

<<烹饪营养与卫生>>

图书基本信息

书名：<<烹饪营养与卫生>>

13位ISBN编号：9787040234961

10位ISBN编号：7040234963

出版时间：2010-5

出版范围：高等教育

作者：张怀玉//蒋建基

页数：173

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;烹饪营养与卫生&gt;&gt;

## 前言

《烹饪营养与卫生》第一版自2002年面世以来,因其较好地体现了课程改革、能力本位、实践导向、弹性学习的教材编写思想,受到全国广大师生的好评。

为了使本书更加完善,进一步适应职业教育教学改革和烹饪专业发展的要求,反映当前的科技发展现状和烹饪职业教育研究的最新成果,经过广泛调研,我们在本书第一版的基础上进行了必要的修订。本次修订本着“去旧换新、删繁就简、易懂、实用、利于教和学”的原则,主要做了两方面变动:首先是体例变化。

每章开始增加了“案例”,章末增加了“本章案例解析”和“本章小结”。

在每节后还增加了“健康生活探究”、“知识拓展”等栏目,作为选学模块,可为有兴趣的学生增加知识的深度和广度,以扩大知识面。

其次是内容调整。

将原第一章第一节“人体需要的营养素”拆分为六节。

由于原书第一章中第一节的内容量太大,使整个教材显得头重脚轻,不利于教学,故将其按六大营养素分为六节,在不增加内容的基础上使整个教材比较平衡。

鉴于学生了解微生物基本知识对学习、理解与掌握食品卫生的内容极为重要,在第二章中增加了“微生物概述”内容。

鉴于“食品卫生五四制”在烹饪实践中的重要性,将其内容从原“附录二”中移到教材的正文中。修订后的教材总体仍保持原有的四部分内容,即营养学概述、食品卫生、各类食物的营养价值和卫生及食品卫生管理,总课时仍为72课时。

由于增加了以能力为主的选学模块,使修订后的教材涉及的知识面更广,对日常生活的指导意义更强。

本书同时配套出版《烹饪营养与卫生学习指导与训练》(第二版),供学生练习使用和教师参考使用。

本书采用出版物短信防伪系统,同时配套学习卡资源。

用封底右下方的防伪码,按照本书最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作。

## <<烹饪营养与卫生>>

### 内容概要

《烹饪营养与卫生（烹饪专业）（第2版）》是根据教育部颁布的“中等职业学校烹饪专业课程设置”中主干课程“烹饪营养与卫生”教学基本要求，并参照有关行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准，在2002年版本的基础上编写的中等职业教育国家规划教材。

全书共分四章，内容包括营养学概述、食品卫生、各类食品的营养价值及其卫生和食品卫生管理

。《烹饪营养与卫生（烹饪专业）（第2版）》还包括实验与实习指导，具有较强的实践性和可操作性

。书后还附有食品卫生法等2个附录供师生教与学时参考。

《烹饪营养与卫生（烹饪专业）（第2版）》可作为中等职业学校烹饪专业教材，也可作为相关行业岗位培训教材或自学用书。

## &lt;&lt;烹饪营养与卫生&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论第一章 营养学概述第一节 糖类第二节 脂类第三节 蛋白质第四节 无机盐第五节 维生素第六节 水第七节 热能第八节 食物的消化与吸收第九节 合理营养与平衡膳食第十节 烹调中的营养保护第十一节 几种人群的膳食特点第十二节 不同国家的膳食营养结构特点本章案例解析本章小结思考题第二章 食品卫生第一节 微生物概述第二节 食品污染第三节 食品腐败变质及其控制措施第四节 霉菌毒素的污染及预防措施第五节 化学农药污染与残留第六节 金属毒物和其他化学物质污染第七节 食品包装材料和容器的卫生第八节 食品添加剂第九节 食物中毒第十节 细菌性食物中毒第十一节 有毒动、植物食物中毒第十二节 化学性食物中毒第十三节 食物中毒的一般急救处理及调查本章案例解析本章小结思考题第三章 各类食品的营养价值及其卫生第一节 谷类食品的营养价值及其卫生第二节 豆与豆制品的营养价值及其卫生第三节 畜禽肉的营养价值及其卫生第四节 蛋与蛋制品的营养价值及其卫生第五节 乳类的营养价值及其卫生第六节 水产品类的营养价值及其卫生第七节 食用油脂及其卫生第八节 调味品及其卫生第九节 冷饮食品及其卫生第十节 酒类与非酒精饮料及其卫生第十一节 罐头食品及其卫生第十二节 蔬菜、水果与食用菌及其卫生第十三节 糖果、糕点及其卫生本章案例解析本章小结思考题第四章 食品卫生管理第一节 食品卫生法与饮食卫生“五四”制第二节 饮食企业的卫生要求第三节 食品贮存、运输、销售过程的卫生要求第四节 食品从业人员的职业道德本章案例解析本章小结思考题实验与实习指导实习一 膳食营养调查实习二 塑料包装材料和容器的检验实习三 食堂和饮食企业的参观调查附录一 中华人民共和国食品卫生法附录二 推荐的每日膳食中营养素供给量主要参考文献

## <<烹饪营养与卫生>>

### 章节摘录

插图：何谓营养？

人体为了维持正常生理、生化、免疫功能以及生长发育、代谢、修补组织等生命活动而摄取和利用食物中营养素的综合过程。

本书关于营养方面研究的主要内容有：人体对营养素的需要；各种食物的营养价值及其加工烹调中营养素的变化、损失与保存问题；不同生理状况以及不同劳动（体力、脑力劳动）条件下的营养需求量和供给量。

现代科学证明，人类从饮食中得到的营养物质至少有6种，即糖类、脂类、蛋白质、维生素、无机盐、水。

合理营养，要求进入体内各种营养物质种类全、数量足，质和量分配适当，这就可以促进婴幼儿、青少年生长发育，改进成年人健康状况，使人精力充沛，体格健壮，生产、工作效率提高，使人类对疾病抵抗力增强，并防止过早衰老，延年益寿。

相反，饮食中营养物质供应不足，分配不当或营养过剩则会直接影响身体发育和健康。

营养不足会使儿童体形矮小、瘦弱以至畸形；成年人精神不振、易于疲劳、工作效率低，还会出现各种营养缺乏症，如软骨病、夜盲症等；营养过剩会造成身体肥胖，易发生动脉粥样硬化、高血压、糖尿病等疾病。

由此可见，营养与健康的关系极为密切，正确引导国民的饮食消费结构，科学膳食与合理营养，在国家繁荣昌盛，人民生活水平不断提高的今天，显得格外重要。

<<烹饪营养与卫生>>

编辑推荐

《烹饪营养与卫生(烹饪专业)(第2版)》：全国中等职业教育教材审定委员会审定。

<<烹饪营养与卫生>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>