

图书基本信息

书名：<<公共营养师考试指导（中医分册）>>

13位ISBN编号：9787117087278

10位ISBN编号：7117087277

出版时间：2007-7

出版单位：人民卫生

作者：韦大文

页数：199

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>

内容概要

饮食极为普通、极为平常，与人民生活息息相关。

随着我国社会经济的发展和人民生活水平的提高，健康合理的营养，科学合理的膳食搭配，已日趋成为社会的基本需求。

为了更广泛普及营养知识，提高全民营养素质，我国开设了《公共营养师职业技能培训》的课程，为了配合《公共营养师培训教材》的学习，我们将较深奥的中医理论与中医食养学结合，选择其与营养有密切关系的内容，如中医食养学的中医基础理论、中医食养学的中药学基础、中医食养学的中医诊断基础等，运用归纳、演绎、类比的方法，设计成简明扼要、重点突出的图表，帮助读者理解和记忆，使学习者一目了然。

本书是公共营养师考试指导的中医分册，力求使初学者易学易懂，心下明了，运用自如；专业者掌握特点，融会贯通，运用娴熟。

本书适用于公共营养师及相关考试的考生；亦可供中医临床医生、自学中医者参考。

书籍目录

第一部分 中医食养学的中医基础理论 1 绪论 1.1 中医食养理论体系形成的基础及标志 1.2 中医食养理论体系的特点 1.3 中医食养理论体系的形成与发 2 阴阳学说 2.1 阴阳的基本概念 2.2 阴阳说的基本内容 3 五行学说 3.1 五行的特性及事物属性的五行归类 3.2 五行的相互关系 3.3 五行学说在中医食养学中的应用 4 藏象 4.1 藏象的基本概念 4.2 脏腑的概念及分类 4.3 脏腑的生理功能及病理变化 4.4 脏腑之间的关系 第二部分 中医食养学的中药学基础 1 食物的性能特点 1.1 食物之四性 1.2 食物之五味 1.3 食物之升降浮沉 1.4 食物之归经 1.5 食物的配伍与禁忌 2 中医食养理论的运用 2.1 因人因时因地制宜的调理原则 2.2 辩证施膳的原则 2.3 食物的应用方式 2.4 食品类型 3 具有没的功效的常用食物 3.1 具有发散风寒作用的食物 3.2 具有发散风热作用的食物 3.3 具有清热泻火作用的食物 3.4 具有清热解毒作用的食物 3.5 具有清热凉血作用的食物 3.6 具有泻与药作用的食物 3.7 具有祛风湿作用的食物 3.8 具有化湿作用的食物 3.9 具有利尿水肿作用的食物 3.10 具有温里作用的食物 3.11 具有理气作用的食物 3.12 具有消食作用的食物 3.13 具有驱虫作用的食物 3.14 具有凉血止血作用的食物 3.15 具有化瘀止血作用的食物 3.16 具有温经止血作用的食物 3.17 具有活血调经作用的食物 3.18 具有清化热痰作用的食物 3.19 具有止咳平喘作用食物 3.20 具有安神作用的食物 3.21 具有平肝息风作用的食物 3.22 具有补气作用的食物 3.23 具有补阳作用的食物 3.24 具有补血作用的食物 3.25 具有补阴作用食物.....第三部分 中医食养学的诊断基础第四部分 中医体质食养学的基础理论《公共营养师》中医考试题

编辑推荐

《公共营养师考试指导:中医分册》是关于介绍“公共营养师考试指导”的教学用书，具体包括了：中医食养学的中医基础理论、阴阳学说、五行学说、中医食养学的中药学基础、具有不同功效的常用食物、中医食养学的诊断基础、气血津液辨证、脏腑兼病辨证等方面的内容。

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>