

图书基本信息

书名：<<公共营养师考试指导（西医分册）>>

13位ISBN编号：9787117100069

10位ISBN编号：7117100060

出版时间：2008-6

出版单位：人民卫生出版社

作者：胡玮 等主编

页数：205

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

民以食为天，饮食营养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考试，我们将较深奥的西医营养学理论与临床营养相结合，选择其与营养有密切关系的内容，如西医营养学基础、西医临床营养学、人群营养等，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。

该书的特点，使初学者易学易懂，心下明了，运用自如；使专业者掌握知识要领，融会贯通，运用娴熟。

该书适应于有大专以上学历程度的读者；亦可供西医临床医生、中西医专业、营养专业的学生及营养爱好者参考。

书籍目录

第1章 营养学基础 1.1 营养素 1.1.1 营养素的组成 1.1.2 营养素的分类 1.1.3 营养素的功能 1.2 蛋白质 1.2.1 蛋白质的组成 1.2.2 蛋白质的分类 1.2.3 蛋白质的生理功能 1.2.4 氨基酸 1.2.4.1 必需氨基酸 1.2.4.2 氨基酸模式 1.2.4.3 限制氨基酸 1.2.5 食物蛋白质营养价值的评价指标 1.2.6 蛋白质的互补作用 1.2.7 蛋白质需要量 1.2.8 人体内蛋白质的营养状况评价 1.2.9 蛋白质的食物来源 1.3 脂类 1.3.1 分类 1.3.2 脂类的功能 1.3.3 脂肪酸 1.3.4 脂类膳食参考摄入量 1.3.5 脂类的食物来源 1.4 碳水化合物 1.4.1 分类 1.4.2 生理功能 1.4.3 膳食参考摄入量 1.4.4 食物来源 1.5 能量 1.5.1 能量单位 1.5.2 能量来源 1.5.2.1 三大产能营养素及分配 1.5.2.2 食物的卡价(系数) 1.5.3 能量消耗 1.5.4 能量的食物来源 1.6 维生素 1.6.1 维生素的共同特点 1.6.2 维生素分类 1.6.3 维生素A 1.6.3.1 理化性质与体内分布 1.6.3.2 生理功能 1.6.3.3 缺乏与过量 1.6.3.4 营养状况评价 1.6.3.5 膳食参考摄入量 1.6.3.6 食物来源 1.6.4 维生素D 1.6.4.1 理化性质与体内分布 1.6.4.2 生理功能 1.6.4.3 缺乏与过量 1.6.4.4 营养状况评价 1.6.4.5 膳食参考摄入量 1.6.4.6 食物来源 1.6.5 维生素E 1.6.5.1 理化性质与体内分布 1.6.5.2 生理功能 1.6.5.3 缺乏与过量 1.6.5.4 营养状况评价 1.6.5.5 膳食参考摄入量 1.6.5.6 食物来源 1.6.6 维生素K 1.6.6.1 理化性质与体内分布 1.6.6.2 生理功能 1.6.6.3 缺乏症与过量 1.6.6.4 营养状况评价 1.6.6.5 膳食参考摄入量 1.6.6.6 食物来源 1.6.7 维生素B₁ 1.6.7.1 理化性质与体内分布 1.6.7.2 生理功能第2章 各类食物的营养价值 第3章 人群营养 第4章 营养与膳食平衡 第5章 食品污染及其预防 第6章 各类食品的卫生要求 第7章 食物中毒及其预防 第8章 营养缺乏性病 第9章 临床营养 《公共营养师》国家职业资格考试复习题

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>