

<<营养配餐员>>

图书基本信息

书名：<<营养配餐员>>

13位ISBN编号：9787504539502

10位ISBN编号：7504539503

出版时间：2003-10

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：劳动和社会保障部教材办公室 编

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>

<<营养配餐员>>

前言

实行职业资格证书制度是国家提高劳动者素质、增强劳动者就业能力的一项重要举措。为在营养配餐从业人员中推行职业资格证书制度，劳动和社会保障部颁布了营养配餐员的《国家职业标准》（以下简称《标准》）。

以贯彻《标准》、服务培训、规范技能鉴定为目标，劳动和社会保障部中国就业培训技术指导中心按照标准-教材-题库相衔接的原则，根据《标准》的要求，组织编写了专用于国家职业技能鉴定培训的《国家职业资格培训教程——营养配餐员》（以下简称《教程》）。

该教程分中、高、技师3个级别进行编写，同时，还配有覆盖《标准》“基本要求”的《营养配餐员（基础知识）》一书。

作为职业技能鉴定的指定辅导用书，《国家职业资格培训教程——营养配餐员》的出版引起了社会有关方面的广泛关注，特别受到职业培训机构和应试人员的重视。

为了进一步满足培训单位和应试人员的需求，劳动和社会保障部教材办公室、中国劳动社会保障出版社依据《标准》和《教程》的内容组织参与《标准》制定、《教程》编写、题库开发的有关专家编写了《职业技能鉴定指导——营养配餐员（基础知识中级高级技师）》（以下简称《指导》）作为该职业《教程》的配套用书，推荐使用。

《指导》遵循“考什么、编什么”的原则编写，通过对《教程》内容的细化和完善，力求达到联系培训与考核，为培训教学提供训练素材，为应试者提供检验标准的目的。

依据《教程》的内容，《指导》按照基础知识、中级、高级、技师4部分设置了学习要点、知识试题、技能试题及参考答案等内容，并配有知识和技能考核模拟试卷，以方便应试者了解鉴定的形式和难度要求。

<<营养配餐员>>

内容概要

《营养配餐员(基础知识 中级高级技师)》根据《国家职业标准——营养配餐员》编写，是《国家职业资格培训教程——营养配餐员》的配套用书。

《营养配餐员(基础知识 中级高级技师)》根据《国家职业资格培训教程——营养配餐员》的内容，分为基础知识、中级、高级、技师4个部分，主要内容包括学习要点、知识试题、技能试题和参考答案等。

为方便应试人员了解鉴定形式与难度要求，还配有知识和技能考核模拟试卷。

《营养配餐员(基础知识

中级

高级技师)》是考核鉴定前培训和自学指导用书，也是各级各类职业技术学校营养配餐专业师生必备的资料，还可供从事营养配餐工作的相关人员参考。

<<营养配餐员>>

书籍目录

第一部分 基础知识

一、学习要点

二、知识试题

(一)判断题

(二)单项选择题

(三)多项选择题

(四)简答题

三、参考答案

(一)判断题

(二)单项选择题

(三)多项选择题

(四)简答题

第二部分 中级营养配餐员

一、学习要点

二、知识试题

(一)判断题

(二)单项选择题

(三)多项选择题

(四)简答题

(五)思考题

三、技能试题

四、模拟试卷

知识考核模拟试卷(一)

知识考核模拟试卷(二)

技能考核模拟试卷

五、参考答案

(一)判断题

(二)单项选择题

(三)多项选择题

(四)简答题

(五)思考题

(六)技能试题

知识考核模拟试卷(一)

知识考核模拟试卷(二)

第三部分 高级营养配餐员

一、学习要点

二、知识试题

(一)判断题

(二)单项选择题

(三)多项选择题

(四)简答题

(五)思考题

三、技能试题

四、模拟试卷

知识考核模拟试卷(一)

<<营养配餐员>>

知识考核模拟试卷(二)

技能考核模拟试卷

五、参考答案

(一)判断题

(二)单项选择题

(三)多项选择题

(四)简答题

(五)思考题

(六)技能试题

知识考核模拟试卷(一)

知识考核模拟试卷(二)

第四部分 营养配餐技师

一、学习要点

二、知识试题

(一)判断题

(二)单项选择题

(三)多项选择题

(四)简答题

(五)思考题

三、技能试题

四、模拟试卷

知识考核模拟试卷(一)

知识考核模拟试卷(二)

技能考核模拟试卷

五、参考答案

(一)判断题

(二)单项选择题

(三)多项选择题

(四)简答题

(五)思考题

(六)技能试题

知识考核模拟试卷(一)

知识考核模拟试卷(二)

<<营养配餐员>>

章节摘录

插图：1．高温环境下的作业人员，为补充随汗液丢失的大量矿物质，应提高钠、钾、镁、铝等矿物质的供给量。

()2．低温环境下的作业人员合理地增加脂肪的供给量对机体防寒具有积极意义，但动物性脂肪不宜过多。

()3．高、低压环境下的作业人员应适当增加富含铁的食物，使机体动脉血氧含量增加，提高机体在低氧分压条件下呼吸的能力。

()4．噪声与振动环境下的作业人员应适当增加脂肪的供给量，日脂肪摄入量以每千克体重高于10g为宜。

()5．在接触有毒金属环境下的作业人员应供给充足的蛋白质，因为食物中的蛋白质与铅、汞等结合，可形成不溶解性的化合物，从而降低机体对铅、汞元素的吸收。

()6．由于镉对磷有较强的亲和力，可使骨中的钙游离而造成骨质疏松，引起骨痛，因此在接触有毒金属环境下的作业人员应增加维生素D和钙的摄入量。

()7．粉尘环境下的作业人员应增加优质蛋白质，每日在90～110g左右。

()8．维生素c可提高机体免疫力。

()9．在有害生物因素及放射性物质环境下的作业人员应供给充足的优质蛋白质，可在同等劳动强度供给量标准的基础上，增加10g左右。

()10．学生早餐必须摄入足够能量，才能适应生长发育和学习的需要。

但许多学生晨起食欲不佳，早餐常常未进食足量的食物，作为补救措施，应增加午餐的比重，以补充能量摄入不足。

()11．除保证蛋白质的摄入量外，还要注意提高蛋白质的利用率，充分发挥蛋白质的互补作用。

()12．中小學生营养午餐应遵循“营养、科学、合理”的原则，体现平衡膳食，做到一周各类营养素配比合理。

()13．中小學生营养午餐应合理搭配菜肴，以利进餐，如米饭和带汁的菜搭配，肉馅食物应配青菜。

()14．老年人应控制脂肪摄入量，全日不超过40g，宜食用动物油。

()15．老年人不要单食精米、精面，每天应适量食用粗粮。

()16．膳食调配首先要保证营养平衡，提供符合营养要求的平衡膳食。

()

<<营养配餐员>>

编辑推荐

《营养配餐员(基础知识 中级 高级技师)》：职业技能鉴定指导

<<营养配餐员>>

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>