

<<营养指导师>>

图书基本信息

书名：<<营养指导师>>

13位ISBN编号：9787504567123

10位ISBN编号：7504567124

出版时间：2007-12

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：郭俊生 主编

页数：62

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>

<<营养指导员>>

前言

职业资格证书制度的推行,对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能,提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义,也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。

随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展,特别是加入世界贸易组织以后,各种新兴职业不断涌现,传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。

为适应新形势的发展,优化劳动力素质,上海市劳动和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试,推出了1+X的鉴定考核细目和题库。

1+X中的1代表国家职业标准和鉴定题库,X是为适应上海市经济发展的需要,对职业标准和题库进行的提升,包括增加了职业标准未覆盖的职业,也包括对传统职业的知识 and 技能要求的提高。

上海市职业标准的提升和1+X的鉴定模式,得到了国家劳动和社会保障部领导的肯定。

为配合上海市开展的1+X鉴定考核与培训的需要,劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了职业技术·职业资格培训系列教材。

职业技术·职业资格培训教材严格按照1+X鉴定考核细目进行编写,教材内容充分反映了当前从事职业活动所需要的最新核心知识与技能,较好地体现了科学性、先进性与超前性。

聘请编写1+X鉴定考核细目的专家,以及相关行业的专家参与教材的编审工作,保证了教材与鉴定考核细目和题库的紧密衔接。

职业技术·职业资格培训教材突出了适应职业技能培训的特色,按等级、分模块单元的编写模式,使学员通过学习与培训,不仅能够有助于通过鉴定考核,而且能够有针对性地系统学习,真正掌握本职业的实用技术与操作技能,从而实现我会做什么,而不只是我懂什么。

本教材虽结合上海市对职业标准的提升而开发,适用于上海市职业培训和职业资格鉴定考核,同时,也可为全国其他省市开展新职业、新技术职业培训和鉴定考核提供借鉴或参考。

新教材的编写是一项探索性工作,由于时间紧迫,不足之处在所难免,欢迎各使用单位及个人对教材提出宝贵意见和建议,以便教材修订时补充更正。

劳动和社会保障部教材办公室上海市职业培训指导中心

<<营养指导员>>

内容概要

本辅导练习由劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心依据上海1+X职业技能鉴定考核细目——营养指导员（国家职业资格三级）组织编写，是《1+X职业技术·职业资格培训教材——营养指导员（国家职业资格四级三级二级）》（以下简称《教材》）的配套用书，为读者学习《教材》核心内容，检验所学知识与技能提供有益的帮助。

本辅导练习按章进行编写，与《教材》中的相关内容对应，提供有针对性的辅导练习题。

辅导练习题配有答案，便于读者检验和巩固所学的内容。

为方便读者熟悉营养指导员（国家职业资格三级）的鉴定考核形式，本辅导练习最后设置了职业技能鉴定考试简介，并提供知识考核模拟试卷、技能考核模拟试卷及其答案或评分细则，以便读者对自己学习、掌握知识和技能的总体情况有一个正确的认识。

本辅导练习可作为营养指导员（国家职业资格三级）职业技能培训与鉴定考核辅导用书，也可供全国中、高等职业院校相关专业师生，以及相关从业人员参加岗位培训使用。

<<营养指导师>>

书籍目录

第一篇 食物选择 第1章 食物的营养价值 一、学习要求 二、职业鉴定考核要点 三、测试题 四、测试题答案 第2章 食物污染的识别及其防治 一、学习要求 二、职业鉴定考核要点 三、测试题 四、测试题答案 第3章 各类食品的卫生要求 一、学习要求 二、职业鉴定考核要点 三、测试题 四、测试题答案 第二篇 食谱编制 第4章 特殊人群的营养与膳食 一、学习要求 一、职业鉴定考核要点 三、测试题 四、测试题答案 第5章 食品的合理储存 一、学习要求 二、职业鉴定考核要点 三、测试题 四、测试题答案 第三篇 营养评价 第8章 营养调查与评价 一、学习要求 二、职业鉴定考核要点 三、测试题 四、测试题答案 第四篇 营养教育 第7章 饮良行为与健康 一、学习要求 二、职业鉴定考核要点 三、测试题 四、测试题答案 第8章 食物中毒及其预防 一、学习要求 二、职业鉴定考核要点 三、测试题 四、测试题答案 营养指导师(国家职业资格三级)职业技能鉴定考试简介 知识考核模拟试卷(一) 知识考核模拟试卷(一)答案 知识考核模拟试卷(二) 知识考核模拟试卷(二)答案 技能考核模拟试卷 技能考核模拟试卷答案

章节摘录

插图：四、测试题答案（一）填空题1.血液被稀释2.碘3.叶酸4.胎儿营养不良5.母乳（二）判断题1. 2. × 3. × 4. × 5. （三）单项选择题1.C 2.B 3.A 4.B 5.D（四）多项选择题1.ACE 2.AB 3.ABC（五）简答题1.妊娠期营养不良对母体健康的影响是：（1）妊娠合并症，如流产、早产等；（2）营养性贫血；（3）骨质软化症；（4）营养不良性水肿等。

2.哺乳期膳食值得注意的是：（1）尽量做到食物种类齐全，不偏食，主食应粗细搭配，副食应该多样化；（2）供给充足的优质蛋白质；（3）多吃些水产品；（4）多食含钙丰富的食品；（5）多摄入含铁高的食物；（6）摄入足够的新鲜蔬菜，尤其是绿叶蔬菜，还要多吃水果；（7）注意食品卫生；（8）注意烹调方法，多用煮、烩，少用油炸，经常供给一些汤汁。

3.母乳喂养的优点是：（1）母乳中营养素齐全，而且质、量俱佳，能全面满足婴儿生长发育的需要；（2）母乳含有丰富的抗感染物质，能提高婴儿对疾病的抵抗力；（3）可增进母子情感的交流，促进婴儿的智能发育；（4）母乳既卫生又无菌，经济、方便、温度适宜，而且新鲜不变质；（5）人乳所含的蛋白质为人体蛋白质，不易引起过敏。

4.青少年膳食应注意：（1）多吃谷类，供给充足的能量；（2）保证足量的鱼、禽、肉、奶、豆类和新鲜蔬菜水果的摄入；（3）参加体力活动，避免盲目节食。

5.老年人膳食应注意：（1）平衡膳食；（2）食物要粗细搭配；（3）摄入足够量的抗氧化营养素；（4）积极参加适度的体力活动，保持能量平衡；（5）烹调要注意色、香、味，易于消化吸收。

<<营养指导师>>

编辑推荐

《营养指导师职业技能鉴定辅导练习(国家职业资格3级)》由劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心依据上海1+X职业技能鉴定考核细目——营养指导师(国家职业资格三级)组织编写

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>