

<<营养指导师>>

图书基本信息

书名：<<营养指导师>>

13位ISBN编号：9787504567147

10位ISBN编号：7504567140

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：72

字数：98000

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>

<<营养指导师>>

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。

<<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（国家职业资格四级）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，每一章与《教材》中的各章相对应，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（国家职业资格四级）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（国家职业资格四级）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学生，以及相关从业人员参加四级营养指导员岗位培训、就业培训使用。

<<营养指导师>>

作者简介

郭俊生，男，1948年7月出生，军队卫生学教研室主任、教授、博士生导师、享受政府特殊津贴专家。现为中国营养学会副理事长、上海市营养学会理事长、全军军队卫生专业委员会副主任、全国特殊营养专业委员会副主任委员、军队标准委员会委员等。

获科研成果奖14项，其中国家科技进步三等奖2项，军队科技进一、二等奖4项，三等奖6项。

国内外学术刊物上发表论文200余篇，主编和副主编专著12部。

荣立三功1次，获上海市育才奖、总后优秀党员及全军军队院校育才银奖各1次。

<<营养指导师>>

书籍目录

绪论 一、学习要求 二、职业鉴定考核要点 三、测试题 四、测试题答案第一篇 食物选择 第1章 人体的营养需要 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3章 食物的选购 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 食谱编制的基本原则和方法 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5章 食物的合理烹调加工 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6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 膳食结构与膳食指南 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 餐饮业卫生要求与管理 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（国家职业资格四级）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

<<营养指导师>>

章节摘录

插图：3．如进食混合膳食，食物特殊动力作用消耗的能量约为基础代谢的_____。

A．4%B．6%C．10%D．30%4．亚油酸属于_____脂肪酸。

A．n-3系列B．6系列C．n-7系列D．n-9系列5．下列糖中，属于单糖的是_____。

A．果糖B．蔗糖C．水苏糖D．糖原6．下列糖中，甜度最高的是_____。

A．乳糖B．麦芽糖C．果糖D．葡萄糖7．维生素A在_____的情况下易被破坏。

A．酸B．碱C．热D．光8．维生素D在_____中被转化为25-羟基维生素D₃。

A．用B．肾C．脂肪组织D．脾9．膳食中缺少_____可以导致溶血性贫血。

A．维生素A B．叶酸C．维生素E D．维生素B₁₂10．是黄酶的辅酶。

A．维生素A B．维生素B C．维生素B₂ D．维生素C11．下列关于玉米中烟酸的描述中，正确的是_____。

A．玉米中烟酸含量很低B．玉米中烟酸为结合型，不能被人体吸收C．玉米中烟酸为游离型，可以被人体吸收D．玉米中可以转化为烟酸的色氨酸含量很高12．维生素B₆的需要量不受_____因素影响。

A．膳食脂肪水平B．甲状腺的机能C．口服避孕药D．膳食蛋白质水平13．下列_____是叶酸的主要生理功能之一。

A．构成辅酶及辅酶 B．参与同型半胱氨酸与蛋氨酸之间的互换C．抑制胆碱酯酶的活性D．葡萄糖耐量因子的组成成分

<<营养指导师>>

编辑推荐

《营养指导师(国家职业资格4级):职业技能鉴定辅导练习》可作为营养指导师(国家职业资格四级)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学生,以及相关从业人员参加四级营养指导师岗位培训、就业培训使用。

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>