

<<食品营养学>>

图书基本信息

书名：<<食品营养学>>

13位ISBN编号：9787504599681

10位ISBN编号：7504599689

出版时间：2012-11-01

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：黄春秋 编

页数：249

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>

<<食品营养学>>

内容概要

《全国高等职业院校食品类专业教材：食品营养学》内容依据高等职业院校食品类专业教学需求确定，并充分考虑了公共营养师职业能力的培养要求，主要内容包括：能量和营养素及其体内代谢过程、食品营养价值与评价、膳食调查与评价、人体营养状况测定与评价、膳食指导、营养教育和社区营养管理、营养强化与食品资源的开发和利用等。

本书在相应章节还安排了适量的实训。

《全国高等职业院校食品类专业教材：食品营养学》为全国高等职业院校食品类专业教材，也可作为成人教育教材、非食品类专业学生公共选修课教材，还可作为公共营养师（四级）职业培训参考用书和营养普及用书。

书籍目录

绪论第一章 能量和营养素及其体内代谢过程 第一节 食物的消化与吸收 实训一 人体解剖生理基础与食物体内代谢的认知 第二节 人体需要的能量和营养素第二章 食品营养价值与评价 第一节 各类食品的营养价值 第二节 食品样品的收集和处理 第三节 食品标签解读 实训二 乳制品营养标签解读 第四节 食品营养价值评价 实训三 粮油制品营养价值评价第三章 膳食调查与评价 第一节 膳食调查的基本内容和方法 第二节 称重法膳食调查 第三节 膳食调查结果计算与评价 实训四 膳食摄入量计算与营养评价第四章 人体营养状况测定与评价 第一节 不同人群的营养需要 第二节 营养状况的体格检查 第三节 实验室检验样本的收集和保存 第四节 营养不良的症状和体征判别 实训五 成人体格测量和体征判别 实训六 儿童群体和个体发育状况评价第五章 膳食指导 第一节 膳食营养素参考摄入量 第二节 膳食结构和膳食指南 第三节 食谱编制 实训七 幼儿园早餐营养配餐 实训八 特殊疾病患者一日食谱编制 实训九 平衡膳食配方设计第六章 营养教育和社区营养管理 第一节 营养教育 第二节 社区营养管理第七章 营养强化与食品资源的开发和利用 第一节 食品营养强化 第二节 食物资源的开发和利用附录 中国居民膳食营养素参考摄入量 (DRIs)

<<食品营养学>>

编辑推荐

《全国高等职业技术院校食品类专业教材：食品营养学》是国家级职业教育规划教材，是全国高等职业技术院校食品类专业教材，由人力资源和社会保障部职业能力建设司推荐。

全书共分七章，内容包括：能量和营养素及其体内代谢过程、食品营养价值与评价、膳食调查与评价、人体营养状况测定与评价、膳食指导、营养教育和社区营养管理、营养强化与食品资源的开发和利用等。

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>