

<<军事医学系列教材>>

图书基本信息

书名：<<军事医学系列教材>>

13位ISBN编号：9787802452701

10位ISBN编号：7802452708

出版时间：2009-3

出版时间：军事医学科学出版社

作者：糜漫天 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>

<<军事医学系列教材>>

前言

在世界新军事变革的大背景下，中国特色军事变革正加速推进，信息化条件下一体化联合作战对后勤保障提出了新的需求。

为适应我军新时期后勤变革的需要，培养高素质新型军事医学人才，第三军医大学注重深化教学改革，着眼更新教学内容，定期修订出版军事医学教材。

今年，由校长王登高教授担任总主编，组织校内外知名专家编写的第二轮军事医学系列教材即将出版。

这是第三军医大学贯彻落实十七大精神和胡主席重要指示、推进军事理论创新、做好军事斗争准备的具体体现，也是该校鲜明军事医学特色的反映。

该套教材体系完整，特色鲜明：一是在内容上体现了军事变革和科技发展对军事医学教育的需求。

随着时代发展和社会进步，军事科技、武器装备、战争形态、战场环境、作战样式和军事理论深刻变化、相互影响、共同促进，使军事医学教育面临重大抉择，对军事医学人才群体结构和知识、能力和素质提出了新的要求。

二是在定位上适应了联合作战条件下卫生联勤保障对军事医学人才培养的要求。

前瞻性地将培养目标定位在三军一体化保障需要的“综合性全能型”军事医学人才上，加强了卫勤保障中应急反应能力、医疗后送能力、卫生防疫防护能力的培养。

三是在编写体例上形成了25部组成的第二轮军事医学系列教材，注重创新与继承相结合，既体现了世界军事医学研究的最新动向，又体现了我军军事医学教育本土化特征。

我相信，这套系列教材能够较好地满足院校、部队需求，必将对我军军事医学学科建设，深化院校教育教学改革，提高人才培养的质量起到极大的推动作用。

我希望军事医学系列教材能在军队高等医学院校教育教学实践中不断创新、发展、完善，为推进我军军事医学教育事业、为国防和军队现代化建设做出新的更大的贡献！

<<军事医学系列教材>>

内容概要

本书包括了军队营养学和军队食品卫生学两门学科内容，涵盖基础营养、食物营养、军人合理膳食、军人膳食营养状况评价、军队特殊营养保障、军用食品与野战供膳、军人营养与疾病、平战时军队食品安全卫生问题、军队突发食品安全事件和军队食品安全控制技术等相关知识。全书共10章近50万字，是军队预防医学专业五年制本科生教学用书，同时也可以作为我军各级卫生防疫机构人员的参考用书。

<<军事医学系列教材>>

书籍目录

绪论 一、营养学与食品卫生学的概念、联系和区别 二、营养学发展简况和展望 三、食品卫生学发展简况和展望 四、军队营养学与食品卫生学的发展概况和展望 五、军队营养与食品卫生学的研究内容与方法第一章 营养学基础 第一节 蛋白质 一、蛋白质的生理功能 二、氨基酸 三、蛋白质的消化、吸收和代谢 四、食物蛋白质营养价值的评价 五、蛋白质营养不良和人体蛋白质营养状况评价 六、膳食蛋白质供给量与食物来源 第二节 脂类 一、甘油三酯及其功能 二、脂肪酸的分类及其功能 三、类脂及其功能 四、脂类的消化、吸收和代谢 五、膳食脂肪的营养学评价 六、脂类的参考摄入量及食物来源 第三节 碳水化合物 一、分类 二、碳水化合物消化、吸收和代谢 三、碳水化物的生理功能 四、膳食纤维 五、碳水化物的供给量和食物来源 第四节 能量 一、能量单位 二、能量系数 三、人体的能量消耗 四、人体一日能量需要量的确定 五、能量的供给量 第五节 维生素第二章 食物的营养价值第三章 军人合理营养膳食第四章 军人营养状况评价第五章 军队特殊营养保障第六章 军作食品与野战供膳第七章 军人营养与疾病第八章 平战时军队食品安全卫生问题第九章 军队突发食品安全事件第十章 军队食品安全控制技术附录1 中英文词汇及缩略语对照附录2 中华人民共和国国家军用标准附录3 食物营养成分(第100g含量)

<<军事医学系列教材>>

章节摘录

插图：（一）营养学定义字义上，“营”的含义是经营、谋求，“养”的含义是养生，“营养”的含义就是谋求养生之道。

准确来讲，“营养（nutrition）”是指机体从外界摄取食物，经过机体的消化、吸收、代谢后，参与构建组织器官或满足机体的生理功能和体力活动的系列生物学过程。

营养学（nutriology）是指研究机体营养规律以及改善措施的科学，即研究食物中对人体有益的成分及人体摄取和利用这些成分以维持、促进健康的规律和机制，在此基础上采取具体的、宏观的、社会性措施改善人类健康、提高生命质量。

因此，营养学主要包括食物营养、人体营养和公共营养三大领域。

（二）食品卫生学定义食品卫生学（foodhygiene）是指研究食品中存在的危害人体健康的有害因素，以及这些有害因素对机体的作用规律和机制，在此基础上提出具体的、宏观的预防措施，以提高食品卫生质量，保护食用者安全的科学。

（三）营养学和食品卫生学的联系与区别营养与食品卫生学实质上包含营养学和食品卫生学两门既有区别又存在着密切联系的学科。

狭义地讲，它们的共同点是研究的对象都是食物与人，即研究食物（饮食）与健康的关系。

但它们的研究内容和实践应用各不相同，体现在具体研究目标、研究目的、研究方法、理论体系等方面。

简单地说，营养学是研究食物中的有益成分与健康的关系，食品卫生学则是研究食物中有害成分与健康的关系。

二、营养学发展简况和展望（一）古代营养学“民以食为天”，人类在漫长的生活实践中对营养的认识逐渐由感性经验上升到科学态度。

我国对食物营养及其对人体健康影响的认识历史悠久，源远流长。

早在3000多年前，我国古代的西周时期（公元前1100年—公元前771年），官方医政制度就把食医排在“四医”之首。

2000多年前的战国至西汉时代编写的中医经典著作《黄帝内经·素问》就提出“五谷为养、五果为助、五畜为益、五菜为充，气味合而服之，以补精益气”的原则。

<<军事医学系列教材>>

编辑推荐

《军队营养与食品卫生学(第2版)》：军事医学系列教材

<<军事医学系列教材>>

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>