

<<食品营养学>>

图书基本信息

书名：<<食品营养学>>

13位ISBN编号：9787811178364

10位ISBN编号：7811178362

出版时间：2009-9

出版时间：中国农业大学出版社

作者：罗登宏，周桃英 主编

页数：277

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>>

前言

本教材是根据《教育部关于加强高职高专教育人才培养工作的意见》和《关于加强高职高专教育教材建设的若干意见》的精神编写而成的高职高专食品类专业教材。

高职高专作为我国高等教育的组成部分，是高职教育发展中的一个类型。

高职教育专业人才培养模式由培养精英人才转向为培养高技能人才，与培养模式相适应的教学方法也得到了一系列的改革，本教材以职业岗位为导向，以知识和技术应用能力培养为重点，收集有关营养学实际中实例，进行案例教学，以高技能为主线，突出培养学生的操作技能能力。

本教材在阐述营养学基础的前提下，重点介绍营养素及其在体内的消化与吸收、能量代谢与平衡、7大营养素、各类食品的营养价值、社区营养、特定人群的营养需要、膳食营养与疾病、营养强化与保健理论，同时编入膳食调查、膳食评价、食谱编制与评价和食品中营养成分及农药残留物检测等实验实训指导。

本教材力求做到科学性、先进性与实用性相结合，注重基本理论、基本知识和基本技能的传授。

其一，基本上体现了行业和学科发展的前沿成果。

教材借鉴、吸收了营养学近年来一些最新研究成果和最新数据。

其二，基本上体现了教材编写要求，本次编写以“应用型”需求的教学体系为纲，从职业岗位的要求出发，紧紧围绕高职高专食品类专业技术人才培养目标和要求，以提高学生整体素质为基础，以能力为本位，兼顾知识传授、技能训练和能力培养，将相关的知识、技能与能力目标融入到教材内容中。

其三，明确了学习的目标，每章学习目标中，分别列出“知识目标”和“技能目标”。

“知识目标”侧重本章学习的要求；“技能目标”侧重于培养学生分析和解决实际问题的能力，尤其是实践能力和创新能力。

为了方便教学，与本教材配套的网上教学资源有“章后习题及参考答案”、“实验实训指导”、“电子教案”和“PPI、电子教学课件”。

使用本教材的任课教师可登录黄冈职业技术学院精品课（<http://zyzx.hgpu.edu.cn/ec2006/C15/zcr-1.htm>）下载使用这些教学资源。

<<食品营养学>>

内容概要

本书是高职高专教育“十一五”规划教材。

本书以营养工作职业岗位为导向，以知识和技术应用为重点，在阐述营养学基础的前提下，重点介绍营养素及其在体内的消化与吸收、能量代谢与平衡、7大营养素、各类食品的营养价值、社区营养、特定人群的营养需要、膳食营养与疾病、营养强化与保健理论，同时编入膳食调查、膳食评价、食谱编制与评价和食品中营养成分及农药残留物检测等实验实训指导。

本书力求做到科学性、先进性与实用性相结合，注重基本理论、基本知识和基本技能的传授。

本书理论深度适中，简明实用，重在营养教育。

本书不仅适用于高职高专食品类专业的学生，也适用于非食品专业的学生作为公共选修课教材，还可作为营养普及用书。

<<食品营养学>>

书籍目录

绪论第一章 营养素及其在体内的消化与吸收 第一节 营养素及其类别 第二节 膳食营养素参考摄入量 第三节 营养素在体内的消化与吸收第二章 能量代谢与平衡 第一节 能量的来源及能量系数 第二节 能量平衡及决定人体能量消耗的因素 第三节 人体的能量需要 第四节 能量代谢的失衡 第五节 能量参考摄入量及食物来源第三章 7大营养素 第一节 蛋白质 第二节 脂类 第三节 碳水化合物与膳食纤维 第四节 维生素 第五节 矿物质和水第四章 各类食品的营养 第一节 食物营养价值的评价 第二节 谷类、薯类食品的营养价值 第三节 蔬菜及水果的营养价值 第四节 动物性食品的营养价值 第五节 豆类、豆制品及坚果类的营养价值 第六节 其他食品的营养价值第五章 社区营养 第一节 合理营养的基本要求 第二节 膳食结构 第三节 膳食指南 第四节 营养调查与营养状况评价 第五节 营养配餐与食谱编制 第六节 营养监测与营养教育第六章 特定人群的营养需要 第一节 孕妇的营养 第二节 乳母的营养 第三节 婴幼儿的营养 第四节 儿童与青少年的营养 第五节 更年期的营养 第六节 中老年人的营养 第七节 其他特殊人群的营养第七章 膳食营养与疾病 第一节 膳食营养与免疫 第二节 膳食营养与肥胖 第三节 膳食营养与动脉粥样硬化 第四节 膳食营养与高血压 第五节 膳食营养与糖尿病 第六节 膳食营养与营养缺乏性疾病 第七节 膳食营养与肿瘤 第八节 膳食卫生与食物中毒第八章 营养强化与保健理论 第一节 食品营养素强化 第二节 食品保健理论第九章 实验实训指导 实验一 食品中水分的测定 实验二 食品中糖类的测定 实验三 食品中蛋白质的测定 实验四 食品中脂肪的测定 实验五 食品中不溶性膳食纤维的测定 实验六 食品中维生素A的测定 实验七 食品中抗坏血酸(维生素C)的测定 实验八 食品中铁、镁、锰的测定 实验九 食品中硝酸盐与亚硝酸盐的测定附录 参考文献

章节摘录

第一章 营养素及其在体内的消化与吸收 第一节 营养素及其类别 一、营养素的概念

“营养”作为一个名词、术语已为众所习用，但对它的确切定义却未必准确了解。

“营”在汉字里是谋求的意思，“养”是养生或养身，两个字组合在一起应当是“谋求养生”的意思。

确切地说，应当是“用食物或食物中的有益成分谋求养生”。

“营养”一词确切而比较完整的定义应当是：“机体通过摄取食物，经过体内消化、吸收和代谢，利用食物中对身体有益的物质作为构建机体组织器官、满足生理功能和体力活动需要的过程”。

研究人体以及其他生物的营养问题的学问被称为营养学。

人类在生命活动过程中需要不断地从外界环境中摄取食物，从中获得生命活动所需的营养物质，这些营养物质在营养学上称为“营养素”。

二、营养素的类别 人体所需的营养素有碳水化合物、脂类、蛋白质、矿物质、维生素、水和膳食纤维7大类。

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>