

<<营养与膳食>>

图书基本信息

书名：<<营养与膳食>>

13位ISBN编号：9787030207555

10位ISBN编号：7030207556

出版时间：2007-12

出版时间：科学

作者：陈均 编

页数：112

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>

<<营养与膳食>>

内容概要

本书是技能型紧缺人才培养培训教材及全国卫生职业院校规划教材之一，内容包括绪论、人体的营养需要、食物的营养价值、合理营养与膳食、营养调查与评价、特殊人群的营养与膳食、常见病患者的营养与膳食及医院膳食等基本知识；各章有学习目标、小结和目标检测，正文中穿插了大量拓展相关知识的链接、临床及生活中相关典型案例，易懂、实用、趣味性强。

此外，还介绍了食物成分表的使用方法、膳食中营养素的计算和评价、食谱编制的方法等营养学常用的工作方法。

附录中的中国居民膳食营养素参考摄入量 and 常用食物成分表可供学习时查阅。

本书还配有相应的教学PPT课件，在科学出版社网站可下载使用。

本书适合供中高职护理、涉外护理、助产、检验、药学、药剂、卫生保健、康复、口腔医学、口腔工艺技术、医疗美容技术、社区医学、眼视光、中医、中西医结合、影像技术等专业使用，也可供临床护士培训使用及营养与膳食爱好者阅读。

<<营养与膳食>>

书籍目录

前言第1章 绪论 第1节 营养与平衡膳食的概念 第2节 营养与健康的关系 第3节 膳食营养素参考摄入量第2章 人体的营养需要 第1节 能量 第2节 蛋白质 第3节 脂类 第4节 糖类 第5节 维生素 第6节 矿物质第3章 食物的营养价值 第1节 谷类 第2节 豆类及豆制品 第3节 蔬菜和水果 第4节 畜、禽肉及水产类 第5节 奶类及奶制品 第6节 蛋类 第7节 菌藻类 第8节 保健食品和营养强化食品第4章 合理营养与膳食 第1节 膳食结构与膳食指南 第2节 食物的合理烹调加工 第3节 合理的膳食制度和饮食习惯 第4节 食谱编制的基本原则和方法第5章 营养调查与评价 第1节 膳食调查 第2节 营养状况体格检查 第3节 营养水平生化检验 第4节 调查结果的综合评价第6章 特殊人群的营养与膳食 第1节 孕妇和乳母的营养 第2节 婴幼儿营养 第3节 儿童与青少年营养 第4节 老年人营养第7章 常见病患者的营养与膳食 第1节 缺铁性贫血 第2节 心血管疾病 第3节 胃肠道疾病 第4节 肝胆疾病 第5节 肾脏疾病 第6节 糖尿病 第7节 肥胖病 第8节 骨质疏松症 第9节 痛风 第10节 恶性肿瘤第8章 医院膳食 第1节 基本膳食 第2节 治疗膳食 第3节 诊断膳食实习指导 实习1 编制一日食谱 实习2 膳食调查的方法和评价 实习3 糖尿病患者食谱编制 实习4 参观医院营养科参考文献营养与膳食教学基本要求附录1 中国居民膳食营养素参考摄入量附录2 常用食物成分表目标检测参考答案

<<营养与膳食>>

编辑推荐

《营养与膳食》适合供中高职护理、涉外护理、助产、检验、药学、药剂、卫生保健、康复、口腔医学、口腔工艺技术、医疗美容技术、社区医学、眼视光、中医、中西医结合、影像技术等专业使用，也可供临床护士培训使用及营养与膳食爱好者阅读。

<<营养与膳食>>

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>