

<<食品营养与卫生>>

图书基本信息

书名：<<食品营养与卫生>>

13位ISBN编号：9787122078674

10位ISBN编号：7122078671

出版时间：2012-6

出版时间：化学工业出版社

作者：马越 编

页数：240

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>

## &lt;&lt;食品营养与卫生&gt;&gt;

## 前言

根据教育部《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》的要求，结合2010年全国教育工作会议的精神，高等职业教育的课程改革应紧密结合行业、企业的生产实际，作为课程配套教学资源的教材也亟待改革。

《食品营养与卫生》教材结合当前职业教育改革的需求，在总结以往该课程改革经验的基础上，提出了全新的“任务驱动下的项目教学”改革思路：彻底打破原有的章节体系，按照公共营养师工作岗位的实际工作任务设计教学项目，将知识与技能融入项目中，让学生在完成项目的过程中学习知识、训练技能、提升职业综合素质；同时基于岗位的工作过程，每一个项目背后均有一个真实的岗位，通过项目训练既可以达到教学目的，也使明确岗位的需求，为学生考取公共营养师职业资格证书做好准备。

我们特此设置了九个综合项目：项目一婴幼儿配方奶粉选购指南、项目二健康成人一日食谱编制、项目三学龄前儿童营养配餐、项目四青少年膳食状况调查（称重法）、项目五孕妇营养状况评价、项目六糖尿病病人食谱编制（食物交换份法）、项目七食品企业的卫生管理、项目八公共食堂食物中毒事件调查、项目九社区营养管理与营养干预。

教材的编写完全按照课程教改思路进行。

教材在呈现形式上有所突破，即去除章节的概念，以项目出现。

每一个项目由六部分构成：一是项目任务书，交代学生要完成的具有真实工作背景的任务和考核要点等；二是完成项目所需的知识，以完成该项目必需、够用、直接相关为度；三是单项技能训练，即与项目相关的简单的技能训练，单项技能训练可以参考公共营养师考证培训教材；四是完成项目的技术指导，这样每一个项目的任务书和项目技术指导构成一个前后呼应的环节，技术指导要具体说明实验或实训的步骤；五是习题与测试，习题可以是一些问答题，而测试是选择、判断等简单的形式，便于学生自测；六是参考文献，因为前面的知识链接给予学生的知识要求“必需、够用”，但是实际工作中结合不同的岗位要求学生在某一方面可能要钻研较深，因此需要给学生提供相关文献、书籍、手册、网站等查阅文献的信息。

这样，我们为学生提供的不仅是一本教材，而是一整套学习指导文件。

本教材主要为全国食品营养与检测、食品质量与安全、食品工艺等专业的高等职业院校的学生提供学习依据，同时也可作为食品企业及相关行业专业技术人员的参考书。

本教材由北京电子科技职业学院马越任主编，中国食品工业协会营养指导工作委员会副秘书长刘桂荣任副主编，参编人员有：李鹏、刘志青、刘庆春、李小龙、董燕、洪巧瑜。

在本书的编写过程中，还得到了北京广安门医院的营养专家王宜老师的指导，并承担了主审工作；同时还参考了大量专业论文、专著、教材等资料，在此对编者及给予帮助的专家、同行表示衷心的感谢。

由于编者学识有限，加之本书是对教材改革的一次全新探索，因此，难免有疏漏和不足，敬请同行专家及广大读者谅解并提出宝贵意见。

编者 2011年10月

## <<食品营养与卫生>>

### 内容概要

本教材是国家示范性高职院校教改教材，按照公共营养师工作岗位的实际工作任务设计教学项目，共包含了九个教学项目：婴幼儿配方奶粉选购指南、健康成人一日食谱编制、学龄前儿童营养配餐、青少年膳食状况调查（称重法）、孕妇营养状况评价、糖尿病病人食谱编制（食物交换份法）、食品企业的卫生管理、公共食堂食物中毒事件调查、社区营养管理与营养干预。

本教材主要为高等职业院校食品营养与检测、食品质量与安全、食品工艺等专业的学生提供学习依据，同时也可作为食品企业及相关行业专业技术人员的参考用书。

## <<食品营养与卫生>>

### 书籍目录

#### 项目一 婴幼儿配方奶粉选购指南

- 一、项目任务书
  - 二、相关知识链接
    - (一) 婴幼儿生理特点
    - (二) 婴幼儿的营养需求
    - (三) 婴幼儿的营养状况评价
  - 三、单项技能训练
    - (一) 婴幼儿身长、体重、头围、胸围的测量
    - (二) 婴幼儿发育迟缓的判断
  - 四、实训技术指导婴幼儿配方奶粉选购指南
- 习题
- 参考文献

#### 项目二 健康成人一日食谱编制

- 一、项目任务书
  - 二、相关知识链接
    - (一) 确定成人的营养需要
    - (二) 食物的营养价值及各类食物营养特点
    - (三) 中国居民膳食指南
    - (四) 中国居民平衡膳食宝塔
  - 三、单项技能训练
    - (一) 食物成分表的应用
    - (二) 成人营养状况测量与评价
    - (三) 成人体格围度的测量与评价
  - 四、实训技术指导成人一日食谱编制(食物营养成分法)
- 习题
- 参考文献

#### 项目三 学龄前儿童营养配餐

- 一、项目任务书
  - 二、相关知识链接
    - (一) 学龄前儿童生理特点
    - (二) 学龄前儿童营养特殊需求
    - (三) 儿童营养状况判定
  - 三、单项技能训练儿童体格发育状况判断
  - 四、实训技术指导学龄前儿童的营养配餐
- 习题

- 附录1 男孩0~5岁BMI标准表(WHO儿童生长标准, 2006)
- 附录2 女孩0~5岁BMI标准表(WHO儿童生长标准, 2006)
- 附录3 男孩0~10岁年龄身高表(WHO儿童生长标准, 2006)
- 附录4 女孩0~10岁年龄身高表(WHO儿童生长标准, 2006)
- 附录5 男孩0~10岁年龄体重表(WHO儿童生长标准, 2006)
- 附录6 女孩0~10岁年龄体重表(WHO儿童生长标准, 2006)
- 附录7 中国儿童青少年零食消费指南

#### 参考文献

- #### 项目四 青少年膳食状况调查(称重法)
- 一、项目任务书

## <<食品营养与卫生>>

### 二、相关知识链接

- (一) 青少年生理特点
- (二) 青少年营养与膳食
- (三) 膳食与营养缺乏病预防
- (四) 膳食调查称重法

### 三、单项技能训练

- (一) 食物可食部和废弃率的计算
- (二) 食物生熟重量比值的换算方法
- (三) 称重记录表的设计
- (四) 膳食中各类食物摄入量的计算
- (五) 一份菜肴营养素摄入量的计算
- (六) 一日膳食中能量和主要营养素的计算

### 四、实训技术指导青少年膳食调查

#### 习题

#### 参考文献

### 项目五 孕妇营养状况评价

#### 一、项目任务书

#### 二、相关知识链接

- (一) 妊娠期的生理特点
- (二) 妊娠期的营养需要
- (三) 孕期膳食指南

#### 三、单项技能训练食谱美味调整和评价

#### 四、实训技术指导孕妇营养状况评价

#### 习题

#### 参考文献

### 项目六 糖尿病病人食谱编制(食物交换份法)

#### 一、项目任务书

#### 二、相关知识链接

- (一) 老年期主要的生理变化特点
- (二) 老年人的营养需要
- (三) 老年人饮食原则
- (四) 老年人食谱评价及调整原则
- (五) 膳食营养与慢性疾病的预防
- (六) 食物交换份法设计糖尿病病人食谱

#### 三、单项技能训练

- (一) 血压的测量
- (二) 血糖的检测

#### 四、实训技术指导糖尿病病人食谱编制(食物交换份法)

#### 习题

#### 附录1 食物血糖生成指数

#### 附录2 糖尿病食物交换份表

#### 参考文献

### 项目七 食品企业的卫生管理

#### 一、项目任务书

#### 二、相关知识链接

- (一) 食品添加剂
- (二) 食品的腐败变质

## <<食品营养与卫生>>

- (三) 食品保藏
- (四) 食品加工技术
- (五) 各类食品的卫生要求
- (六) 食品企业的安全管理

### 三、单项技能训练

- (一) 食品标签和配料解读
- (二) 营养标签解读
- (三) 食品样品的收集和保存
- (四) 食品的取样和处理

### 习题

### 参考文献

## 项目八 公共食堂食物中毒事件调查

### 一、项目任务书

### 二、相关知识链接

- (一) 食品污染及其预防
- (二) 食物中毒
- (三) 食品制售业的卫生管理
- (四) 科学烹饪

### 三、单项技能训练

- (一) 食品的选购
- (二) 食物中毒的调查处理和诊断
- (三) 食品腐败变质的控制

### 四、实训技术指导食物中毒应急处置技术方案

### 习题

### 附录推荐的从业人员洗手消毒方法

### 参考文献

## 项目九 社区营养管理与营养干预

### 一、项目任务书

### 二、相关知识链接

- (一) 保健食品
- (二) 中国居民膳食指南
- (三) 无公害、绿色和有机食品
- (四) 相关法律、法规
- (五) 社区营养教育与管理

### 三、单项技能训练

- (一) 访谈与调查表填写
- (二) 入户动员
- (三) 数据资料的录入与档案管理

### 四、实训技术指导制定糖尿病危险因素调查问卷

### 习题

### 附录

附录1既是食品又是药品的物品名单

附录2可用于保健食品的物品名单

附录3保健食品禁用物品名单

附录4营养师资格评审条件

### 参考文献



## &lt;&lt;食品营养与卫生&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：一、项目任务书（一）题目——婴幼儿配方奶粉选购指南（二）岗位、任务的背景描述 工作岗位：《中国消费者》杂志的一名特约记者 工作任务：应杂志社之邀，撰写一篇题为《选购婴幼儿配方奶粉指南》的文章，旨在为消费者提供选购婴幼儿奶粉的科学依据以及可行性建议。背景描述：婴幼儿阶段是人生的第一个发育高峰期，其营养是否合理、充足直接关系到婴幼儿智力及身体发育，因此是一个十分关键的时期。

从科学的角度出发，我们提倡母乳喂养。

但是当今社会竞争激烈，很多母亲在婴儿只有几个月的时候就回到工作岗位，这样孩子的喂养就要依靠婴幼儿配方奶粉。

面对市场上琳琅满目的奶粉，家长们往往在经济条件允许的情况下，选择他们认为最好的给孩子，但常常适得其反。

尤其在2004年安徽阜阳“毒奶粉”事件、2008年三鹿奶粉“三聚氰胺”事件发生后，怎样给婴幼儿选购营养合理、配方科学、食用安全的好奶粉成为摆在千万家庭面前的实际问题。

作为营养师应《中国消费者》杂志社之邀，结合市场的状况，请撰写一篇婴幼儿奶粉选购指南的文章。

（三）任务说明 本项目需要小组与个人相结合完成，每4名同学为一小组，小组自选小组负责人一名。

本次任务成果以报告的形式提交，报告以个人为单位。

需要上交小组及个人的工作记录。

具体任务如下。

a. 查阅书籍、资料，学习、深化基础营养学理论，重点掌握以下内容。

人体所需的蛋白质（基本性质、氨基酸的种类、生理功能、对婴幼儿的作用）。

人体所需的碳水化合物（重点学习乳糖）。

人体所需的脂类（必需脂肪酸的概念及功用，类脂、脂肪对婴幼儿的作用）。

维生素、矿物质的相关知识（包括分类、特点，每一种维生素或矿物质的生理功能、供给量、食物来源以及理化性质等）。

婴幼儿的特殊营养需求。

b. 研究制订工作计划和工作方案（包括小组成员的分工、时间安排等）。

c. 以组为单位收集8~10个品牌的婴幼儿配方奶粉的配料以及营养成分表。

d. 分析对比：分析每种婴幼儿配方奶粉的基本营养成分，分析总结其生理功能，及对婴幼儿生长发育的作用；找出每种婴幼儿配方奶粉中独特的营养成分，分析其功用。

e. 提出个人见解，即结论——选购婴幼儿配方奶粉的指导原则（可以推荐1~2个品牌），并提供依据。



<<食品营养与卫生>>

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>