

<<公共营养师>>

图书基本信息

书名：<<公共营养师>>

13位ISBN编号：9787511403360

10位ISBN编号：7511403360

出版时间：1970-1

出版时间：中国石化

作者：圣才学习网 编

页数：206

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>

<<公共营养师>>

前言

为了帮助考生顺利通过公共营养师职业资格考试，我们根据最新公共营养师国家职业标准和指定教材编写了公共营养师职业资格考试辅导系列：1.《公共营养师（基础知识）过关必做习题集（含历年真题）》2.《公共营养师（国家职业资格四级）过关必做习题集（含历年真题）》3.《公共营养师（国家职业资格三级）过关必做习题集（含历年真题）》本书是公共营养师职业资格考试科目“公共营养师（国家职业资格四级）”的过关必做习题集。

全书由两个部分组成：第一部分是依据最新指定教材《国家职业资格培训教程—公共营养师（国家职业资格四级）》章目编排的章节配套习题与详解，共分5章；第二部分为模拟试题，包括3套精心编制的模拟试题。

本书遵循最新国家职业标准和大纲的要求，在分析教材和各个省市历年真题的基础上编写习题，所选习题包括：（1）辽宁、江苏等省近年的公共营养师（四级）资格鉴定考试真题；（2）根据教程的难点和考点改编而成的习题；（3）参考市场上所有有关公共营养师的复习资料（包括网络）整理而成的习题。

所选习题基本涵盖了职业标准和大纲规定需要掌握的知识内容，同时对大部分习题的答案进行了详细的分析和说明。

需要特别说明的是：如果相关法律法规、考试大纲以及其他考试资料发生变化，我们会及时根据最新考试大纲对本书进行修订和说明，读者可以登陆国家职业资格考试网查看并下载相关修订部分。

本书参考了众多的配套资料和相关参考书，书中错误、遗漏不可避免，敬请指正和提出建议。

圣才学习网是一家为全国各类考试和专业课学习提供名师网络班与面授班、历年真题详解等各类复习资料的综合性大型网站，包括圣才考研网、国家职业资格考试网、中华英语学习网、中华证券学习网、中华管理学习网等50个子网站。

<<公共营养师>>

内容概要

《公共营养师（国家职业资格4级）过关必做习题集（含历年真题）》是公共营养师职业资格考试科目“公共营养师（国家职业资格四级）”的过关必做习题集。

《公共营养师（国家职业资格4级）过关必做习题集（含历年真题）》由两个部分组成：第一部分是依据最新指定教材《国家职业资格培训教程—公共营养师（国家职业资格四级）》章目编排的章节配套习题与详解，共分5章；第二部分为模拟试题，包括3套精心编制的模拟试题。

《公共营养师（国家职业资格4级）过关必做习题集（含历年真题）》遵循最新国家职业标准和大纲的要求，在分析教材和各个省市历年真题的基础上编写习题，所选习题包括：（1）辽宁、江苏等省近年的公共营养师（四级）资格鉴定考试真题；（2）根据教程的难点和考点改编而成的习题；（3）参考市场上所有有关公共营养师的复习资料（包括网络）整理而成的习题。

所选习题基本涵盖了职业标准和大纲规定需要掌握的知识内容，同时对大部分习题的答案进行了详细的分析和说明。

<<公共营养师>>

书籍目录

第一部分 指定教材章节 配套习题与详解第1章 膳食调查和评价第1节 食物摄入量调查第2节 膳食调查结果计算与评价第2章 人体营养状况测定和评价第1节 人体营养状况测定第2节 实验室指标收集和判断第3节 营养不良的症状和体征判别第3章 膳食指导和评估第1节 营养需要和食物种类确定第2节 食谱编制第3节 食谱调整 and 评价第4章 食品营养评价第1节 食品样品收集和标签解读第2节 食品营养价值分析第5章 社区营养管理和营养干预第1节 营养与健康信息的收集第2节 营养与健康档案的建立和管理第二部分 模拟试题公共营养师(国家职业资格四级)模拟试题(一)答案及详解公共营养师(国家职业资格四级)模拟试题(二)答案及详解公共营养师(国家职业资格四级)模拟试题(三)答案及详解

<<公共营养师>>

章节摘录

插图： 核对各种数据。

与调查户核对每餐吃饭人数、食品名称和种类，以及各种食品量，然后请调查户签名。

计算生熟重量比值和每日实际消耗食物量。

根据烹调前、后食物的重量计算生熟折合率（生熟重量比值）： $\text{生熟重量比值} = \text{生食物重量} \div \text{熟食物重量}$ ； $\text{实际消耗食物生重} = \text{实际消耗食物熟重} \times \text{生熟重量比值} = (\text{熟食物重量} - \text{熟食剩余量}) \times \text{生熟重量比值}$ 。

统计每餐就餐人数。

统计每餐就餐人数，如果调查单位进餐人员的组成在年龄、性别、劳动强度上差别不大时，如部队战士、幼托单位食堂，也可不作个人进餐记录，只准确记录进餐人数，由食品总消耗量求出相当于每人每日各种食品的平均摄取量。

如果年龄、劳动强度相差很大，则将各类别的总人数进行分别登记，不能以人数的平均值作为每人每日营养摄入水平，必须用混合系数（又称折合系数）的折算方法算出相应“标准人”的每人每日营养素摄取量。

计算每人每日平均摄入的生食物重量。

将调查期间所消耗的食物按品种分类，求得每人每日的各类食物消耗量： $\text{平均摄入量} = \text{各种食物实际消耗量（生重）} \div \text{总就餐人数}$ 。

（5）技术要点 调查期间所有主副食（包括零食）的名称、数量需详细记录。

在称重法中，剩余量应包括厨房里剩余的食物及所有用膳者进食后所剩余的食物。

调味品及食用油不必每餐前后均称量，只要早餐前称一次即可，晚餐结束后再称一次，二者之差为全日食用量。

<<公共营养师>>

编辑推荐

《公共营养师职业资格考试辅导系列:公共营养师(国家职业资格四级)过关必做习题集(含历年真题)》：国家职业资格考试网提供公共营养师资格考试名师网络班与面授班；随书赠送的圣才学习卡在圣才学习网旗下50个网站（包括圣才考研网）上可免费下载20元的公共营养师资格考试复习资料（历年真题、笔记讲义、在线考试等）。
学习名师网络课程及下载公共营养师资格考试历年真题等相关资料可以通过以下具体途径：登录圣才学习网进入国家职业资格考试网，或者直接登录国家职业资格考试网。

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>