

<<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：9787565400858

10位ISBN编号：7565400858

出版时间：2010-8

出版时间：东北财经大学出版社有限责任公司

作者：田克勤

页数：277

字数：361000

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>

<<食品营养与卫生>>

前言

如今，中国的旅游管理教育已经走过了20年的历程。

20年，对于人生而言，可以说已经走近成熟了，然而，对于一个学科的发展来说，这么短的时间恐怕只能够孕育学科的胚芽。

万幸的是，这20年不同于历史进程中的任何一个20年。

由于我们坚持了改革开放的政策，我们的视野由此而得到扩展，我们的信心由此而得到强化，我们的步伐也由此而得以加快，所以，虽然只有20年，但在中国的教育园地和学科家族中，旅游管理经过有效的分化和发展，已经形成了学科体系的基本雏形。

如今，旅游管理专业把中等职业教育作为起点，并设有高职高专、普通本科和研究生教育（包括硕士和博士研究生教育）。

这样完整的教育层次系统，展示了旅游管理教育发展的历程和成果，同时也提出了学科建设中的一些迫切需要解决和面对的问题，其中最重要的一点，就是如何在不同的教育层次和不同的教育类型上对教育目标和教学模式进行准确定位。

当旅游管理高等教育领域中开始出现职业教育这种新的教育类型时，这一点就尤其显得突出了。

在我国改革开放后得以重建的高等教育体系中，向来注重的是学科教育，一直没有给高等职业教育以足够的重视。

困扰教育家们的问题似乎不是学科教育和职业教育的关系问题，而是在学科教育体系中如何区别普通专科教育与本科、研究生教育的层次和定位问题。

20多年的教育实践证明，人们在这三个层次上所做出的定位努力没有得到应有的效果；相反，在几乎所有的专业领域，都或多或少地存在着一种倾向，即专科教育仅仅是本科教育的简单压缩，而研究生教育仅仅是本科教育的有限延伸。

这种状况导致了人才培养的低效率，也由于人才规格的错位而造成了人才使用上的浪费，甚至引起社会用人单位与教育机构之间在这个问题上的矛盾。

正是由于存在着这种带有普遍性的问题以及解决这种问题的动力，我国高等教育近年来的改革在这方面才有了比较大的突破：高等普通专科教育向高等职业教育转轨。

这种转轨使高等职业教育在一定程度上提高了层次，引起了社会各方面的重视，从而使高等职业教育成为高等教育体系中的重要类型。

高等职业教育的登堂入室，创造了一种有效的社会氛围，也反过来促使普通专科教育不得不重新审视自己所一贯坚持的教育思想和教学模式，正视自己所面临的问题，并抓住历史的机遇。

换言之，普通专科改弦更张的内力和外力都已经具备了。

<<食品营养与卫生>>

内容概要

《食品营养与卫生》第四版是在本书第三版（2007年12月）基础上对文字和内容压缩精简而成，并对原教材中已经陈旧过时的内容进行了更新。

教材编写参考了2007年以来国内出版的部分教材，以及食品营养学和食品安全领域的理论和实践成果，并注意了与旅游管理专业教学要求的紧密结合。

第四版和第三版相比有如下不同： 1、基本体现了行业以及学科发展的前沿。

新版教材吸收借鉴了营养学近年来的一些研究成果和最新数据，及时增加了我国近期颁布的食品安全相关法律、法规和新规范、新标准，如《中国居民膳食指南（2007）》、《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等。

2、第四版教材字数较第三版压缩了四分之一，删减了部分过于理论化的内容，便于旅游管理专业学生学习理解。

3、第四版保持了第三版的编写体例。

4、主要参考书目补充了近三年出版的同类文献书目。

5、章后习题如有变动，“章后习题参考答案与提示”亦同步变动。

6、第四版教材各章沿用了第三版的结构并保留了部分内容，各节均结合学科和行业发展动态作了内容和文字上的增删。

7、为方便教学，与主教材(第四版)相配套的网上教学资源也做了同步调整，内容包括：电子教案、PPT课件、“章后习题参考答案与提示”、“综合案例分析提示”和“综合实训教学建议”等。

<<食品营养与卫生>>

书籍目录

第1章 营养学基础 学习目标 1.1 概述 1.2 蛋白质 1.3 脂类 1.4 碳水化合物 1.5 能量 1.6 矿物质 1.7 维生素 1.8 其他营养素 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第2章 各类食品的营养价值 学习目标 2.1 食品营养价值的评价 2.2 动物性食品的营养价值 2.3 植物性食品的营养价值 2.4 其他食品的营养价值 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第3章 餐饮营养学 学习目标 3.1 合理营养 3.2 膳食指南与膳食宝塔 3.3 特殊人群的营养与膳食 3.4 合理营养与餐饮食品烹调加工 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第4章 食品卫生学基础 学习目标 4.1 食品卫生与食品污染 4.2 食品生物污染及其预防 4.3 食品化学性污染及其预防 4.4 食品物理性污染及其预防 4.5 食品添加剂卫生 4.6 食品容器、包装材料及食品用工具设备的卫生 4.7 各类食品的卫生 4.8 食品安全性与安全食品 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第5章 食物中毒及预防 学习目标第6章 食品安全监督和管理综合案例综合实训主要参考书目

<<食品营养与卫生>>

章节摘录

插图：1.1.2 营养学的研究内容营养学是研究膳食、营养与人体健康关系的科学，它通过研究营养素、营养素与健康的关系、不同人群和不同生理状况下的营养需要和供给、合理膳食和食物营养价值、膳食和营养平衡、社区营养，来指导人们合理地选择并摄取能满足其生理需要的营养素，使机体处于健康状态。

其具体包括如下几个方面：1) 营养素和食物的营养价值食物中各种营养素只有充足并合理搭配才能维持人体正常生理功能。

食物中的营养素包括蛋白质、脂类、碳水化合物、维生素、矿物质、水以及植物性食品中的多种生物活性物质。

营养学就是要研究每种食物在人类营养中所起到的作用，包括其中所含各种已知或未知的营养素和生物活性物质的种类、数量、比例及其生理功能，也包括对食物资源的研究和开发利用。

2) 人体的营养需要量、营养与疾病健康是指保持正常的生长发育过程、工作和活动能力并且没有生理缺陷。

要达到健康的目标，首先需要了解人体对营养素的需求、营养素在体内的生物学作用、营养素摄入量的合理水平、营养素之间的适宜比例与平衡、膳食营养参考摄入量或建议膳食营养供给量等。

其次，营养学还要研究营养素摄入不平衡与营养相关疾病的关系，以及预防和控制这些疾病的手段。

最后，营养学研究也包括如何评价人体的营养水平、及早发现人体的营养缺陷并用合理膳食予以纠正。

。

<<食品营养与卫生>>

编辑推荐

《食品营养与卫生(第4版)》：“换代型”系列·高职高专教育旅游与饭店管理专业教材新系

<<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>