

<<营养与膳食>>

图书基本信息

书名：<<营养与膳食>>

13位ISBN编号：9787117144735

10位ISBN编号：7117144734

出版时间：2004-6

出版时间：人民卫生出版社

作者：林杰

页数：207

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

五年一贯制护理专业《营养与膳食》（第2版）的修订，由林杰主编，紧紧围绕护理专业的培养目标，依据以下四个编写原则，即强化平衡膳食、面向临床和社区、明确岗位应用以及适应执考需要，力求使教材能够更好地适应卫生职业教育教学的需要。

<<营养与膳食>>

书籍目录

第一章 绪论

- 第一节 营养、膳食的含义及其对健康的影响
- 第二节 营养学的发展史及在医学中的地位
- 第三节 我国营养工作的重点
- 第四节 营养与膳食的内容
- 第五节 学习营养与膳食的基本观点

第二章 营养素和能量

第一节 蛋白质

- 一、蛋白质的生理功能
- 二、必需氨基酸及氨基酸模式
- 三、食物蛋白质营养学评价
- 四、蛋白质的食物来源及参考摄入量
- 五、蛋白质—热能营养不良

第二节 脂类

- 一、脂类分类及生理功能
- 二、必需脂肪酸
- 三、脂肪的食物来源及参考摄入量
- 四、脂类与动脉粥样硬化

第三节 碳水化合物

- 一、碳水化合物的分类及生理功能
- 二、膳食纤维
- 三、碳水化合物的食物来源及参考摄入量
- 四、碳水化合物与健康

第四节 能量

- 一、能量单位与能量系数
- 二、人体能量消耗的方式
- 三、能量的供给量
- 四、能量与健康

第五节 矿物质

- 一、概述
- 二、常量元素
- 三、微量元素

第六节 维生素

- 一、概述
- 二、脂溶性维生素
- 三、水溶性维生素

第七节 水

- 一、生理功能
- 二、水的代谢
- 三、缺乏与过量
- 四、饮用水的种类
- 五、水的需要量

第三章 各类食物的营养价值

- 第一节 植物性食物的营养价值
 - 一、谷类与薯类的营养价值

<<营养与膳食>>

二、豆类的营养价值

三、蔬菜和水果的营养价值

第二节 动物性食物的营养价值

一、畜禽肉类的营养价值

二、鱼类的营养价值

三、奶类的营养价值

四、蛋类的营养价值

第三节 无公害食品、绿色食品、有机食品

一、无公害食品

二、绿色食品

三、有机食品

第四节 保健食品、强化食品、转基因食品

一、保健食品

二、强化食品

三、转基因食品

第四章 平衡膳食

第一节 合理营养与膳食营养素参考摄入量

一、合理营养

二、平衡膳食

三、营养素生理需要量和膳食营养素参考摄入量

第二节 膳食结构和膳食指南

一、膳食结构

二、膳食指南

第三节 膳食调配和食谱编制

一、膳食调配

二、食谱编制

第五章 社区营养

第一节 社区不同生理人群的营养与膳食

一、孕妇营养与膳食

二、乳母营养与膳食

三、婴幼儿营养与膳食

四、儿童、青少年营养与膳食

五、中、老年人营养与膳食

第二节 营养调查

一、膳食调查

二、人体营养水平生化检查

三、营养状况体格检查

第三节 营养教育

一、营养教育的概念

二、营养教育的目的与意义

三、营养教育的对象和内容

四、营养教育的方法和步骤

第六章 临床营养

第一节 概述

一、营养治疗的目的

二、营养治疗的原则

第二节 医院膳食

<<营养与膳食>>

- 一、基本膳食
- 二、治疗膳食
- 三、诊断试验膳食

第三节 营养支持

- 一、肠内营养
- 二、肠外营养

第四节 食物与药物的相互作用

- 一、药物对食物的作用
- 二、食物对药物的作用

第五节 疾病的营养

- 一、心血管疾病的营养
- 二、消化系统疾病的营养
- 三、糖尿病的营养
- 四、肾脏疾病的营养
- 五、外科病人的营养
- 六、肿瘤病人的营养

实践指导

- 实践一 食谱编制
- 实践二 膳食调查
- 实践三 社区营养教育
- 实践四 糖尿病病人的食谱设计与评价

附录

- 附录一 中国居民膳食营养素参考摄入量
- 附录二 食物成分表(100g食物含量)
- 附录三 习题参考答案

营养与膳食教学大纲

中英文名词对照索引

参考文献

<<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>