第一图书网, tushu007.com

<<公共营养师>>

图书基本信息

书名：<<公共营养师>>

13位ISBN编号：9787504566942

10位ISBN编号：7504566942

出版时间：2007-9

出版时间：中国劳动

作者：本社

页数：480

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

第一图书网, tushu007.com

前言

为推动公共营养师职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在公共营养从业人员中推行国家职业资格证书制度，中国就业培训技术指导中心在完成《国家职业标准——公共营养师（试行）》（以下简称《标准》）制定工作的基础上，组织参加《标准》编写和审定的专家及其他有关专家，编写了《国家职业资格培训教程——公共营养师》（以下简称《教程》）。

《教程》紧贴《标准》，内容上，力求体现“以职业活动为导向，以职业能力为核心”的指导思想，突出职业培训特色；结构上，针对公共营养师职业活动的领域，按照模块化的方式，分级别进行编写。

《教程》的基础知识部分内容涵盖《标准》的“基本要求”；能力部分的章对应于《标准》的“职业功能”，节对应于《标准》的“工作内容”，节中阐述的内容对应于《标准》的“能力要求”和“相关知识”。

《国家职业资格培训教程——公共营养师（国家职业资格三级）》适用于对三级公共营养师的培训，是职业技能鉴定的推荐辅导用书。

本书在编写过程中得到了卫生部人才交流服务中心、中国营养学会等单位的大力支持与协助，中国疾病预防控制中心的一些营养学博士和硕士韩军花、何梅、潘兴昌、付佳、李恒、付婷、徐爱萍等也为本书编写提供了大量帮助，在此一并表示衷心的感谢。

由于时间仓促，不足之处在所难免，欢迎读者提出宝贵意见和建议。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《公共营养师》(国家职业资格3级)介绍了三级公共营养师应掌握的专业能力及相关知识，涉及膳食调查和评价、人体营养状况测定和评价、营养咨询和教育、膳食指导和评价、食品营养评价和社区营养管理及营养干预等内容。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

第1章　膳食调查和评价
第1节　食物摄入量调查
习单元1　膳食摄入量调查——24h回顾法
习单元2　膳食摄入量调查——24h回顾和膳食史结合方法
习单元3　膳食摄入量调查——记账法
习单元4　膳食摄入量调查——称重记账法
第2节　膳食调查结果的计算与评价
习单元1　膳食结构分析和评价
习单元2　膳食能量摄入量计算与评价
习单元3　膳食营养素计算与评价
习单元4　膳食调查结果计算与分析
习单元5　数据库的建立和结果保存
习单元6　人群膳食调查报告的撰写
习单元7　膳食调查方法应用练习
思考题
第2章　人体营养状况测定和评价
第1节　人体体格测量
习单元1　体格测量的标准化
习单元2　婴幼儿身长、头顶至臀长、头围、胸围和体重的测量
习单元3　上臂围和皮褶厚度的测量
第2节　实验室指标收集和判断
习单元1　尿液样品的收集和保存24h尿样
习单元2　粪便的收集和保存
习单元3　血样的收集和保存
第3节　营养不良的症状和体征判别
习单元1　蛋白质-能量营养不良判断
习单元2　营养性贫血的判断
习单元3　维生素A缺乏的判断与评价
习单元4　骨软化病维生素D缺乏的判断与评价
习单元5　儿童佝偻病的判断与评价
习单元6　维生素C缺乏的判断与评价
习单元7　维生素B2缺乏的判断与评价
习单元8　锌缺乏的判断与评价
思考题
第3章　营养咨询和教育
第1节　营养与食品安全知识咨询
习单元1　食品选购指导
习单元2　烹饪营养的指导
习单元3　平衡膳食测评
习单元4　膳食纤维摄入量的评估
习单元5　健康生活方式测评
习单元6　体力活动水平测评
习单元7　家庭食物中毒及其预防
第2节　营养教育
习单元1　家庭食品污染和腐败变质及其预防

习单元2　食品卫生检验问题解答
习单元3　体重控制的营养教育
习单元4　平衡膳食的营养教育
习单元5　科普文章的编写
思考题
第4章　膳食指导和评估
第1节　营养和食物需要目标设计
习单元1　学龄前儿童膳食能量和营养目标设计确定
习单元2　学龄儿童营养和食物需要目标计划
习单元3　青少年食物选择
第2节　食谱编制
习单元1　儿童个体营养食谱编制
习单元2　幼儿园食谱编制
习单元3　学校营养食谱的设计
习单元4　大学生食堂食谱的编制
第3节　食谱营养评价和调整
习单元1　食谱餐次比例和修改
习单元2　膳食蛋白质和脂肪调整
习单元3　膳食蛋白质互补的原则和评价
习单元4　食谱的综合分析和评价
习单元5　职工食堂一周食谱编制和评价
思考题
第5章　食品营养评价
第1节　食品营养标签的制作
习单元1　谷类产品分析计划的制订
习单元2　液态奶的营养标签制作
习单元3　饼干的营养标签制作
习单元4　产品说明书的制作
第2节　食品营养价值分析
习单元1　食品能量密度和营养质量指数评价方法
习单元2　食物蛋白质质量评价
习单元3　食物蛋白质互补作用评价
习单元4　食物碳水化合物评价——血糖生成指数
习单元5　食物脂肪评价——脂肪酸比例
第3节　食品营养资料编辑
习单元1　产品宣传资料的编写
习单元2　市场需求调查以及调查表设计
习单元3　市场调查报告的撰写
思考题
第6章　社区营养管理和干预
第1节　营养与健康信息的收集
习单元1　专项调查表编制
习单元2　综合信息调查表的编制
习单元3　社区基本资料的收集
第2节　营养与健康档案建立和管理
习单元1　个人健康档案的建立
习单元2　人群基本资料的计算分析

第3节　营养干预方案设计和实施
习单元1　社区食物营养干预方案设计
习单元2　普通人群运动方案设计和运动能量消耗指导
思考题
附录
附录1　加工食品分类
附录2　能量和蛋白质的RNIs及脂肪供能比
附录3　常量和微量元素的RNIs或AIs
附录4　脂溶性和水溶性维生素的RNIs或AIs
附录5　个人和家庭健康档案实例
参考文献

章节摘录

插图：1）不同地区碳水化合物的摄入量及分布。
2）不同性别年龄居民碳水化合物的摄入状况。
3）不同家庭人均年收入水平居民碳水化合物的摄入状况。
4）碳水化合物的食物来源。
（5）对维生素、常量元素、微量元素的描述1）不同地区维生素、常量元素、微量元素的摄入量及分布。
2）不同性别年龄居民维生素、常量元素、微量元素的摄入状况。
3）不同家庭人均年收入水平居民的维生素、常量元素、微量元素摄入状况。
4）不同地区居民维生素、常量元素、微量元素摄人量与DRI。
比较，见表1-34。
程序7居民膳食结构现状与膳食指南比较根据膳食指南8条，逐条进行比较。
（1）食物多样，谷类为主。
从居民对各类食物的消费情况和谷类摄人量、居民能量的食物来源进行分析。
（2）多吃蔬菜、水果和薯类。
根据平衡膳食宝塔推荐的蔬菜、水果、豆类的推荐量，计算达到该推荐量的人数百分比。
（3）常吃奶类、豆类或其制品。
计算每标准人日奶类的摄入量，与平衡宝塔的推荐量进行比较，并计算居民膳食钙、蛋白质的主要食物来源。
（4）经常吃适量的鱼、禽、蛋、肉，少吃肥肉和荤油。
根据平衡膳食宝塔推荐量，分析居民平均摄入量是否达到或超过该推荐量。
（5）食量与体力活动要平衡，保持适宜体重。
可分析居民的超重与肥胖率及变化。
（6）吃清淡少盐的膳食。
分析居民食用油、盐、酱油的平均摄入量（g／标准人日），并与WHO建议量每人每日6 g盐比较。
（7）饮酒应限量。
膳食指南没有给出限量值，应注意控制。
程序8结论和建议结论是对以上主要结果的重点描述，常常起到画龙点睛的作用。

编辑推荐

《公共营养师》(国家职业资格3级)根据《国家职业标准——公共营养师(试行)》的要求，由中国就业培训技术指导中心按照标准、教材、题库相衔接的原则组织编写，是职业技能鉴定的推荐辅导用书。

第一图书网, tushu007.com

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