

图书基本信息

书名：<<全高高职高专护理专业新创规划教材>>

13位ISBN编号：9787504656506

10位ISBN编号：750465650X

出版时间：2010-8

出版时间：中国科学技术

作者：晏志勇//李雪飞//牟素华

页数：197

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>

内容概要

本书主要内容可分为三部分：第一部分是营养学基础知识，主要讲述与人体健康关系密切的七大营养素、人体营养过程、需要和食物来源及不同人群的营养；第二部分介绍各类食物的营养价值、食物中毒及其预防、合理的膳食与营养均衡、营养配餐与食谱编制；第三部分包括营养与疾病，概述通过合理的膳食安排、科学的烹调加工和膳食制度及各种营养支持，改善患者代谢，增强机体抵抗力，达到促进疾病好转或痊愈的目的。

本书的编写以专业培养目标为导向，以职业技能培养为根本，力求体现高职高专教育的特色。

编写过程中始终注重坚持“必需、实用”的原则，突出“三基”。

注重反映营养与膳食、临床营养治疗的新成果、新技术和新方法。

每章节后根据具体需要附有习题。

本书既适合高职高专护理专业学生使用，也可作为在职医学工作者的继续教育教材。

书籍目录

绪论 第一节 营养与膳食概述 第二节 营养与健康 第三节 营养与膳食营养素参考摄入量第一章 基础营养 第一节 蛋白质 第二节 脂类 第三节 碳水化合物 第四节 能量 第五节 维生素 第六节 矿物质 第七节 水和膳食纤维 习题第二章 健康人群的营养 第一节 孕妇、乳母的营养及膳食 第二节 婴幼儿的营养 第三节 儿童、青少年营养 第四节 中、老年人营养 第五节 平衡膳食 第六节 中国居民膳食指南与膳食宝塔 第七节 营养配餐与食谱编制 习题第三章 食品营养 第一节 植物性食物的营养价值 第二节 动物性食物的营养价值 第三节 特殊食品 第四节 食物中毒及其预防 习题第四章 疾病与营养 第一节 医院膳食 习题 第二节 营养支持 习题 第三节 心血管疾病与营养 习题 第四节 内分泌和代谢疾病与营养 习题 第五节 胃肠道疾病与营养 习题 第六节 肝脏、胆囊、胰腺疾病的营养 习题 第七节 肾脏疾病与营养 习题 第八节 肿瘤患者的营养 习题 第九节 手术、创伤患者的营养 习题 第十节 烧伤患者的营养 习题参考文献附录 附录1 中国居民膳食能量和蛋白质参考摄入量(RIVIs)及脂肪供能比 附录2 中国居民膳食维生素参考摄入量(RNIs或AIs) 附录3 中国居民膳食常量元素和微量元素参考摄入量(RNIs或AIs) 附录4 某些微量元素的ULs 附录5 常见食物成分表

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>