

<<营养与膳食指导>>

图书基本信息

书名：<<营养与膳食指导>>

13位ISBN编号：9787509134825

10位ISBN编号：750913482X

出版时间：2010-4

出版时间：袁泉 人民军医出版社 (2010-04出版)

作者：袁泉 编

页数：104

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>

## <<营养与膳食指导>>

### 前言

《营养与膳食指导》是全国卫生职业教育中职护理专业规划教材之一。以全面贯彻《国务院关于大力发展职业教育的决定》的精神，提高护理专业学生整体素质为基础，以达到护理执业资格标准为导向，开发具有中职护理教育特色的教材体系。我们以优化教材的整体性、增强教材的针对性、突出知识的系统性为原则。在课程结构上，我们紧扣护理执业资格标准和教学大纲基本要求，注重知识更新，力求避免内容偏深、偏难；在课程内容上，我们坚持了解、理解、掌握的教学基本要求，恰当定位，分级提炼知识点，使教材更具实用性。本教材包括绪论，营养学基础，食物的营养价值，合理营养、营养调查、食谱编制和营养教育，特定人群的营养，特殊环境作业人群的营养，医院膳食，肠内与肠外营养支持，常见疾病的营养与膳食指导等章节。此外，还安排了3次实习，以提高学生的实践技能。每个章节都设有“学习要点”、“重点提示”和“讨论与思考”，从而帮助学生进一步理解和掌握相关知识。在教材的编写过程中，我们得到了人民军医出版社的热心指导和参编教师所在单位的倾力支持，在此表示由衷的感谢！由于编者水平有限，书中错误和不妥之处恳请广大师生和同仁批评指正。

## <<营养与膳食指导>>

### 内容概要

《营养与膳食指导》以全面贯彻《国务院关于大力发展职业教育的决定》的精神，提高护理专业学生整体素质为基础，以达到护理执业资格标准为导向，开发具有中职护理教育特色的教材体系。

我们以优化教材的整体性、增强教材的针对性、突出知识的系统性为原则。

在课程结构上，我们紧扣护理执业资格标准和教学大纲基本要求，注重知识更新，力求避免内容偏深、偏难；在课程内容上，我们坚持了解、理解、掌握的教学基本要求，恰当定位，分级提炼知识点，使教材更具实用性。

本教材包括绪论，营养学基础，食物的营养价值，合理营养、营养调查、食谱编制和营养教育，特定人群的营养，特殊环境作业人群的营养，医院膳食，肠内与肠外营养支持，常见疾病的营养与膳食指导等章节。

此外，还安排了3次实习，以提高学生的实践技能。

每个章节都设有“学习要点”、“重点提示”和“讨论与思考”，从而帮助学生进一步理解和掌握相关知识。

## &lt;&lt;营养与膳食指导&gt;&gt;

## 书籍目录

第1章 绪论第2章 营养学基础第一节 能量一、能量的单位二、能量的来源三、能量的消耗四、能量的分配五、能量的摄入量第二节 蛋白质一、蛋白质的组成及其分类二、氨基酸三、蛋白质的生理功能四、蛋白质的营养价值评价五、蛋白质的互补作用六、蛋白质的食物来源和供给量第三节 脂类一、脂类的分类二、必需脂肪酸三、脂类的生理功能四、磷脂和胆固醇五、脂类的营养价值评价六、脂类的食物来源和供给量第四节 糖类一、糖类的分类二、糖类的生理功能三、糖类的食物来源和供给量第五节 矿物质一、钙二、铁三、锌四、碘五、硒第六节 维生素一、维生素A二、维生素D三、维生素B四、维生素B2五、维生素C第七节 水和膳食纤维一、水二、膳食纤维第3章 食物的营养价值第一节 植物性食物的营养价值一、谷类二、豆类三、蔬菜、水果第二节 动物性食物的营养价值一、畜禽肉类二、鱼类三、奶类四、蛋类第三节 调味品及其他食品的营养价值一、调味品的分类二、主要调味品的营养价值三、其他食品第4章 合理营养第一节 膳食结构和平衡膳食一、膳食结构的类型二、中国居民的膳食结构三、平衡膳食的基本要求四、膳食制度第二节 膳食营养素参考摄入量一、平均需要量二、推荐摄入量三、适宜摄入量四、可耐受最高摄入量第三节 膳食指南一、一般人群膳食指南二、平衡膳食宝塔第5章 营养调查、食谱编制及营养教育第一节 营养调查一、膳食调查二、人体测量三、临床体征检查四、临床生化检验第二节 食谱编制一、编制食谱的意义二、食谱编制的原则三、食谱编制的方法第三节 营养教育一、营养教育的工作内容二、营养教育的对象三、教育的方法四、营养教育的实施步骤五、营养教育的相关理论第6章 特定人群的营养第一节 孕妇和乳母的营养一、孕妇的营养二、乳母的营养第二节 婴幼儿和学龄前儿童的营养一、婴幼儿的营养二、学龄前儿童的营养第三节 学龄儿童和青少年的营养一、学龄儿童的营养二、青少年的营养第四节 老年人的营养一、老年人的营养需要二、老年人的膳食指导第7章 特殊环境作业人群的营养第一节 高温环境作业人员的营养一、代谢特点二、营养原则和膳食指导第二节 高原环境作业人员的营养一、代谢特点二、营养原则和膳食指导第三节 铅、苯作业人员的营养一、代谢特点二、营养原则和膳食指导第8章 医院膳食第一节 基本膳食一、普通膳食二、软食三、半流质膳食四、流质膳食第二节 治疗膳食和特殊治疗膳食一、高蛋白膳食二、低蛋白膳食三、低盐膳食四、低脂膳食五、少渣膳食第三节 诊断膳食和代谢膳食一、潜血试验膳食二、胆囊造影检查膳食三、内生肌酐试验膳食四、糖耐量试验膳食五、钾钠代谢膳食第9章 肠内与肠外营养支持第一节 肠内营养支持一、肠内营养的适应证和禁忌证二、肠内营养的途径三、肠内营养的制剂种类第二节 肠外营养支持一、肠外营养的适应证和禁忌证二、肠外营养的途径三、肠外营养的制剂种类第10章 常见疾病的营养与膳食指导第一节 缺铁性贫血一、相关营养因素二、营养治疗原则三、膳食指导第二节 心血管系统疾病一、相关营养因素二、营养治疗原则三、膳食指导第三节 胃肠道疾病一、相关营养因素二、营养治疗原则三、膳食指导第四节 肾脏疾病一、相关营养因素二、营养治疗原则三、膳食指导第五节 糖尿病一、相关营养因素二、营养治疗原则三、膳食指导第六节 痛风一、相关营养因素二、营养治疗原则三、膳食指导第七节 肥胖症一、相关营养因素二、营养治疗原则三、膳食指导第八节 骨质疏松症一、相关营养因素二、营养治疗原则三、膳食指导第九节 肿瘤一、相关营养因素二、营养治疗原则三、膳食指导第十节 烧伤一、相关营养因素二、营养治疗原则三、膳食指导第十一节 外科围手术期一、营养相关因素二、营养治疗原则三、膳食指导实训实训一 食谱的制定与评价实训二 流质饮食的配制实训三 糖尿病患者食谱编制附录附录A 中国居民膳食营养素参考摄入量附录B 常用食物一般营养成分表

<<营养与膳食指导>>

章节摘录

插图：

<<营养与膳食指导>>

编辑推荐

《营养与膳食指导》供护理、助产及其他医学相关专业使用。

<<营养与膳食指导>>

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>