

# 《公共营养师》

## 图书基本信息

书名：《公共营养师》

13位ISBN编号：9787504566744

10位ISBN编号：7504566748

出版时间：2007-9

出版社：中国劳动

作者：本社

页数：367

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《公共营养师》

## 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。

# 《公共营养师》

## 内容概要

《公共营养师(国家职业资格4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。

《公共营养师(国家职业资格4级)》介绍了四级公共营养师应掌握的专业能力和相关知识,涉及膳食调查和评价、人体营养状况测定和评价、膳食指导和评价、食品营养评价和社区营养管理及干预等内容。

## 书籍目录

### 第1章 膳食调查和评价

#### 第1节 食物摄入量调查

##### 学习单元1 食物重量的估计

##### 学习单元2 食物成分表的应用

##### 学习单元3 食物可食部和废弃率的计算

##### 学习单元4 食物生熟重量比值的换算方法

##### 学习单元5 称重记录表的设计

##### 学习单元6 膳食调查称重法

#### 第2节 膳食调查结果计算与评价

##### 学习单元1 膳食中各类食物摄入量的计算

##### 学习单元2 一份菜肴营养素摄入量的计算

##### 学习单元3 一日膳食中能量和主要营养素的计算

#### 思考题

### 第2章 人体营养状况测定和评价

#### 第1节 人体营养状况测定

##### 学习单元1 成人身高及体重的测量

##### 学习单元2 成人体格围度的测量

##### 学习单元3 儿童身高、坐高及体重的测量

##### 学习单元4 儿童体格围度的测量

##### 学习单元5 体格测量调查表的填写

#### 第2节 实验室指标收集和判断

##### 学习单元1 头发样品的收集

##### 学习单元2 尿液样品的收集和保存

#### 第3节 营养不良的症状和体征判别

##### 学习单元1 成人消瘦的判断

##### 学习单元2 成人超重和肥胖的判断

##### 学习单元3 儿童体格发育的评价（一）——评价指标的计算

##### 学习单元4 儿童体格发育的评价（二）——常见指标的应用和评价

##### 学习单元5 儿童发育迟缓的判断

#### 思考题

### 第3章 膳食指导和评估

#### 第1节 营养需要和食物种类确定

##### 学习单元1 确定成人的营养需要

##### 学习单元2 食物类别识别

##### 学习单元3 成年人食物选择和用量的计算

#### 第2节 食谱编制

##### 学习单元1 确定成人主食需要量

##### 学习单元2 确定成人副食用量

##### 学习单元3 成人一餐食谱编制

##### 学习单元4 成人一日食谱编制

#### 第3节 食谱调整 and 评价

##### 学习单元1 食谱能量调整

##### 学习单元2 能量价格调整

##### 学习单元3 食谱脂肪含量评价

##### 学习单元4 食谱美味调整 and 评价

##### 学习单元5 食物交换份法

#### 思考题

## 第4章 ?食品营养评价

### 第1节?食品样品收集和标签解读

#### 学习单元1?食品样品的收集和保存

#### 学习单元2?食品的取样和处理

#### 学习单元3?食品标签和配料解读

#### 学习单元4?营养标签解读

#### 学习单元5?食品添加剂的功能

### 第2节?食品营养价值分析

#### 学习单元1?食品加工过程

#### 学习单元2?食品感官检验

#### 学习单元3?粮油制品营养价值的评价

#### 学习单元4?乳品营养价值的评价

#### 学习单元5?饮料的营养价值和评价

### 思考题

## 第5章 ?社区营养管理和营养干预

### 第1节?营养与健康信息的收集

#### 学习单元1?访谈和调查表填写

#### 学习单元2?入户动员

### 第2节?营养与健康档案的建立和管理

#### 学习单元1?数据资料的录入

#### 学习单元2?数据的验证与核对

### 思考题

### 附录

#### 附录1?中国居民体重代表值

#### 附录2?成年人标准体重表

#### 附录3?5~8岁女孩、男孩的年龄体重、身高表

#### 附录4?成人体质指数表

#### 附录5?随机数字表

#### 附录6?预包装食品标签通则

### 参考文献

## 章节摘录

插图：常见食物重量的估计1. 工作准备准备食物秤、常见膳食器具，以及常见食物5~10种。(1) 食物秤将食物秤放在平坦的桌面上，刻度盘应面向光源（便于读数）。在称量食物之前，应检查食物秤是否准确。测试方法：首先将刻度调整到零，然后称量固定重量的标准砝码，或者利用一台校准确的秤来称量一个标准的物体，再用食物秤称量该物体，将两次称量的结果比对。检查食物秤时还应注意放置后有无晃动、零件有无松脱等情况。(2) 称量器具将准备好的一套称量器具，包括碗、盘、勺、杯等，摆放在平稳的桌子上面，注意测量每个容器的尺寸或直径等。(3) 食物用来练习估计食品重量的食品要包括有形的和无形的、生的和熟的几种常见形式，如面条、米饭、粥、牛奶、鸡蛋、馒头、面包、苹果、黄瓜、胡萝卜、食用油以及盐等。(4) 记录表和笔记录表主要内容包括每种食物的估计重量和实际称量重量等项内容。

# 《公共营养师》

## 编辑推荐

《公共营养师(国家职业资格4级)》适用于对各级别公共营养师基础知识的培训，是职业技能鉴定的推荐辅导用书。





# 《公共营养师》

## 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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)