

《营养与膳食》

图书基本信息

书名：《营养与膳食》

13位ISBN编号：9787534933707

10位ISBN编号：7534933706

出版时间：2005-8

出版社：河南科学技术出版社

作者：李嗣生 编

页数：222

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

《营养与膳食》

前言

当前随着社会经济的发展，医疗卫生服务改革不断深入，社会对护理人才需求的数量、质量和结构提出新的更高的要求。为了全面落实国务院《关于大力推进职业教育改革与发展的决定》，教育部等六部门于2003年发出《教育部等六部门关于实施职业院校制造业和现代服务业技能型紧缺人才培养培训工程的通知》，教育部还会同卫生部等有关部门颁布了《三年制高等职业教育护理专业领域技能型紧缺人才培养指导方案》。在全面启动护理专业技能型紧缺人才培养培训工作后，各院校都意识到，学校教学工作的中心足为社会输送人量适应现代社会发展和健康事业变化的实用型护理专业人才，选配一套能反映当前护理专业最新进展的教育教学内容，优化护理专业教育的知识结构和体系，注重护理专业知识学习和技能训练要求的教材，足一项当务之急的工作。

《营养与膳食》

内容概要

《营养与膳食》共分6章，内容包括绪论、第一章营养基础知识、第二章各类食品的营养价值、第三章合理营养与平衡膳食、第四章健康人群的营养、第五章医院的营养与膳食、第六章常见疾病的营养治疗。此外，还安排了三次实习，供学生在课间实习，以提高实践技能，内容分别是一周食谱的制定与评价、流质饮食的配制、糖尿病患者食谱编制。

《营养与膳食》

书籍目录

绪论 一、营养与膳食的基本概念 二、我国营养工作的重点 三、《营养与膳食》的主要内容第一章 营养基础知识 第一节 能量 一、能量的消耗 二、能量的需要量 三、能量与健康 第二节 蛋白质 一、蛋白质的生理功能 二、氮平衡 三、必需氨基酸 四、膳食蛋白质营养价值评价 五、蛋白质的膳食来源及参考摄入量 第三节 脂类 一、脂类的生理功能 二、必需脂肪酸 三、脂类的营养价值评价 四、脂类的膳食来源及参考摄入量 第四节 碳水化合物 一、碳水化合物的分类、结构和性质 二、碳水化合物的生理功能 三、碳水化合物的膳食来源及参考摄入量 第五节 维生素 一、维生素A（视黄醇） 二、维生素D 三、维生素E 四、维生素B1（硫胺素） 五、维生素B2（核黄素） 六、维生素PP（尼克酸、烟酸） 七、叶酸 八、维生素C 第六节 矿物质 一、钙 二、铁 三、碘 四、锌 五、硒 六、氟 第七节 其他膳食成分 一、水 二、膳食纤维第二章 各类食品的营养价值 第一节 谷类食品的营养价值 一、谷类的结构和营养素分布 二、谷类的营养成分 三、谷类的合理利用 第二节 豆类和坚果类食品的营养价值 一、豆类的种类和营养价值 二、豆制品的营养价值 三、坚果类食品的营养价值 第三节 蔬菜和水果的营养价值第三章 合理营养与平衡膳食第四章 健康人群的营养第五章 医院的营养与膳食第六章 常见疾病的营养治疗实习指导附录参考文献

《营养与膳食》

章节摘录

营养是人体摄取、消化、吸收和利用食物中的营养素来维持生命活动的整个过程。也有人简单地说，营养是人类的摄食过程。合理营养是健康的物质基础。膳食即饭食，各种食物经过搭配和烹调加工组成不同类型的膳食供给人体摄取，以满足生理需要，平衡膳食是达到合理营养的唯一途径。因此，营养与膳食对人的健康是极为重要的。对病人而言，合理营养极为重要，“医食同源，药食同根”，表明合理营养和药物对治疗疾病有异曲同工之处，所以，医院的营养科又有“第二药房”之称。合理营养可提高机体抗病、支持手术和术后康复的能力，减少并发症；对于代谢性疾病，也有调整代谢、治疗疾病的重要作用。目前我国营养工作的重点，已从避免营养素缺乏转移到研究营养如何促进健康、增强体质、防止衰老，营养与有关疾病之间的关系，以及如何取得平衡膳食以预防疾病等方面上来。

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