

109072

全国卫生行业工人技术等级考核培训教材

配膳员

卫生部人事司 编

主审 王龙兴

副主审 黄钦才

主编 徐林发

副主编 陈霞飞

编著者 (以姓氏笔画为序)

陈霞飞 仇雅英 范征宇 赵希鸿

人民卫生出版社

解放军医学图书馆(书)

全国卫生行业工人技术等级 考核培训教材编委会名单

名誉主任: 张文康

主 任: 王立忠

副 主 任: 刘益清 王环增 刘秀琴

委 员: (以姓氏笔画为序)

丁凤琛 王国庆 王雪凝 再 学

李谦英 张闽元 张淑琴 张雅琴

郑秀博 姜锡梅 郭有声 徐林发

蔡聚雨 薛秦岭

序

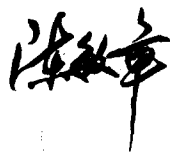
在全国卫生工作会议上，江泽民总书记提出要“努力建设一支高素质的卫生工作队伍”。李鹏总理提出要“不断提高卫生队伍的政治和业务素质”。培养和造就一支高素质的适应社会主义现代化建设的卫生队伍是我们的一项十分重要的工作。

卫生队伍主要由专业技术人员、管理人员和工勤人员三部分组成，其中工勤人员约占卫生人员总数的10%左右，是卫生队伍不可缺少和十分重要的一部分。因此，加强卫生行业工人的培训考核工作，对开发劳动者智力，提高劳动者素质，促进卫生工作的发展有着重要的意义。建国以后，卫生事业有了蓬勃的发展，卫生队伍不断发展扩大。我们通过大中专医药院校和其他培训方式，培养了一大批卫生专业技术人员和管理人员，我们也逐步建立了一支适应卫生工作需要的工勤队伍，但相比之下，卫生行业工人的培训及素质的提高是我们工作中的薄弱环节，是我们各级卫生行政部门今后需要重视和加强的工作。

为了加强卫生行业工人的培训考核工作，卫生部于1996年7月与劳动部共同颁发了《中华人民共和国卫生行业工人技术等级标准》，填补了《中华人民共和国工种分类目录》中卫生行业的空白，规范了全国卫生行业工人技术等级考核标准。在这个标准的基础上，卫生部组织有关人员编写了这套全国卫生行业工人技术等级考核培训教材，以适应目前正在全面开展工人技术等级考核工作。

系统地编写全国卫生行业工人培训教材这是首次，这套培训教材出版后，将作为全国卫生行业工人技术等级考核的统一指定培训教材，规范全国卫生行业工人考核的标准和内容，相对统一了行业中工人的等级水平。对全国开展卫生行业工人培训与考核

工作，提高工人的技术水平，培养一支适应社会主义现代化建设的高素质的行业工人队伍，将起到很大的推动和促进作用。

A handwritten signature in black ink, appearing to read '陈翔' (Chen Xiang), with a long vertical stroke extending downwards.

1997年9月20日

前 言

1990年6月由国务院批复，劳动部第1号令发布实施了《工人考核条例》。

1994年人事部印发了《机关、事业单位工人技术等级岗位考核暂行办法》。

1995年1月1日《中华人民共和国劳动法》正式颁布实施，《劳动法》中明确规定“用人单位应…有计划地对劳动者进行职业培训。从事技术工种的劳动者，上岗前必须经过培训。”

由此说明，随着我国改革开放的不断深入和经济建设的高速发展，职业培训和工人考核工作进一步得到重视。加强工人培训考核工作，提高工人技术业务素质，培养和造就一大批掌握一定技能具有较高素质的工人队伍，是现代化建设和卫生事业发展的迫切需要，是各级政府和各单位工作中不可忽视的一项重要内容。正如邓小平同志指出的：“我们国家国力的强弱，经济发展后劲的大小，越来越取决于劳动者的素质”。

1993年机关事业单位工资制度改革文件中，把工人的技术等级与工资挂钩，能力与责任同个人利益挂钩，大大提高了工人学习技术的热情，把原来的“让我学”变成了“我要学”。全国各地陆续开展了工人技术等级考核工作，并坚持先培训后考核的原则，按工种分类分期分批对工人进行了培训和考核。卫生行业的工人培训考核工作，由于没有统一的工人技术等级标准，在进行工人培训考核工作时，各地根据各自工作实际和培训需要，自行确定了一些工种和技术等级标准，编写了一些临时培训教材，虽然暂时解决了卫生行业工人技术等级考核工作的需要，但是，由于工种设置、技术等级标准不统一，培训教材不规范，造成全国各地对卫生行业工人考核要求不同、难易程度不同、评定的等级不同、实际能力与水平不同。因此，卫生行业迫切需要根据本行业的特点

和需要，明确行业工种，制定行业的工人技术等级标准，编写统一的工人培训教材。

1996年7月卫生部与劳动部共同颁发的《中华人民共和国卫生行业工人技术等级标准》，明确了卫生行业的十四个工种，规范了全国卫生行业工人技术等级考核标准。这十四个工种是经过有关专家反复论证，确定是以卫生行业为主体的、相对独立的工种（还有一些工种是以其他行业为主体的，不列入卫生行业）。在这个标准的基础上，根据国家劳动部和人事部关于行业工人考核标准由主管部门负责的要求，为了进一步推动卫生行业工人技术等级考核工作，我们组织有关专家编写了这套《卫生行业工人技术等级考核培训教材》。

这套培训教材出版后，将作为全国卫生行业工人技术等级考核的统一指定培训教材，规范全国卫生行业工人考核的标准和内容，相对统一了行业中工人的等级水平。对全国开展卫生行业工人培训与考核工作，提高工人的技术水平，培养一支适应社会主义现代化建设的高素质的行业工人队伍，将起到很大的推动和促进作用。

教材出版后，我们还将根据国家劳动部和人事部关于建立国家工人考核题库的要求，组织建立全国卫生行业工人考核题库，规范全国卫生行业工人考试试题。在此基础上聘请有经验的教师进行示范教学，并编辑出版录像教学片，帮助培训师资有困难的地方开展电化教育。

国家劳动部、人事部对这套培训教材的编写给予了指导，并得到了卫生部有关司局和部分省市卫生厅(局)的大力支持，在此表示感谢。

卫生部人事司

1997年10月21日

目 录

第一章 概论	(1)
第一节 配膳员工种定义与作用	(1)
一、配膳员工种定义	(1)
二、配膳员作用	(2)
第二节 配膳员的基本条件	(3)
一、热爱祖国,热爱社会主义	(3)
二、热爱医院、热爱本职、努力学习	(3)
三、关心同志、关心病人、文明礼貌、廉洁奉公	(4)
四、从事配膳工作的必备条件	(4)
第三节 配膳员工作职责	(4)
第二章 道德概述	(5)
第一节 道德的一般定义	(5)
第二节 道德的内容与结构	(6)
一、道德的内容	(6)
二、道德的结构	(8)
第三节 道德的特征	(9)
一、道德与政治	(9)
二、道德与法律	(10)
三、道德与艺术	(10)
第三章 配膳员职业道德	(11)
第一节 学习职业道德的意义	(12)
一、学习职业道德,是促进精神文明建设的需要	(12)
二、学习职业道德是提高服务质量的基本前提	(12)
三、学习职业道德是提高配膳员素质的基本要求	(13)
第二节 本岗位职业道德的主要内容	(13)
第三节 廉洁奉公,遵纪守法	(14)
第四章 服务规范	(15)

第一节 礼貌、礼节的意义	(15)
第二节 服务工作中的礼节	(16)
第三节 文明服务	(17)
第五章 配膳程序	(17)
第一节 入院饮食通知	(18)
第二节 怎样更改膳食	(19)
第三节 预约选菜统计方法	(19)
一、预约选菜方法	(19)
二、汇总统计方法	(20)
第四节 开饭程序	(21)
一、开饭前	(21)
二、开饭时	(22)
三、开饭后	(22)
第五节 观察病人进餐并听取意见	(22)
一、观察病人进餐	(22)
二、听取意见	(23)
第六节 与营养师联系	(23)
第七节 与护士长联系	(23)
第八节 配餐的结尾工作	(24)
第六章 营养与营养素	(24)
第一节 概论	(24)
第二节 热能	(25)
一、热能的单位	(26)
二、热能来源	(26)
三、决定热能需要的主要因素	(26)
四、热能的供给量	(26)
第三节 蛋白质	(27)
一、蛋白质的组成	(27)
二、蛋白质的分类	(27)
三、蛋白质的生理功用	(28)
四、食物蛋白质的营养评价	(28)
五、蛋白质的供给量和食物来源	(29)

第四节 脂类	(29)
一、脂类的组成及分类	(29)
二、生理功用	(30)
三、胆固醇	(30)
四、脂肪的供给量和食物来源	(30)
第五节 碳水化合物	(31)
一、碳水化合物的组成及分类	(31)
二、生理功用	(31)
三、供给量和来源	(32)
第六节 维生素	(32)
一、概述	(32)
二、脂溶性维生素	(33)
三、水溶性维生素	(34)
第七节 无机盐	(36)
一、钙(Ca)	(36)
二、磷(P)	(36)
三、镁(Mg)	(36)
四、钾(K)	(37)
五、钠(Na)	(37)
第八节 微量元素	(37)
一、铁(Fe)	(38)
二、碘(I)	(38)
三、锌(Zn)	(38)
四、铜(Cu)	(39)
五、硒(Se)	(39)
六、铬(Cr)	(40)
第九节 膳食纤维	(40)
一、膳食纤维的组成及分类	(40)
二、膳食纤维的生理功能	(40)
三、膳食中的供给量与食物来源	(41)
第十节 水	(41)
一、生理功能	(41)
二、水平衡	(41)

第七章 谷类食品的营养	(42)
第一节 谷类	(42)
第二节 蔬菜水果	(43)
第三节 畜禽肉类	(44)
第四节 鱼虾水产动物类	(44)
第五节 蛋及蛋制品的营养	(45)
第六节 奶及奶制品	(46)
第七节 豆类	(47)
第八节 油脂类	(47)
第八章 食物中毒	(48)
第一节 食物中毒的定义与分类	(48)
一、食物中毒的定义	(48)
二、食物中毒的分类	(48)
第二节 细菌性食物中毒	(49)
一、沙门氏菌属食物中毒	(49)
二、致病性大肠杆菌和变形杆菌属食物中毒	(50)
三、副溶血性弧菌食物中毒	(51)
四、葡萄球菌肠毒素中毒	(52)
五、肉毒中毒	(52)
第三节 有毒动植物中毒	(53)
一、河豚鱼中毒	(53)
二、鱼类食品引起的组胺中毒	(54)
三、毒覃中毒	(54)
四、毒鱼类中毒	(56)
五、木薯中毒	(57)
六、含氰贰果仁中毒	(57)
七、白果中毒	(58)
八、四季豆中毒	(58)
九、鲜黄花菜中毒	(59)
十、其他食物中毒	(59)
第四节 化学性食物中毒	(60)
一、砷中毒	(60)
二、铅中毒	(60)

三、锌中毒	(61)
四、亚硝酸盐中毒	(62)
五、碳酸钡中毒	(62)
第五节 食物中毒的预防与处理	(62)
一、防止污染	(63)
二、控制繁殖	(63)
三、杀灭病原菌和破坏致病因素	(63)
四、加强管理	(63)
第九章 食品卫生法与饮食卫生	(64)
第一节 食品卫生法的重要意义及其主要内容	(64)
第二节 食品的腐败变质	(64)
一、食品腐败变质的原因	(64)
二、食品腐败变质的表现及其卫生鉴定	(65)
三、腐败变质食品的卫生意义及其处理原则	(66)
四、食品腐败变质的控制措施	(67)
第三节 食品部门的卫生管理	(67)
一、食具卫生	(68)
二、环境卫生	(68)
三、个人卫生	(69)
第四节 食品从业人员的健康管理	(69)
第十章 医学基础知识	(70)
第一节 人体解剖	(70)
一、运动系统	(70)
二、内脏器官	(74)
三、脉管系统	(78)
四、感觉器	(79)
五、神经系统	(80)
六、内分泌系统	(81)
第二节 食物的消化和吸收	(81)
一、食物的消化	(82)
二、食物的吸收	(82)
第三节 新陈代谢	(83)
一、物质代谢	(83)

二、能量代谢	(84)
第十一章 常见疾病	(85)
第一节 胃肠疾病	(85)
一、胃炎	(85)
二、溃疡病	(86)
三、腹泻	(89)
四、便秘	(90)
第二节 肝胆胰疾病	(91)
一、病毒性肝炎	(91)
二、肝硬化	(93)
三、肝性脑病	(95)
四、胆囊炎、胆石症	(96)
五、胰腺炎	(97)
第三节 内分泌疾病	(98)
一、糖尿病	(98)
二、痛风	(102)
三、肥胖症	(103)
第四节 泌尿系统疾病	(104)
一、急性肾小球肾炎	(104)
二、慢性肾小球肾炎	(105)
三、肾病综合征	(105)
四、急性肾功能衰竭	(106)
五、慢性肾功能衰竭	(107)
第五节 心血管系统疾病	(109)
一、冠心病	(109)
二、高血压病	(110)
三、高脂血症	(111)
四、充血性心力衰竭	(113)
第六节 神经系统疾病	(113)
一、脑血管病	(114)
二、癫痫	(115)
三、颅脑损伤	(115)
第七节 外伤手术与创伤	(116)

一、创伤对机体的影响·····	(116)
二、引起外科手术病人营养不良的原因·····	(117)
三、手术病人的营养治疗原则·····	(118)
第八节 烧伤·····	(119)
一、烧伤的临床特征·····	(120)
二、营养治疗·····	(122)
第九节 肿瘤·····	(127)
一、病因和分类·····	(127)
二、临床表现·····	(127)
三、营养素与肿瘤发生的关系·····	(127)
四、食物中存在的致癌物质·····	(129)
五、肿瘤病人的营养治疗原则·····	(131)
六、营养治疗措施·····	(132)
第十节 儿科疾病·····	(132)
一、小儿营养不良·····	(133)
二、小儿糖尿病·····	(133)
三、儿童缺锌症·····	(134)
四、婴儿腹泻·····	(134)
五、急性肾小球肾炎·····	(135)
六、苯丙酮尿症·····	(135)
第十二章 膳食·····	(136)
第一节 概论·····	(136)
第二节 膳食工作制度·····	(137)
一、病人膳食制度·····	(137)
二、食品采样留检制度·····	(138)
三、食品采购保管供应制度·····	(138)
四、餐具清洁消毒制度·····	(139)
五、配方膳操作规程·····	(139)
第三节 医院膳食的特点·····	(140)
一、对象不同·····	(140)
二、膳食种类不同·····	(140)
三、营养要求不同·····	(140)
四、服务方式不同·····	(141)

第十三章	基本膳食	(141)
第一节	普通饭	(141)
第二节	软饭	(142)
第三节	半流质	(142)
第四节	流质	(143)
第十四章	治疗膳食	(144)
第一节	高蛋白膳食	(144)
第二节	低蛋白膳食	(144)
第三节	低盐膳食	(145)
第四节	无盐膳食	(145)
第五节	低钠膳食	(146)
第六节	低脂膳食	(146)
第七节	低脂低胆固醇膳食	(146)
第八节	高热能膳食	(147)
第九节	少渣膳食	(147)
第十节	高纤维食物	(148)
第十五章	特殊治疗膳食	(148)
第一节	低嘌呤膳食	(148)
第二节	溃疡病饮食	(149)
第三节	胃切除手术后膳食	(150)
第四节	糖尿病膳食	(151)
第五节	急性胰腺炎膳食	(153)
第六节	肝功能衰竭膳食	(154)
第七节	麦淀粉膳食	(155)
第八节	免麦胶膳食	(156)
第九节	免乳糖膳食	(157)
第十六章	配方膳食	(157)
第一节	管饲饮食	(157)
第二节	要素膳	(159)
第三节	匀浆膳	(160)
第十七章	试验膳食	(161)

第一节	胆囊造影试验膳食	(161)
第二节	大便隐血试验膳食	(162)
第三节	干食试验膳食	(162)
第四节	内生肌酐清除率试验膳食	(163)
第五节	饱餐试验膳食	(163)
第六节	甲状腺碘 ¹³¹ 试验膳食	(163)
第七节	钾钠平衡试验膳食	(164)
第八节	钙磷试验膳食	(164)
第九节	气钡造影膳食	(166)
第十八章	儿科膳食	(166)
第一节	概述	(166)
第二节	婴儿膳食	(167)
一、	母乳喂养及婴儿基本奶	(167)
二、	婴儿治疗奶	(167)
三、	婴儿辅助食品	(168)
第三节	儿科基本膳食	(168)
一、	普通饭	(168)
二、	软饭(幼儿普通饭)	(169)
三、	半流质	(169)
四、	流质	(169)
五、	幼儿膳食	(170)
第四节	儿科治疗膳食	(170)
一、	果蔬膳食	(170)
二、	糖尿病膳食	(171)
三、	糖原累积症膳食	(172)
四、	低苯丙酮膳食	(172)
第十九章	烹调与营养	(173)
第一节	烹调的定义	(173)
第二节	烹调与营养	(174)
第三节	烹调方法	(175)
第二十章	常用菜谱简介	(177)
第一节	炖菜	(177)

第二节	炒菜	(180)
第三节	蒸菜	(182)
第四节	烩菜	(185)
第五节	汤菜	(186)
第二十一章	常用点心简介	(189)
第一节	面点	(189)
第二节	汤点	(196)
第三节	糕点	(197)
第四节	其他	(199)
第二十二章	餐具与配餐设备	(200)
第一节	配餐的基本设备	(200)
第二节	配餐室的管理	(201)
第三节	餐具的洗涤与消毒	(201)
第四节	隔离病人的餐具消毒	(202)
第五节	餐具及配餐设备的保管	(203)
附录		(204)
一、推荐的每日膳食中营养素供给量		(204)
二、食品加工、销售、饮食企业卫生“五四”制		(209)
三、常用食物营养成分		(210)
四、配膳员培训大纲		(228)

第一章 概 论

营养学是一门古老而又新兴的边缘学科。它既是预防医学和营养、食品卫生学的组成部分,又与临床医学有着不可分割的联系。我们的祖先对饮食营养积累了丰富的知识和经验。历代医书不但提出“五谷为养,五果为助,五畜为益,五菜为充,气味合而服之,以补益精气”的膳食营养原则,而且明确治疗中要注意“以食为养”,不能“惟药是治”的论点。根据祖国医学“医食同源”的思想,历代医家有不少“食疗”专著和民间验方。合理的营养非但关系到民族的兴衰繁衍,同时也是综合医疗保健措施中不可缺少的重要环节,改善营养已成为防治某些疾病的有效途径。

随着科学的发展、营养学应用的领域日益广阔,随着医学的发展对医院营养工作提出了更高的要求。为了使膳食营养更有效地结合临床,收到其良好的实施效果,加快患者康复,就必须加强医院营养工作的建设,提高其技术水平和科学管理能力,才能更好地为病人服务,为医疗服务。

配膳员是我国劳动部和卫生部根据卫生事业的发展的需要,为提高医疗工作的质量而设定的卫生行业技术工种。其工作范围,是在医疗卫生和其他单位中,从事营养配膳。从事该技术工种的人必须具有一定的理论基础知识和相应实际操作技能,才能适应工作的需要。

第一节 配膳员工种定义与作用

一、配膳员工种定义

配膳员的主要工作是负责病人膳食预订、分送、清洗、消毒餐具、向营养师反馈病人进食情况。

营养室是现代医院中不可缺少的一个重要组成部分,病人住