



营养配餐与食品工程 实训解决方案

目 录

功能概述	1
膳食分析与营养评价系统（营养师版）	2
智能营养配餐系统	5
食品安全监测系统	8
软件配置及解决方案	11
软件打印样张	14
系统运行要求	15
技术支持及售后服务	16
关于王士软件	17

概 述

王士系列营养软件作为专业的商用软件,适用于大中专院校的营养及食品安全教学所用。教师以**王士系列营养软件**作为教学辅助软件,为营养及食品安全教学的全面开展进行服务。同时**膳食分析与营养评价系统（营养师专用版）、智能营养**



配餐系统和食品安全监测系统的组合作为实训室的标配软件,可以为大中专院校构建出一套完整的实训系统,是衡量学校教学硬件的一个重要指标。

王士系列营养软件作为成功的商用软件,是国内覆盖面最广、普及率最高的营养软件,学生在熟练学习以后,可以轻松地走上工作岗位,为求职和执业增加能力和经验方面的实力。

王士系列营养软件适用于大中专院校相关院系的教学,如:营养与食品工程、食品科学系、食品工程系、临床营养学、食品加工技术、餐饮管理等。

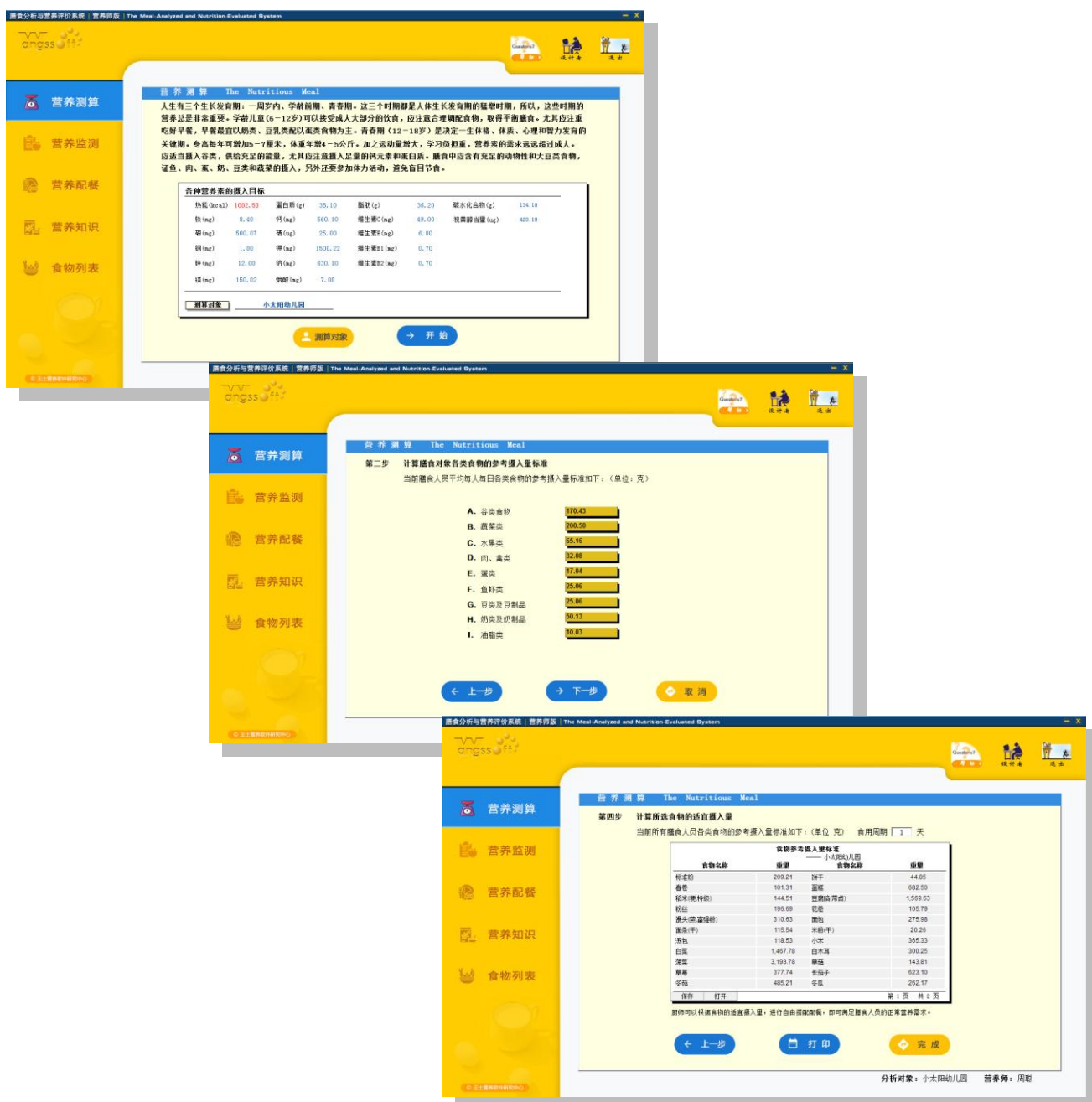


膳食分析与营养评价系统

营养师专用版

营养测算

根据系统自动计算得到的个体或群体膳食对象的营养标准，测算个体或群体膳食对象的膳食结构的既定周期的适宜摄入量，确定合理的膳食目标。



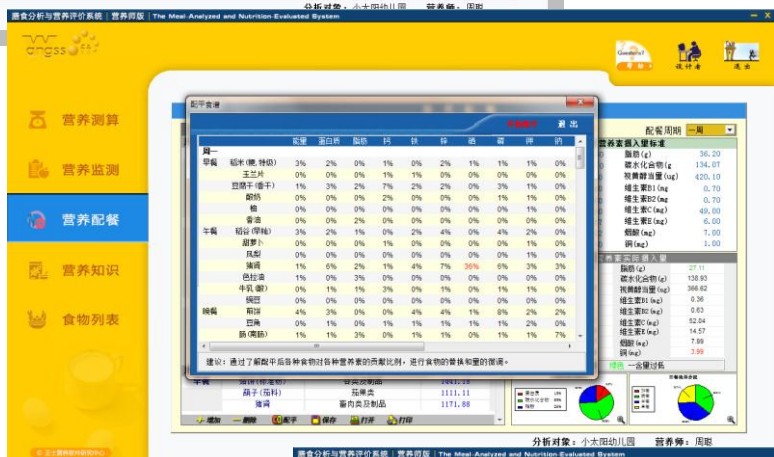
营养监测

全面的营养监测工具 营养师利用营养监测工具可为分析对象进行定期的营养监测，分析周期内的膳食结构和营养状况，及时发现营养偏差，给予科学的营养指导。



营养配餐

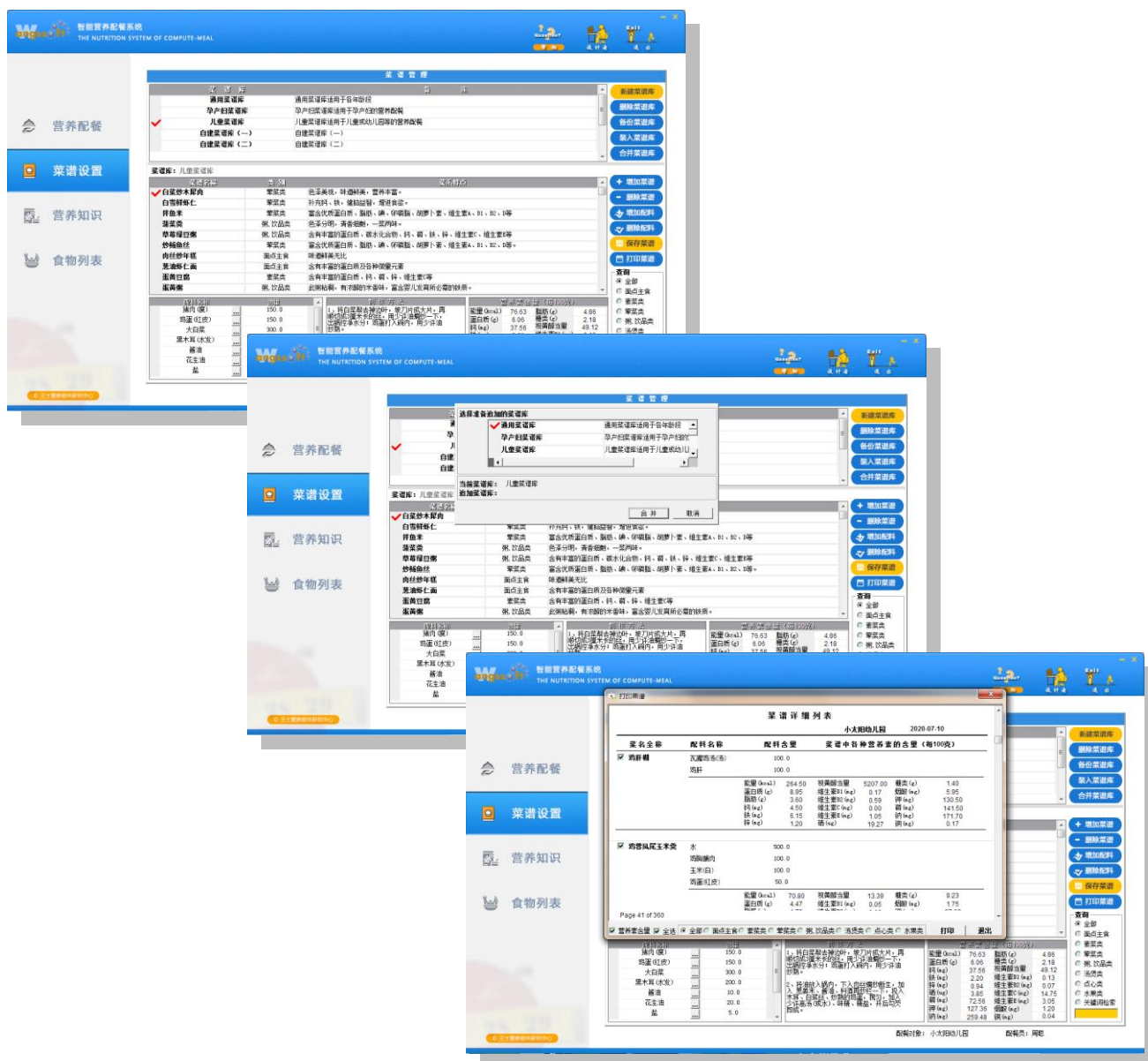
灵活的配餐机制 配餐工具不但能对特定个体进行一周的配餐,亦可对特定的某天进行配餐。食物摄入量的计算采用智能化方式,无需自行设定,完全由系统根据配餐者的摄入量标准自动计算生成,也可辅以少量的手工微调。



智能营养配餐系统

菜谱设计

支持多菜谱库即时分析 系统采用完全开放的食谱库结构，默认内置有通用菜谱库、孕妇菜谱库、儿童菜谱库，支持自建多套菜谱库，数量不限。可以即时分析菜谱的营养素含量，调整配料含量，按需设计符合营养要求的菜谱，也可对现有的菜谱进行定量的营养分析。



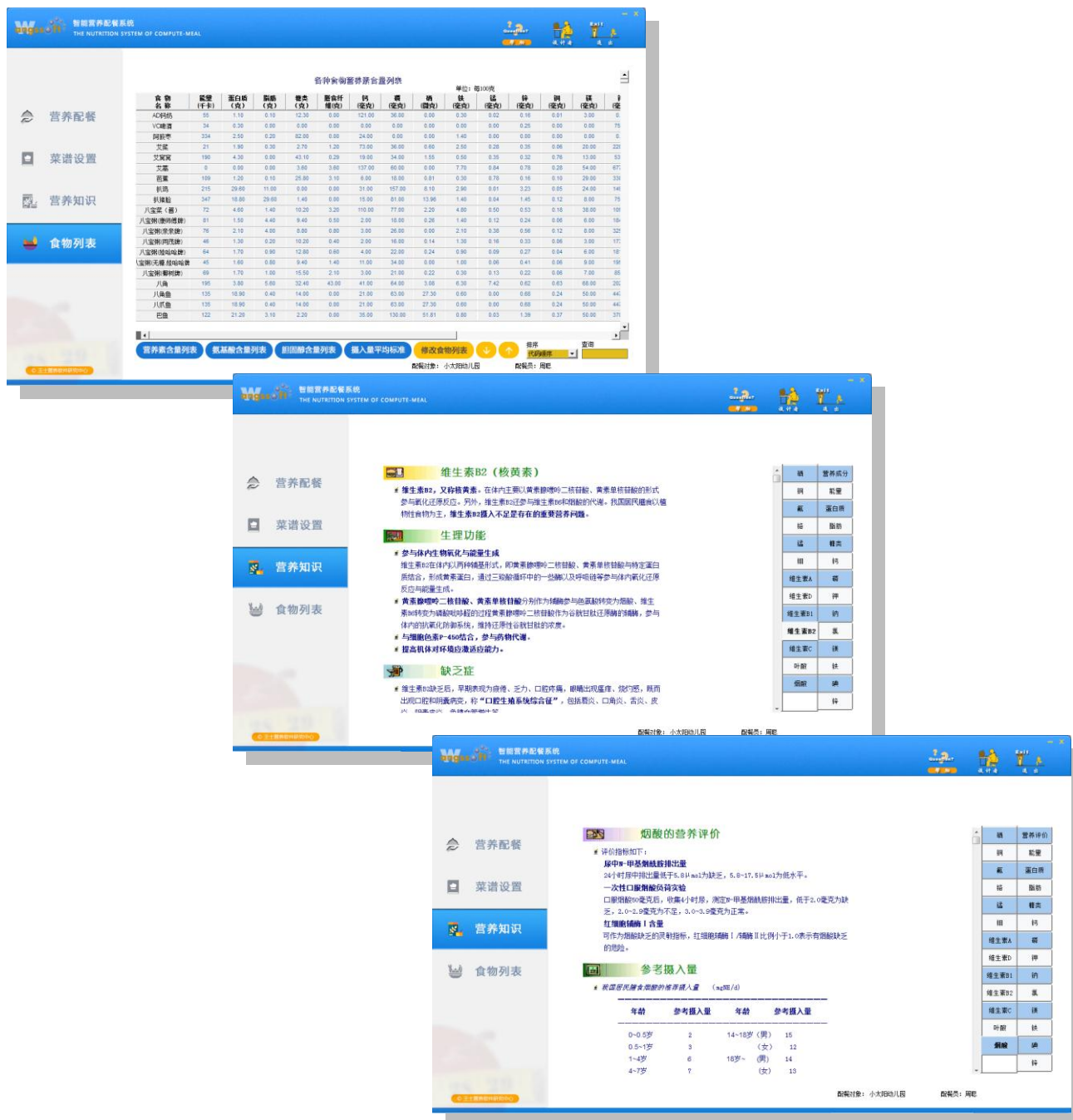
智能配餐

灵活的配餐机制 不但能进行一周的配餐，亦可对特定的某天进行配餐。食物摄入量的计算采用智能化方式，无需自行设定，完全由系统根据配餐者的摄入量标准自动计算生成，配平过程快速准确，并且提供完整的配平结果及各种营养素的贡献比例。系统具有全面的食谱输出功能，包括 18 种营养素的确切含量以及各种菜谱的贡献比例。



营养资讯

丰富的食物列表 系统包含完善的营养食物列表数据库，灵活多样的查询方式。包含几千种常用食物的各种营养素含量列表，常用食物的氨基酸、胆固醇含量列表。包括各种营养素的生理功能、缺乏所致症状、过量摄入的毒性、各种生化指标、膳食参考摄入量、最高安全摄入量、食物分布及主要食物来源。



食品安全监测系统

食品安全

食品安全监测系统适用于学校、教育管理相关机构，系统的投入使用，能够为学校食品安全教学及食品安全管理提供有力的保障，能够对食物中毒的预防工作起到极大的促进作用。

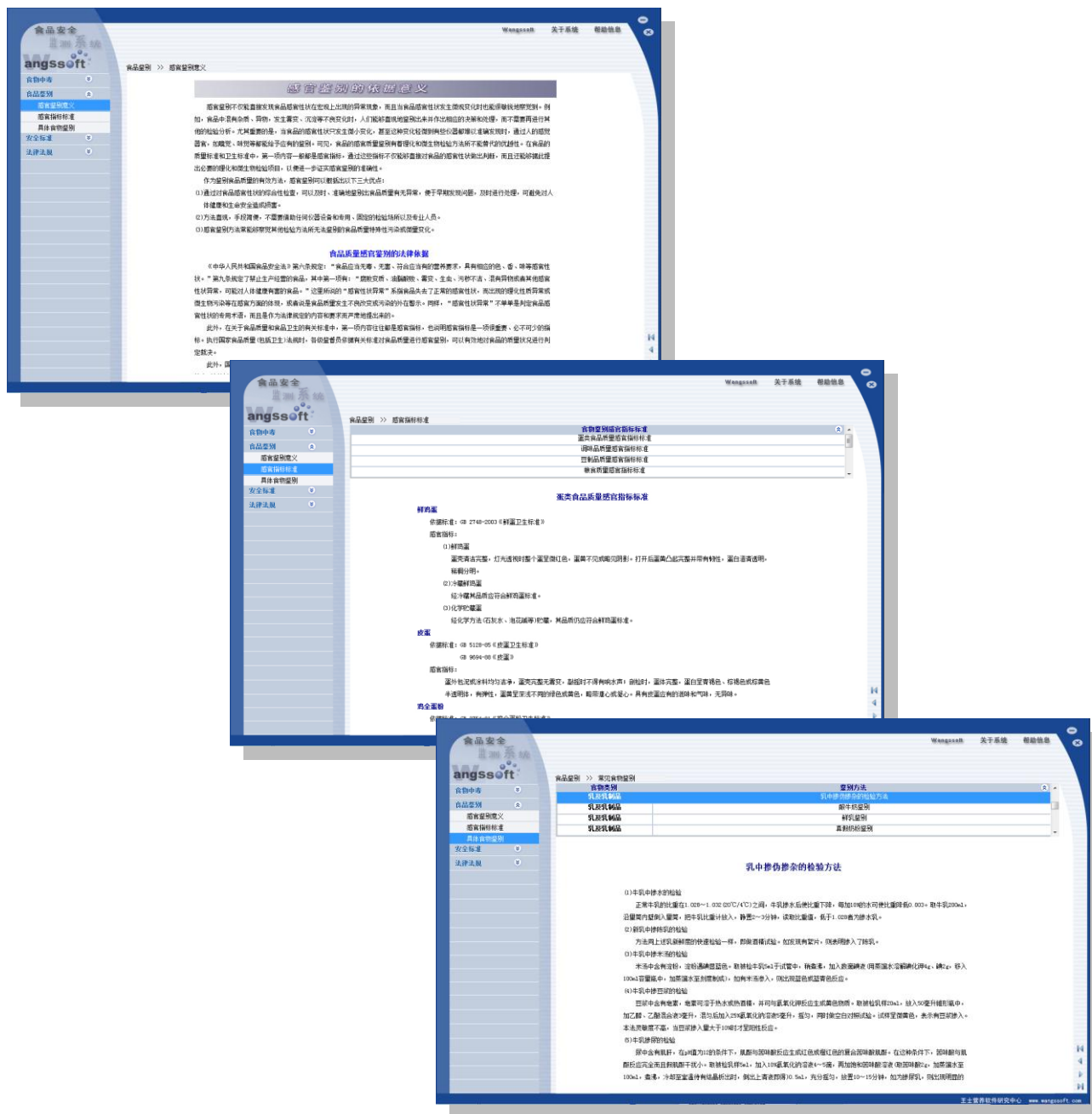
The screenshot displays the Wangssoft Food Safety Monitoring System interface, which is designed for educational and management purposes in schools and educational institutions. The interface is divided into several main sections:

- Food Poisoning (食物中毒):** This section includes a detailed overview of food poisoning, its classification, and its prevention. It also features a table of common food poisoning cases, listing the type of poisoning, the food item, the number of cases, and the outcome.
- Food Safety Standards (食品安全标准):** This section provides information on various food safety standards, including national standards, industry standards, and local standards. It also includes a table of food safety standards for different food categories.
- Food Safety Education (食品安全教育):** This section offers educational resources, including articles, videos, and interactive quizzes, to help students and staff understand food safety and prevent food poisoning.
- Food Safety Management (食品安全管理):** This section provides tools for managing food safety, including a food safety inspection checklist, a food safety incident reporting form, and a food safety training record.

The interface is user-friendly and easy to navigate, with clear menus and a logical flow of information. It is a valuable resource for schools and educational institutions looking to improve their food safety management and education.

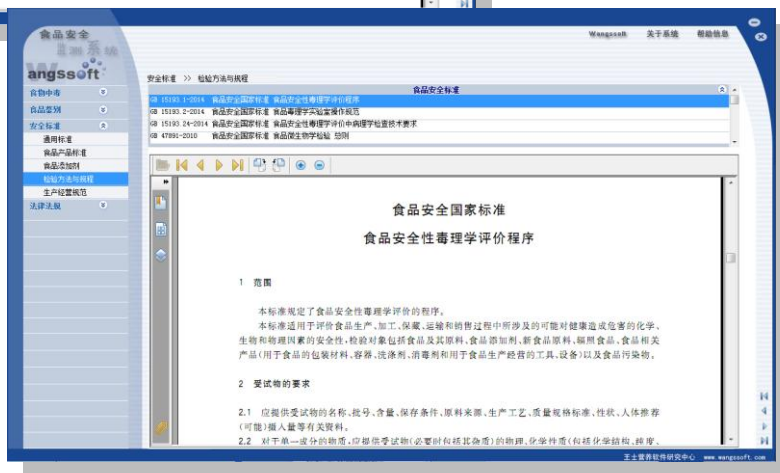
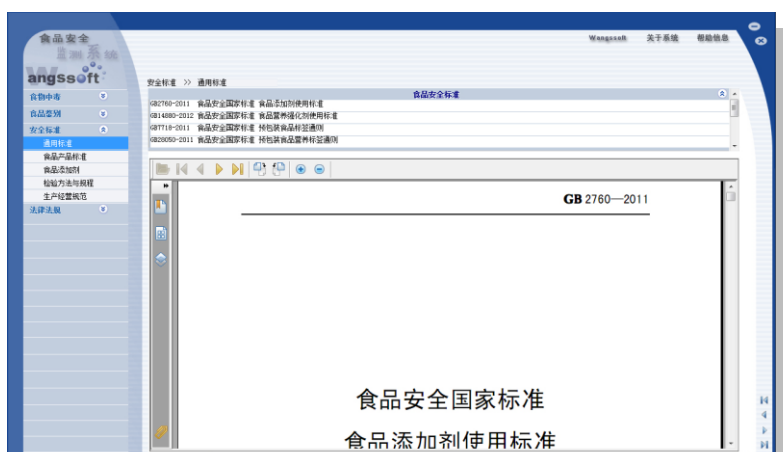
食物鉴别

详细指导食品的鉴别 分析食品质量感官鉴别的法律依据和意义、感官鉴别的适用范围以及鉴别后的食用和处理原则，了解各类食品的感官鉴别指标标准、感官鉴别原则。



卫生标准

翔实的食品卫生标准 详细阐释各种食品的卫生标准、卫生部规定的各种食品添加剂的卫生标准，以及卫生部规定的其它卫生标准。



软件配置及解决方案

方案介绍：

膳食分析与营养评价系统营养师版、智能营养配餐系统、食品安全监测系统组合是营养与食品安全实训室的标配软件，作为学生端的实训软件，帮助学生全面掌握营养分析、监测、配餐等的实际操作技能。通过软件的实训操作，使学生掌握实际操作的技能，具有丰富的执业能力和执业经验，同时丰富教师的执教能力和执教内容。

营养与食品安全实训室的标配软件（膳食分析与营养评价系统营养师版、智能营养配餐系统、食品安全监测系统）现已广泛应用于国内百余所大学的食品工程系、营养与食品安全系等，是营养与食品工程培训和实训教育的标准软件，是全面提升教学水平必不可少的工具软件，也是衡量学校教学硬件的一个重要的指标。

方案特点：

教学软件配置全面、专业，实训软件功能强大兼具友好的操作界面。

建议如果经费允许，可以增加实训软件的配置套数，以提高学生上机实训的效率和效果。

序号	软件名称	技术指标	使用对象
1	膳食分析与营养评价系统营养师版	功能指标 1. 软件采取专业的向导式操作，分析对象建立流程和营养测算流程采用递进操作，功能模块与实操流程保持一致。 2. 支持个体和团体分析对象，支持可选目标体重；采用多行加权平均值方法计算团体分析对象的平均身高和平均体重；支持亚健康人群和部分临床疾患人群，同时支持有饮食限制人群；采用具有自主知识产权的营养目标设定模式，包括计算标准、DRIs 标准、自定标准。 3. 软件具有专业的“营养监测”功能，监测流程与营养教学中的膳食调查流程完全一致，包括从调查对象信息采集、膳食信息采集和录入、每人日营养成分的计算、膳食调查结果的营养评价等完整的膳食调查流程。支持个体营养监测和团体营养监测，监测历史记录可完整保存，可随时调用。 4. 营养监测数据支持导入导出，监测数据可以完整导出到第三方数据平台，同时支持智能营养配餐系统等软件数据的导入，支持对其他平台数据的监测分析。 5. 支持包括热能、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钙、铁、锌、硒、硫胺素、核黄素等 18 种营养素的监测分析，支持分类物质的营养素来源分析和重要营养素的来源分析，支持公众人群、亚健康人群、特殊人群、疾患人群的营养分析和营养素评价。 6. 可以实时分析不同分析周期内的膳食结构和营养状况，发现营养偏差，给予营养推荐，监测结果为详细的营养监测报告书，包括营养成分的计算表、营养摄入量	教学实训室标配软件，衡量教学硬件的重要指标。

		与摄入标准对比表、热能来源分布表、营养成分评价表和营养成分推荐表。 7. 软件具有实用的“营养测算”工具，可利用营养测算工具为个体或群体进行全方位的营养测算，支持大类食物标准的设定，通过计算分析对象单位周期内的合理膳食，为分析对象确定合理的营养目标，科学地指导膳食。 8. 软件提供智能化的食物配平工具，食物摄入量的计算采用智能化方式，无需自行设定，完全由系统根据配餐者的摄入量标准自动计算生成，也可辅以少量的手工微调，支持以日或周为单位的带量食谱的计算，同时可以提供“各种食物对营养素的贡献比例”。 9. 软件的数据库采取开放模式，数据存储无上限限制，可以视硬件条件存储海量数据。 10. 系统包含可升级的营养食物列表数据库，可帮助用户查询所有食物成分，修改完善基础数据，数据记录无上限限制。 11. 具有国家版权局授予的计算机软件著作权证书。 数据指标 1、基础数据源自国家标准 CDC《食物成分列表》 2、膳食指南基础数据源自中国营养学会最新版《中国居民膳食指南》	
2	智能营养配餐系统	功能指标 1. 软件采取向导式操作，主要功能窗口采用递进操作流程。 2. 软件基于“独有的智能配餐技术”，可以实行一键自动配餐，还兼具多种配餐模式。支持个体配餐和团体配餐，可以动态调整餐次和热比，支持多菜谱库切换。 3. 具有多样化的手工微调模块用于对食谱的手工修改，以满足各种不同的要求，可以使食谱更趋于合理和均衡。 4. 具有自主知识产权的营养目标设定模式，包括计算标准、DRIs 标准、自定标准；可以生成营养标准对比表、供能物质摄入分析表、重要营养来源分布表等营养分析报告，并可通过数据导入导出功能与膳食分析与营养评价系统进行对接。 5. 配餐功能支持食物原料的重量配平，同时能支持食谱库中菜谱重量的配平，提供完整的配平结果及食谱中分类营养素的占比情况。 6. 自动配平模块能够按照营养素的摄入标准，自动计算配平各种食物、菜谱的摄入量，配平过程快速准确，可以配平包括热能、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钙、铁、硫胺素、核黄素等 18 种营养素，并且提供完整的配平结果及各种“营养素的贡献比例表”。 7. 食谱分析报告包括可以精确到克的营养素含量表、三类物质供能比图表、三餐供能比图表、摄入量与营养标准对比表、营养素来源分布表。 8. 食谱设计功能具有自定义食谱库的功能，在设计食谱时能实时计算食谱中各种营养素的含量，在计算食谱摄入量时能够选择食谱的摄入量是否参与计算，配平食谱摄入量时可以明确显示食物对营养素的占比。支持菜谱分类输出，支持菜谱库数据合并。 9. 系统采用安全的食谱管理，系统提供的食谱备份和装入功能能够确保食谱信息的安全，以便多套食谱的并行处理和远程食谱的传递。 10. 系统涵盖多套专业菜谱库，采用完全开放的食谱库结构，可以建立多套菜谱库，	教学实训室标配软件，衡量教学硬件的重要指标

		视对象不同装入相应菜谱库，达到科学配餐的效果。并且支持自建菜谱库，自建菜谱库套数和数据记录无上限限制。 11. 具有国家版权局授予的计算机软件著作权证书。 数据指标 1、基础数据源自国家标准 CDC《食物成分列表》 2、膳食指南基础数据源自中国营养学会最新版《中国居民膳食指南》	
3	食品安全监测系统	功能指标 1. 软件包括食品安全鉴别、安全鉴别标准、食物中毒分析、中毒诊断标准、食品安全标准、检验方法与规程等功能模块。 2. 食品鉴别信息库包括感官指标标准和食品鉴别方法，包括蛋类、豆制品、乳制品、蔬菜水果、水产品、畜禽肉、调味品等各大类食物质量感官指标，了解各类食品的感官鉴别指标标准、感官鉴别原则；支持多达三百种具体食物的安全鉴别流程和方法。 3. 食品安全标准库包括通用标准、食品产品标准、食品添加剂标准、检验方法与规程、生产经营规范，支持胶原蛋白肠衣、动物水产制品等二百多种产品标准的查询，支持乙二胺四乙酸二钠等二百多种食品添加剂安全标准的查询，支持查询食品安全性毒理学等检验方法。 4. 食物中毒分析信息库包括食物中毒分析、常见中毒源、中毒诊断标准、HACPP，支持针对食物中毒的潜伏期和临床症状，分析确定可疑中毒源，进项详细的中毒处理；支持查询中毒源形态、特征、产地和毒性，以及各类食物中毒的诊断标准及处理原则。中毒源数据库包括三百余种常见中断源，并且支持免费更新。 5. 食品卫生法律库包括全面的食品类法律法规，支持查询食品安全法、卫生部所颁布的所有关于食品安全的部令规章。 6. 支持食品安全标准库、食品鉴别信息库、食物中毒分析信息库的免费升级更新。 7. 具有国家版权局授予的计算机软件著作权证书。 数据指标 1、基础数据源自国家标准 CDC《食物成分列表》 2、膳食指南基础数据源自中国营养学会最新版《中国居民膳食指南》	实训室标配软件，衡量教学硬件重要指标

系统运行要求

硬件：电脑 、 彩色喷墨打印机（选配）

软件：windows2000 以上操作系统

膳食分析与营养评价系统



智能营养配餐系统



食品安全监测系统



技术支持及售后服务

我们提供完善的技术支持，我们会建立相应的客户跟踪档案，如果有任何技术上的问题，我们会及时给以解答。我们的服务宗旨就是专业、及时、真诚、周到的技术支持。我们提供多种灵活的支持途径：

- ☞ 电话支持服务：欢迎用户来电，我们会细心倾听客户反馈的每一个问题和建议，及时解决用户的问题。
- ☞ 电子邮件服务：如果用户有什么问题，可以直接发送到我们的信箱里，我们会及时收取您的邮件，并尽快解决问题。
- ☞ 其他支持服务：如果用户有一些特别的需求，我们也可以提供一些特别的支持方式，例如：提供例程来实现一些功能需求；根据客户的要求提供演示；以及根据客户需求做一个系统完整的解决方案。
- ☞ 对软件系统提供终身技术支持，提供免费且不限次数的远程培训服务
- ☞ 官网地址：www.wangsssoft.com
- ☞ 技术支持信箱：support@wangsssoft.com
- ☞ 售后服务信箱：service@wangsssoft.com
- ☞ 24 小时客服：4006992939 13838266699
- ☞ 在线客服：576978460

关于王士软件

王士营养软件研究中心是一家专业的营养监测软件研究机构，多年来一致致力于营养监测、营养咨询、食品安全系统的研究和营养监测等营养软件系统的开发。王士营养软件研究中心聚集了大学的高级人才，拥有一支高素质团队，技术力量雄厚。下设行政部、市场部、研发部、测试部、技术支持部。

目前的主要产品有：营养监测系统、营养专家系统、膳食分析与营养评价系统、智能营养配餐系统、食品安全监测系统等。本中心的软件产品使用范围涵盖妇幼保健、临床营养、营养师培训、家庭营养评价、酒店膳食管理、学校食品安全监测等领域，营养监测系统依然是我公司的拳头产品，目前国内尚未有能与之竞争的产品。

电话：4006992939 13838266699（咨询热线）

官方网址：<http://www.wangsoft.com>

解决方案：<http://www.wangsoft.com/solution.html>

官方电邮：sales@wangsoft.com

© 版权所有 2005-2020 王士营养软件研究中心

作为专业的营养软件制造商，王士软件依托营养监测研究中心雄厚的科研力量，为大学、科研机构、医院和个人提供了一系列专业的营养软件，功能涵盖营养测算、营养监测、营养咨询等。

**营养配餐与食品工程
实训解决方案**

王士软件

Wang's software

<http://www.wangsoft.com>

E_mail: support@wangsoft.com