



612

Т 34

Теплов Виталий Иванович. Физиология питания: учебное пособие / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 452 с. - ISBN 978-5-394-01795-7
УДК 612

Аннотация: Рассмотрены проблемы и научные основы рационального питания; раскрыты вопросы, касающиеся систем современного питания и роли питания в жизнедеятельности и здоровье человека. Особое внимание уделено функциональным продуктам питания и их безвредности. Подробно излагаются различные виды и методы лечебно-профилактического питания. Для студентов бакалавриата, обучающихся по направлениям подготовки «Товароведение», «Торговое дело», «Технология продукции и организация общественного питания», а также широкого круга читателей, которым не безразлично свое здоровье.



641

Ф 94

Функциональные продукты питания: учебное пособие для межвузовского использования; рек. Сиб. регион. УМЦ высш. проф. обр. - М.: Кнорус, 2012. - 304 с. - (Для бакалавров). - ISBN 978-5-406-00884-3
УДК 641

Аннотация: Представляет собой дополнение к курсу «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья» базовой части профессионального цикла дисциплин ФГОС ВПО по направлению подготовки 260100 «Продукты питания из растительного сырья» и может использоваться при разработке учебно-методического комплекса вариативной дисциплины «Функциональные продукты питания». Изложен теоретический материал, раскрывающий основные принципы разработки и создания функциональных продуктов питания, характеристики основных макро- и микронутриентов животного и растительного происхождения, включение которых в состав продуктов питания придает им функциональные свойства. Также содержит описание лабораторного практикума, обучающего основным приемам контроля качества функциональных продуктов, материалы для организации учебно-исследовательской работы студентов и контрольные тесты для проверки степени усвоения материала. Для бакалавров высшего профессионального образования.



612

М 29

Мартинчик Арсений Николаевич. Физиология питания: учебник для среднего проф. обр. по спец. "Технология продукции общественного питания"; рек. ФИРО / А. Н. Мартинчик. - М.: Академия, 2013. - 240 с. - (Среднее проф. образование. Пищевое производство). - ISBN 978-5-7695-9591-2
УДК 612

Аннотация: В учебнике представлены основные разделы современной науки о питании человека (нутрициологии); рассмотрены значение питания в жизни человека, строение и химический состав пищи, свойства пищевых и некоторых биологически активных природных веществ, а также источники их поступления в организм; освещены основы энергетического обмена организма, потребность человека в энергии, энергетическая и пищевая ценность основных групп пищевых продуктов; сформулированы в доступной форме правила и принципы здорового питания; рассмотрены современные рекомендации по питанию человека в различные периоды жизни и разных условиях жизнедеятельности; дана гигиеническая оценка способов кулинарной обработки пищевых продуктов с точки зрения соблюдения правил здорового питания. Учебник может быть использован при изучении общепрофессиональной дисциплины «Физиология питания» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания». Для студентов учреждений среднего профессионального образования; может быть использован в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации специалистов среднего звена в области производства и реализации продуктов питания и пищевых производств.