



□ □ Карпенко П.О.

□ □ **Основи раціонального і лікувального харчування : навч. посіб. / П.О. Карпенко, СМ. Пересічна, І.М. Грищенко. Н.О. Мельничук ; за заг. ред. П.О. Карпенка. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. — 504 с**

□ □ **ISBN 978-966-629-503-6**

У навчальному посібнику розглянуто теорії харчування, традиційні та окремі нетрадиційні види харчування. Висвітлено загальні підходи до організації і технології раціонального і лікувального харчування відповідно до сучасних досягнень нутриціології, особливості технології приготування страв у лікувальному харчуванні. Надано характеристики головних нутрієнтів раціону харчування людини, розкрито харчову і біологічну цінність основних продуктів харчування. Наведено класифікації фруктів, ягід та овочів, що широко використовуються у харчуванні здорової і хворої людини, лікувально-столових мінеральних вод та методику застосування мінеральних вод України в комплексному лікуванні хворих. Розглянуто сучасні принципи лікувального харчування та застосування різних дієт при найбільш поширених захворюваннях, методики дієтотерапії та характеристики дієт, представлено зразки одноденних меню лікувального харчування.

Призначено для студентів вищих навчальних закладів, що спеціалізуються за фахом 091711 «Технологія харчування» та 050201 «Менеджмент організацій» (спеціалізації) «Менеджмент ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу». Це видання може бути корисним для працівників ресторанів щодо забезпечення відповідним харчуванням відвідувачів у контексті Євро-2012 та медичних працівників (дієтологів, гастроентерологів, терапевтів та інших фахівців).