

ББК 81.432.1-7-923  
В 29

# Рецензенты:

*И. В. Лисица*, канд. филол. наук, доцент кафедры иностранных языков  
Новосибирского государственного педагогического университета

*В. Л. Каракчиева*, канд. филол. наук, доцент кафедры иностранных  
языков Новосибирского государственного технического университета

В 29      **The Basics of Nutrition Science and Food Processing** : Основы  
науки о питании и обработки продуктов : учебное пособие /  
Н. А. Смакотина, А. А. Телегуз, Л. И. Толстоброва, М. В. Гор-  
диенко. – Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2021. – 115 с.

ISBN 978-5-7782-4523-5

Учебное пособие «The Basics of Nutrition Science and Food Processing» предназначено для студентов второго курса, обучающихся по направлениям подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания: профиль: Технология и организация ресторанного сервиса», 38.03.02 «Менеджмент: профиль: Менеджмент в индустрии питания».

Цель пособия – формирование иноязычной коммуникативной компетенции на основе заданного ситуативного профессионально-ориентированного контекста.

Структура пособия. Пособие состоит из двух модулей: Module I. The Basics of Nutrition Science; Module II. Food Processing.

Каждый раздел пособия содержит тематические текстовые материалы, посвященные основам науки о питании и обработки продуктов и ориентированные на развитие языковых, речевых и коммуникативных умений и навыков. Изучение тематического материала завершается выполнением заданий творческого характера в устной или письменной форме. Учебное пособие может использоваться как в аудиторном режиме работы, так и в самостоятельной работе обучающихся.

Работа выполнена на кафедре иностранных языков НГТУ

**ББК 81.432.1-7-923**

ISBN 978-5-7782-4523-5

© Смакотина Н. А., Телегуз А. А.,  
Толстоброва Л. И., Гордиенко М. В., 2021  
© Новосибирский государственный  
технический университет, 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие .....	3
<b>Module 1. The basics of Nutrition Science</b> .....	4
Unit I. Human nutrition.....	4
Unit II. Essential organic nutrients .....	13
Unit III. Essential inorganic nutrients .....	31
Stop and check .....	49
<b>Module 2. Food Processing</b> .....	52
Unit I. Aims of Food Processing.....	52
Unit II. Physical processing .....	72
Unit III. Chemical processing .....	88
Stop and check .....	109
Список источников .....	112