

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский  
технологический университет»  
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе

Д.Ш. Султанова

«07» июня 2021 г.



Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу  
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060  
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова  
Дата 07.06.2021

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по дисциплине «**ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ СОЗДАНИЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**»

Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль:	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Заочная
Институт:	Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет:	Факультет пищевых технологий
Кафедра-разработчик:	Кафедра «Технологии пищевых производств»
Курс; семестр	4-5; 12, 14

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Лекция	6	0,17
Лабораторная работа	12	0,33
Контроль самостоятельной работы	30	0,83
Самостоятельная работа	195	5,42
Форма аттестации: Контрольная работа (14 сем), Экзамен (14 сем)	9	0,25
Всего	252	7

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 1047 от 17.08.2020) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания для профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Доцент

С.В. Китаевская

---

### **СОГЛАСОВАНО**

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств», протокол от 12.05.2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой *Согласовано* О.А. Решетник

### **УТВЕРЖДЕНО**

Начальник центра УМЦ

*Утверждаю*

Л.А. Китаева

## **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Теоретические основы создания специализированных продуктов питания» являются:

формирование знаний об особенностях технологии специализированных продуктов питания

## **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Теоретические основы создания специализированных продуктов питания» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Теоретические основы создания специализированных продуктов питания» обучающийся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Физиология питания
2. Химия пищи

Дисциплина «Теоретические основы создания специализированных продуктов питания» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2. Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

## **3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины**

**ПК-6 Способен разрабатывать предложения по инновационному развитию производства, внедрению ресурсосберегающих технологий и конкурентоспособной продукции**

ПК-6.1. Знает методы повышения конкурентоспособности продукции и подготавливает предложения, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-6.2. Умеет проводить исследования с целью создания и применения инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-6.3. Владеет навыками проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, проектирования меню и рационов предприятий питания

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

**Знать:**

методы повышения конкурентоспособности продукции и подготавливает предложения, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**Уметь:**

проводить исследования с целью создания и применения инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**Владеть:**

навыками проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, проектирования меню и рационов предприятий питания

**4. Структура и содержание дисциплины**

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Научные основы специализированного питания	12	2				16	Контрольная работа
	<b>Итого по семестру</b>	<b>12</b>	<b>2</b>				<b>16</b>	
1.	Научные основы специализированного питания	14	3			4	11	Кейс-задача; Контрольная работа; Тест; Экзамен
2.	Практические аспекты технологии продуктов для специализированного питания	14	1		12	26	168	Кейс-задача; Контрольная работа; Лабораторная работа; Тест; Экзамен
	<b>Итого по семестру</b>	<b>14</b>	<b>4</b>		<b>12</b>	<b>30</b>	<b>179</b>	<b>Контрольная работа, Экзамен</b>

**5. Содержание лекционных занятий по темам**

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
1.	Научные основы специализированного питания	1	Диетическое и лечебно-профилактическое питание	ПК-6.1 ПК-6.2
2.		1	Питание детей и подростков	ПК-6.1 ПК-6.2
3.		1	Питание беременных женщин и кормящих матерей	ПК-6.1 ПК-6.2
4.		1	Геродиетическое питание	ПК-6.1 ПК-6.2
5.		1	Питание спортсменов	ПК-6.1 ПК-6.2
6.	Практические аспекты технологии продуктов для специализированного питания	1	Основы технологии приготовления специализированных продуктов питания	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>6</b>		

## 6. Содержание практических/семинарских занятий

Проведение практических/семинарских занятий не предусмотрено учебным планом

## 7. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
1.	Практические аспекты технологии продуктов для специализированного питания	2	Технология приготовления первых блюд	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2.		2	Технология приготовления блюд из овощей и картофеля	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3.		2	Технология приготовления вторых блюд из рыбы и морепродуктов	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
4.		2	Технология приготовления вторых блюд из мяса и мясопродуктов	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
5.		2	Технология приготовления мучных кулинарных изделий	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
6.		2	Приготовление специализированных блюд по разработанному меню	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>12</b>		

## 8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Принципы разработки рационов для лечебного и диетического питания	16	подготовка к контрольной работе	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2.	Рационы питания для работников, связанных с вредными производствами	11	подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию, решение кейс-задач	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3.	Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий	14	подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию, решение кейс-задач	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
4.	Технология приготовления вторых блюд из рыбы и морепродуктов	14	подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию, решение кейс-задач	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
5.	Применение биологически активных веществ в технологии специализированных продуктов	14	подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию, решение кейс-задач	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
6.	Технология приготовления вторых блюд из мяса и мясопродуктов	14	подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию, решение кейс-задач	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
7.	Технология приготовления блюд из творога и яиц	14	подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию, решение кейс-задач	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
8.	Технология приготовления мучных	14	подготовка к контрольной работе,	ПК-6.1

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
	блюд		подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию, решение кейс-задач	ПК-6.2 ПК-6.3
9.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	14	подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию, решение кейс-задач	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
10.	Технология приготовления мучных кулинарных изделий	14	подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию, решение кейс-задач	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
11.	Разработка меню. Приготовление специализированных продуктов по разработанному меню	14	подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию, решение кейс-задач	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
12.	Технология приготовления блюд из овощей и картофеля	14	подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию, решение кейс-задач	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
13.	Технология приготовления первых блюд	14	подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию, решение кейс-задач	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
14.	Технология приготовления вторых блюд из сельскохозяйственной птицы и кролика	14	подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию, решение кейс-задач	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>195</b>		

### 8.1 Контроль самостоятельной работы

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Рационы питания для работников, связанных с вредными производствами	4	проверка кейс-задач, проверка контрольной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2.	Технология приготовления блюд из овощей и картофеля	2	прием лабораторной работы, проверка кейс-задач, проверка контрольной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3.	Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий	2	прием лабораторной работы, проверка кейс-задач, проверка контрольной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
4.	Технология приготовления вторых блюд из рыбы и морепродуктов	2	прием лабораторной работы, проверка кейс-задач, проверка контрольной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
5.	Технология приготовления вторых блюд из сельскохозяйственной птицы и кролика	2	прием лабораторной работы, проверка кейс-задач, проверка контрольной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
6.	Технология приготовления блюд из овощей и картофеля	2	прием лабораторной работы, проверка кейс-задач, проверка контрольной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
7.	Технология приготовления блюд из творога и яиц	2	прием лабораторной работы, проверка кейс-задач, проверка контрольной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
8.	Технология приготовления мучных блюд	2	прием лабораторной работы, проверка кейс-задач, проверка контрольной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
9.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	2	прием лабораторной работы, проверка кейс-задач, проверка контрольной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
10.	Технология приготовления мучных	2	прием лабораторной работы, проверка	ПК-6.1

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
	кулинарных изделий		кейс-задач, проверка контрольной работы, проверка тестирования	ПК-6.2 ПК-6.3
11.	Разработка меню. Приготовление специализированных продуктов по разработанному меню	2	прием лабораторной работы, проверка кейс-задач, проверка контрольной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
12.	Применение биологически активных веществ в технологии специализированных продуктов	2	проверка кейс-задач, проверка кейс-задач, проверка контрольной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
13.	Технология приготовления первых блюд	2	прием лабораторной работы, проверка кейс-задач, проверка контрольной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
14.	Технология приготовления вторых блюд из мяса и мясoproдуктов	2	прием лабораторной работы, проверка кейс-задач, проверка контрольной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>30</b>		

## 9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Теоретические основы создания специализированных продуктов питания» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
<b>12-й семестр</b>			
Лабораторная работа	6	13	25
Кейс-задача	1	9	15
Контрольная работа	1	6	10
Тест	2	8	10
Экзамен	1	24	40
<b>Итого</b>		<b>60</b>	<b>100</b>

## 10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

## 11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

### 11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Теоретические основы создания специализированных продуктов питания» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
Э. Э. Сафонова, В. В. Быченкова, Е. П. Линич, Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания [Электронный ресурс] : Санкт-Петербург : Лань, 2021	<a href="https://e.lanbook.com/book/165844">https://e.lanbook.com/book/165844</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ
Л.З. Габдукаева, С.В. Китаевская, О.А. Решетник, Технология продуктов лечебно-	66 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

профилактического питания [Учебник] учеб. пособие: Казань : Изд-во КНИТУ, 2019	
С. Б. Юдина, Е. Н. Харенко, Н. Н. Яричевская, Технология функциональных продуктов для геродиетического питания [Электронный ресурс] учебное пособие: Санкт-Петербург : Лань, 2019	<a href="https://e.lanbook.com/book/113907">https://e.lanbook.com/book/113907</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ
Н. Н. Яричевская, С. Б. Юдина, Е. Н. Харенко, Технология продуктов спортивного питания [Электронный ресурс] : Санкт-Петербург : Лань, 2021	<a href="https://e.lanbook.com/book/169121">https://e.lanbook.com/book/169121</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ

### 11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания [Прочее] Для предприятий обществ. питания: М. : Хлебпродинформ, 2002	7 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
Л.З. Китаевская, О.А. Решетник, Л.З. Габдукаева, Технология продуктов лечебно-профилактического питания [Электронный ресурс] учеб. пособие: Казань : Изд-во КНИТУ, 2019	<a href="http://ft.kstu.ru/ft/Gabdukaeva-Tekhnol_prod_lech_prof_pitaniya.pdf">http://ft.kstu.ru/ft/Gabdukaeva-Tekhnol_prod_lech_prof_pitaniya.pdf</a> Доступ с IP адресов КНИТУ
М. И. Максимович, Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания [Прочее] учебное пособие: Минск : РИПО, 2017	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=487918">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=487918</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ
Новикова Е.В., Черевко А.И., под общ. ред., Михайлов В.М., под общ. ред., Г, Энциклопедия питания. Том 9. Основы лечебного и лечебно-профилактического питания [Прочее] Энциклопедия: Москва : КноРус, 2021	<a href="https://www.book.ru/book/939042">https://www.book.ru/book/939042</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ

### 11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Теоретические основы создания специализированных продуктов питания» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС BOOK.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

**УНИЦ**  
*Согласовано*

### 11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: [www.scopus.com](http://www.scopus.com)

Web of Science Доступ свободный: [apps.webofknowledge.com](http://apps.webofknowledge.com)

ФГБУ «Федеральный институт промышленной собственности» - Доступ свободный:  
<https://www.fips.ru/>

Единая база ГОСТов РФ «ГОСТ Эксперт» - Доступ свободный: <https://gostexpert.ru/>

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: [www.garant.ru](http://www.garant.ru)

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

## 12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Теоретические основы создания специализированных продуктов питания»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard

Архиватор 7 Zip

Блокнот Notepad

Яндекс Браузер

ПО для коллективной работы Microsoft Teams

ПО для перевода: ABBYY Lingvo x3 Английская версия от 19.11.2008 AL14 -1S1V05-102;

ПО для перевода: ABBYY Lingvo x3 Европейская версия от 19.11.2008 AL14-2S1V05-102;

Дополнительное ПО доступное по бесплатной подписке от Microsoft

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для студентов

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для преподавателей

ПО для коллективной работы Microsoft Teams

Лекционные и практические занятия проводятся в аудитории К-424, оснащенной презентационной техникой (Комплект SBM680iv3: интерактивная доска, ноутбук ASUS X542BP и проектор).

Лабораторные работы проводятся в лаборатории «Технологии продукции общественного питания» (К-217), оснащенной столовой посудой, приборами и инвентарем, основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

- Блендер Braun MR 404 Plus;

- Ванна моечная BM-2/530;

- Ванна моечная BM-2/630;

- Вакуумная упаковочная машина GEMLUX GL-VS-169S;

- Весы лабораторные ВЛТЭ-150г с гирей калибровочной (3 шт);

- Гриль прижимной SIRMAN;

- Жерновая кофемолка cG-250;

- Зонт островной ЗВО;

- Зонт пристенный ЗВП;

- Комбайн Braun K 3000;

- Конвекционная печь UNOX XFT 193;

- Микроволновая печь LG;

- Миксер BOSCH MFQ 3020;

- Морозильник NORD ДМ-155-3-010;

- Пароварка Tefal;

- Пароконвектомат UNOX 393;

- Плита электрическая ПЭ-704111;
- Соковыжималка Moulinex;
- Су вид GEMLUX GL-SV2;
- Холодильная камера «Свяга»;
- Холодильник INDEZIT ST 167;
- Шкаф расстоечный UNOX XLT 193;
- Шкаф шоковой заморозки Arach SH 03.

Помещение для самостоятельной работы студентов К-423 оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечено доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

### **13. Образовательные технологии**

Количество часов занятий, проводимых в интерактивных формах в учебном процессе по дисциплине «Теоретические основы создания специализированных продуктов питания» составляет 8 ч.

В процессе освоения дисциплины «Теоретические основы создания специализированных продуктов питания» используются следующие образовательные технологии:

- работа в малых группах;
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция- пресс-конференция, мини-лекция);
- системы дистанционного обучения;
- тренинги;
- мастер-классы;
- метод кейсов.

При изучении дисциплины предусмотрены следующие занятия, проводимые в интерактивных формах:

1. Мастер – класс "Технология приготовления вторых блюд из рыбы и морепродуктов для детского питания" (2 часа);
2. Мастер – класс "Технология приготовления мучных кулинарных изделий для геродиетического питания" (2 часа);
3. Тренинг "Алгоритм разработки рациона диетического и лечебно-профилактического питания" (2 часа);
4. Лекция - визуализация "Научные основы специализированного питания" (2 часа).