Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Профессия

43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН

Форма обучения: *очная*

Вологда, 2017

Рассмотрена цикловой комиссией
гуманитарных и социально-экономических
дисциплин
Протокол № 1 от 06 сентября 2017.
Председатель цикловой комиссии
_____ Т.Н. Смирнова

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Веселова Н.В., преподаватель высшей квалификационной категории ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по специальности 100114.01 Официант, бармен

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностям рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе

председатель цикловой комиссии _____ Карагодина Т.Г.
место работы, должность подпись ФИО

МП

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ	20
6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Физиология питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в цикл общепрофессиональных дисциплин ОП.02.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
- осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов;
- осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров
- соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

- понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах; усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- правила личной гигиены;
- санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;
- санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд;
- санитарные требования к реализации готовой продукции;
- санитарные требования к обслуживанию посетителей;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- санитарно-пищевое законодательство;
- основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*58*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*40*
в том числе:	
лабораторные работы	*0*
практические занятия	*16*
контрольная работа	*0*
курсовая работа (проект)	*0*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*18*
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа	*8*
Реферат и доклады по заданной тематике	*10*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

1	2	3	4		5	6
Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические работы, самостоятельная работа обучающихся**	**Максим. количество часов**	**Обязательное количество часов**		**Сам. работа**	**Уровень освоения/компетенции**
			ЛК	**ПЗ**		
	Содержание	**5**	**4**		**1**	
Тема 1 Пищеварение	1 Пищеварение: сущность, значение в жизнедеятельности организма. Строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов.	2	2			2 / ОК1-7 ПК 1.1-1.4, 2.1, 2.3, 2.5, 2.7
	2 Изменение пищи в различных отделах пищеварительного тракта. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, конечные продукты переваривания	3	2		1	2 / ОК1-7 ПК 1.1-1.4; 2.1, 2.3, 2.5, 2.7
	Самостоятельная работа					
	Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам занятий, разработанных преподавателем)					2 / ОК1-7 ПК 1.1-1.4; 2.1, 2.3, 2.5, 2.7
Раздел 2. ***Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.***	**Содержание**	**15**	**8**		**7**	
	1 Понятие об обмене веществ и энергии: ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, факторы на них влияющие. Понятие о калорийности пищи, энергетической ценности белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма.	3	2		1	2 / ОК1-7 ПК 1.1-1.4; 2.1, 2.3, 2.5, 2.7
	2 Белки, жиры, углеводы: физиологическая роль, свойства, аминокислотный состав белков, классификация. Биологическая ценность белков различного происхождения, их соотношение в рационе питания.	4	2		2	2 / ОК1-7 ПК 1.1-1.4; 2.1, 2.3, 2.5, 2.7
	3 Витамины: классификация, физиологическая характеристика основных представителей. Потребность организма в витаминах, влияние внешних и внутренних факторов, источники поступления витаминов в организм.	4	2		2	2 / ОК1-7 ПК 1.1-1.4; 2.1, 2.3, 2.5, 2.7

	4	Минеральные вещества: классификация, физиологическая роль для организма, источники поступления. Регуляция минерального обмена.	4	2		2	2 / ОК1-7 ПК 1.1-1.4; 2.1, 2.3, 2.5, 2.7
	Самостоятельная работа						
	Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам занятий, разработанных преподавателем) Выполнение реферативных работ: 1. Пути сохранения витаминов при хранении и кулинарной обработке продуктов, витаминизация продуктов и готовой пищи. 2. Потребность организма в углеводах в зависимости от различных факторов 3. Потребность организма в жирах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. 4. Продукты окисления жиров, их влияние на здоровье человека. 5. Потребность организма в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма. 6. Вода: значение для организма и роль в питании. Водно-солевой обмен. Водный баланс.					2 / ОК1-7 ПК 1.1-1.4; 2.1, 2.3, 2.5, 2.7
Тема 3 ***Рациональное питание и физиологические основы его организации. Питание различных групп населения***	**Содержание**		**14**	**4**	**8**	**2**	
	1	Рациональное питание: понятие, значение, основные принципы. Режим питания и его значение. Влияние режима питания на усвояемость пищи.	5	4		1	2 / ОК1-7 ПК 1.1-1.4; 2.1, 2.3, 2.5, 2.7
	2	Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона с учетом различных факторов. Особенности питания людей различных групп населения. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения.	5	2		3	2 / ОК1-7 ПК 1.1-1.4; 2.1, 2.3, 2.5, 2.7
	Практическая работа						
	1	Органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов	4		4		2 / ОК1-7 ПК 1.1-1.4; 2.1, 2.3, 2.5, 2.7
	2	Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и их физиологическая оценка.	4		4		2 / ОК1-7
	3	Составление меню суточного рациона для детей и подростков и их физиологическая оценка.	4		4		ПК 1.1-1.4; 2.1, 2.3, 2.5, 2.7

	4 Составление меню суточного рациона для лиц пожилого возраста и их физиологическая оценка	2		2		2 / ОК1-7 ПК 1.1-1.4, 2.1, 2.3, 2.5, 2.7
	Самостоятельная работа					
	Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам занятий, разработанных преподавателем)					2 / ОК1-7 ПК 1.1-1.4, 2.1, 2.3, 2.5, 2.7
Тема 4.. *Диетическое и лечебно-профилактическое питание*	**Содержание**	**14**	**6**	**2**	**6**	
	1 Диетическое (лечебное) питание: понятие, история возникновения, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания.	5	2		3	2 / ОК1-7 ПК 1.1-1.4; 2.1, 2.3, 2.5, 2.7
	2 Назначение и характеристика основных лечебных диет. Понятие о лечебно-профилактическом питании и его рационах как фактора предупреждения профессиональных заболеваний.	5	2		3	2 / ОК1-7 ПК 1.1-1.4, 2.1, 2.3, 2.5, 2.7
	3 Зачетная работа	2	2			3
	Практическая работа					
	1 Составить меню суточного рациона в соответствии с указанной лечебной диетой.	2		2		2 / ОК1-7 ПК 1.1-1.4; 2.1, 2.3, 2.5, 2.7
	Самостоятельная работа					
	Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам занятий, разработанных преподавателем) Выполнение реферативных работ: 1. Лечебных диеты, рекомендуемые при заболеваниях органов пищеварения. 2. Лечебных диеты, рекомендуемые при заболеваниях органов сердечнососудистой системы. 3. Лечебных диеты, рекомендуемые при заболеваниях органов почек. 4. Лечебных диеты, рекомендуемые при заболеваниях органов нарушениях обмена веществ.					2 / ОК1-7 ПК 1.1-1.4, 2.1, 2.3, 2.5, 2.7
	Всего	**58**	**24**	**16**	**18**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета физиологии питания, санитарии и гигиены;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным программным обеспечением, соответствующим разделам программы;
- комплект учебно-наглядных пособий «Физиология питания, санитария и гигиена».

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые акты

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 N 6-ФКЗ, от 30.12.2008 N 7-ФКЗ, от 05.02.2014 N 2-ФКЗ, от 21.07.2014 N 11-ФКЗ) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
2. О защите прав потребителей [Электронный ресурс]: фед. закон от 07.02.1992, N 2300-1 (ред. от 13.07.2015) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : фед. закон : от 30.03.1999, N 52-ФЗ (ред. от 28.11.2015) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
4. Об охране окружающей природной среды [Электронный ресурс] : фед. закон : от 10.01.2002г. №7 (с изменениями на 29 декабря 2015 года) / СПС

«КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.

5. Положение о государственной санитарно-эпидемиологической службе РФ и Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании // Собрание законодательства. –2000. – № 31. – Ст. 3295.
6. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]. – Введ. 2002 – 02 – 01. / СПС Консультант Плюс // ЗАО «Консультант Плюс».– Электрон. текстовые данн. – Еженед. обновление.
7. Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079 01 (с изменениями на 31 марта 2011 года) [Электронный ресурс]. – Введ. 2002 – 02 – 01. / СПС Консультант Плюс // ЗАО «Консультант Плюс».– Электрон. текстовые данн. – Еженед. обновление.

Основные источники

1. Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для спо / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Ю. В. Несвижский. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 348 с.
2. Мартинчик А. Н.Физиология питания : учебник для СПО / А. Н. Мартинчик. - М. : Академия, 2013. – 235 с.

Дополнительные источники

1. Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для спо / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Ю. В. Несвижский. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 348, [1] с.
2. Мартинчик А. Н. Физиология питания : учебник для СПО / А. Н. Мартинчик. - М. : Академия, 2013. - 235, [1] с.
3. Теплов В. И. Физиология питания : учеб. пособие / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012. - 452 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь:	
составлять рационы питания для различных категорий потребителей;	Защита практических работ (аудиторно), решение профессиональных ситуаций
осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;	Защита практических работ (аудиторно), решение профессиональных ситуаций
соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов;	Защита практических работ (аудиторно), решение профессиональных ситуаций
осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров	Защита практических работ (аудиторно), решение профессиональных ситуаций
соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;	Защита практических работ (аудиторно), решение профессиональных ситуаций
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.	Защита практических работ (аудиторно), решение профессиональных ситуаций
знать:	
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Тестовый контроль, зачетная работа
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	Тестовый контроль, зачетная работа
понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах; усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее;	Тестовый контроль, зачетная работа
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Тестовый контроль, зачетная работа
правила личной гигиены;	Реферативная работа

	студентов по предлагаемой тематике; тестовый контроль
санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;	Тестовый контроль, зачетная работа
санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд;	Тестовый контроль, зачетная работа
санитарные требования к реализации готовой продукции;	Тестовый контроль, зачетная работа
санитарные требования к обслуживанию посетителей;	Тестовый контроль, зачетная работа
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	Тестовый контроль, зачетная работа
санитарно-пищевое законодательство;	Реферативная работа студентов по предлагаемой, зачетная работа тематике; тестовый контроль
основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.	Тестовый контроль, зачетная работа

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	Демонстрация умения подготовки к обслуживанию, подбора оборудования, посуды, приборов рассчитывать необходимое количество в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания	Защита практических работ (аудиторно), решение профессиональных ситуаций
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Демонстрация умения организации подготовки зала к обслуживанию и приему гостей. Изложение материалов по организации процесса обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, осуществления расчета с посетителями	Защита практических работ (аудиторно), решение профессиональных ситуаций

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	Демонстрация умения обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера	Защита практических работ (аудиторно), решение профессиональных ситуаций
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	Демонстрация умения обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания, применения передовых, инновационных методов и форм организации труда	Защита практических работ (аудиторно), решение профессиональных ситуаций
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Демонстрация умения контролировать процесс подготовки к обслуживанию, подбирать оборудование, посуду, приборы, рассчитывать необходимое количество в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания	Защита практических работ (аудиторно), решение профессиональных ситуаций
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	Изложение материала по выбору и использованию инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания	Защита практических работ (аудиторно), решение профессиональных ситуаций
ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	Демонстрация умения приготовления и подачи простых закусок	Защита практических работ (аудиторно), решение профессиональных ситуаций
ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Демонстрация умения приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей	Защита практических работ (аудиторно), решение профессиональных ситуаций

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии	- наблюдение за деятельностью студентов во

своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	Обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при составлении меню; Эффективность и качество выполнения профессиональных задач	- наблюдение за учебной деятельностью студентов
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- наблюдение за учебной деятельностью студентов
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Выполнение эффективного поиска необходимой информации, используя различные источники, в том числе электронные	- наблюдение за учебной деятельностью студентов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Работа с использованием современного оборудования и информационно-коммуникационных технологий	- наблюдение за учебной деятельностью студентов
ОК 6. Работать в в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, коллегами, руководством и потребителями	- наблюдение за учебной деятельностью студентов
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Демонстрация применения полученных профессиональных знаний	- наблюдение за учебной деятельностью студентов - наблюдение за деятельностью студентов во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций

5. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.