

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ Е.Ш.Булаш
Приказ № __ от _____ 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 09 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ»
Специальность 43.02.10 «Туризм»**



г. Симферополь, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация питания туристов» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.10 «Туризм», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Николаенко А.В., Мелешко И.В., преподаватели специальных дисциплин ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация питания туристов» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № _____ от «___» _____ 2022 г.

Председатель ЦМК «ОП»

_____ В.Н. Елина

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация питания туристов» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.10 «Туризм».

Протокол № __ от «___» _____ 2022 г.

Методист

_____ Я.А. Донченко

© Николаенко А.В., Мелешко И.В. – авторы-составители

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ»	4
1.1.	Область применения программы	4
1.2.	Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы	4
1.3.	Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины	4
1.4.	Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины	5
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ»	6
2.1.	Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	6
2.2.	Тематический план и содержание учебной дисциплины	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ»	13
3.1.	Материально-техническое обеспечение	13
3.2.	Информационное обеспечение реализации программы	13
3.2.1.	Печатные издания	14
3.2.2.	Электронные издания и ресурсы	14
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ»	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация питания туристов» является вариативной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.10 «Туризм», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена

В соответствии с учебным планом учебная дисциплина «Организация питания туристов» относится к циклу «Общепрофессиональная подготовка».

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению предприятий общественного питания.
ОК 02.	Выполнение задач профессиональной деятельности. Владеть методами, формами обслуживания. Владеть навыками различных видов сервировки, составления меню;	Нормативно-правовой документации. Прогрессивные виды услуг и формы обслуживания.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК04.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности.
ОК 05.	Оформлять документы: меню, карты напитков.	Правила оформления документов.
ОК 06.	Организация и контроль подготовки торгового зала к обслуживанию.	Обслуживание приемов и банкетов, специальные формы обслуживания. Обслуживание в местах массового отдыха и на транспорте. Обслуживание и организация питания туристов.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения в профессиональной деятельности.

ПК 6.1. Формировать и предоставлять услуги питания в туристических объектах и гостиницах, соответствующего запросам потребителя, согласование с потребителем.	Предоставлять услуги питания в туристических объектах и гостиницах, соответствующего запросам потребителя, согласование с потребителем.	Виды основных и дополнительных услуг питания, оказываемых гостиничным предприятием соответствующих запросам потребителей.
ПК 6.2. Организовывать производственно-технологическую деятельность службы питания в туристических объектах и гостиницах.	Осуществлять производственно-технологическую деятельность службы питания в туристических объектах и гостиницах.	Технологии разработки и формирования услуг службы питания в туристических объектах и гостиницах.
ПК 6.3. Организовывать питание и процесс обслуживания туристов с учетом их национальных особенностей, традиций и культуры питания.	Осуществлять питание и процесс обслуживания туристов с учетом их национальных особенностей, традиций и культуры питания.	Виды питания. Процесс обслуживания туристов с учетом их национальных особенностей, традиций и культуры питания.

Освоение общепрофессиональной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися *следующих личностных результатов* реализации программы воспитания:

ЛР – 13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР – 14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

Работа во взаимодействии педагога и обучающегося 93 часов, в том числе:

- обязательной нагрузки обучающегося 75 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы «Организация питания туристов»

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	93
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем)	75
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	35
курсовая работа(проект) (если предусмотрено)	-
Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация питания туристов»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4	5
ОП. 10 Организация питания туристов					
Раздел 1. Организация питания туристов					
Тема 1.1. Организация услуг питания в системе предоставления туристских услуг.	Содержание учебного материала		6		
	1 2	Введение в дисциплину. Место организации услуг питания в системе предоставления туристских услуг. Функции общественного питания: экономические, социальные, сервисные.	1	конспект, О-2, стр.10-12	1
			1		
	3 4	Типы организаций общественного питания. Характеристика типов ООП. Классификация ООП по признакам.	1	конспект, О-1, стр.9-19	1
			1		
	5 6	Структура производства организаций общественного питания. Общие принципы функционирования предприятий питания. Деятельность служб предприятий питания по организации питания.	1	конспект	1
			1		
	Тема 1.2. Методы обслуживания при предоставлении услуги питания	Содержание учебного материала		18	
7 8		Методы и формы обслуживания. Подготовка персонала баров и ресторанов к обслуживанию.	1	конспект, О-1, стр.20-27	1
			1		
9 10		Виды и характеристика торговых помещений. Оснащение и требования к торговым помещениям.	1	конспект, О-1, стр.27-29; стр. 134-139	1
			1		
11 12		Меню предприятий питания. Карта вин.	1	конспект, О-1, стр.62-77	1
			1		

	13	Правила подачи блюд и напитков.	1	конспект, О-1, стр.142-162;	1	
	14	Способы подачи блюд.	1			
	15	Виды и характеристика столовой посуды, столовых приборов, столового белья.	1	конспект, О-1, стр.38-60;	1	
	16		1			
	17	Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей. Виды и правила сервировки столов в соответствии с видом и временем обслуживания.	1	конспект, О-1, стр.90-117;	1	
	18					
	19	Основные этапы обслуживания гостей в торговом зале ресторана. Встреча, размещение, прием заказа, выполнение заказа.	1	конспект, О-1, стр.87-90; стр.118-126	1	
	20		1			
	21	Кулинарная характеристика блюд, закусок, напитков. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов в ресторане. Правила расчетов с гостями в ресторане.	1	конспект, О-1, стр.149-155; стр.162-168;	1	
	22		1			
	23	Подача вино-водочной продукции.	1	конспект, О-1, стр.123-134;	1	
	24		1			
	Практические занятия			12		
	25	Подготовка торгового зала к встрече гостей.	1	Завершение работы	2	
	26		1			
	27	Минимальная предварительная сервировка.	1	Завершение работы	2	
	28		1			
	29	Сервировка стола в соответствии с временем обслуживания.	1	Завершение работы	2	
	30		1			
	31	Сервировка стола в соответствии с временем обслуживания.	1	Завершение работы	2	
	32		1			
	33	Методы обслуживания. Способы подачи блюд.	1	Завершение работы	2	
	34		1			
	35	Методы обслуживания. Способы подачи блюд.	1	Завершение работы	2	
	36		1			
Тема 1.3. Обслуживание питанием в гостинице.	Содержание учебного материала		4			
	37	Виды питания.	1	конспект, О-1, стр.227;	1	
	38	Виды завтраков.	1			

		Кофе-брейк.		стр.235-237; стр. 244-249	
	39 40	Обслуживание по типу шведский стол. Ускоренные формы обслуживания.	1 1	конспект, О-1, стр.232-232; стр.237-240;	1
	Практические занятия		4		
	41 42	Разработка двухдневного меню дневного рациона для иностраных туристов	1 1	Завершение работы	2
	43 44	Организация и обслуживание кофе-брейка.	1 1	Подготовка рефератов, презентаций	2
Тема 1.4. Организация питания туристов на транспорте.	<i>Содержание учебного материала</i>		2		
	45 46	Особенности организации питания туристов при групповых и индивидуальных поездках. Организация питания на железнодорожном транспорте. Организация питания пассажиров самолётов. Организация питания на водном транспорте. Организация питания на автотранспорте, автотуризм. Требование и санитарный контроль качества питания на транспорте.	1 1	конспект	1
Тема 1.5. Предоставление услуги питания в гостиничных номерах	<i>Содержание учебного материала</i>		2		
	47 48	Технология приема заказа и обслуживания в номерах. Подготовка к обслуживанию в номере. Подготовка оборудования к обслуживанию. Прием заказа на обслуживание в номерах. Правила комплектации сервировочной тележки. Использование фламбе и фондю. Правила и формы расчета с потребителями.	1 1	конспект, О-1, стр.233-235;	1
	Практические занятия		2		
	49 50	Овладение приемами обслуживания клиентов в номере гостиницы.	1 1	Завершение работы	2

Тема 1.6.Обслуживание банкетов и приемов.	Содержание учебного материала		4		
	51 52	Виды банкетов. Порядок обслуживания банкетов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием банкетами.	1	конспект, О-1, стр.171-200; Подготовка рефератов, презентаций	1
			1		
	53 54	Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-чай, банкет-кофе.	1	конспект, О-1, стр.201-226; Подготовка рефератов, презентаций	1
			1		
	Практические занятия		10		
	55 56	Техника сервировки и обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами.	1	Завершение работы	1
			1		
	57 58	Техника сервировки и обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами.	1	Завершение работы	1
			1		
	59 60	Техника сервировки и обслуживания банкета-фуршета.	1	Завершение работы	1
			1		
	61 62	Техника сервировки и обслуживания банкета-коктейля.	1	Завершение работы	1
			1		
	63 64	Техника сервировки и обслуживания банкета-чай.	1	Завершение работы	1
			1		
Тема 1.7.Обслуживание иностранных туристов.	Содержание учебного материала		4		
	65 66	Национальные кухни и особенности питания иностранных туристов Особенности питания гостей из Европы и Азии.	1	конспект, О-1, стр.249-263; Подготовка рефератов, презентаций	1
			1		
	67 68	Национальные кухни народов мира. Гастрономические особенности питания разных	1	конспект, О-1, стр.264-270;	1

		народов. Особенности питания гостей из Америки и Австралии, Африки.	1	Подготовка рефератов, презентаций	
	Практические занятия		7		
69 70	Составление меню для банкета (завтрак, обед, ужин) с блюдами зарубежной кухни (по заданию преподавателя). Оформление меню в соответствии с требованиями.		1	Завершение работы	2
			1		
71 72	Составление меню для банкета (завтрак, обед, ужин) с блюдами зарубежной кухни (по заданию преподавателя). Оформление меню в соответствии с требованиями.		1	Завершение работы	2
			1		
73 74	Составление меню для банкета (завтрак, обед, ужин) с блюдами зарубежной кухни (по заданию преподавателя). Оформление меню в соответствии с требованиями.		1	Завершение работы	2
			1		
75	Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета		1		3
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. <ul style="list-style-type: none"> • Исторический аспект развития предприятий питания. • Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране. • Интерьеры залов предприятий ОП. • Этикет еды – общие правила потребления блюд. • Современные методы подачи блюд. • Правила обслуживания. • Новые формы расчета за питание, чаевые. • Обслуживающий персонал в предприятиях ОП, тре • 		18		

	<p>Виртуальные предприятия питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Концептуальные предприятия питания. • Кейтеринг.ования к нему. • Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха. • Организация обслуживания питанием автотуристов. • Организация обслуживания питанием автотуристов. • Организация обслуживания питанием на водном транспорте. • Организация обслуживания питанием на железнодорожном транспорте. • Требования к предприятиям питания авиатуристов. • Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы. • Правила комплектации сервировочной тележки. <p>Использование фламбе и фондю.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Контроль в общественном питании в стране и за рубежом. 		
	Всего	93	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организации обслуживания в организациях общественного питания»; лаборатории «Учебный ресторан».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места студентов, рабочее место преподавателя, рабочая доска; наглядные пособия (учебники, плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты практических работ).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебные стенды, стенды со столовой посудой и барным инвентарем.

Технические средства обучения: компьютер, переносной мультимедийный проектор и экран, компьютерно-кассовая система.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: обеденные столы, стулья, подсобный стол, приставной стол, компьютерно-кассовая система, тележка сервировочная, столовая посуда и приборы, столовое белье.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: МФУ, компьютеры, телевизор.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: обеденные столы, стулья, подсобный стол или сервант официанта, приставной стол, технологическое оборудование раздаточной или «шведской» линии, компьютерно-кассовая система, тележка сервировочная, столовая посуда и приборы, столовое белье.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Печатные издания

Основные источники

1. Потапова, И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания: учебник для студентов учреждений СПО / И.И. Потапова. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 208 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-10585-8. - Текст : электронный.

Дополнительные источники

1. Академия гостеприимства: журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / учредитель и издатель ООО «Пресс Альянс». – К.: Вольф, 2012. – 1 р. в 2 мес.

2. ОТЕЛЬЕР&РЕСТОРАТОР: главный журнал для отелей / учредитель и издатель «VIP-ОТЕЛЬЕР». – К.: Медиа-КИТ, 2012. – 6 раз в год.

3. Гостиничный и ресторанный бизнес / учредитель и издатель ООО «ИнтерЦентр». – К.: Академпресс, 2013. – Ежемесячно.

Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 240 с.

4. Михайлов Н.Н. Английский язык для направлений «Сервис» и «Туризм» = English for students of Hospitality and Tourism Industries: учебник для студ. высш. проф. образования / Н.Н. Михайлов. – 6е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 160 с.

Нормативные акты

1. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации», утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 18 ноября 2020 года № 1853.

2. Федеральный закон от 24 ноября 1996 № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов от 10.01.2003 № 15-ФЗ, от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 05.02.2007 № 12-ФЗ, от 30.12.2008 № 309-ФЗ, от 28.06.2009 № 123-ФЗ, от 27.12.2009 № 365-ФЗ, от 30.07.2010 № 242-ФЗ).

3. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020 г. № 1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц».

Электронные ресурсы

1. Овчаренко, Н.П. Организация гостиничного дела / Овчаренко Н.П., Руденко Л.Л., Барашок И.В. Текст электронный ресурс// учебное пособие для бакалавров – Электронные текстовые данные.– Москва.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2015.– 204 с. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/27035>.– ЭБС «IPRbooks»

2. Руденко, Л.Л. Технологии гостиничной Руденко Л.Л., Овчаренко Н.П., Косолапов А.Б. Текст электронный ресурс// учебное пособие для бакалавров – Электронные текстовые данные. – Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017.– 176 с. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/57230>. – ЭБС «IPRbooks»

Интернет-ресурсы

1. Все отели России: официальный сайт. - Москва. - Обновляется в течение суток. - URL – Режим доступа: [http:// all-hotels.ru](http://all-hotels.ru) (23.01.2015). – Текст : электронный.

2. Amadeus Russia: официальный сайт. - Москва. - Обновляется в течение суток. - URL – Режим доступа: [http:// www.amadeus.ru/](http://www.amadeus.ru/) (23.01.2015). – Текст : электронный.

3. Деловой форум гостиничного комплекса: официальный сайт. - Москва. - Обновляется в течение суток. - URL Режим доступа: <http://www.gaomoskva.ru> (23.01.2015). – Текст : электронный.

4. Федеральное агентство по туризму: официальный сайт. - Москва. - Обновляется в течение суток. - URL Режим доступа: [http:// www.rostourunion.ru/](http://www.rostourunion.ru/) (23.01.2015). – Текст : электронный.

5. Индустрия гостеприимства: официальный сайт. - Москва. - Обновляется в течение суток. - URL – Режим доступа: <http://www.new-hotel.ru/> (23.01.2015). – Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения 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
<ul style="list-style-type: none"> Стандарты, Стандарты, требования и рекомендации по оснащению предприятий общественного питания. Нормативно-правовой документации. Прогрессивные виды услуг и формы обслуживания. Возможные траектории профессионального развития и самообразования. Психология коллектива. Психология личности. Правила оформления документов. Обслуживание приемов и банкетов, специальные формы обслуживания. Обслуживание в местах массового отдыха и на транспорте. Обслуживание и организация питания туристов. Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения в профессиональной деятельности. Виды основных и дополнительных услуг питания, оказываемых гостиничным предприятием соответствующих запросам потребителей. Технологии разработки и формирования услуг службы питания в туристических объектах и гостиницах. Виды питания. Процесс обслуживания туристов с учетом их национальных особенностей, традиций и культуры питания. Стандарты, требования и рекомендации по оснащению предприятий общественного питания. Нормативно-правовой документации. Прогрессивные виды услуг и формы обслуживания. Возможные траектории профессионального развития и самообразования. Психология коллектива. Психология личности. Правила оформления документов. Обслуживание приемов и банкетов, специальные формы обслуживания. Обслуживание в местах массового отдыха и на транспорте. Обслуживание и организация питания туристов. Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения в профессиональной деятельности. Виды основных и дополнительных услуг питания, 	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Устный индивидуальный и фронтальный опрос.</p> <p>Выполнение заданий по рабочей тетради</p> <p>Подготовка докладов, рефератов, творческих заданий</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач</p> <p>Текущий контроль</p> <p>Экспертная оценка демонстрируемых умений и выполняемых действий при решении поставленных задач</p> <p>Устный опрос</p> <p>Оценка выполнения ситуационных задач</p> <p>Оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Тестирование</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Экспертная оценка умений, демонстрируемых обучающимся, при выполнении практических заданий в ходе дифференцированного зачета</p>

<p>оказываемых гостиничным предприятием соответствующих запросам потребителей.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Технологии разработки и формирования услуг службы питания в туристических объектах и гостиницах. • Виды питания. • Процесс обслуживания туристов с учетом их национальных особенностей, традиций и культуры питания. <p>ЛР 13. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации</p> <p>ЛР 14. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации</p>	
---	--