Академия
Профессиональных
Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО ДПО «Академия
Профессиональных Технологий»
Абрамчева Е.В.
«01» октября 2026г.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Обслуживание фуршетов»

Ярославль, 2026

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

№ п/п	Наименование раздела	
1	Основные характеристики программы	3
2	Цель программы	3
3	Планируемые результаты обучения	3
4	Содержание программы	5
4.1	Учебный план	5
4.2	Рабочие программы учебных дисциплин	6
5	Условия реализации программы	18
6	Материально-технические условия реализации программы	18
7	Оценка качества освоения программы	19

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

1. Основные характеристики программы

1.1. ***Категория слушателей*:** для руководителей, заместителей руководителей и специалистов предприятий питания, занимающихся обслуживанием гостей по организации питания, подаче блюд и напитков и т.д., имеющие высшее образование и (или) среднее профессиональное образование, также лица, получающие высшее или среднее профессиональное образование

1.2. ***Срок обучения*:** 72 часа

1.3. ***Режим занятий*:** самостоятельное изучение материала

1.4. ***Форма обучения*:** заочная с применением дистанционных образовательных технологий

1.5. ***Выдаваемый документ*:** удостоверение повышения квалификации установленного образца

2. Цель программы

Целью данной программы является совершенствование и (или) получение новых компетенции, необходимых для профессиональной деятельности в сфере обслуживания гостей, подачи блюд и напитков в организациях питания, их презентация и продажа.

3. Планируемые результаты обучения

Программа направлена на повышение квалификации специалистов в сфере обслуживания гостей, подачи блюд и напитков в организациях питания, их презентация и продажа.

В процессе освоения курса Вы будете:

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- характеристику блюд и напитков, включенных в меню;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- классификацию алкогольных и безалкогольных напитков;
- ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дижестивов;
- классификацию чая по степени ферментации, методы заваривания чая;
- классификацию кофе по видам и степени обжарки;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания;
- правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов;
- порядок и процедуру передачи заказа на кухню и в бар;
- виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей;
- технику продаж и презентации блюд и напитков;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

уметь:

– подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;

– выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков;

– давать пояснения гостям по блюдам и напиткам и консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами;

– пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки;

– заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания;

– использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания.

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

владеть:

- технологиями приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания;
- рекомендациями гостям организации питания по выбору блюд и напитков;
- методами передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар;
- методами досервировки стола в соответствие с заказом гостей в организации питания.

Освоение данной образовательной программы повышения квалификации способствует совершенствованию и формированию следующих компетенций:

Название и коды компетенций		Краткое содержание компетенции
Общекультурные компетенции		
ОК-1		Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК-2		Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК-3		Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК-4		Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК-5		Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК-6		Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК-7		Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции		
	ПК-1	Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания
	ПК-2	Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков
	ПК-3	Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания
	ПК-4	Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания
	ПК-5	Сервировка столов с учетом вида мероприятия
	ПК-6	Досервировка стола в соответствие с заказом гостей организации питания
	ПК-7	Получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания
	ПК-8	Подача блюд и напитков гостям организации питания
	ПК-9	Замена использованной посуды, приборов и столового белья
	ПК-10	Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей
	ПК-11	Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
Универсальные компетенции		
	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

		оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм имеющихся ресурсов и ограничений
	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке РФ
	УК-5	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-6	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	УК-7	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества
	УК-8	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
	УК-9	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
Общие профессиональные компетенции		
	ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности
	ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
	ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

4. Содержание программы

4.1. Учебный план

Учебный план является основным документом, регламентирующим учебный процесс.

Учебный план отображает логическую последовательность освоения циклов и разделов образовательной программы повышения квалификации, обеспечивающих формирование соответствующих компетенций. Трудоемкость освоения программы составляет 72 часа.

Содержание учебного плана ориентировано на приобретение новых и совершенствование уже имеющихся профессиональных компетенций, формирование профессиональных знаний и компетенций в сфере обслуживания гостей, подачи блюд и напитков в организациях питания, их презентация и продажа.

Индивидуальные консультации – представляют собой дистанционную форму работы преподавателя с отдельным слушателем, включающую обсуждение тех материалов, которые либо вызывают трудности у слушателя, либо связаны с углубленным интересом слушателя к определенной проблеме.

Самостоятельная работа организуется в форме изучения лекционного материала, видео-лекций, нормативной и дополнительной литературы, выполнения слушателями творческих заданий, направленных на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки научной информации, что позволяет сформировать профессиональные качества, анализ ситуаций.

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
(вид дополнительной профессиональной программы)

«Обслуживание фуршетов»
(наименование дополнительной профессиональной программы)

№ п/п	Наименование тем	Всего	Лекции	Форма контроля
1.	**Модуль 1. Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания**	**4**	4	
2.	**Модуль 2. Торговые помещения, их характеристика и оснащение**	**6**	6	
3.	**Модуль 3. Столовые посуда, приборы, белье**	**6**	6	
4.	**Модуль 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания**	**4**	4	
5	**Модуль 5. Этапы организации обслуживания**	**6**	6	
6.	**Модуль 6. Обслуживание потребителей в ресторанах**	**12**	12	
7.	**Модуль 7. Обслуживание приемов и банкетов**	**14**	14	
8.	**Модуль 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания**	**4**	4	
9.	**Модуль 9. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов**	**2**	2	
10.	**Модуль 10. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)**	**4**	4	
11.	**Модуль 11. Организация труда обслуживающего персонала**	**4**	4	
12.	**Модуль 12. Видео-лекции**	**2**	2	
	Итоговый аттестационный тест	**4**		тест
	ИТОГО:	**72**	**68**	

4.2. Рабочие программы учебных дисциплин

4.2.1. Рабочая программа дисциплины «Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания»

Цель дисциплины – сформировать целостное представление об обслуживании гостей на предприятиях общественного питания.

Задачи дисциплины – совершенствование системы знаний об обслуживании гостей на предприятиях общественного питания.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:

ОК-4, ОК-5, УК-2, ОПК-2

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– характеристика блюд и напитков, включенных в меню;
– техника продаж и презентации блюд и напитков;
– правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания;

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

– требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;

уметь:

– подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;

– выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков;

– давать пояснения гостям по блюдам и напиткам;

– использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Самост. работа
1	Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания	2	2	2
2	Презентация - Официант	2	2	2
Итого		4	4	4

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания	Принципы организации обслуживания Методы и формы обслуживания Состояние потребительского рынка Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов Прогрессивные технологии обслуживания
Презентация	Официант

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания	2
2	Изучение лекционного материала. Презентация - Официант	2

4.2.2. Рабочая программа дисциплины «Торговые помещения, их характеристика и оснащение»

Цель дисциплины – актуализация знаний производственных, торговых помещений, их характеристика и оснащение.

Задачи дисциплины:

– совершенствование знаний производственных, торговых помещений, их характеристика и оснащение.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:
ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-7, ПК-1, ПК-4, УК-8, ОПК-4.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

– порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей;
– правила и виды расстановки мебели в зале организации питания;
– характеристика столовой посуды, приборов;
– виды барного оборудования и инвентаря.

уметь:

– подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков;
– эксплуатировать оборудование бара.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Самост. работа
1	Торговые помещения, их характеристика и оснащение	**6**	6	6
Итого		**6**	**6**	**6**

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Торговые помещения, их характеристика и оснащение	Виды помещений Характеристика торговых помещений Моечная столовой посуды Освещение Вентиляция Интерьеры залов Оборудование залов

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1.	Изучение лекционного материала. Торговые помещения, их характеристика и оснащение	6

4.2.3. Рабочая программа дисциплины «Столовые посуда, приборы, белье»

Цель дисциплины: совершенствование знаний по вопросам использования столовой посуды, приборов и белья.

Задачи дисциплины:

- сформировать достаточный уровень знаний по вопросам использования столовой посуды, приборов и белья.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:
ОК- 3, ОК-7, ПК-4, УК-1, ОПК-3, ОПК-4.
В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

- характеристику разных видов столовой посуды;
- характеристику разных видов столовых приборов;
- характеристику разных видов столового белья и накрытия столов.

уметь:

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

- сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению;
- проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов.

владеть:

- методами и способами замены использованной посуды, приборов и столового белья.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Самост. работа
1	Столовые посуда, приборы, белье	4	4	4
2	Презентации - Сервировки столов	2	2	2
Итого		6	6	6

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Столовые посуда, приборы, белье	Виды столовой посуды и приборов Характеристика фарфоровой и керамической посуды Характеристика хрустальной и стеклянной посуды Характеристика металлической посуды Характеристика столовых приборов Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов Посуда и приборы из полимерных материалов Столовое белье
Презентации	Сервировки столов

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Столовые посуда, приборы, белье	4
2	Изучение лекционного материала. Презентации - Сервировки столов	2

4.2.4. Рабочая программа дисциплины «Информационное обеспечение процесса обслуживания»

Цель дисциплины: совершенствование знаний в области информационного обеспечения процесса обслуживания.

Задачи дисциплины: повышение знаний в области информационного обеспечения процесса обслуживания.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:
ОК-1, ОК-2, ОК-7, ПК-1, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

- стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры;
- этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах;
- технику продаж и презентации блюд и напитков, имеющихся в меню;

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

– правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов;
– правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты.

владеть:

– навыком проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Самост. работа
1	Информационное обеспечение процесса обслуживания	4	4	4
Итого		4	4	4

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Информационное обеспечение процесса обслуживания	Средства информации Назначение и принципы составления меню Виды меню как средства информации Карта вин Карта коктейлей ресторана Оформление меню и карты вин

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Информационное обеспечение процесса обслуживания	4

4.2.5. Рабочая программа дисциплины «Этапы организации обслуживания»

Цель дисциплины:

– совершенствование знаний в области организации обслуживания.

Задачи дисциплины:

– изучить процесс организации обслуживания гостей.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:
ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ПК-2, ПК-4, УК-1, УК-8, ОПК-4, ОПК-5.
В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей;
– виды сервировки стола при обслуживании гостей;
– порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Самост.

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

				работа
1	Этапы организации обслуживания	**1**	1	1
2	Работа с подносом	**1**	1	1
3	Виды и формы складывания салфеток	**2**	2	2
4	Видео-лекции Складывание салфеток	**2**	2	2
Итого		**6**	**6**	**6**

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Этапы организации обслуживания	Уборка торговых помещений Расстановка мебели в залах Порядок получения и подготовка посуды, приборов
Работа с подносом	Общие правила сервировки стола Сервировка стола приборами Раскладывание салфеток Расстановка приборов со специями
Виды и формы складывания салфеток	Низкие формы складывания салфеток Высокие формы складывания салфеток Формы складывания салфеток для торжественных случаев Оформление стола аксессуарами
Видео-лекции	Складывание салфеток

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Этапы организации обслуживания	1
2	Изучение лекционного материала. Работа с подносом	1
3	Изучение лекционного материала. Виды и формы складывания салфеток	2
4	Видео-лекции Складывание салфеток	2

4.2.6. Рабочая программа дисциплины «Обслуживание потребителей в ресторанах»

Цель дисциплины: совершенствование знаний в области организации обслуживания потребителей в ресторанах.

Задачи дисциплины:

– изучить организацию процесса обслуживания потребителей в ресторанах.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:
ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ПК-3, УК-1, УК-8, ОПК-4, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании.

уметь:

– встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;

владеть:

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

– навыками подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Самост. работа
1	Обслуживание потребителей в ресторанах	**12**	12	12
Итого		**12**	**12**	**12**

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Обслуживание потребителей в ресторанах	Основные элементы обслуживания Организация процесса обслуживания в зале Основные методы подачи блюд в ресторане Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок Правила подачи горячих закусок Правила подачи супов Правила подачи вторых блюд Правила подачи сладких блюд Правила подачи горячих напитков Правила подачи холодных напитков Правила подачи кондитерских изделий Правила этикета и нормы поведения за столом Расчет с потребителями Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов Правила подачи табачных изделий

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Обслуживание потребителей в ресторанах	12

4.2.7. Рабочая программа дисциплины «Обслуживание приемов и банкетов»

Цель дисциплины: совершенствование знаний и умений обслуживания приемов и банкетов.

Задачи дисциплины:

- совершенствование знаний обслуживания приемов и банкетов.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:
ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ПК-4, УК-2, УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3 ОПК-4, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

- порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей.

– правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания;

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

– правила и очередность подачи блюд и напитков;

уметь:

– применять правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания;

– применять правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Самост. работа
1	Обслуживание приемов и банкетов	14	14	14
Итого		14	14	14

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Обслуживание приемов и банкетов	Виды приемов и банкетов Прием заказа Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Обслуживание участников приема Прием-фуршет Прием коктейль Банкет-чай Смешанные (комбинированные) банкеты и приемы Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Обслуживание приемов и банкетов	14

4.2.8. Рабочая программа дисциплины «Специальные виды услуг и формы обслуживания»

Цель дисциплины: совершенствование знаний в области специальных видов услуг и форм обслуживания различных мероприятий.

Задачи дисциплины:

– сформировать знания и навыки в области специальных видов услуг и форм обслуживания различных мероприятий.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:

ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ПК-4, УК-1, УК-2, УК-5, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3 ОПК-4, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– организацию питания и обслуживание участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний;

– организацию и обслуживание торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий;

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

– особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий;

уметь:

– применять навыки обслуживания пассажиров на железнодорожном транспорте, воздушного транспорта, водного транспорта и автомобильного транспорта;
– применять новые технологии обслуживания в гостиницах;
– применять навыки организации питания спортсменов;
– применять современные виды услуг и формы обслуживания.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Самост. работа
1	Специальные виды услуг и формы обслуживания	4	4	4
Итого		4	4	4

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Специальные виды услуг и формы обслуживания	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний Питание спортсменов Обслуживание в гостиницах Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте Обслуживание пассажиров воздушного транспорта Обслуживание пассажиров водного транспорта Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта Современные виды услуг и формы обслуживания

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ темы	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Специальные виды услуг и формы обслуживания	4

4.2.9. Рабочая программа дисциплины «Услуги по организации обслуживания иностранных туристов»

Цель дисциплины: совершенствование знаний в области услуг по организации обслуживания иностранных туристов.

Задачи дисциплины:

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

– сформировать знания и навыки в области услуг по организации обслуживания иностранных туристов.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:

ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ПК-4, УК-1, УК-2, УК-5, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3 ОПК-4, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– организацию услуг по обслуживанию иностранных туристов;

уметь:

– применять навыки обслуживания иностранных туристов.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Самост. работа
1	Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	1	1	1
2	Особенности питания иностранных туристов	1	1	1
Итого		2	2	2

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	Виды туризма и классы обслуживания Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов Обслуживание групп туристов в ресторанах и кафе Услуги питания в пути следования
Особенности питания иностранных туристов	Южная Европа Италия Испания и Португалия Западная Европа Восточная Европа Центральная Европа Скандинавские страны Чехия и Словакия Словения и другие республики бывшей Югославии Ближний Восток Арабские государства Аравийского полуострова Африка Алжир, Тунис, Марокко Северная Америка Центральная и Южная Америка Аргентина, Парагвай, Уругвай Южная Азия Юго-Восточная Азия Восточная Азия

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ темы	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	1

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

2	Изучение лекционного материала. Особенности питания иностранных туристов	1

4.2.10. Рабочая программа дисциплины «Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)»

Цель дисциплины: совершенствование знаний в области организации обслуживания гостей на высшем уровне (VIP).

Задачи дисциплины:

– сформировать знания и навыки в области организации обслуживания гостей на высшем уровне (VIP).

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:

ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ПК-4, УК-1, УК-2, УК-5, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3 ОПК-4, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– организацию питания и обслуживание гостей на высшем уровне (VIP);

уметь:

– применять навыки обслуживания организации питания гостей на высшем уровне (VIP).

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Самост. работа
1	Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)	**4**	4	4
Итого		**4**	**4**	**4**

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)	Особенности обслуживания гостей на высшем уровне Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP Транширование в присутствии посетителей Фламбирование блюд и десертов Особенности приготовления и подачи блюд фондю

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ темы	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)	4

4.2.11. Рабочая программа дисциплины «Организация труда обслуживающего персонала»

Цель дисциплины: совершенствование знаний в области организации труда обслуживающего персонала.

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

Задачи дисциплины:

– сформировать знания и навыки в области организации труда обслуживающего персонала.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:

ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ПК-4, УК-1, УК-2, УК-5, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3 ОПК-4, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания;

– требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;

– технологии наставничества и обучения на рабочих местах;

уметь:

– разрешать конфликтные ситуации;

– создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Самост. работа
1	Организация труда обслуживающего персонала	4	4	4
Итого		4	4	4

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Организация труда обслуживающего персонала	Требования к менеджеру торгового зала Требования к официанту Требования к бармену Требования к буфетчику сервис-бара Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала Организация труда обслуживающего персонала Использование рациональных приемов труда в обслуживании

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ темы	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Организация труда обслуживающего персонала	4

4.2.12. Рабочая программа дисциплины «Видео-лекции Обслуживание фуршетов»

Цель дисциплины: практическое закрепление знаний в области обслуживания фуршетов.

Задачи дисциплины:

– закрепить знания и навыки в области обслуживания фуршетов.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:

ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ПК-4, УК-1, УК-2, УК-5, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3 ОПК-4, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

- организацию питания и обслуживание обслуживания фуршетов;

уметь:

- применять навыки обслуживания фуршетов.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Самост. работа
1	Видео-лекции Обслуживание фуршетов	4	4	4
Итого		4	4	4

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Видео-лекции Обслуживание фуршетов	Как ставить тарелки Несколько тарелок Сервировка стола Накрытие стола Специальное накрытие стола Что продавать в ресторане Украшение салфетками праздничного стола Посуда и приборы Тренинг для официантов

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ темы	Вид СРС	Трудоемкость
1	Видео-лекции Обслуживание фуршетов	4

5. Условия реализации программы

Обучение по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации проводят преподаватели, имеющие:

опыт преподавательской деятельности в системах повышения квалификации;

опыт решения практических задач в соответствующей профессиональной сфере.

6. Материально-технические условия реализации программы

Минимально необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

- доступ к базам данных и Интернет.

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, учебные материалы (конспекты лекций, видео-лекции, методические указания, образцы тестов и т.п.).

7. Оценка качества освоения программы

Формы аттестации, оценочные материалы и иные компоненты

Оценка качества освоения по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации осуществляется через установление соответствия результатов освоения программы заявленным целям и планируемым результатам обучения.

Уровень освоения заявленных знаний и умений, новых компетенций устанавливается следующими формами и методами контроля и оценки.

Итоговая аттестация. Итоговая аттестация является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.