

**Общество с ограниченной ответственностью**  
**Учебно-методический центр «Финконт Нева»**

ООО УМЦ «Финконт Нева»

УТВЕРЖДЕНО  
Генеральным директором  
ООО УМЦ «Финконт Нева»  
Т.А. Молокановой  
«09» января 2024 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**  
**«Антикризисное управление предприятием общественного питания: этапы  
от концепции и технологического проектирования до выбора стратегии».**

**Наименование области профессиональной деятельности:** (33) Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

**Код укрупненной группы специальностей (направлений подготовки):** 43.03.01 Сервис

**Вид профессиональной деятельности:** Управление предприятием питания

**Основная цель вида профессиональной деятельности:**

Обеспечение эффективности деятельности предприятия питания, производство продукции и обслуживание потребителей

Санкт-Петербург - 2024

Для кого предназначен	Управляющих и собственников предприятий общественного питания, руководителей подразделений, всех заинтересованных лиц.
Цели курса	Научиться оценивать действующую концепцию предприятия общепита, определять ключевые компоненты, в которых необходимо провести изменения, разрабатывать новую концепцию и подходящий под нее новый технологический проект, разработать стратегию антикризисного управления.
Введение	<p>Необходимость обеспечения роста доходности предприятия общественного питания заставляет собственника и управляющего постоянно проводить тактические и стратегические изменения. Сначала проводится диагностика действующей концепции с точки зрения экономики проекта, определяются блоки, требующие преобразований. Затем проводится технологическое перепроектирование: любое изменение в области, связанной с обеспечением безопасности жизни и здоровья человека, требует соблюдения норм и законно обоснованных действий. В курсе рассматриваются этапы и действия, которые необходимо пройти лицу, принимающему решение для внедрения экономически выгодной и безопасной концепции предприятия общепита и выработки упреждающей стратегии развития.</p> <p>Обучение включает 40 часов аудиторной работы с преподавателями – экспертами в сфере ресторанного бизнеса.</p>

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**Описание перечня профессиональных компетенций** в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение которых должно осуществляться в результате обучения:

**В результате обучения слушатели:**

- научатся анализировать экономику предприятия общественного питания;
- научатся проводить аудит проекта;
- научатся выявлять направления оптимизации производственного процесса;
- сформируют систему показателей, требующих контроля руководителя, позволяющих отслеживать изменение ключевых параметров, описывающих состояние предприятия общественного питания;
- научатся разрабатывать план антикризисного управления проектом;
- освоят ключевые нормативно-правовые документы - основу проектирования предприятий общественного питания;
- научатся оценивать соответствие технологического проекта концепции предприятия общественного питания.
- научатся анализировать смету работ и оптимизировать затраты;
- освоят на практике этапы подготовки аудита комплекта документации для процедуры согласования проектного решения.

**Цель обучения:** Научиться оценивать действующую концепцию предприятия общепита, определять ключевые компоненты, в которых необходимо провести изменения, разрабатывать новую концепцию и подходящий под нее новый технологический проект, разработать стратегию антикризисного управления.

**Результаты обучения:** Повышение квалификации обучающихся по курсу «**Антикризисное управление предприятием общественного питания: этапы от концепции и технологического проектирования до выбора стратегии**», формирование компетенций по решению практических задач.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ

### **День 1**

#### **Модуль 1. Экономика проекта предприятия общественного питания.**

Концепция предприятия.  
Технико-экономическое обоснование.  
Принципы и расчеты размещения и проектирования.  
Анализ конкурентов и рынка.  
Бизнес—план инвестиций.  
Прогноз бюджета доходов и расходов.

#### **Модуль 2. Оптимизация производственного процесса.**

Товарно-материальные ценности: оборудование, инвентарь, столовые приборы и посуда, текстиль.  
Меню кухни ресторана. Винная и барная карта ресторана. Проработка блюд и напитков.  
Адаптация концепции предприятия под изменение ситуации на рынке.  
Организация снабжения и складского хозяйства.  
IT-сопровождение, автоматизированные системы учета.

#### **Модуль 3. Аудит и оптимизация проекта.**

Анализ продуктовой концепции: способы обеспечения стабильных финансовых потоков.  
Анализ системы товародвижения на кухне и в баре.  
Анализ продаж блюд/напитков.  
Анализ эффективности работы складского хозяйства.  
Анализ технического состояния ресторана и соблюдения санитарных норм.  
Анализ структуры управления, расходов на зарплату, условия труда, мотивацию, обучение сотрудников.  
Анализ операционного документооборота.  
Анализ бюджета и отчетов о прибыли и убытках.  
Возможные шаги оптимизации.

### **День 2**

#### **Модуль 4. Точки контроля собственника и управляющего. Финансовые показатели.**

Ценообразование как метод управления доходами ресторана. Работа с поставщиками ресторана.  
Управленческий учет. Формы отчетности управляющего перед собственниками о работе ресторана.

#### **Модуль 5. Персонал ресторана.**

Стандарты рабочих процедур. Практическое внедрение стандартов обслуживания. Контрактные отношения с персоналом. Договор о материальной ответственности. Рекрутинговая кампания: оценка и селекция кандидатов. Мотивация персонала.

#### **Модуль 6. Маркетинг предприятия общественного питания и PR.**

Анализ продаж и спроса. Инструменты привлечения новых клиентов, увеличения среднего чека, повышения частоты посещения. Программы лояльности. Позиционирование ресторана.  
Целевая аудитория, формирование и рычаги влияния. Как узнать все про конкурентов без затрат. Воронка продаж и способы ее расширения. Влияние персонала и ассортимента на маркетинг.

#### **Модуль 7. Антикризисное управление проектом.**

Анализ причин возникновения кризиса.  
Ошибки в бизнес-плане.  
Проблема слабого контроля над операционными процессами и воровство персонала.  
Выявление некомпетентности менеджмента.  
Сбой в системе продаж.  
Изменение конъюнктуры рынка.  
Стратегии выхода из кризиса.  
Тактические решения.

Разработка, визуализация концепции обновленного бренда.

**Практикумы «Создание стандарта обслуживания», «Создание операционного бюджета доходов и расходов», «Создание чек листа», «ABC анализ продаж и спроса», «Создание обновленной концепции предприятия общественного питания»**

### **День 3**

#### **Модуль 8. Нормативно-правовая основа проектирования предприятий общественного питания.**

Проектная документация: нормативные требования.

Требования к помещениям и инженерным системам предприятий общественного питания (СНиП, СанПиН, ВНТП, ГОСТ). СП 118.13330.2022 «Свод правил Общественные здания и сооружения» (с изменениями №1 утв.Приказом Минстроя России от 26.07.2022 N 615/пр, №2 утв.Приказом Минстроя России от 03.03.2023 N 145/пр.).

Требования к системам безопасности труда на предприятии общественного питания.

Требования к вентиляции холодного и горячего цехов, торгового зала, к пожарной безопасности.

Нормативно-правовое регулирование системы безопасности производства пищевых продуктов.

Стандарты ISO 22000: интеграция всех элементов ХАССП в рамках корпоративной системы менеджмента. Адаптация принципов ХАССП к специфическим производственным характеристикам предприятий общественного питания.

Оценка соответствия действующего предприятия нормативным требованиям.

Практика оптимизации кухонных производств предприятий общественного питания.

Принципы поточности технологических процессов производства.

Соответствие помещений предприятий общественного питания принципам поточности.

Проблемы, возникающие из-за ошибок проектирования.

Выявление потребности в реконструкции, техническом перевооружении предприятия общественного питания.

### **День 4**

#### **Модуль 9. Разработка, создание и утверждение технологического проекта предприятия общественного питания.**

Критерии выбора технологического решения для предприятия общественного питания.

Оценка помещения для предприятия общественного питания с точки зрения технических характеристик, коммерческой целесообразности и юридических возможностей.

Подготовка технического задания (ТЗ) на проектирование предприятия общественного питания.

- Требования к исходной документации для проектирования.
- Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.
- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
- Типы проекта предприятия с учетом специализации, уровня сложности обслуживания в нем различных потребностей, особенностей технологии приготовления блюд национальной кухни.
- Учет особенностей стадий производственного цикла приготовления пищи при проектировании помещений для приемки сырья и полуфабрикатов, хранения запасов сырья и полуфабрикатов, механической обработки, тепловой обработки продуктов, реализации готовой продукции.
- Технологическое оборудование: виды и особенности размещения.
- Определение сметы строительных и отделочных работ: оптимизация затрат.
- Обработка исходных данных для проектирования и составление ТЗ, обсуждение и утверждение концепции предприятия. Составление текста пояснительной записки, описание технологических процессов и оборудования.

## **День 5**

### **Модуль 10. Планировка и перепланировка помещений, стен и сооружений, инженерных коммуникаций.**

Привязка оборудования к инженерным коммуникациям и ее отражение в чертежах и схемах. Расстановка технологического оборудования и мебели: правила, идеи, рекомендации.

### **Модуль 11. Составление спецификаций мебели, торгово-технологического оборудования и материалов, необходимых для его монтажа. Разбор типовых ошибок.**

### **Модуль 12. Подготовка комплекта документации для процедуры предварительного согласования проектного решения (рабочего технологического проекта).**

## **Организационно-педагогические условия**

Обучение осуществляется в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. № 499

### **Требования к техническому сопровождению обучения**

Аудитории для проведения обучения должны быть оснащены следующим оборудованием:

Автоматизированные рабочие станции для каждого обучающегося и преподавателя, представляющие собой рабочие станции – ноутбук (минимальные характеристики конфигурации: память, не менее RAM 64 Mb, HDD 4 Gb, экран разрешающей способностью не менее 1280x800, на котором установлено следующее программное обеспечение:

- операционная система Windows или эквивалент;
- браузер Internet Explorer версии 11.0. либо эквивалент;
- средства для создания документов (MS Office, WordPad или эквивалент);
- средства сжатия (упаковки) файлов (RAR, ZIP, WINZIP или эквивалент);
- средство СКЗИ CryptoPro CSP актуальной версии.

## **Режим работы учебного центра:**

Образовательный процесс осуществляется на основе учебного плана, разработанного Учебным центром самостоятельно, и регламентируется расписанием занятий.

Режим работы Учебного центра: по рабочим дням с 9.00 до 19.00,

Выходные дни: суббота, воскресенье.

Режим учебного процесса:

С 10.00 до 17.30.

Перерывы: 11.45 – 12.00, 16.00 – 16.15

Перерыв на обед: 13.30 – 14.30.

Продолжительность академического часа – 45 минут.

Учебный год: с 09 января по 27 декабря.

Продолжительность – 5 дней.

Обучение осуществляется по мере набора учебных групп.

Основные формы учебной деятельности: лекции, практические занятия, деловые игры, дискуссии

УТВЕРЖДЕНО  
Генеральным директором  
ООО УМЦ «Финконт Нева»  
Т.А. Молокановой  
«09» января 2024 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**Дополнительной профессиональной программы**

**повышения квалификации**

**«Антикризисное управление предприятием общественного питания: этапы  
от концепции и технологического проектирования до выбора стратегии»**

Санкт-Петербург - 2024

Срок обучения: 40 академических часов

Форма обучения: очная

Режим очных занятий: 8 академических часов в день, ежедневно

№ п/п	Наименование разделов (частей, модулей)	Объем, всего часов	В том числе		Форма аттестации
			Лекции	Практические занятия	
1	Модуль 1. Экономика проекта предприятия общественного питания.  Модуль 2. Оптимизация производственного процесса.  Модуль 3. Аудит и оптимизация проекта.	8	5	3	тест
2	Модуль 4. Точки контроля собственника и управляющего. Финансовые показатели.  Модуль 5. Персонал ресторана.  Модуль 6. Маркетинг предприятия общественного питания и PR.  Модуль 7. Антикризисное управление проектом.	8	5	3	тест
3	Модуль 8. Нормативно-правовая основа проектирования предприятий общественного питания.	8	5	3	тест
4	Модуль 9. Разработка, создание и утверждение технологического проекта предприятия общественного питания.	8	5	3	тест
5	Модуль 10. Планировка и перепланировка помещений, стен и сооружений, инженерных коммуникаций.  Модуль 11. Составление спецификаций мебели, торгово-технологического оборудования и материалов, необходимых для его	7	5	2	тест

	монтажа. Разбор типовых ошибок.  Модуль 12. Подготовка комплекта документации для процедуры предварительного согласования проектного решения (рабочего технологического проекта).				
	<b>Аттестация</b>	1			Тест
	<b>Итого</b>	40	25	14	

**Календарный учебный график  
Расписание занятий**

День недели	Часы проведения занятий	Модуль	Номера тем	Вид учебной работы
Первый день	С 10.00 до 17.30	Модуль 1. Экономика проекта предприятия общественного питания.  Модуль 2. Оптимизация производственного процесса.  Модуль 3. Аудит и оптимизация проекта.	Вопросы 1-3 Рабочей программы курса	Л, П
Второй день	С 10.00 до 17.30	Модуль 4. Точки контроля собственника и управляющего. Финансовые показатели.  Модуль 5. Персонал ресторана.  Модуль 6. Маркетинг предприятия общественного питания и PR.  Модуль 7. Антикризисное управление проектом.	Вопросы 4-7 Рабочей программы курса	Л, П
Третий день	С 10.00 до 17.30	Модуль 8. Нормативно-правовая основа проектирования	Вопрос 8 Рабочей программы курса	Л, П

		предприятий общественного питания.		
Четвертый день	С 10.00 до 17.30	Модуль 9. Разработка, создание и утверждение технологического проекта предприятия общественного питания.	Вопрос 9 Рабочей программы курса	Л, П
Пятый день	С 10.00 до 17.30	Модуль 10. Планировка и перепланировка помещений, стен и сооружений, инженерных коммуникаций. Модуль 11. Составление спецификаций мебели, торгово-технологического оборудования и материалов, необходимых для его монтажа. Разбор типовых ошибок. Модуль 12. Подготовка комплекта документации для процедуры предварительного согласования проектного решения (рабочего технологического проекта).	Вопросы 10-12 Рабочей программы курса	Л, П, А

Виды учебной работы:

Л – лекция

П - практическое занятие

СР – самостоятельная работа

Д – деловая игра

О – опрос, дискуссия

А – аттестация в форме тестирования