Документ предоставлен [КонсультантПлюс](http://www.consultant.ru)

Зарегистрировано в Минюсте России 2 июня 2015 г. N 37510

МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ

от 7 мая 2015 г. N 281н

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА

"РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ"

В соответствии с [пунктом 16](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4577FDBD16F80ABA33B97F8E718A74CF0AE21E2AA1584E7C38708E0F53B53E8E685323zAHEO) Правил разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. N 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 4, ст. 293; 2014, N 39, ст. 5266), приказываю:

Утвердить прилагаемый профессиональный [стандарт](#P28) "Руководитель предприятия питания".

Министр

М.А.ТОПИЛИН

Утвержден

приказом Министерства труда

и социальной защиты

Российской Федерации

от 7 мая 2015 г. N 281н

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

|  |  |
| --- | --- |
|  | 468 |
|  | Регистрационный номер |

I. Общие сведения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Управление предприятием питания |  | 33.008 |
| (наименование вида профессиональной деятельности) | Код |

Основная цель вида профессиональной деятельности:

|  |
| --- |
| Обеспечение эффективности деятельности предприятия питания, производство продукции и обслуживание потребителей |

Группа занятий:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| [1210](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FABF12FF0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C1E3A6C76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Руководители учреждений, организаций и предприятий | [1315](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FABF12FF0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C1D396B76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц |
| [1225](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FABF12FF0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C1E3C6C76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания и гостиниц |  |  |
| (код [ОКЗ](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FABF12FF0ABA33B97F8E718A74CF18E2462EAB0F01386F638D0C4CzBHCO) [<1>](#P874)) | (наименование) | (код [ОКЗ](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FABF12FF0ABA33B97F8E718A74CF18E2462EAB0F01386F638D0C4CzBHCO)) | (наименование) |

Отнесение к видам экономической деятельности:

|  |  |
| --- | --- |
| [56.1](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4576F9BB13F80ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA081C3A6476DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания |
| [56.2](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4576F9BB13F80ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA081C3C6A76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий и прочим видам организации питания |
| (код [ОКВЭД](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4576F9BB13F80ABA33B97F8E718A74CF18E2462EAB0F01386F638D0C4CzBHCO) [<2>](#P875)) | (наименование вида экономической деятельности) |

II. Описание трудовых функций, входящих

в профессиональный стандарт (функциональная карта вида

профессиональной деятельности)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Обобщенные трудовые функции | | | Трудовые функции | | |
| код | наименование | уровень квалификации | наименование | код | уровень (подуровень) квалификации |
| A | Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов | 5 | Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы | A/01.5 | 5 |
| Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания | A/02.5 | 5 |
| B | Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания | 6 | Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания | B/01.6 | 6 |
| Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами | B/02.6 | 6 |
| Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания | B/03.6 | 6 |
| C | Стратегическое управление развитием предприятия питания | 7 | Анализ и оценка деятельности предприятия питания | C/01.7 | 7 |
| Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания | C/02.7 | 7 |
| Управление проектами и изменениями на предприятии питания | C/03.7 | 7 |
| D | Стратегическое управление развитием сети предприятий питания | 8 | Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания | D/01.8 | 8 |
| Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу | D/02.8 | 8 |
| Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания | D/03.8 | 8 |

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов | Код | A | Уровень квалификации | 5 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  |  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Возможные наименования должностей, профессий | Руководитель (управляющий, менеджер) отдела (службы) предприятия питания |

|  |  |
| --- | --- |
| Требования к образованию и обучению | Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих).  Дополнительное профессиональное образование - программы повышения квалификации, программы профессиональной переподготовки по управлению предприятиями |
| Требования к опыту практической работы | Не менее одного года практического опыта не ниже 4-го квалификационного уровня |
| Особые условия допуска к работе | Наличие личной медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке [<3>](#P876) |
| Другие характеристики | - |

Дополнительные характеристики

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| [ОКЗ](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FABF12FF0ABA33B97F8E718A74CF18E2462EAB0F01386F638D0C4CzBHCO) | [1210](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FABF12FF0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C1E3A6C76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Руководители учреждений, организаций и предприятий |
| [1315](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FABF12FF0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C1D396B76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц |
| [1225](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FABF12FF0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C1E3C6C76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания |
| [ОКПДТР](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4775FAB11DFE0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C1F396D76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) [<4>](#P877) | [24684](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4775FAB11DFE0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0A183A6D76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Начальник отдела (на предприятиях общественного питания и в гостиницах) |
| ЕКС [<5>](#P878) | - | Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения |
| [ОКСО](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FAB010F80ABA33B97F8E718A74CF18E2462EAB0F01386F638D0C4CzBHCO) [<6>](#P879) | [100106](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FAB010F80ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C1B396F76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Организация обслуживания в общественном питании |
| 260807 | Технология продукции общественного питания |

3.1.1. Трудовая функция

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы | Код | A/01.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  |  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Планирование потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале |
| Проведение вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы |
| Распределение обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы |
| Координация деятельности сотрудников производственной службы |
| Контроль выполнения сотрудниками регламентов производственной службы |
| Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания |
| Управление конфликтными ситуациями в коллективе |
| Реализация мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности |
| Организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте |
| Необходимые умения | Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению |
| Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания |
| Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы |
| Контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте |
| Владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных |
| Владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов |
| Владеть методами стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации |
| Владеть навыками делового общения, проведения собраний и совещаний трудового коллектива службы |
| Необходимые знания | Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания |
| Основы трудового законодательства Российской Федерации |
| Основы организации деятельности предприятий питания |
| Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных |
| Теории мотивации персонала и его психологические особенности |
| Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы |
| Технологии производства на предприятиях питания |
| Требования охраны труда на рабочем месте |
| Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы |
| Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены |
| Другие характеристики | - |

3.1.2. Трудовая функция

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания | Код | A/02.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  |  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале |
| Проведение вводного и текущего инструктажа подчиненных |
| Распределение обязанностей и определение степени ответственности подчиненных |
| Координация деятельности подчиненных |
| Контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания регламентов службы |
| Взаимодействие с другими отделами (службами) предприятия питания |
| Управление конфликтными ситуациями в коллективе |
| Реализация мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности |
| Организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте |
| Необходимые умения | Анализировать результаты деятельности службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению |
| Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы, взаимодействие с другими службами (отделами) предприятия питания |
| Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы |
| Контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда в процессе обслуживания потребителей |
| Владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных |
| Владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов |
| Владеть методами стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации |
| Владеть навыками делового общения, проведения собраний и совещаний трудового коллектива службы |
| Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания |
| Необходимые знания | Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания |
| Основы организации деятельности различных видов предприятий питания |
| Технологии организации процесса питания |
| Основы планирования, организации и контроля деятельности подчиненных |
| Теории мотивации персонала и его психологические особенности |
| Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы |
| Технологии продаж блюд и напитков, дополнительных услуг предприятий питания |
| Требования охраны труда на рабочем месте |
| Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы |
| Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены |
| Другие характеристики | - |

3.2. Обобщенная трудовая функция

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания | Код | B | Уровень квалификации | 6 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  |  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Возможные наименования должностей, профессий | Заместитель руководителя предприятия питания, руководитель департамента (управления) предприятия питания |

|  |  |
| --- | --- |
| Требования к образованию и обучению | Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена  Высшее образование - бакалавриат  Дополнительное профессиональное образование - программы повышения квалификации, программы профессиональной переподготовки по управлению предприятиями |
| Требования к опыту практической работы | Не менее двух лет практического опыта не ниже 5-го квалификационного уровня для специалистов, имеющих среднее профессиональное образование  Не менее года практического опыта не ниже 5-го квалификационного уровня для специалистов, имеющих высшее образование |
| Особые условия допуска к работе | Наличие личной медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке |
| Другие характеристики | - |

Дополнительные характеристики

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| [ОКЗ](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FABF12FF0ABA33B97F8E718A74CF18E2462EAB0F01386F638D0C4CzBHCO) | [1210](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FABF12FF0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C1E3A6C76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Руководители учреждений, организаций и предприятий |
| [1315](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FABF12FF0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C1D396B76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц |
| [1225](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FABF12FF0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C1E3C6C76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания |
| [ОКПДТР](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4775FAB11DFE0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C1F396D76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | [24684](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4775FAB11DFE0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0A183A6D76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Начальник отдела (на предприятиях общественного питания и в гостиницах) |
| ЕКС | - | Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения |
| [ОКСО](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FAB010F80ABA33B97F8E718A74CF18E2462EAB0F01386F638D0C4CzBHCO) | [100106](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FAB010F80ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C1B396F76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Организация обслуживания в общественном питании |
| 260807 | Технология продукции общественного питания |
| [260800](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FAB010F80ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C16386C76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Технология продукции и организация общественного питания (бакалавриат) |

3.2.1. Трудовая функция

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания | Код | B/01.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  |  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) |
| Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) |
| Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания |
| Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания |
| Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) |
| Необходимые умения | Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах |
| Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания |
| Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания |
| Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания |
| Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе |
| Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания |
| Необходимые знания | Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания |
| Трудовое законодательство Российской Федерации |
| Основы организации деятельности предприятий питания |
| Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных |
| Теории мотивации и обеспечения лояльности персонала |
| Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии |
| Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания |
| Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания |
| Другие характеристики | - |

3.2.2. Трудовая функция

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами | Код | B/02.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  |  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам |
| Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон |
| Необходимые умения | Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами |
| Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников |
| Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания |
| Необходимые знания | Законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания |
| Основы организации деятельности предприятий питания |
| Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций |
| Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур |
| Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" |

3.2.3. Трудовая функция

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания | Код | B/03.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  |  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания |
| Организация службы внутреннего контроля |
| Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников |
| Организация контроля исполнения персоналом принятых решений |
| Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений |
| Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг |
| Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) |
| Необходимые умения | Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания |
| Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем |
| Необходимые знания | Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания |
| Принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания |
| Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам |
| Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания |
| Другие характеристики | - |

3.3. Обобщенная трудовая функция

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Стратегическое управление развитием предприятия питания | Код | C | Уровень квалификации | 7 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  |  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Возможные наименования должностей, профессий | Руководитель (директор) предприятия питания |

|  |  |
| --- | --- |
| Требования к образованию и обучению | Высшее образование - специалитет, магистратура  Дополнительное профессиональное образование - программы повышения квалификации, программы профессиональной переподготовки по управлению предприятиями |
| Требования к опыту практической работы | Не менее пяти лет практического опыта не ниже 6-го квалификационного уровня |
| Особые условия допуска к работе | Наличие личной медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке |
| Другие характеристики | - |

Дополнительные характеристики

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| [ОКЗ](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FABF12FF0ABA33B97F8E718A74CF18E2462EAB0F01386F638D0C4CzBHCO) | [1210](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FABF12FF0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C1E3A6C76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Руководители учреждений, организаций и предприятий |
| [1315](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FABF12FF0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C1D396B76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц |
| [1225](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FABF12FF0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C1E3C6C76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания |
| [ОКПДТР](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4775FAB11DFE0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C1F396D76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | [21498](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4775FAB11DFE0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0918316F76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Директор (заведующий) предприятия общественного питания |
| ЕКС | - | Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения |
| [ОКСО](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FAB010F80ABA33B97F8E718A74CF18E2462EAB0F01386F638D0C4CzBHCO) | [260800](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FAB010F80ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C16386C76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Технология продукции и организация общественного питания (магистратура) |

3.3.1. Трудовая функция

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Анализ и оценка деятельности предприятия питания | Код | C/01.7 | Уровень (подуровень) квалификации | 7 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  |  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений |
| Организация системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания |
| Руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка |
| Необходимые умения | Владеть навыками планирования и организации маркетинговых исследований на предприятиях питания |
| Владеть методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания |
| Применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания |
| Владеть навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания |
| Необходимые знания | Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания |
| Формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания |
| Технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания |
| Основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятия питания |
| Другие характеристики | - |

3.3.2. Трудовая функция

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания | Код | C/02.7 | Уровень (подуровень) квалификации | 7 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  |  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Определение задач и целей развития предприятия питания |
| Формирование конкурентоспособной стратегии развития предприятия питания |
| Реализация стратегии предприятия питания, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие |
| Проведение организационной диагностики и проектирование организационной структуры предприятия питания |
| Стратегический контроль деятельности предприятия питания |
| Разработка и принятие управленческих решений по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания |
| Оценка эффективности реализации стратегии развития предприятия питания |
| Выявление стратегических проблем развития предприятия питания и разработка мер по их устранению |
| Необходимые умения | Формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон |
| Владеть методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий |
| Владеть навыками выявления проблем развития предприятия питания |
| Владеть методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания |
| Владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания |
| Необходимые знания | Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания |
| Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания |
| Основы риск-менеджмента и антикризисного управления |
| Другие характеристики | - |

3.3.3. Трудовая функция

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Управление проектами и изменениями на предприятии питания | Код | C/03.7 | Уровень (подуровень) квалификации | 7 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  |  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Выявление потребности в изменениях деятельности предприятия питания |
| Разработка и реализация проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания |
| Планирование и управление организацией процесса преобразований |
| Общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания |
| Оценка эффективности внедрения изменений в деятельности предприятия питания |
| Необходимые умения | Выявлять и анализировать основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания |
| Находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи |
| Разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания |
| Управлять командой проекта по внедрению изменений на предприятии питания |
| Преодолевать сопротивление коллектива внедрению изменений |
| Контролировать внедрение изменений и проводить анализ эффективности управления проектами |
| Необходимые знания | Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания |
| Основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями |
| Теория конфликтологии и психологии делового общения |
| Системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности |
| Другие характеристики | - |

3.4. Обобщенная трудовая функция

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Стратегическое управление развитием сети предприятий питания | Код | D | Уровень квалификации | 8 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  |  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Возможные наименования должностей, профессий | Руководитель сети предприятий питания (директор, управляющий, генеральный менеджер) |

|  |  |
| --- | --- |
| Требования к образованию и обучению | Высшее образование - специалитет, магистратура  Дополнительное профессиональное образование - программы повышения квалификации, программы профессиональной переподготовки по управлению предприятиями |
| Требования к опыту практической работы | Не менее семи лет практического опыта, не ниже 7-го квалификационного уровня |
| Особые условия допуска к работе | Наличие личной медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке |
| Другие характеристики | - |

Дополнительные характеристики

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| [ОКЗ](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FABF12FF0ABA33B97F8E718A74CF18E2462EAB0F01386F638D0C4CzBHCO) | [1210](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FABF12FF0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C1E3A6C76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Руководители учреждений, организаций и предприятий |
| [1315](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FABF12FF0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C1D396B76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц |
| [1225](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FABF12FF0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C1E3C6C76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания |
| [ОКПДТР](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4775FAB11DFE0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C1F396D76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | [21498](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4775FAB11DFE0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0918316F76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Директор (заведующий) предприятия общественного питания |
| ЕКС | - | Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения |
| [ОКСО](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FAB010F80ABA33B97F8E718A74CF18E2462EAB0F01386F638D0C4CzBHCO) | [260800](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FAB010F80ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C16386C76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) | Технология продукции и организация общественного питания (магистратура) |

3.4.1. Трудовая функция

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания | Код | D/01.8 | Уровень (подуровень) квалификации | 8 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  |  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Создание системы мониторинга факторов внешней и внутренней среды сети предприятий питания |
| Определение задач и целей развития сети предприятий питания |
| Формирование и реализация конкурентоспособной стратегии развития сети предприятий питания |
| Управление процессом организационного проектирования сети предприятий питания |
| Выявление стратегических проблем развития сети предприятий питания и разработка мер по их устранению |
| Необходимые умения | Владеть методиками стратегического анализа и оценки динамики факторов внешней и внутренней среды |
| Формулировать задачи и цели развития сети предприятий питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон |
| Владеть методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий |
| Выявлять стратегические проблемы развития сети предприятий питания и своевременно реализовывать меры по их устранению |
| Владеть методами организационного проектирования сети предприятий питания |
| Владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития сети предприятий питания |
| Осуществлять стратегический контроль и оценку эффективности разработки концепции и стратегии развития сети предприятий питания |
| Необходимые знания | Международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания |
| Формы статистической, финансовой и другой отчетности предприятий питания |
| Технологии маркетинговых исследований деятельности предприятий питания |
| Основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности сети предприятий питания |
| Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания |
| Основы риск-менеджмента и антикризисного управления |
| Другие характеристики | - |

3.4.2. Трудовая функция

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу | Код | D/02.8 | Уровень (подуровень) квалификации | 8 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  |  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Выбор партнеров по бизнесу и заключение с ними договоров с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон |
| Выявление, раскрытие и устранение конфликтов интересов сети предприятий питания и собственников бизнеса, заинтересованных сторон |
| Проведение встреч и переговоров с крупными потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами |
| Необходимые умения | Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами |
| Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников |
| Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания |
| Необходимые знания | Международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания |
| Основы организации деятельности предприятий питания |
| Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций |
| Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур |
| Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" |
| Другие характеристики | - |

3.4.3. Трудовая функция

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания | Код | D/03.8 | Уровень (подуровень) квалификации | 8 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  |  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Выявление потребности в изменениях деятельности сети предприятий питания |
| Управление разработкой и внедрением инновационных технологий деятельность предприятий, входящих в сеть предприятий питания |
| Планирование и управление внедрением изменений в развитии сети предприятий питания |
| Оценка эффективности внедрения инновационных технологий организации и управления деятельностью сети предприятий питания |
| Необходимые умения | Владеть методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий питания |
| Находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию сети предприятий питания |
| Разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания |
| Владеть методиками проведения изменений корпоративных норм и стандартов деятельности сети предприятий питания |
| Владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания |
| Владеть навыками преодоления сопротивления коллектива сети предприятий питания внедрению изменений |
| Принимать стратегические решения по развитию сети предприятий питания в условиях неопределенности |
| Владеть навыками работы с большим объемом информации |
| Необходимые знания | Международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания |
| Основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями |
| Теория конфликтологии и психологии делового общения |
| Системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности |
| Другие характеристики | - |

IV. Сведения об организациях - разработчиках

профессионального стандарта

4.1. Ответственная организация-разработчик

|  |  |
| --- | --- |
| Общероссийское объединение работодателей "Российский союз промышленников и предпринимателей", город Москва | |
| Исполнительный вице-президент | Кузьмин Дмитрий Владимирович |

4.2. Наименования организаций-разработчиков

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Некоммерческое партнерство "Федерация рестораторов и отельеров", город Москва |

--------------------------------

<1> Общероссийский [классификатор](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FABF12FF0ABA33B97F8E718A74CF18E2462EAB0F01386F638D0C4CzBHCO) занятий.

<2> Общероссийский [классификатор](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4576F9BB13F80ABA33B97F8E718A74CF18E2462EAB0F01386F638D0C4CzBHCO) видов экономической деятельности.

<3> [Приказ](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E447FFDBB10F80ABA33B97F8E718A74CF18E2462EAB0F01386F638D0C4CzBHCO) Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (зарегистрирован Минюстом России 21 октября 2011 г., регистрационный N 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15 мая 2013 г. N 296н (зарегистрирован Минюстом России 3 июля 2013 г., регистрационный N 28970) и от 5 декабря 2014 г. N 801н (зарегистрирован Минюстом России 3 февраля 2015 г., регистрационный N 35848), [приказ](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E477FF6B013F10ABA33B97F8E718A74CF18E2462EAB0F01386F638D0C4CzBHCO) Роспотребнадзора от 20 мая 2005 г. N 402 "О личной медицинской книжке и санитарном паспорте" (зарегистрирован Минюстом России 1 июня 2005 г., регистрационный N 6674), с изменениями, внесенными приказами Роспотребнадзора от 10 июля 2007 г. N 215 (зарегистрирован Минюстом России 16 июля 2007 г., регистрационный N 9839) и 7 апреля 2009 г. N 321 (зарегистрирован Минюстом России 28 апреля 2009 г., регистрационный N 13857).

<4> Общероссийский [классификатор](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4775FAB11DFE0ABA33B97F8E718A74CF0AE21E22AA0C1F396D76DB5D09E03191694D22A565191CADzFH6O) профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

<5> Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих.

<6> Общероссийский [классификатор](consultantplus://offline/ref=525C00A35EDE3A1F3E5B945EE00ACB6E4777FAB010F80ABA33B97F8E718A74CF18E2462EAB0F01386F638D0C4CzBHCO) специальностей по образованию.