

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](#) 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](#) "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

Регистрационн
ый 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	Руководители учреждений, организаций и предприятий	1315	Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц
------	--	------	---

1225	Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания и гостиниц		
(код ОКЗ <1>)	(наименование)	(код ОКЗ)	(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

56.1	Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания
56.2	Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий и прочим видам организации питания
(код ОКВЭД <2>)	(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
А	Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	5	Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы	А/01.5	5
			Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания	А/02.5	5
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/01.6	6
			Взаимодействие с потребителями заинтересованными сторонами	В/02.6	6

			Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/03.6	6
С	Стратегическое управление развитием предприятия питания	7	Анализ и оценка деятельности предприятия питания	С/01.7	7
			Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	С/02.7	7
			Управление проектами и изменениями на предприятии питания	С/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	D/03.8	8

			технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания		
--	--	--	--	--	--

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 а
 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>
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	1210	Руководители учреждений, организаций и предприятий

	1315	Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц
	1225	Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания
ОКПДТР <4>	24684	Начальник отдела (на предприятиях общественного питания и в гостиницах)
ЕКС <5>	-	Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения
ОКСО <6>	100106	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	Заимствована из оригинала		
----------	---	---------------------------	--	--

Код оригинала
а
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 <input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала		
--------------------------------	--	---------------------------	--	--

Код оригинала а
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	В	Уровень квалификации	6
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
---	----------	---	---------------------------	--	--

Код оригинала
а

Регистрационный номер профессионального стандарта

<p>Возможные наименования должностей, профессий</p>	<p>Заместитель руководителя предприятия питания, руководитель департамента (управления) предприятия питания</p>
<p>Требования к образованию и обучению</p>	<p>Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена Высшее образование - бакалавриат Дополнительное профессиональное образование - программы повышения квалификации, программы профессиональной переподготовки по управлению предприятиями</p>
<p>Требования к опыту практической работы</p>	<p>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</p>
<p>Особые условия допуска к работе</p>	<p>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</p>

Другие характеристики	-
-----------------------	---

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	1210	Руководители учреждений, организаций и предприятий
	1315	Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц
	1225	Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания
ОКПДТР	24684	Начальник отдела (на предприятиях общественного питания и в гостиницах)
ЕКС	-	Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения
ОКСО	100106	Организация обслуживания в общественном питании
	260807	Технология продукции общественного питания

	260800	Технология продукции и организация общественного питания (бакалавриат)
--	--------	--

3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Код	В/01. 6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	--	-----	------------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
--------------------------------	----------	---	---------------------------	--	--

Код оригинала а
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	В/02. 6	Уровень (подуровень)	6
--------------	--	-----	------------	----------------------	---

--	--	--

квалификац
ии

Происхождение
трудовой функции

Оригинал	X	Заимствова но из оригинала		
----------	---	----------------------------------	--	--

Код оригинала
а
Регистрационный номер
профессиональн
ого 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	В/03.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Заимствована <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---------------	--	---------------------------------------	--------------------------	--------------------------

трудоустрой функции

	но из оригинала		
--	-----------------	--	--

Код оригинала а
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	С	Уровень квалификац	7
--------------	---	-----	---	--------------------	---

--	--	--

Происхождение
обобщенной трудовой
функции

Оригинал	X	Заимствована но из оригинала		
----------	---	------------------------------------	--	--

Код
оригинал
а

Регистрационны
й номер
профессиональн
ого 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	1210	Руководители учреждений, организаций и предприятий
	1315	Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц
	1225	Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания
ОКПДТР	21498	Директор (заведующий) предприятия общественного питания
ЕКС	-	Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения
ОКСО	260800	Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)

3.3.1. Трудовая функция

Наименован

Анализ и оценка деятельности

 Код

С/01.

 Уровень

7

ие

предприятия питания	7	(подуровень) квалификац ии	
---------------------	---	-----------------------------------	--

Происхождение
трудоустройства

Оригинал	X	Заимствована из оригинала		
----------	---	---------------------------	--	--

Код оригинала а
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 характеристик и	-

3.3.2. Трудовая функция

Наименован

Разработка и реализация

 Код

C/02.

 Уровень

7

ие

стратегии развития предприятия
питания

7 (подуровень)
квалификац
ии

Происхождение
трудоустройства

Оригинал	X	Заимствована из оригинала		
----------	---	---------------------------	--	--

Код Регистрационный
оригинал номер
а 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 <input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала		
--------------------------------	--	---------------------------	--	--

Код оригинала
а
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 а
 Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные	Руководитель сети предприятий питания (директор,
-----------	--

наименования должностей, профессий	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	1210	Руководители учреждений, организаций и предприятий
	1315	Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц
	1225	Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания
ОКПДТР	21498	Директор (заведующий) предприятия общественного питания
ЕКС	-	Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения
ОКСО	260800	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)	8
--------------	--	-----	------------	----------------------	---

--	--	--

квалификац
ии

Происхождение
трудовой функции

Оригинал X	Заимствована из оригинала		
------------	---------------------------	--	--

Код оригинала а
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

	<p>Формулировать задачи и цели развития сети предприятий питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон</p>
	<p>Владеть методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий</p>
	<p>Выявлять стратегические проблемы развития сети предприятий питания и своевременно реализовывать меры по их устранению</p>
	<p>Владеть методами организационного проектирования сети предприятий питания</p>
	<p>Владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития сети предприятий питания</p>
	<p>Осуществлять стратегический контроль и оценку эффективности разработки концепции и стратегии развития сети предприятий питания</p>
Необходимые знания	<p>Международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания</p>
	<p>Формы статистической, финансовой и другой отчетности предприятий питания</p>
	<p>Технологии маркетинговых исследований деятельности предприятий питания</p>

	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 <input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала		
--------------------------------	--	---------------------------	--	--

Код оригинала а
 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, 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"
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 <input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала		
--------------------------------	--	---------------------------	--	--

Код оригинала а
Регистрационный номер профессиональн

ого 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, регулирующие 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 характеристик и	-

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](#) занятий.

<2> Общероссийский [классификатор](#) видов экономической деятельности.

<3> [Приказ](#) 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](#) 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](#) профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

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

<6> Общероссийский [классификатор](#) специальностей по образованию.
