УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
труда и социальной защиты
Российской Федерации
от 07 мая 2015 № 281н

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Руководитель предприятия питания

468

Регистрационный номер

Содержание

I. Общие сведения.....
II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности).....
III. Характеристика обобщенных трудовых функций.....
3.1. Обобщенная трудовая функция «Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов».....
3.2. Обобщенная трудовая функция «Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания».....
3.3. Обобщенная трудовая функция «Стратегическое управление развитием предприятия питания» .....
3.4. Обобщенная трудовая функция «Стратегическое управление развитием сети предприятий питания».....
IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта.....

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:

(код ОКЗ)	(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) (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
			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 «Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов»

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

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала		468
			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
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ ОК 010-93	1210	Руководители учреждений, организаций и предприятий
	1315	Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц
	Руководители	специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания
ЕТКС или ЕКС		Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения
ОКПДТР	24684	Начальник отдела (на предприятиях общественного питания и в гостиницах)
ОКСО	100106	Организация обслуживания в общественном питании
	Технология	продукции общественного питания

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Управление текущей деятельностью	Код	A/01.5	Уровень	5

сотрудников производственной службы		квалификации	

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала		468
			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
Особые условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания	Код	A/02.5	Уровень квалификации	5

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала		468
			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 и 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
Особые условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

3.2. Обобщенная трудовая функция «Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания»

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

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		468
				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 ОК 010-93	1210	Руководители учреждений, организаций и предприятий
	1315	Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц
	Руководители	специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания
ЕТКС или ЕКС		Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения
ОКПДТР	24684	Начальник отдела (на предприятиях общественного питания и в гостиницах)
ОКСО	100106	Организация обслуживания в общественном питании
	Технология	продукции общественного питания
	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 квалификации	6

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		468
				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
Особые условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

3.2.2. Трудовая функция

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

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала		468
			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
Особые условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

3.3. Обобщенная трудовая функция «Стратегическое управление развитием предприятия питания»

Наименование	Стратегическое управление развитием предприятия питания	Код	C	Уровень квалификации	7

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала		468
			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 ОК 010-93	1210	Руководители учреждений, организаций и предприятий
	1315	Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц
	Руководители	специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания

ЕТКС или ЕКС		Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения
ОКПДТР	21498	Директор (заведующий) предприятия общественного питания
ОКСО	Технология	продукции и организация общественного питания (магистратура)

3.3.1. Трудовая функция

Наименование	Анализ и оценка деятельности предприятия питания	Код	С/01.7	Уровень квалификации	7

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала		468
			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 и 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
Особые условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	Код	С/02.7	Уровень квалификации	7

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала		468
			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
Особые условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

3.3.3. Трудовая функция

Наименование	Управление проектами и изменениями на предприятии питания	Код	С/03.7	Уровень квалификации	7

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала		468
			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
Особые условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

3.4. Обобщенная трудовая функция «Стратегическое управление развитием сети предприятий питания»

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

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		468
				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 ОК 010-93	1210	Руководители учреждений, организаций и предприятий
	1315	Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц
	Руководители	специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания
ЕТКС или ЕКС		Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения
ОКПДТР	21498	Директор (заведующий) предприятия общественного питания
ОКСО	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 квалификации	8

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала		468
			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
Особые условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

3.4.2. Трудовая функция

Наименование	Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу	Код	D/02.8	Уровень квалификации	8

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		468
				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»
Особые условия допуска к работе	-
Другие характеристики	-

3.4.3. Трудовая функция

Наименование	Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания	Код	D/03.8	Уровень квалификации	8

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала		468
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Выявление потребности в изменениях деятельности сети предприятий питания
	Управление разработкой и внедрением инновационных технологий в 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

Особые условия допуска к работе	-
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