



МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО

Регистрационный № 37396

от "26" мая 2015.

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

П Р И К А З

7 мая 2015

№ 283Н

Москва

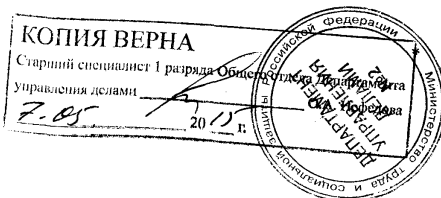
**Об утверждении профессионального стандарта
«Сомелье/кавист»**

В соответствии с пунктом 16 Правил разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 4, ст. 293; 2014, № 39, ст. 5266), п р и к а з ы в а ю:

Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт «Сомелье/кавист».

Министр

 М.А. Топилин



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Сомелье/кавист

465

Регистрационный
номер

Содержание

I. Общие сведения	1
II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)	3
III. Характеристика обобщенных трудовых функций	4
3.1. Обобщенная трудовая функция «Оказание услуг по обслуживанию гостей вином, прочими напитками»	4
3.2. Обобщенная трудовая функция «Организация работы винного погреба»	8
3.3. Обобщенная трудовая функция «Управление деятельностью сотрудников службы сомелье»	11
IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта	15

I. Общие сведения

Организация обслуживания гостей вином, прочими напитками

(наименование вида профессиональной деятельности)

33.006

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Обеспечение качественного обслуживания гостей предприятий питания вином, крепкими спиртными напитками, пивом, минеральной водой, чаем, кофе, прочими напитками

Группа занятий:

1225	Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания и гостиниц	1315	Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц
3429	Прочий торгово-коммерческий персонал, не вошедший в другие группы	1210	Руководители учреждений, организаций и предприятий
(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
56.3	Подача напитков
(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	Оказание услуг по обслуживанию гостей вином, прочими напитками	4	Разработка винной политики предприятия питания и управления продажами вин, прочих напитков	А/01.4	4
			Разработка чайного и кофейного меню	А/02.4	4
			Обслуживание гостей предприятий питания вином, прочими напитками	А/03.4	4
			Контроль качества работы обслуживающего персонала и продукции бара	А/04.4	4
			Выступление на профессиональных конкурсах и иных винных мероприятиях	А/05.4	4
В	Организация работы винного погреба	4	Управление процессом создания, оборудования и функционирования винного погреба на предприятии питания	В/01.4	4
			Контроль расхода и хранения вин и прочих напитков в баре/винном погребе	В/02.4	4
С	Управление деятельностью сотрудников службы сомелье	5	Управление ресурсами службы сомелье	С/01.5	5
			Обучение сотрудников службы сомелье обслуживанию гостей вином, прочими напитками	С/02.5	5

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Оказание услуг по обслуживанию гостей вином, прочими напитками	Код	A	Уровень квалификации	4
--------------	--	-----	---	----------------------	---

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

Возможные наименования должностей. профессий	Сомелье, кавист
--	-----------------

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих).
Требования к опыту практической работы	Не менее шести месяцев на 3-м квалификационном уровне
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 порядке ³ Возраст старше 18 лет ⁴
Другие характеристики	-

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	3429	Прочий торгово-коммерческий персонал, не вошедший в другие группы
ОКСО ⁵	100114	Организация обслуживания в общественном питании
	260807	Технология продукции общественного питания

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Разработка винной политики предприятия питания и управление продажами вин, прочих напитков	Код	A/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	<p>Анализ факторов внешней и внутренней среды, влияющих на винную политику предприятия питания и продажи вин, прочих напитков</p> <p>Разработка предложений по совершенствованию винной политики предприятия питания и управлению продажами вин, прочих напитков</p> <p>Составление винной карты предприятия питания</p> <p>Приобретение для предприятия питания ежегодных справочников по винам, прочим напиткам, другой профессиональной литературы</p>
Необходимые умения	<p>Владеть технологиями исследования конъюнктуры рынка винной продукции</p> <p>Владеть навыками разработки и актуализации винной карты предприятия питания</p> <p>Разрабатывать меры по повышению рейтинга непопулярного ассортимента вин, прочих напитков</p> <p>Корректировать винную коллекцию предприятия питания на основе истории продаж каждого вина и вносить новые напитки в винную коллекцию предприятия питания с учетом возникших потребностей потребителей</p>
Необходимые знания	<p>Осуществлять взаимодействие с шеф-поваром (поваром) для обеспечения совместимости винного и гастрономического меню предприятия питания</p> <p>Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p>Характеристики различных видов вин, прочих напитков и условия их хранения</p> <p>Мотивация, потребности и предпочтения потребителей в отношении вин, прочих напитков</p> <p>Технологии стимулирования продаж вин и прочих напитков на предприятиях питания</p>
Другие характеристики	-

3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Разработка чайного и кофейного меню	Код	A/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	-------------------------------------	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Анализ чайного меню предприятия питания и разработка мер по его совершенствованию
	Анализ кофейного меню предприятия питания и разработка мер по его совершенствованию
Необходимые умения	Владеть навыками исследования факторов, влияющих на разработку чайного, кофейного меню предприятия питания
	Владеть методами оценки оптимального ассортимента чая, кофе с учетом потребительских предпочтений и концепции предприятия питания
	Оценивать реальные возможности предприятия питания по внедрению предложенного чайного и кофейного меню и поддержанию их в актуальном состоянии
Необходимые знания	Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
	Характеристики различных видов вин, прочих напитков и условия их хранения
	Мотивация, потребности и предпочтения потребителей в отношении вин, прочих напитков
	Маркетинг и технологии продаж вин, прочих напитков
Другие характеристики	

3.1.3. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание гостей предприятий питания вином, прочими напитками	Код	A/03.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Предоставление потребителям полной информации о характеристиках различных видов вин, прочих напитков их сочетаемости с блюдами и другими напитками				
	Декаантирование и подача вина, прочих напитков гостям предприятия питания				
Необходимые умения	Обучение обслуживающего персонала правилам презентации и подачи вина, прочих напитков, сервировки стола				
	Владеть навыками обслуживания вином, прочими напитками в зале предприятия питания и на выездных мероприятиях (кейтеринге)				
	Владеть навыками разрешения спорных вопросов с потребителями в области соответствия вин, напитков заявленному уровню				
Необходимые знания	Соблюдать требования охраны труда, гигиены и санитарии в процессе обслуживания гостей вином, прочими напитками				
	Владеть иностранными языками с учетом характеристик постоянной клиентуры предприятия питания и основного ассортимента вин				
	Законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятия питания				
	Характеристики различных видов вин, прочих напитков и условия их хранения				
	Винные аксессуары и их назначение				
	Правила этикета и особенности обслуживания различных групп				

	потребителей вином, прочими напитками
Другие характеристики	-

3.1.4. Трудовая функция

Наименование	Контроль качества работы обслуживающего персонала и продукции бара	Код	А/04.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	<p>Контроль процедур презентации обслуживающим персоналом ассортимента винной продукции предприятия питания и предоставления рекомендаций по вину, прочим напиткам, правильному сочетанию блюд и напитков</p> <p>Контроль процесса подачи обслуживающим персоналом вина, прочих напитков, соблюдения протокола и этикета</p> <p>Контроль соблюдения санитарных правил и гигиенических норм, правил по охране труда, противопожарной безопасности в процессе работы обслуживающего персонала</p> <p>Проверка и оценка соответствия условий в баре требованиям к качеству приготовления и безопасности продукции бара, принятие мер по устранению отклонений</p> <p>Контроль соблюдения работниками рецептуры и технологии приготовления продукции бара, приготовления заготовок и безопасности их хранения</p>				
Необходимые умения	<p>Владеть методами выявления рисков в области качества приготовления и безопасности продукции бара и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению</p> <p>Владеть навыками отбора средней пробы продукции бара для проведения лабораторных исследований</p>				
Необходимые знания	<p>Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p>Методы контроля качества продукции бара и работы обслуживающего персонала</p> <p>Характеристики различных видов продукции бара, требования к их качеству и безопасности, условиям хранения</p> <p>Правила этикета и особенности обслуживания различных групп потребителей вином, прочими напитками</p>				
Другие характеристики	-				

3.1.5. Трудовая функция

Наименование	Выступление на профессиональных конкурсах и иных винных мероприятиях		Код	A/05.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	Посещение профессиональных дегустаций вина и прочих напитков, обучающих семинаров и других профессиональных мероприятий Подготовка к участию и выступление на профессиональных конкурсах сомелье Организация презентаций, промоакций и дегустаций продукции поставщиков вин, прочих напитков на территории предприятия питания					
Необходимые умения	Владеть навыками планирования и подготовки к участию в профессиональных конкурсах, выставках и дегустациях Владеть методами организации винных мероприятия и мероприятий по представлению других напитков на предприятии питания Организовывать презентации и промоакции поставщиков вин, прочих напитков на территории предприятия питания Владеть иностранными языками с учетом характеристик постоянной клиентуры предприятия питания и основного ассортимента вин					
Необходимые знания	Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Характеристики различных видов вин, прочих напитков Технологии организации презентаций и промоакций винной продукции, прочих напитков предприятий питания Особенности дегустации различных видов вин, прочих напитков					
Другие характеристики	-					

3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Организация работы винного погреба		Код	B	Уровень квалификации	4
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Возможные наименования должностей, профессий	Руководитель винного погреба Заведующий винным погребом					

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих). Дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации, программы профессиональной переподготовки сомелье/кавистов
Требования к опыту практической работы	Не менее года на 3-м квалификационном уровне
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 порядке Возраст старше 18 лет
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
	3429	Прочий торгово-коммерческий персонал, не вошедший в другие группы
ОКПДТР ⁶	24684	Начальник отдела (на предприятиях общественного питания и в гостиницах)
ЕКС ⁷	-	Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения
ОКСО	100114	Организация обслуживания в общественном питании
	260807	Технология продукции общественного питания

3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Управление процессом создания, оборудования и функционирования винного погреба на предприятии питания	Код	V/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Разработка проекта создания винного погреба Выбор и заключение договоров на поставку оборудования для винного погреба
-------------------	--

	<p>Контроль поставок и установки оборудования для винного погреба</p> <p>Контроль создания необходимого температурно-влажностного режима в винном погребе</p> <p>Контроль соблюдения в процессе создания винного погреба на предприятии питания санитарных правил и гигиенических нормативов, правил по охране труда, противопожарной безопасности</p> <p>Внесение предложений по улучшению организации винного погреба на предприятии питания</p>
Необходимые умения	<p>Владеть методами планирования процесса создания и оборудования винного погреба на предприятии питания</p> <p>Владеть навыками организации и контроля процесса создания и оборудования винного погреба на предприятии питания</p>
Необходимые знания	<p>Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p>Характеристики различных видов вин, прочих напитков и условия их хранения</p> <p>Виды оборудования винного погреба на предприятии питания</p> <p>Правила по охране труда, пожарной безопасности, санитарные нормы и другие требования к организации винного погреба на территории предприятия питания</p>
Другие характеристики	-

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Контроль расхода и хранения вин и прочих напитков в баре/винном погребе	Код	В/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	<p>Инвентаризация товарных запасов вин, иных напитков в ресторане/баре или винном погребе</p> <p>Подбор фирм-поставщиков вина, прочих напитков</p> <p>Организация закупки ин, прочих напитков, винных и других аксессуаров</p> <p>Организация хранения запасов вин и прочих напитков в ресторане/баре или винном погребе</p> <p>Контроль поставок и условий хранения вин, прочих напитков в ресторане/баре, расхода и наличия запасов напитков в винном погребе</p> <p>Отслеживание товарных остатков вин, прочих напитков, срока действия документов на винную продукцию, составление графиков пополнения запасов</p>				
Необходимые умения	<p>Владеть методами планирования, организации поставки и хранения запасов вин, прочих напитков в ресторане/баре или винном погребе</p> <p>Владеть навыками проведения контрольных мероприятий по оценке товарных запасов вин, иных напитков в ресторане/баре или винном погребе, выявления и предупреждения злоупотреблений и случаев хищения</p> <p>Владеть навыками проверки нормы вложения алкогольных напитков в коктейлях, объема порций отпускаемых напитков, выявлять несоответствие норм вложения напитков и выхода готовых напитков, разрабатывать меры</p>				

Необходимые знания	<p>по их устранению</p> <p>Разрабатывать мероприятия по обеспечению надлежащих условий хранения запасов вин и прочих напитков в ресторане/баре или винном погребе</p> <p>Владеть методами проверки использования и содержания в чистоте и порядке холодильного и морозильного оборудования, соблюдения температурного и влажностного режима в ресторане/баре или винном погребе предприятия питания/ винного погреба</p> <p>Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p>Характеристики различных видов вин, прочих напитков</p> <p>Нормы расхода товарных запасов вин, иных напитков в ресторане/баре или винном погребе</p> <p>Требования к условиям хранения вин и прочих напитков в баре/винном погребе</p>
Другие характеристики	-

3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Управление деятельностью сотрудников службы сомелье	Код	С	Уровень квалификации	5
--------------	---	-----	---	----------------------	---

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

Возможные наименования должностей, профессий	<p>Старший сомелье (кавист)</p> <p>Шеф-сомелье (кавист)</p> <p>Руководитель службы сомелье (кавистов)</p>
Требования к образованию и обучению	<p>Среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена</p> <p>Дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации, программы профессиональной переподготовки сомелье / кавистов и по управлению предприятиями</p>
Требования к опыту практической работы	Не менее пяти лет практического опыта не ниже 4-го квалификационного уровня
Особые условия допуска к работе	<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 порядке</p> <p>Возраст старше 18 лет</p>
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	1210	Руководители учреждений, предприятия питания и предприятий
	1315	Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц
	1225	Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания
	3429	Прочий торгово-коммерческий персонал, не вошедший в другие группы
ОКПДТР	24684	Начальник отдела (на предприятиях общественного питания и в гостиницах)
ЕКС	-	Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения
ОКСО	100114	Организация обслуживания в общественном питании
	260807	Технология продукции общественного питания

3.3.1. Трудовая функция

Наименование	Управление ресурсами службы сомелье	Код	C/01.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	-------------------------------------	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	<p>Руководство разработкой винной политики предприятия питания, создания и актуализации чайного и кофейного меню</p> <p>Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Распределение обязанностей и определение степени ответственности подчиненных</p> <p>Координация и контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы</p> <p>Взаимодействие с другими отделами (службами) предприятия питания</p> <p>Управление конфликтными ситуациями в службе сомелье</p> <p>Стимулирование подчиненных и реализация мер по обеспечению их лояльности</p> <p>Организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте</p>
Необходимые умения	<p>Анализировать результаты деятельности службы и потребности в ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению</p> <p>Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы, взаимодействие с другими службами (отделами) предприятия питания</p>

	Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы
	Контролировать последовательность применения 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 и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности
	Владеть навыками делового общения, проведения совещаний трудового коллектива службы
	Владеть иностранными языками с учетом характеристик постоянной клиентуры предприятия питания и основного ассортимента вин
Необходимые знания	Международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания
	Характеристики различных видов вин, прочих напитков
	Основы организации процесса обслуживания потребителей вином, прочими напитками на предприятиях 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 вина, прочих напитков на предприятиях питания
	Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены, требования охраны труда на рабочем месте
	Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы
Другие характеристики	-

3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Обучение сотрудников службы сомелье обслуживанию гостей вином, прочими напитками		Код	C/02.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала			
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	Оценка кадрового потенциала службы сомелье или обслуживающего персонала					
	Определение потребности в профессиональном обучении и развитии сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала					
	Обучение сотрудников на рабочем месте, контроль процесса обучения с отрывом от производства					
	Анализ и оценка результатов обучения и развития сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала и корректировка план обучения с учетом выявленных отклонений					
	Подготовка сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала к участию в профессиональных конкурсах, выставках и дегустациях					

	<p>Проведение тематических инструктажей на рабочем месте с различными категориями персонала предприятия питания</p> <p>Отслеживание использования результатов обучения в ежедневной трудовой деятельности сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала</p> <p>Организация аттестации сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала и участие в ней</p> <p>Разработка и внедрение мер по совершенствованию организации обучения сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала обслуживанию гостей вином, прочими напитками</p>
Необходимые умения	<p>Владеть методами выбора форм и методов обучения сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала в зависимости от категории работников и производственных потребностей предприятия питания</p> <p>Проводить сравнительную оценку условий проведения обучения на рабочем месте и с отрывом от производства</p> <p>Владеть навыками обучения сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала обслуживанию гостей вином, прочими напитками (профессиональные тренинги на рабочем месте, мастер-классы, дегустации напитков)</p> <p>Оценивать эффективность системы обучения сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала обслуживанию гостей вином, прочими напитками</p>
Необходимые знания	<p>Международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельности предприятий питания</p> <p>Технологии обучения персонала и методы оценки эффективности обучения</p> <p>Теории мотивации персонала и его психологические особенности</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы</p> <p>Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы</p>
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 занятий.

² Общероссийский классификатор видов экономической деятельности.

³ Приказ Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. № 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 № 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15 мая 2013 г. № 296н (зарегистрирован Минюстом России 3 июля 2013 г., регистрационный № 28970) и от 5 декабря 2014 г. № 801н (зарегистрирован Минюстом России 3 февраля 2015 г., регистрационный № 35848), приказ Роспотребнадзора от 20 мая 2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (зарегистрирован Минюстом России 1 июня 2005 г., регистрационный № 6674), с изменениями, внесенными приказами Роспотребнадзора от 10 июля 2007 г. № 215 (зарегистрирован Минюстом России 16 июля 2007 г., регистрационный № 9839) и от 7 апреля 2009 г. № 321 (зарегистрирован Минюстом России 28 апреля 2009 г., регистрационный № 13857).

⁴ Постановление Правительства Российской Федерации от 25 февраля 2000 г. № 163 «Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, №10, ст. 1131; 2001, № 26, ст. 2685; 2011, № 26, ст. 3803).

⁵ Общероссийский классификатор специальностей по образованию.

⁶ Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

⁷ Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих.