

Пояснительная записка к проекту профессионального стандарта «Пекарь»

Оглавление

Раздел 1. Общая характеристика вида профессиональной деятельности, трудовых функций	22
Раздел 2. Основные этапы разработки проекта профессионального стандарта	29
Раздел 3. Обсуждение проекта профессионального стандарта	37
Приложение № 1	42
Сведения об организациях, привлеченных к разработке и согласованию проекта профессионального стандарта «Пекарь»	42
Приложение № 2	45
Сведения об организациях и экспертах, привлеченных к обсуждению проекта профессионального стандарта	45
Приложение № 3	52
Сводные данные о поступивших замечаниях и предложениях к проекту профессионального стандарта «Пекарь»	52

Раздел 1. Общая характеристика вида профессиональной деятельности, трудовых функций

Информация о перспективах развития вида профессиональной деятельности. На данный момент в России насчитывается более 60 000 кафе, ресторанов и других предприятий общественного питания различного формата. Однако, в развитых странах их количество намного выше, например, в одном только Лос-Анжелесе количество кафе и ресторанов достигает 25 000, а в Нью-Йорке число заведений общественного питания приближается к 20 000. Лидерами по числу заведений общепита разного формата были и остаются Москва и Санкт-Петербург. По статистике, за последние 2012-2013 годы количество таковых в двух городах увеличилось на 20%. Аналогичная динамика была по всем регионам Российской Федерации. К сожалению, кризисные явления в экономике в 2014-2015 года привели к тому, что некоторая часть предприятий питания закрылась. Однако есть все основания считать это временное явление, аналогичное тому. Что было в 2009-2009 годах, после чего индустрия питания восстановилась, и ее развитие продолжилось высокими темпами.

В настоящее время индустрия питания, также, как и многие другие отрасли народного хозяйства, испытывает большие трудности в связи с ухудшением экономической ситуации в стране, следствием чего стало снижение платежеспособности населения. Прогнозы развития индустрии питания и соответственно данного вида профессиональной деятельности в конце 2014 года были даже хуже, чем в целом по российской экономике. Предварительные итоги первого квартала 2015 года свидетельствуют о том, что индустрия питания будет развиваться более высокими темпами, чем темпы роста российской экономики в целом, что объясняется большей эластичностью спроса на данную продукцию и услуги. Соответственно, перспективы развития рассматриваемого вида профессиональной деятельности достаточно высоки, т.к. основной производственный персонал любого предприятия питания – это, прежде всего, пекаря.

Регулирование профессиональной деятельности осуществляется на основе ряда нормативных правовых актов федерального уровня, органов исполнительной власти, в части деятельности пекаря нормативных правовых актов Минтруда, национальных стандартов и корпоративных профессиональных стандартов, регламентирующих деятельность пекаря.

Необходимость стандартизации деятельности пекаря организаций питания на национальном уровне будет способствовать развитию этой профессии. Этому способствуют экономические условия: увеличение количества предприятий питания в РФ,

востребованность этого вида профессиональной деятельности и увеличение количества рабочих мест для специалистов данной профессии различной квалификации на территории большинства субъектов Российской Федерации; увеличение потока туристов, возрастание сложности и востребованности технологий, возрастает техническая оснащенность деятельности, появляется большое разнообразие сырья, растет требовательность потребителей. Деятельность профессионального пекаря значительно изменилась и приобрела черты творческого и высокотехнологичного труда. Созданы организационные возможности внедрения профессионального стандарта в практику в лице ФРиО и других некоммерческих партнерств (саморегулируемых негосударственных организаций), объединяющих профессионалов данного вида деятельности.

Данный стандарт подготовлен во исполнение Указа Президента РФ от 07.05.2012 №597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики», постановления Правительства РФ от 22.01.2013 N 23 "О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов"; распоряжения Правительства РФ от 31.03.2014 № 487-р «Об утверждении комплексного плана мероприятий по разработке профессиональных стандартов, их независимой профессионально-общественной экспертизе и применению на 2014 - 2016 годы», приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.04.2013 № 147н, от 12.04.2013 №148н и от 29 апреля 2013 г. № 170н.

Следовательно, профессиональный стандарт и, его обновление на основе лучших практик, в том числе международных и национальных чемпионатов движения WS, позволит внедрять в деятельность данных специалистов новейшие способы и технологии работы, пропагандировать творческий характер этого высокотехнологичного вида профессиональной деятельности по производству хлебобулочной продукции в организациях питания.

Описание обобщенных трудовых функций, входящих в вид профессиональной деятельности, и обоснование их отнесения к конкретным уровням квалификации.

В процессе работы по выявлению обобщенных трудовых функций Пекаря были использованы следующие нормативно-правовые документы:

- Постановление Правительства Российской Федерации «О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов». №23 от 22.01.2013 г.
- Приказ Минтруда «Об утверждении Макета профессионального стандарта» № 147н от 12.04.2013 г.

- Приказ Минтруда «Об утверждении Методических рекомендаций по разработке профессионального стандарта» № 170н от 29.04.2013 г.
- Приказ Минтруда «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» № 148н от 12.04.2014 г.
- Постановление Минтруда РФ «Квалификационные требования (профессиональные стандарты) к основным должностям работников туристской индустрии» N 71 от 10.10.2002 г.
- Профессиональные стандарты индустрии питания. М.: Издание ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013 г.
- и другие нормативно-правовые документы.

Обобщенные трудовые функции, входящие в данный вид профессиональной деятельности, выделены в соответствии с её основной целью: обслуживание посетителей в организациях питания.

Достижение цели осуществляются поэтапно, через выполнение профессионалами обобщенных трудовых функций, указанных в таблице 1.

Таблица 1. Перечень обобщенных трудовых функций «Пекарь» различных квалификационных уровней

Возможные наименования должностей	Наименование ОТФ
Помощник пекаря	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря
Пекарь	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий
Старший пекарь Бригадир пекарей	Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей
Управляющий хлебобулочным производством, начальник хлебобулочного цеха	Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства

Обобщенные трудовые функции были выделены и сформулированы на основе анализа основных этапов профессиональной деятельности. Выделенные ОТФ описывают замкнутый цикл реализации групп логически связанных трудовых задач, исполняемых последовательно специалистами разной квалификации в совместном трудовом процессе (бизнес процессе). В каждом этапе деятельности, т.е. обобщенной трудовой функции, разделение трудовых задач по уровням сложности и ответственности фиксируется в

форме конкретных трудовых функций, в соответствии со сложившейся в данной профессии практики деятельности.

Таблица 2. Описание обобщенных трудовых функций Пекаря различных квалификационных уровней

Наименование ОТФ	Описание ОТФ
Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	Сущность данной ОТФ состоит в реализации основных функций исполнителя (сотрудника основного производства организации питания) с небольшим опытом работы
Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	Сущность данной ОТФ состоит в реализации основных функций исполнителя (квалифицированного специалиста основного производства организации питания) с опытом работы и навыками обслуживания посетителей организации питания, в том числе в нестандартных условиях
Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	Сущность данной ОТФ состоит в реализации всех основных функций управления деятельностью пекарей на линейном уровне, т.е. уровне руководителя группы сотрудников, в подчинении у которого находятся только исполнители.
Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	Сущность данной ОТФ состоит в реализации всех основных функций управления деятельностью групп (бригад) пекарей на уровне руководителя структурного подразделения, в подчинении у которого находятся не только исполнители, но и линейные руководители (бригадиры, старшие пекари и т.д.)

Описание состава трудовых функций и обоснование их отнесения к конкретным уровням (подуровням) квалификации.

В результате обсуждения ОТФ в профессиональном сообществе разработки проекта профессионального стандарта «Пекарь» были выявлены следующие ТФ и определены уровни квалификации по ним (Таблица 3).

Таблица 3. Состав трудовых функций Пекаря и их отнесение к конкретным уровням квалификации

ОТФ	ТФ	Уровень квалификации
Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	3
	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	3
Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	Составление рецептуры хлебобулочных изделий	4
	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	4
	Формовка хлебобулочных изделий	4
	Выпечка хлебобулочных изделий	4
	Презентация и продажа хлебобулочных изделий	4
Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря	5
	Организация работы бригады пекарей	5
	Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей	5
Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	Планирование процессов хлебобулочного производства	6
	Организация и координация процессов хлебобулочного производства	6
	Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства	6

Названия трудовых функций выполнены в формате формулирования трудовых задач, понятными как специалистам, так и не специалистами в данном виде профессиональной деятельности (для руководителей, смежных специалистов, потребителей, специалистов государственных организаций и т.д.).

Обоснование отнесения трудовых функций, входящих в вид профессиональной деятельности, к конкретным уровням (подуровням) квалификации проводилось на основании требований Приказ Минтруда «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» № 148н от 12.04.2014 г. (Таблица 4).

Таблица 4. Соотнесение трудовых функций, входящих в вид профессиональной деятельности Пекаря с конкретным уровням (подуровням) квалификации

Требования к полномочиям и ответственности по Приказу Минтруда «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» № 148н от 12.04.2014 г.	Обоснование отнесения ТФ к данному уровню квалификации
ТРЕТИЙ УРОВЕНЬ: Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач. Планирование собственной деятельности исходя из поставленных руководителем задачи. <u>Индивидуальная ответственность</u>	К данному уровню квалификации отнесены ТФ помощников пекаря, с небольшим опытом которые, не имеют еще навыков самостоятельной работы «Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места», «Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий»
ЧЕТВЕРТЫЙ УРОВЕНЬ: Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении практических задач, требующих анализа ситуации и ее изменений. Планирование собственной деятельности и/или группы работников исходя из поставленных задач. Ответственность за решение поставленных задач или результат деятельности группы сотрудников	К данному уровню квалификации отнесены ТФ пекарей, которые имеют значительный опыт самостоятельного обслуживания посетителей организации питания, в том числе в нестандартных условиях: «Составление рецептуры хлебобулочных изделий», «Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий», «Формовка хлебобулочных изделий», «Выпечка хлебобулочных изделий», «Презентация и продажа хлебобулочных изделий».
ПЯТЫЙ УРОВЕНЬ: Самостоятельная деятельность по решению практических задач, требующих самостоятельного анализа ситуации и ее изменений Участие в управлении решением поставленных задач в рамках подразделения <u>Ответственность за решение поставленных задач или результат деятельности группы работников или подразделения</u>	К данному уровню квалификации отнесены ТФ старших пекарей или бригадиров пекарей, т.е. линейных менеджеров, в подчинении которых находятся только исполнители (пекари): «Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря, сырья, оборудования и инвентаря», «Организация работы бригады пекарей», «Контроль работы подчиненных и подготовка

Требования к полномочиям и ответственности по Приказу Минтруда «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» № 148н от 12.04.2014 г.	Обоснование отнесения ТФ к данному уровню квалификации
	отчетности о работе бригады пекарей»
ШЕСТОЙ УРОВЕНЬ: Самостоятельная деятельность, предполагающая определение задач собственной работы и/или подчиненных по достижению цели Обеспечение взаимодействия сотрудников и смежных подразделений Ответственность за результат выполнения работ <u>на уровне подразделения или организации</u>	К данному уровню квалификации отнесены все ТФ руководителя, в подчинении у которого находятся не только исполнители, но и линейные руководители (бригадиры, старшие пекари и т.д.): «Планирование процессов хлебобулочного производства», «Организация и координация процессов хлебобулочного производства», «Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства».

Раздел 2. Основные этапы разработки проекта профессионального стандарта

Этапы разработки профессионального стандарта «Пекарь»

Этапы разработки профессионального стандарта «Пекарь» соответствуют требованиям Методических рекомендаций по разработке профессионального стандарта (утверждены приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 29» апреля 2013 г. № 170н). В частности были осуществлены следующие мероприятия (Таблица 5).

Таблица 5. Описание этапов разработки профессионального стандарта «Пекарь»

Наименование этапа работ	Содержание работ по этапу
Организовано проведение анализа российских и международных профессиональных стандартов по видам профессиональной деятельности, схожим в анализируемым: «Производство хлебобулочной продукции в организациях питания»	Были проведены совещания и консультации с представителями НП «Федерация Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ», НП «Федерация Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ г. Оренбурга», ОО «Ассоциация туризма Тверской области», ОО «Ассоциация Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ г. Казани и Республики Татарстан», НП «Ассоциация Рестораторов Ульяновской области», НП «Сибирская Ассоциация Гостеприимства», НП «Ассоциация Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ Нижегородской области», НП «Ассоциация Рестораторов Республики Саха (Якутия), НП «Гильдия Рестораторов Амурской области», АНО «Национальный центр сертификации управляющих» и другими представителя профессиональных сообществ.
Проведена оценка состояния и перспектив развития соответствующего вида экономической деятельности, группы занятий, к которым относится данный профессиональный стандарт	Были использованы результаты исследований кафедры менеджмента в индустрии гостеприимства Российской академии народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ (РАНХиГС), а также кафедры «Коммерция и гостеприимство» Института экономики и управления Владимирского государственного университета имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых, Балтийского федерального университета и других вузов, и колледжей, занимающихся исследованиями в данной сфере.
Проведен анализ тарифно-квалификационных характеристик, содержащихся в Едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий рабочих, и	В основном обсуждения и консультации проходили с представителями кафедры менеджмента в индустрии гостеприимства Российской академии народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ (РАНХиГС), а также кафедры

Наименование этапа работ	Содержание работ по этапу
квалификационных характеристик, содержащихся в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих	«Коммерция и гостеприимство» Института экономики и управления Владимирского государственного университета имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых, кафедры «Социально-культурного сервиса и туризма» Балтийского федерального университета и других вузов и колледжей, занимающихся исследованиями в данной сфере.
Проведен анализ нормативных правовых актов, иных организационно-распорядительных документов, которыми определены требования к квалификации по профессиям, должностям, специальностям, соответствующим данному виду профессиональной деятельности	Были проведены совещания и консультации со специалистами в области сертификации квалификаций и юристами - представителями НП «Федерация Рестораторов и Отельеров», НП «Федерация Рестораторов и Отельеров г. Оренбурга», ООО «Ассоциация рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан», АНО «Национальный центр сертификации управляющих» и другими представителя профессиональных сообществ.
Было направлено в Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации (далее – Министерство) уведомление о разработке проекта профессионального стандарта	В сроки, установленные Минтруда и соцзащиты, было направлено уведомление о разработке проекта профессионального стандарта
Организована разработка и согласование проекта профессионального стандарта	Были проведены совещания, консультации, круглые столы для профессионального сообщества в Москве и многих регионах по проблемам разработка и согласование проекта профессионального стандарта в рамках НП «Федерация Рестораторов и Отельеров», НП «Федерация Рестораторов и Отельеров г. Оренбурга», ООО «Ассоциация туризма Тверской области», ООО «Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан», НП «Ассоциация Рестораторов Ульяновской области», НП «Сибирская Ассоциация Гостеприимства», НП «Ассоциация Рестораторов и Отельеров Нижегородской области», НП «Ассоциация Рестораторов Республики Саха (Якутия), НП «Гильдия Рестораторов Амурской области», АНО «Национальный центр сертификации управляющих и других профессиональных сообществ.
Проводилось информирование представителей заинтересованных	Информирование представителей заинтересованных организаций о состоянии

Наименование этапа работ	Содержание работ по этапу
организаций о состоянии разработки и согласования проекта профессионального стандарта с обязательной публикацией хода работ в сети Интернет и на сайте разработчика	разработки и согласования проекта профессионального стандарта проводилось с использованием всех средств печатных и электронных средств информирования, в том числе был опубликован ход работ в сети Интернет и на сайте разработчика.
Проводился мониторинг технологий и содержания профессиональной деятельности в целях внесения изменений в профессиональный стандарт	Мониторинг технологий и содержания профессиональной деятельности в целях внесения изменений в профессиональный стандарт проводился в основном с привлечением специалистов кафедры менеджмента в индустрии гостеприимства Российской академии народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ (РАНХиГС), а также кафедры «Коммерция и гостеприимство» Института экономики и управления Владимирского государственного университета имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых, кафедры «Социально-культурного сервиса и туризма» Балтийского федерального университета и других вузов и колледжей, занимающихся исследованиями и подготовкой кадров в данной сфере.
Регулярно в Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации представлялась информация о ходе разработки проектов профессиональных стандартов	В сроки, установленные Минтруда и соцзащиты регулярно представлялась информация о ходе разработки проектов профессиональных стандартов

Информация об организациях, на базе которых проводились исследования, и обоснование выбора этих организаций

Для разработки профессионального стандарта были привлечены специалисты из организации, которые определили ответственных лиц – профессионалов необходимого уровня квалификации и опытом работы не менее 3-х лет. В первоначальный список организаций, который был согласован с Минтрудом РФ, вошли представители ФРиО.

В дальнейшем количество привлечённых организаций и экспертов расширилось, в связи с тем, что для проработки трудовых функций, связанных с данной профессиональной деятельностью потребовалось привлечь организации, непосредственно

занимающихся данным видом профессиональной деятельности, и имеющих опыт и отработанные бизнес процессы по обслуживанию потребителей в организациях питания.

Перечень организаций, сведения об уполномоченных ими лицах, участвовавших в разработке проекта профессионального стандарта, приводятся в Приложении № 1 к пояснительной записке.

Описание требований к экспертам (квалификация, категории, количество),
привлекаемым к разработке проекта профессионального стандарта, и описание
использованных методов

Разработка проекта профессионального стандарта велась в очной и заочных группах, состоящих из экспертов, делегированных от организаций.

В процессе разработки профессионального стандарта были определены следующие требования к экспертам, привлекаемым к разработке проекта профессионального стандарта:

- экспертами могут быть только специалисты, имеющий опыт практической работы в индустрии питания или в системе подготовки руководящих кадров для индустрии питания на уровне руководителя любого уровня, но предпочтителен высший уровень управления;
- эксперты обязаны иметь образование в области управления или общественного питания и гостеприимства, подтвержденное документом установленного образца;
- эксперты обязаны иметь знания в области разработки профессиональных стандартов.
- эксперты обязаны иметь высокий уровень профессиональной компетентности в области стандартизации деятельности персонала предприятий индустрии питания;
- эксперты обязаны иметь достижения в области данного вида профессиональной деятельности или в системе подготовки руководящих кадров для индустрии питания (дипломы, аттестаты, свидетельства, сертификаты, награды, ученые звания, публикации, признание со стороны профессионального сообщества).

Все эксперты, которые были привлечены к разработке проекта данного профессионального стандарта, этим требованиям отвечают.

В очную группу входили 16 человек от профсообщества, в том числе представители ФРИО (7 человек – данные представлены в Приложении 11 к пояснительной записке) и других организаций питания и гостеприимства (9 человек -

данные представлены в Приложении 1 к пояснительной записке (всего в Приложении 1 – 10 человек, но т.к. Бухаров И.О. представлен дважды в этих списках, то он учитывался в составе участников от ФРИО)).

Критерии отбора экспертов применялись следующие: опыт личной работы более 5-ти лет по данной профессии, опыт участия в работе с профстандартами (квалификационными требованиями), опыт разработки программ обучения и подготовки кадров для индустрии питания.

В ходе проведения ряда очных встреч и последующей заочной работы над профессиональным стандартом «Пекарь» был применен метод экспертного моделирования. Полученный результат в форме цельного описания вида профессиональной деятельности лег в основу конструкции проекта профессионального стандарта.

В дальнейшем, подготовленная конструкция проекта профессионального стандарта «Пекарь», наполнялась и совершенствовалась с использованием интернет технологий на он-лайн платформе Министерства труда и социального развития по ссылке: <http://profstandart.rosmintrud.ru/reestr-zaavok-na-razrabotku/-peresmotr-professionalnyh-standartov/-/notification/1464742>

Карточка уведомления о разработке профессионального стандарта «Производство хлебобулочной продукции в организациях питания» доступна по ссылке: <http://profstandart.rosmintrud.ru/reestr-zaavok-na-razrabotku/-peresmotr-professionalnyh-standartov/-/notification/1464815>.

Также проводились личные встречи и консультации с участниками профессионального сообщества. В результате количество экспертов увеличилось до 57 человек. Их взаимодействие в течение 2-х месяцев проводилось в личном и он-лайн режиме в несколько этапов, основные из которых следующие: выдвижения и редактирования трудовых функций, оценки и коррекции текста трудовых функций, сбора предложений и замечаний по проекту текста профессионального стандарта.

Описание методов, использованных в процессе разработки проекта профессионального стандарта

В процессе разработки проекта данного профессионального стандарта были использованы теоретико-эмпирические методы, социологические методы, методы системного, системно-комплексного, сравнительного анализа и другие методы, сущность которых состоит в следующем:

- теоретико-эмпирические методы использовались для изучения научно-теоретических и методических основ процесса разработки профессиональных стандартов в нашей стране, имеющийся опыт разработки профессиональных стандартов в индустрии питания;
- социологические методы использовались в процессе проведения социологических исследований мнения профессионального сообщества о содержании проекта данного профессионального стандарта;
- методы системного и системно-комплексного анализа использовались в процессе проведения исследований мнения профессионального сообщества о содержании проекта данного профессионального стандарта, их обработки, систематизации и обобщения;
- методы сравнительного анализа использовались в процессе проведения исследований мнения профессионального сообщества о содержании проекта данного профессионального стандарта, когда проводилось сравнение предложений профессионального сообщества с требованиями нормативно-правовой базы в области профессиональных стандартов.

Общие сведения о нормативных правовых документах, регулирующих вид профессиональной деятельности, для которого разработан проект профессионального стандарта

Нормативные правовые документы, регулирующие данный вид профессиональной деятельности на уровне Российской Федерации, отсутствуют. Имеются только Профессиональные стандарты индустрии питания, являющиеся обязательными для применения членами ФРиО.

При подготовке проекта профессионального стандарта «Пекарь» были использованы следующие нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ
2. Федеральный закон «О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации (в части законодательного определения понятия профессионального стандарта, порядка его разработки и утверждения)» от 03 декабря 2012 г. N 236-ФЗ
3. Федеральный закон «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» 23 февраля 2013 г. N 15-ФЗ
4. Указ Президента Российской Федерации «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики» от 07 мая 2012 г.г. №597

5. Постановление Правительства РФ «Об утверждении Правил участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования» от 24 декабря 2008 г. № 1015.
6. Постановление Правительства Российской Федерации «О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов» от 22 января 2013 г. №23
7. Распоряжение Правительства РФ «О Концепции реализации государственной политики по снижению масштабов злоупотребления алкогольной продукцией и профилактике алкоголизма среди населения РФ на период до 2020 г.» от 30 декабря 2009 г. N 2128-р.
8. Приказ Минздравсоцразвития России «О профессиональных квалификационных группах и утверждении критериев отнесения профессий рабочих и должностей служащих к профессиональным квалификационным группам» от 6 августа 2007 г. № 525.
9. Приказ Минтруда «Об утверждении Макета профессионального стандарта» № 147н от 12.04.2013 г.
10. Приказ Минтруда «Об утверждении Методических рекомендаций по разработке профессионального стандарта» № 170н от 29.04.2013 г.
11. Приказ Минтруда «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» № 148н от 12.04.2014 г.
12. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 68. Перечень наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшими выпусками Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, с указанием измененных наименований профессий и разделов нового ЕТКС, в которые они включены. Часть I, II, Раздел бытовое обслуживание населения; (утв. Госкомтрудом СССР, 1989);
13. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 67. Перечень-алфавит профессий рабочих, помещенных в Едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий рабочих, с указанием наименований профессий по ранее действовавшему ЕТКС(утв. Госкомтрудом СССР, 1989)
14. Общероссийский классификатор занятий. ОК 010-93, утв. Постановлением Госстандарта РФ от 30.12.1993 № 298). Базовая группа 1318. Руководители малых учреждений, организаций и предприятий сферы социально-бытового обслуживания населения

15. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) ОК 016-94 Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012) «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94» (вместе с «ОК 016-94. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов») (дата введения 01.01.1996)
16. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. Утв. Постановлением Министерства труда и социальной защиты РФ от 21 августа 1998 № 37. (ред. от 12 февраля 2014г.)
17. Международные стандарты серии ГОСТ Р ИСО 9000
18. ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 185113:2003) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения
19. ГОСТ Р 50646–94 Услуги населению. Термины и определения
20. ГОСТ Р 50935–2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

Раздел 3. Обсуждение проекта профессионального стандарта

Информация о порядке обсуждения, количестве задействованных организаций и экспертов, обобщенные данные о поступивших замечаниях и предложениях к проекту профессионального стандарта.

Публичное обсуждение проекта профессионального стандарта «Пекарь» проводилось путем размещения проекта профессионального стандарта на сайте Федерации рестораторов и отельеров в подразделе «Профессиональные стандарты» (<http://www.frio.ru/news/5590/>

В обсуждении проекта профессионального стандарта приняло участие:

- 21 организация;
- 57 экспертов.

Обсуждение профессионального стандарта проводилось:

- на заседаниях рабочей группы ФРиО;
- на он-лайн платформе Министерства труда и социального развития по ссылке: <http://profstandart.rosmintrud.ru/reestr-zaavok-na-razrabotku/-peresmotr-professionalnyh-standartov/-/notification/1464742;>

- в сети Интернет на ресурсах (форумах) ФРиО и организаций - разработчиков профессионального стандарта;

- на Круглом столе, организованный Федерацией Рестораторов и Отельеров по обсуждению проекта ПС «Официант/Бармен» и пояснительных записок к ним 28 -29 мая 2015 года в г. Москва. Всего в мероприятии приняло участие 28 человек, список которых представлен в Приложении № 2 к пояснительной записке;

- на семинаре, организованном Федерацией Рестораторов и Отельеров, по обсуждению проектов профессиональных стандартов «Повар» и «Официант/Бармен» и пояснительных записок к ним в г. Южно-Сахалинск 17 июня 2015 года. Всего в мероприятии приняло участие 13 человек, список которых представлен в Приложении № 2 к пояснительной записке;

- на круглом столе по обсуждению проектов профессиональных стандартов "Пекарь" и "Официант/Бармен" и пояснительных записок к ним НП Федерация Рестораторов и Отельеров совместно с ОО "Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан" 23 июня в г. Казань. Всего в мероприятии приняло участие 13 человек, список которых представлен в Приложении 2 к пояснительной записке.

- на встрече региональных ассоциаций индустрии гостеприимства, организованным Федерацией Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ, по обсуждению проектов профессиональных стандартов «Повар» и «Официант/Бармен» и пояснительных записок к ним в г. Москва 06 октября 2016 года

Всего в общественном обсуждении проектов профессиональных стандартов "Пекарь" и "Официант/Бармен" и пояснительных записок к ним приняло участие 57 человека, список которых представлен в Приложении № 2 к пояснительной записке.

Информация о разработке проекта профстандарта «Официант / Бармен» также размещена на сайте ФРИО в разделе «Профессиональные стандарты»: скан по ссылке: (<http://www.frio.ru/news/5590/>)



Кроме того, было проведено три мероприятия по общественному обсуждению проекта профессионального стандарта Официант/Бармен и пояснительной записки к нему в г. Москве (28-29 мая 2015 года), г. Южно-Сахалинск (17 июня 2015 года) и г. Казань (23 июня 2015 года).

Информация о проведении общественного обсуждения проекта профессионального стандарта Официант/Бармен и пояснительной записки к нему в г. Москва 28-29 мая 2015 года представлена по ссылке: <http://www.frio.ru/news/5590/> (Приложение № 9 к пояснительной записке). Фото-отчет о проведении Федерацией Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ круглого стола по обсуждению проектов профессиональных стандартов «Пекарь» и «Официант (Бармен)» 28 -29 мая 2015 года в рамках проведения научно-практической

сессии «Проблемы и развитие индустрии гостеприимства в России до 2035 г.», организованной НП «ФРИО» в РАНХиГС, г. Москва представлен на сайте НП ФРИО по ссылке: <http://www.frio.ru/File/2015-28-29m-otchet-o-meropiatii.pdf> и в Приложении № 4 к пояснительной записке.

Информация о мероприятиях в г. Южно-Сахалинск (17 июня 2015 года) и г. Казань (23 июня 2015 года) размещена на сайте РСПП (отражено в Приложении № 8) и по ссылке: <http://www.rspp.ru/simplepage/786>. Кроме того, информирование регионального профсообщества проводилось путем прямой электронной рассылки на адрес подразделения ФРИО, а также крупным работодателям в этих городах.

Отдельно на сайте РСПП был представлен анонс о проведении семинара по обсуждению проектов профессиональных стандартов "Пекарь" и "Официант/ Бармен" и пояснительных записок к ним в г. Южно-Сахалинск (информация представлена по ссылке: <http://www.rspp.ru/announce/view/1038>) (Приложение № 8 к пояснительной записке).

А затем по ссылке: <http://www.frio.ru/news/5596/> размещен фотоотчет о проведении мероприятия в г. Южно-Сахалинск. Сам фотоотчет доступен по ссылке: (<http://www.frio.ru/File/2015-otchet-sakhalin.pdf>), а также представлен в Приложении № 5 к пояснительной записке.

Также на сайте ФРИО в разделе профстандарты по ссылке: <http://www.frio.ru/news/5597/> размещен фотоотчет о проведении круглого стола в г. Казани 23 июня 2015 года. Сам фотоотчет доступен по ссылке: (<http://www.frio.ru/File/2015-otchet-o-kruglom-stole-kazan.pdf>), а также представлен в Приложении № 6 к пояснительной записке.

Фотоотчет о встрече региональных ассоциаций индустрии гостеприимства, организованным Федерацией Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ, по обсуждению проектов профессиональных стандартов «Повар» и «Официант/Бармен» и пояснительных записок к ним в г. Москва 06 октября 2015 года представлен в Приложении № 7.

Также размещена информация о разработке проектов профессиональных стандартов "Пекарь" и "Официант/Бармен" и пояснительных записок к ним на сайте Федерации Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ в социальных сетях (в Фейсбуке, на странице ФРИО) по ссылке: <https://www.facebook.com/friorussia?fref=ts> (Приложение № 10 к пояснительной записке).

Кроме того, на сайте ФРИО была размещена информация о проведении опроса по теме профессиональных стандартов, разрабатываемых Федерацией Рестораторов и

Отельеров. Информация об этом размещена по ссылке: <http://www.frio.ru/news/5590/> (Приложение № 9 и № 10 к пояснительной записке).

Во время этих мероприятий поступило более 30 предложений и комментариев от представителей профессионального сообщества, 14 из которых были сделаны по существу текста разработанных профстандартов. Информация о них представлена в Приложении 3 к пояснительной записке.

На заседании Совета по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства от 30.09.2015 г. принято решение о том, чтобы рекомендовать к утверждению проекты профессиональных стандартов «Официант/Бармен», «Пекарь» и отправить проекты данных профессиональных стандартов «Официант/Бармен», «Пекарь», а также пояснительные записки к ним в Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации. Выписка из Протокола № 6 заседания Совета по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства от 30.09.2015 г. представлена в Приложении № 15 к пояснительной записке.

Публикация статей в периодических профессиональных журналах:

Руководителем Департамента развития образовательной деятельности ФРИО Зайцевой Н.А. было подготовлено три статьи для размещения в профессиональных журналах. Одна из статей «И снова профстандарты», опубликована в журнале «Планета отелей», 2015, № 3, с. 37-40. Информация об этом представлена на сайте издательства: <http://hotelsinfoclub.ru/planeta-oteley-326/26> и в приложении в Приложении № 11 к пояснительной записке. Сам журнал доступен полностью по ссылке: http://hotelsinfoclub.ru/sites/default/files/planeta_oteley_3-26-2015.pdf

Вторая статья Зайцевой Н.А. «Актуальные вопросы организации оценки профессиональных квалификаций персонала в индустрии гостеприимства (на примере профессиональных стандартов «Официант (бармен)» и «Пекарь»)» в журнале «Российские регионы: взгляд в будущее», № 3, 2015 г., с. 107-117 представлена в Приложении № 12 к пояснительной записке. Статья размещена по ссылке:

<http://future.russ.ru/wp-content/uploads/2015/08/статья-Зайцевой-стандарты-16.08.2015.pdf>

Третья статья Зайцевой Н.А. «Профстандарты: как это будет?» в журнале «Пять звезд», № 7-8, 2015 г., с. 22-25 представлена в Приложении № 13 к пояснительной записке. В соответствии с редакционной политикой журнала, статьи не размещаются в открытом доступе.

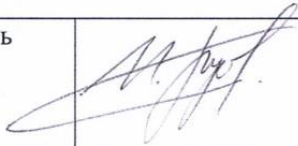
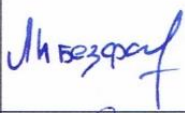
Сводные данные об организациях и экспертах, привлеченных к обсуждению проекта профессионального стандарта, приводятся в Приложении № 2 к пояснительной записке.

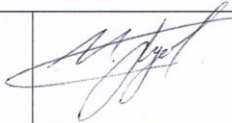
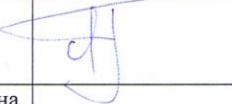
Сводные данные о поступивших замечаниях и предложениях к проекту профессионального стандарта приводятся в таблице Приложения № 3 к пояснительной записке.

От организации - разработчика проекта профессионального стандарта –
«Российский союз промышленников и предпринимателей» (РСПП (ООР)), город Москва
Исполнительный вице-президент
_____ Кузьмин Дмитрий Владимирович

9 октября 2015 года

Сведения об организациях, привлеченных к разработке и согласованию проекта профессионального стандарта «Пекарь»

№ п/п	Организация	Должность уполномоченного лица	ФИО уполномоченного лица	Подпись уполномоченного лица
Разработка проекта профессионального стандарта				
1	НП «Федерация рестораторов и отельеров»	Президент	Бухаров Игорь Олегович	
2	Stroganoff Group	Вице-президент	Гарбар Леонид Петрович	
3	НП «Сибирская Ассоциация Гостеприимства»	Президент	Безфамильная Марина Николаевна	
4	НП «Федерация рестораторов и отельеров г. Оренбурга»	Президент	Маринин Алексей Петрович	
5	НП «Ассоциация рестораторов Ульяновской области»	Председатель	Никитина Марина Олеговна	
6	НП «Ассоциация рестораторов Республики Саха (Якутия)»	Председатель	Тымырова Татьяна Александровна	
7	Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет	Заведующий кафедрой технологии и организации питания	Барсукова Татьяна Валерьевна	
8	АНО «Национальный центр сертификации управляющих»	Директор	Жильцов Владимир Анатольевич	

9	НП «Ассоциация рестораторов и отельеров Нижегородской области»	Президент	Рубан Сергей Витальевич	
10	ОО «Ассоциация рестораторов и отельеров г. Казани и Республики Татарстан»	Президент	Гаязов Зуфар Фадипович	
Согласование проекта профессионального стандарта				
1	НП «Федерация рестораторов и отельеров»	Президент	Бухаров Игорь Олегович	
2	Stroganoff Group	Вице-президент	Гарбар Леонид Петрович	
3	НП «Сибирская Ассоциация Гостеприимства»	Президент	Безфамильная Марина Николаевна	
4	НП «Федерация рестораторов и отельеров г. Оренбурга»	Президент	Маринин Алексей Петрович	
5	НП «Ассоциация рестораторов Ульяновской области»	Председатель	Никитина Марина Олеговна	
6	НП «Ассоциация рестораторов Республики Саха (Якутия)»	Председатель	Тымырова Татьяна Александровна	
7	Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет	Заведующий кафедрой технологии и организации питания	Барсукова Татьяна Валерьевна	
8	АНО «Национальный центр	Директор	Жильцов Владимир Анатольевич	

	сертификации управляющих»			
9	НП «Ассоциация рестораторов и отельеров Нижегородской области»	Президент	Рубан Сергей Витальевич	
10	ОО «Ассоциация рестораторов и отельеров г. Казани и Республики Татарстан»	Президент	Гаязов Зуфар Фадипович	

Сведения об организациях и экспертах, привлеченных к обсуждению проекта профессионального стандарта

Мероприятие	Дата проведения	Организации	Участники	
			Должность	ФИО
Круглый стол, организованный Федерацией Рестораторов и отельеров по обсуждению проекта ПС «Пекарь» и пояснительной записки к нему 28 -29 мая 2015 года в г. Москва	28-29.05 2015 г.	НП «Федерация рестораторов и отельеров», общественное питание	президент	Бухаров Игорь Олегович
		Трофимов Никита Валерьевич	ООО «Санторина», сфера услуг, общественное питание	генеральный директор
		STROGANOFF GROUP общественное питание	вице-президент	Гарбар Леонид Петрович
		ООО «Татинтер Ресторантс», общественное питание	генеральный директор	Гаязов Зуфар Фадипович
		НП «Сибирская Ассоциация Гостеприимства», услуги гостеприимства, общественное питание	президент	Безфамильная Марина Николаевна
		НП «Ассоциация рестораторов Ульяновской области», общественное питание	председатель	Никитина Марина Олеговна
		ООО «Санторина», сфера услуг, общественное питание	генеральный директор	Трофимов Никита Валерьевич
		Российская академия народного хозяйства и государственной	заведующая кафедрой «Предпринимательство в индустрии	Гончарова Ирина Викторовна

	службы при Президенте РФ (РАНХиГС), образование	гостеприимства и туризма»	
	ООО «М-Ресторатор»	генеральный директор	Маринин Алексей Петрович
	НП «Федерация рестораторов и отельеров»	Исполнительный директор	Санкович Максим Михайлович
	НП «Федерация рестораторов и отельеров»	юрист	Орлова Мария Вадимовна
	НП «Федерация рестораторов и отельеров»	руководитель Департамента развития гостиничного бизнеса	Гостенина Татьяна Николаевна
	НП «Федерация рестораторов и отельеров»	руководитель Департамента развития образовательной деятельности ФРИО	Зайцева Наталия Александровна
	НП «Федерация рестораторов и отельеров»	заместитель руководителя Департамента развития образовательной деятельности ФРИО	Ларионова Анна Анатольевна
	НП «Федерация рестораторов и отельеров»	эксперт Департамента развития образовательной деятельности ФРИО	Джанджугазова Елена Александровна
	НП «Федерация рестораторов и отельеров»	эксперт Департамента развития образовательной деятельности ФРИО	Дмитриева Нина Викторовна
	Российский экономический университет им. Г.В.	профессор кафедры «Гостиничный и	Морозов Михаил Анатольевич

		Плеханова	туристический бизнес»	
		ООО «Дисковэри»	Управляющий партнер	Белков Борис Борисович
		АНО «Национальный центр сертификации управляющих»,	директор	Жильцов Владимир Анатольевич
		НП «Ассоциация рестораторов Республики Саха (Якутия)»,	председатель	Тымырова Татьяна Александровна
		Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет	Заведующий лабораторией инновационных сервисных технологий	Смирнов Денис Витальевич
		Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет	Заведующая кафедрой технологии организации питания и	Барсукова Наталья Валерьевна
		УК «Альянс Отель Менеджмент»	Генеральный директор	Прасов Вадим Викторович
		ООО «ГОСТ Отель Менеджмент»	Генеральный директор	Колесников Сергей Евгеньевич
		УК «Альянс Отель Менеджмент»	Генеральный директор	Прасов Вадим Викторович
		ФГБОУ ВПО «Московский государственный институт культуры», образование	профессор	Мазин Константин Анатольевич
		Российская Международная Академия туризма, образование	профессор кафедры «Менеджмент гостеприимства»	Субботина Елена Викторовна
		Российское НИИ культурного и природного наследия им. Д.С. Лихачева.	Заведующий Отдел ом социокультурных и туристских программ	Путрик Юрий Степанович
Обсуждение проекта профессионального	17.06. 2015 г.	Ресторан-бар «Lookin»	главный менеджер	Бойко Алексей Евгеньевич
		ООО «Гурман компани» - «Пицца	директор	Дробышева Юлия Петровна

стандарта «Пекарь» и пояснительно й записки к нему, организованн ое Федерацией Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ, по в г. Южно-Сахалинск 17 июня 2015 года	Пиколо»		
	ООО «Гостиница «Юбилейная»	директор	Коврижкина Ирина Александровна
	Гостиница «Гагарин»	директор	Лебовка Марина Анатольевна
	Гостиница «Империял Палас»	директор	Им Ен Гун (Им Виктор Иванович)
	ООО «Домино» - Гостиница «Гранд-Охота»	заместитель директора	Зубкова Евгения Валентиновна
	Институт востоковедения, туризма и сервиса Сахалинского государственного университета	директор	Якименко Руслан Витальевич
	Политехнический колледж Сахалинского государственного университета	Зав. отделением общественного питания	Осипенко Галина Васильевна
	Южно-Сахалинский педагогический колледж Сахалинского государственного университета	заведующая кафедрой туризма, сервиса и иностранного языка	Лещенко Анна Валерьевна
	Институт востоковедения, туризма и сервиса Сахалинского государственного университета	зав. кафедрой теории и методики сервисной деятельности	Даниленко Лидия Владимировна
	Южно-Сахалинский педагогический колледж Сахалинского государственного университета	, преподаватель кафедры туризма, сервиса и иностранного языка	Уфимцева Альбина Викторовна
	Институт востоковедения, туризма и сервиса Сахалинского государственного университета	доцент кафедры теории и методики сервисной деятельности	Донская Наталья Юрьевна,

		НП «Федерация рестораторов и отельеров», общественное питание	руководитель Департамента развития образовательной деятельности ФРИО	Зайцева Наталия Александровна
Круглый стол по обсуждению проектов профессионального стандарта "Пекарь" и пояснительной записки к нему НП Федерация Рестораторов и Отельеров совместно с ООО "Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан" 23 июня в г. Казань	23.06. 2015 г.	Отель «Олимп»	<i>при регистрации на мероприятие должность не была указана</i>	Заляева Луиза Мустафовна
		Шляпин Палас отель и Гранд отель Казань		Рябова Жанна Дмитриевна
		Ресторан «Император»		Шрша эльвира Фидинантовна
		Ресторан «Траттория» на Минской		Залютдинов Ильсур Анасович
		Отель «Romada»		Урандеева Снежана Анатольевна
		Отель «Милена»		Мезенцева Алла Сергеевна
		ООО «Магеллан кухня»		Коваль Роман Валерьевич
		ООО «ТатИнТур»		Камалова Луиза Рашидовна
		ООО «Полента» (деятельность ресторанов)		Хакимов Эмиль Радифович
		Отель «Олимп»		Заляева Луиза Мустафовна
		ООО «ТатИнТур» (туризм и гостиницы)		Камалова Луиза Рашидовна
		ОО «Ассоциация рестораторов и отельеров г. Казани и Республики Татарстан»	Президент	Гаязов Зуфар Фадипович
		НП «Федерация рестораторов и отельеров», общественное питание	руководитель Департамента развития образовательной деятельности ФРИО	Зайцева Наталия Александровна

Встреча региональных ассоциаций индустрии гостеприимства, организованной Федерацией Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ, по обсуждению проектов профессиональных стандартов «Повар» и «Официант/Бармен» и пояснительных записок к ним в г. Москва	06 октября 2015 года	НП «Федерация Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ», общественное питание	президент	Бухаров Игорь Олегович
		НП «Ассоциация рестораторов Республики Саха (Якутия)»,	председатель	Тымырова Татьяна Александровна
		НП «Федерация Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ», общественное питание	руководитель Департамента развития образовательной деятельности ФРИО	Зайцева Наталия Александровна
		НП «Федерация Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ»	эксперт Департамента развития образовательной деятельности ФРИО	Джанджуазова Елена Александровна
		НП «Сибирская Ассоциация Гостеприимства», услуги гостеприимства, общественное питание	президент	Безфамильная Марина Николаевна
		НП «Ассоциация рестораторов Ульяновской области», общественное питание	председатель	Никитина Марина Олеговна
		ООО «Санторина», сфера услуг, общественное питание	генеральный директор	Трофимов Никита Валерьевич
		НП «Федерация Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ»	Исполнительный директор	Санкович Максим Михайлович

		НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»	юрист	Орлова Мария Вадимовна
		STROGANOFFGRO UP общественное питание	вице-президент	Гарбар Леонид Петрович
		Сибирская Ассоциация Гостеприимства	исполнительный директор	Максимова Ирина Валентиновна
		Ассоциация Туризма Тверской области	президент	Шереметкер Ирина Викторовна
		Ассоциация Рестораторов Хабаровского края	Президент правления	Веретенников Андрей Николаевич

Приложение № 3.

**Сводные данные о поступивших замечаниях и предложениях к проекту
профессионального стандарта «Пекарь»**

№ п/п	ФИО эксперта	Организация, должность	Замечание, предложение	Принято, отклонено, частично принято (с обоснованием принятия или отклонения)
1	Маринин Алексей Петрович	ООО «М-Ресторатор», генеральный директор	Предлагаю ТФ 3.1.1. вместо «Помочь пекарю по организации рабочего места» написать «Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места»	<u>Принято.</u> Именно такая формулировка представлена в последнем варианте проекта ПС
2	Бойко Алексей Евгеньевич	Ресторан-бар «Lookin», главный менеджер	Нужно больше уделять внимания вопросам оптимального использования сырья и материалов при приготовлении хлебобулочной продукции (см. ТФ 3.1.2.)	<u>Принято.</u> В окончательном варианте это сформулировано в ТФ 3.1.2. в умениях следующим образом: «Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции»
3	Безфамильная Марина Николаевна	НП «Сибирская Ассоциация Гостеприимства», услуги гостеприимства президент	Так как в ТФ в рамках ОТФ 3.2. предусматривается не только производство, но и презентация и продажа хлебобулочной продукции, то предлагаю изменить формулировку ОТФ 3.2.	<u>Принято.</u> Окончательная формулировка: «Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий».
4	Заяева Луиза Мустафовна	Отель «Олимп»	В описание умений по ТФ 3.4.1. предлагаю добавить про знание компьютерных программ	<u>Принято.</u> В окончательном варианте по ТФ 3.4.1. в знаниях указано: «Специализированные информационные

№ п/п	ФИО эксперта	Организация, должность	Замечание, предложение	Принято, отклонено, частично принято (с обоснованием принятия или отклонения)
				программы и технологии, используемые в процессе организации работы хлебобулочного производства»
5	Дробышева Юлия Петровна	ООО «Гурман компани» - «Пицца Пиколо», директор	Нужно добавить умения бригадира пекарей по обучению подчиненных современных технологиям	<u>Принято.</u> Умения в ТФ 3.3.2. сформулированы следующим образом: «Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям хлебобулочного производства.»
6	Тымырова Татьяна Александровна	НП «Ассоциация рестораторов Республики Саха (Якутия)», председатель	В ТФ 3.3.3 рекомендуется отразить про выявление ошибок в работе членов бригады и действиям по их предупреждению	<u>Принято.</u> Трудовые действия сформулированы следующим образом: «Выявление отклонений от плана в работе бригады пекарей и их причин»
7	Залютдинов Ильсур Анасович	Ресторан «Траттория» на Минской	Обязательно надо добавить в знания пекаря про правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд и кулинарных изделий	<u>Принято.</u> Добавлена следующее требование в ТФ 3.1.2 к знаниям: «знать: Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд и кулинарных изделий»
8	Им Ен Гун (Им Виктор Иванович)	Гостиница «Империял Палас», директор	Предлагаю отразить особенности приготовления отдельных видов хлеба, в т.к. зарубежной и национальных кухонь, в т.ч. корейской.	<u>Не принято.</u> Все виды кухонь не возможно отразить в одном ПС. Здесь использованы обобщающие формулировки.

Отчет о проведении Федерацией Рестораторов и отельеров круглого стола по обсуждению проектов профессиональных стандартов «Пекарь» и «Официант (Бармен)» 28 -29 мая 2015 года в г. Москва

В рамках проведения научно-практической сессии «Проблемы и развитие индустрии гостеприимства в России до 2035 г.», организованной НП «ФРИО» в РАНХиГС, г. Москва было организовано обсуждение проектов профессиональных стандартов «Пекарь» и «Официант (бармен)»

28–29 мая по инициативе НП «Федерация Рестораторов и Отельеров» проходила Вторая научно-практическая форсайт-сессия «Проблемы и развитие индустрии гостеприимства в России до 2035 г.» с участием ведущих экспертов отрасли более чем из 30 городов страны. Участники разработали дорожную карту и проект будущего развития индустрии гостеприимства в России.

Мероприятие открыл президент Федерации рестораторов и отельеров Игорь Бухаров. Он назвал это событие интересным и знаковым и отметил удачность выбора формата сессии. «Мы ожидаем, что будет еще более интересно, чем в прошлый раз, а результаты работы будут обобщены и представлены в Правительство в виде разработанных дорожных карт», – сказал эксперт и призвал участников к максимальной работе.



Генеральный директор Агентства развития профессиональных квалификаций по Оренбургской области «СОЮЗ» Никита Трофимов сообщил, что форсайт-сессия – это новый инструмент, используемый в отрасли, а результат проводимого мероприятия будет актуален для всей страны. «Мы получим основу для стабильности и отстаивания позиции в регионах», – отметил эксперт. Он также добавил, что технология форсайта утверждена во многих странах, и обозначил предполагаемые результаты: разработка атласа профессий и компетенций; разработка дорожной карты; прогнозирование развития рынка и отрасли; будут определены основные технологии для развития бизнеса.



Затем модератор форсайт-сессии РАНХиГС, старший модератор ассоциации «Конструкторы сообществ практики» Павел Сурков обратился к собравшимся экспертам, назвав форсайт-технологию одной из самых эффективных: «Она пришла в Россию и уже достаточно успешна. Это работа с настоящим и будущим. Нужно начать меняться, чтобы изменить будущее».

После состоявшейся установочной сессии в течение дня прошла работа групп по четырем отдельным секциям:

- Государство и индустрия – исследование вопросов взаимодействия индустрии гостеприимства с государственными органами и структурами.
- Человеческий капитал – кадровые вопросы в индустрии.
- Технологическая группа – вопросы развития индустрии и применения отчуждаемых технологий.
- Рынок – исследование связей между участниками рынка.



Экспертному сообществу помогали опытные модераторы. В результате участники смогли увидеть, что происходит с отраслью. В конце дня состоялась пленарная встреча, на которой группы обменялись результатами.



Главным итогом мероприятия стала общая карта будущего развития индустрии гостеприимства в Российской Федерации с горизонтом развития до 2035 г. В документе отражены механизмы снижения бюрократических барьеров и борьбы с коррупцией, совершенствования системы подготовки кадров, в том числе и на основе разработки

профессиональных стандартов. Подготовленная дорожная карта будет представлена в профильные министерства и ведомства.



Среди принявших участие в мероприятии – известный ресторатор и автор бестселлеров, консультант, руководитель агентства «РестКонсалт» Сергей Миронов, управляющий партнер «Альянс отель менеджмент» Вадим Прасов и десятки других экспертов.

Круглый стол по обсуждению проектов профессиональных стандартов «Пекарь» и «Официант (Бармен)» прошел в рамках секции «Человеческий капитал – кадровые вопросы в индустрии».

Руководитель Департамента развития образовательной деятельности Зайцева Н.А. рассказала об утверждении в Минтруде первых трех профессиональных стандартов «Руководитель предприятия питания», «Руководитель гостиничного комплекса», «Сомелье» и о ходе работ по подготовке проектов профессиональных стандартов «Пекарь» и «Официант (Бармен)», работа над которыми должна закончиться в конце текущего года.



Участники круглого стола приняли активное участие в обсуждении трудовых функций и действий, которые необходимо отразить в данных профессиональных стандартах.

Было высказано много полезных замечаний по представленным проектам профессиональных стандартов «Пекарь» и «Официант (Бармен)», которые будут по возможности учтены в окончательном варианте проектов этих профессиональных стандартов, либо будет дано мотивированное заключение о невозможности их учета по объективным причинам.

Обсуждение в рамках Круглого стола было продолжено 29 мая. Все участники обсуждения высказали заинтересованность в дальнейшем обсуждении проектов этих и последующих проектов профессиональных стандартов для индустрии питания, гостеприимства и туризма.

ОТЧЕТ

о семинаре, организованной Федерацией Рестораторов и Отельеров, по обсуждению проектов профессиональных стандартов «Повар» и «Официант/Бармен» и пояснительных записок к ним в г. Южно-Сахалинск 17 июня 2015 года

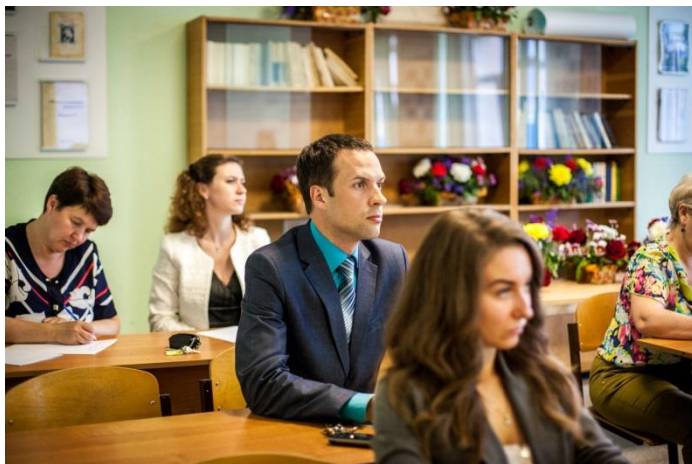
17 июня 2015 года Федерацией рестораторов и отельеров в г. Южно-Сахалинск на базе Института востоковедения, туризма и сервиса Сахалинского государственного университета было организовано обсуждение проектов профессиональных стандартов «Официант/Бармен» и «Пекарь» и пояснительных записок к ним.



Перед собравшимися представителями гостиничного, ресторанного и туристического бизнеса выступила руководитель Департамента развития образовательной деятельности Федерации Рестораторов и Отельеров, доктор экономических наук, профессор Зайцева Н.А.



Пришедшие на мероприятие представители профсообщества – руководители и ведущие сотрудника гостиниц, ресторанов, кафе, а также от образовательного сообщества – колледжей и вузов, занимающихся подготовкой кадров для индустрии питания и гостеприимства.



В результате обсуждения проектов профессиональных стандартов «Официант/Бармен» и «Пекарь» и пояснительных записок к ним было высказано несколько замечаний по содержанию проектов профессиональных стандартов, особенно по проекту профессионального стандарта «Официант/Бармен».

Кроме того собравшиеся задали вопросы Зайцевой Н.А. о роли этих профессиональных стандартов в системе подготовки кадров, а также роли Совета по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства. Зайцева Н.А. разъяснила эти вопросы и рассказала о роли Национального совета при Президенте Российской Федерации по профессиональным квалификациям в этом процессе.



Директор Института востоковедения, туризма и сервиса СахГУ Якименко Р.В. обратился к собравшимся с просьбой выслать на адрес института все свои предложения и комментарии по поводу проектов профессиональных стандартов «Официант/Бармен» и «Пекарь» и пояснительных записок к ним.



В целом, по результатам проведения обсуждения было принято решение о проведении таких встреч в регулярном режиме для учета региональных особенностей организации деятельности предприятий питания и гостеприимства в таких отдаленных от центральной России регионах, как Сахалин.

Отчет о проведении НП Федерация Рестораторов и Отельеров совместно с ОО "Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан" круглого стола по обсуждения проектов профессиональных стандартов "Пекарь" и "Официант/Бармен" и пояснительных записок к ним 23 июня в г. Казань

Федерацией Рестораторов и отельеров совместно с ОО "Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан" 23 июня в г. Казань был проведен круглый стол по обсуждению проектов профессиональных стандартов "Пекарь" и "Официант/Бармен" и пояснительных записок к ним. Круглый стол состоялся в здании Частного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Институт экономики, управления и права (г. Казань)».

Руководитель Департамента развития образовательной деятельности Федерации Рестораторов и Отельеров, доктор экономических наук, профессор Зайцева Н.А. рассказала участникам круглого стола о проделанной работе по формированию профессиональных стандартов "Пекарь" и "Официант/Бармен" и пояснительных записок к ним.



В обсуждении проектов профессиональных стандартов "Пекарь" и "Официант/Бармен" и пояснительных записок к ним приняли участие Зайцева Л. М. (отель «Олимп»), Рябова Ж. Д. (Шляпин Палас отель и Гранд отель Казань) Шрша Э. Ф.

(Ресторан «Император») Залютдинов И. А. (Ресторан «Траттория» на Минской), Урандеева С. А. (отель «Romada»), Мезенцева А. С. (Отель «Милена»), Коваль Р. В. («Магеллан кухня») и другие представители профессионального сообщества работодателей и образования.



В процессе обсуждения проектов профессиональных стандартов, были сделаны замечания, касающиеся отражения в профессиональных стандартах особенностей обслуживания гостей в ресторанах национальной кухни, в том числе татарской.

Присутствовавшие на мероприятии работодатели рассказали о своем опыте применения ранее разработанных Федерацией Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ профессиональных стандартов и дали предложения по изменению представленных для обсуждения проектов профессиональных стандартов "Пекарь" и "Официант/Бармен".

Также были рассмотрены вопросы участия работодателей в разработке образовательных программ для подготовки официантов, барменов и пекарей на основе данных профессиональных стандартов.



В завершении мероприятия участники обменялись мнениями о качестве подготовки кадров для индустрии питания и гостеприимства и возможных направлениях их совершенствования на основе интеграции усилий работодателей и образовательного сообщества.

ОТЧЕТ

о встрече региональных ассоциаций индустрии гостеприимства, организованным Федерацией Рестораторов и Отельеров, по обсуждению проектов профессиональных стандартов «Повар» и «Официант/Бармен» и пояснительных записок к ним в г. Москва 06 октября 2015 года

6 октября 2015 года в рамках XV Всероссийского саммита Рестораторов и Отельеров на выставке ПИР Экспо (Питание и рестораны) состоялась встреча региональных ассоциаций индустрии гостеприимства. Во встрече приняли участие: Сибирская Ассоциация Гостеприимства, Федерация Рестораторов и Отельеров г. Оренбурга, Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан, Ассоциация Рестораторов и Отельеров Крыма, Гильдия рестораторов Амурской области, Ассоциация рестораторов Республики Саха (Якутия), Ассоциация Рестораторов Ульяновской области, Ассоциация туризма Тверской области, Ассоциация Рестораторов Хабаровска, Федерация Рестораторов и Отельеров Северо-Запада и Академия Гостеприимства (Санкт-Петербург). Основным задачей встречи была консолидация в вопросах сертификации персонала, профессионально-общественной аккредитации образовательных программ и юридической защиты бизнеса.



Именно о необходимости консолидации профессионального сообщества говорил Президент Федерации Рестораторов и Отельеров Бухаров И.О., описав роль Национального совета при Президенте Российской Федерации по профессиональным квалификациям и отраслевых советов в развитии и совершенствовании механизма взаимодействия работодателей и системы подготовки кадров.

Представитель Федерации Рестораторов и Отельеров г. Оренбурга Трофимов Н.В. рассказал об опыте внедрения системы оценки квалификаций персонала на основе

требований профессиональных стандартов и учета региональных особенностей ведения бизнеса в индустрии гостеприимства.



Также перед собравшимися представителями гостиничного и ресторанного бизнеса российских регионов выступила руководитель Департамента развития образовательной деятельности Федерации Рестораторов и Отельеров, доктор экономических наук, профессор Зайцева Н.А. с сообщением о разрабатываемых ФРИО профессиональных стандартах.



В результате обсуждения собравшимися проектов профессиональных стандартов «Официант/Бармен» и «Пекарь» и пояснительных записок к ним было высказано несколько замечаний по содержанию проектов профессиональных стандартов, особенно по проекту профессионального стандарта «Официант/Бармен».

В целом, по результатам проведения обсуждения было принято решение о проведении таких встреч в регулярном режиме для учета региональных особенностей организации деятельности предприятий питания и гостеприимства.

Размещение анонсов о проведении мероприятий по общественному обсуждению проектов профессиональных стандартов "Пекарь" и "Официант/Бармен" и пояснительных записок к ним на сайте Российского союза промышленников и предпринимателей

по ссылке: <http://www.rspp.ru/simplepage/786>

www.rspp.ru Российский союз промышленников и предпринимателей

9 июля 06:35 Карта сайта RSS Eng

РСПП Российский союз промышленников и предпринимателей
Основан в 1991 году

Поиск

О РСПП Пресс-центр Комитеты и комиссии Позиции Аналитика Социальная ответственность

СЕРВИС

На главную Проекты профессиональных стандартов

Работник часового производства
[уведомление](#)

Работник по ремонту и сервисному обслуживанию часов
[уведомление](#)

Специалист по ремонту и индивидуальному пошиву швейных, меховых, кожаных изделий, головных уборов, изделий текстильной галантереи и трикотажных изделий
[уведомление](#) [проект профстандарта](#)

Специалист по моделированию и конструированию швейных, меховых, кожаных, трикотажных изделий по индивидуальному заказам
[уведомление](#) [проект профстандарта](#)

Официант/бармен
[уведомление](#)

Пекарь
[уведомление](#)

Специалист по профессиональной уборке
[уведомление](#) [проект профстандарта](#)

Новости

ЦРОИСП «Универсум» начинает проведение профессионально-общественного обсуждения проектов профессиональных стандартов в сфере бытового обслуживания
30 июня 2015

ЦРОИСП «Универсум» приглашает специалистов к обсуждению проектов профессиональных стандартов «Специалист по ремонту и индивидуальному пошиву швейных, трикотажных, меховых, кожаных изделий, головных уборов, изделий текстильной галантереи», «Специалист по моделированию и конструированию швейных, трикотажных, меховых, кожаных изделий по индивидуальному заказам».

23 июня НП Федерация Рестораторов и Отельеров совместно с ОО "Ассоциация Рестораторов и Отельеров г.Казани и Республики Татарстан" проводит обсуждение проектов профессиональных стандартов "Пекарь" и "Официант/Бармен".
23 июня 2015

Обсуждение будет проходить по адресу : г.Казань, ул.Московская, д.42, зал заседаний с 18 часов

Семинар по обсуждению проектов профессиональных стандартов "Пекарь" и "Официант/ Бармен" и пояснительных записок к ним в г. Южно-Сахалинск
17 июня 2015

17 июня в 16:30 в г. Южно-Сахалинск состоится семинар по обсуждению проектов профессиональных стандартов "Пекарь" и "Официант/ Бармен" и пояснительных записок к ним.

По ссылке: <http://www.rspp.ru/announce/view/1038>

www.rspp.ru Анонсы / Российский союз промышленников и предпринимателей

О РСПП

Пресс-центр ▾

Комитеты и комиссии ▾

Позиции ▾

Аналитика ▾

Социальная ответственность

Анонсы

Новости • Точка зрения • Мониторинги • Фото • Видео

Анонсы

16
Июня

Семинар по обсуждению проектов профессиональных стандартов "Пекарь" и "Официант/ Бармен" и пояснительных записок к ним в г. Южно-Сахалинск

Отправить в: [t](#) [f](#)

17 июня в 16:30 в г. Южно-Сахалинск состоится семинар по обсуждению проектов профессиональных стандартов "Пекарь" и "Официант/ Бармен" и пояснительных записок к ним.

Семинар организован НП "Федерация Рестораторов и Отельеров". Проводит семинар руководитель Департамента развития образовательной деятельности НП "Федерация Рестораторов и Отельеров", руководитель группы разработчиков профстандартов, д.э.н., профессор Н.А.Зайцева. Семинар состоится в здании Института востоковедения, сервиса и туризма Сахалинского государственного университета по адресу: г. Южно-Сахалинск, ул. Ленина, 284, тел./факс: 8 (4242) 45-03-31 / 45-03-32, e-mail: orientour@sakhqu.ru

Отправить в: [t](#) [f](#)

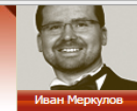
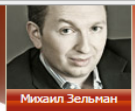
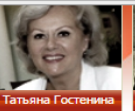
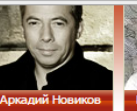
Видео / [Фотографии](#)



Как санкции поспособствовали приезду западных бизнесменов на Петербургский экономический форум

Размещение информации о разработке проектов профессиональных стандартов "Пекарь" и "Официант/Бармен" и пояснительных записок к ним на сайте Федерации Рестораторов и отельеров в разделе «Профессиональные стандарты» <http://www.frio.ru/>

www.frio.ru





О федерации | Члены федерации | Вступить в федерацию | Мероприятия | Партнеры | Законодательство | Контакты

Поиск по сайту
 Строка поиска: **Поиск**

Торговая площадка
 → Недвижимость
 → Готовый бизнес/франшизы
 → Дополнительные услуги

Персонал
 → Вакансии
 → Резюме
 → Список проблемного персонала

Библиотека


УПРАВЛЕНИЕ БИЗНЕСОМ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА
ПРОФ. ПЕРЕПОДГОТОВКА НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ


Новости ФРиО
 01.07.2015 Новый порядок размещения НТО в Москве
 30.06.2015 Журнал учета розничной продажи алкогольной продукции
 23.06.2015 Ресторан и рестопрактикум «Традиции и инновации Maison Dellos» в Москве 30 июня – 1 июля
 11.06.2015 Внесены изменения в порядок предоставления госуслуг Департаментом городского инующества
 10.06.2015 НДФЛ при увольнении
Архив новостей
Новости членов ФРиО
 08.07.2015 Мишель Ломбарди примет участие в Фестивале французской культуры
 26.05.2015 Страхование летних веранд. Проект "Летние каникулы" от ИСК Евро-Полис
 15.05.2015 Кулинарный мастер-класс Гиля Хоава (Израиль)
 27.04.2015 Мишель Ломбарди на выставке HOME APPLIANCES, DESIGN AND TECHNOLOGIES 2015
 03.04.2015 Мишель Ломбарди примет участие в VII Фестивале Вкуса региона Рона-Альпы 2015
 03.04.2015 Открытая встреча ФРиО Северо-Запад
Архив новостей
Профессиональные стандарты
 08.07.2015 23 июня 2015 года в г. Казань состоялся круглый стол по обсуждению проектов профессиональных стандартов "Пекарь" и "Официант/Бармен" и пояснительных записок к ним.
 08.07.2015 16 июня 2015 года в г. Южно-Сахалинск прошло обсуждение проектов профессиональных стандартов «Повар» и «Официант/Бармен».
 01.07.2015 Профессиональные стандарты: за или против?
 16.06.2015 Семинар по обсуждению проектов профессиональных стандартов "Пекарь" и "Официант/Бармен" и пояснительных записок к ним в г. Южно-Сахалинск

Доступ к закрытым разделам сайта
 Логин:
 Пароль: **Войти**

Актуальная информация
 Правовой анализ действий журналистов в предприятиях общественного питания
 Меморандум рестораторов России О поддержке предприятий индустрии гостеприимства.
 Приветствие Заместителя Министра образования и науки Российской Федерации Каганова В.Ш.
 Приветствие Заместителя Министра культуры РФ А.Ю. Маниловой
 Приветствие Первого заместителя председателя правительства Российской Федерации Шувалова И.И.
 Приветствие Вице-президента Торгово-промышленной палаты Российской Федерации Курочкина Дмитрия Николаевича.

Консультация юриста
 «« Добрый день,
 С 1.01.13 согласно ФЗ Об энергоэффективности № 261 от 23.11.2009г ряду предприятий необходимо оформлять энергетический паспорт объекта. »»
 Определяющим критерием является совокупная годовая оплата за энергоресурсы свыше 10 000 000руб. Однако прописано не внятно эта сумма должна приходиться на один объект энергопотребления или на все объекты энергопотребления юридического лица. В первом случае предприятия не должны оформлять энергетический паспорт так как каждое из них не достигает этой суммы. Во втором случае должны оформлять все, так как совокупная сумма оплаты по всем предприятиям превышает 10 000 000 руб. Например у нас 360 объектов по России.
 Существует какая либо практика и понимание данного вопроса? Спасибо
 Подробнее...
Архив вопросов
Задать вопрос

Скан по ссылке: (<http://www.frio.ru/news/5590/>)

Я www.frio.ru ФРиО продолжает работы по актуализации ранее принятых профессиональных стандартов.

Федерация Рестораторов и Отельеров

Саморегулируемое объединение работодателей индустрии Гостеприимства

Владимир Павлов
 Михаил Зельман
 Олег Лобанов
 Игорь Бухаров
 Андрей Деллос
 Зуфар Гаязов
 Аркадий Новиков
 Иван Меркулов

[О федерации](#)
[Члены федерации](#)
[Вступить в федерацию](#)
[Мероприятия](#)
[Партнеры](#)
[Законодательство](#)
[Контакты](#)

Поиск по сайту

Строка поиска: [Поиск](#)

Торговая площадка

- Недвижимость
- Готовый бизнес/франшизы
- Дополнительные услуги

Персонал

[Главная / Новости](#)

10.06.2015

ФРиО продолжает работы по актуализации ранее принятых профессиональных стандартов.

ФРиО продолжает работы по актуализации ранее принятых профессиональных стандартов.

НП "Федерация Рестораторов и Отельеров" продолжает работы по актуализации ранее принятых профессиональных стандартов. В настоящее время утверждены в Минтруде первые три профессиональных стандарта: «Руководитель предприятия питания», «Руководитель гостиничного комплекса», «Сомелье». В процессе переработки в соответствии с требованиями Минтруда находятся профессиональные стандарты «Пекарь» и «Официант (Бармен)», работа над которыми должна закончиться в конце текущего года. Всю информацию по проектам этих профессиональных стандартов можно посмотреть на сайте Минтруда: profstandart.rosmintrud.ru

[Подробнее>>](#)

По гиперссылке «Подробнее» размещен текст Фото-отчета о проведении круглого стола по обсуждению проектов профессиональных стандартов «Пекарь» и «Официант (Бармен)» 28 -29 мая 2015 года (<http://www.frio.ru/File/28-29may-2015.pdf>)

Скан по ссылке: <http://www.frio.ru/news/5590/>

www.frio.ru 16 июня 2015 года в г. Южно-Сахалинск прошло обсуждение проектов профессиональных стандартов «Повар» и «Официант/Бармен».



Федерация Рестораторов и Отельеров
Саморегулируемое объединение работодателей индустрии Гостеприимства

Андрей Деллос Аркадий Новиков Мераб Елашвили Иван Меркулов Ростислав Бланко Зуфар Гаязов Татьяна Гостенина Леонид Гарбар

О федерации Члены федерации Вступить в федерацию Мероприятия Партнеры Законодательство Контакты

Поиск по сайту
Строка поиска:

Торговая площадка
→ Недвижимость
→ Готовый бизнес/франшизы
→ Дополнительные услуги

[Главная / Новости](#)
08.07.2015
16 июня 2015 года в г. Южно-Сахалинск прошло обсуждение проектов профессиональных стандартов «Повар» и «Официант/Бармен».
16 июня 2015 года в г. Южно-Сахалинск Федерацией Рестораторов и Отельеров было организовано обсуждение проектов профессиональных стандартов «Повар» и «Официант/Бармен» и пояснительных записок к ним.
[Фото-отчет о мероприятии >>](#)

По гиперссылке «Фото-отчет о мероприятии» размещен текст Фото-отчета о проведении обсуждения проектов профессиональных стандартов «Пекарь» и «Официант (Бармен)» 17 июня 2015 года в г. Южно-Сахалинске (<http://www.frio.ru/File/2015-otchet-sakhalin.pdf>)

Скан по ссылке: <http://www.frio.ru/news/5597/>

X www.frio.ru 23 июня 2015 года в г. Казань состоялся круглый стол по обсуждению проектов профессиональных стандартов "Пекарь" и "Официант/Бармен" и пояснительных записок к ним.

Федерация Рестораторов и Отельеров
Саморегулируемое объединение работодателей индустрии Гостеприимства

Владимир Баканов Ростислав Бланко Игорь Бухаров Олег Лобанов Аркадий Новиков Зуфар Гаязов Михаил Зельман Вадим Дымов

О федерации Члены федерации Вступить в федерацию Мероприятия Партнеры Законодательство Контакты

Поиск по сайту
Строка поиска:

Торговая площадка
→ Недвижимость
→ Готовый бизнес/франшизы
→ Дополнительные услуги

Персонал
→ Вакансии
→ Резюме
→ Список проблемного персонала

[Главная / Новости](#)
08.07.2015

23 июня 2015 года в г. Казань состоялся круглый стол по обсуждению проектов профессиональных стандартов "Пекарь" и "Официант/Бармен" и пояснительных записок к ним.

Федерацией Рестораторов и отельеров совместно с ОО "Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан" 23 июня в г. Казань был проведен круглый стол по обсуждению проектов профессиональных стандартов "Пекарь" и "Официант/Бармен" и пояснительных записок к ним. Круглый стол состоялся в здании Частного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Институт экономики, управления и права (г. Казань)».

Федерацией Рестораторов и отельеров совместно с ОО "Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан" 23 июня в г. Казань был проведен круглый стол по обсуждению проектов профессиональных стандартов "Пекарь" и "Официант/Бармен" и пояснительных записок к ним. Круглый стол состоялся в здании Частного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Институт экономики, управления и права (г. Казань)».

[Фото-отчет о мероприятии >>](#)

По гиперссылке «Фото-отчет о мероприятии» размещен текст Фото-отчета о проведении обсуждения проектов профессиональных стандартов «Пекарь» и «Официант (Бармен)» 23 июня 2015 года в г. Казани (<http://www.frio.ru/File/2015-otchet-o-kruglom-stole-kazan.pdf>)

Скан по ссылке: <http://www.frio.ru/news/5590/>

www.frio.ru Профессиональные стандарты: за или против?

Саморегулируемое объединение работодателей индустрии Гостеприимства



Иван Меркулов Владимир Баканов Олег Лобанов Татьяна Гостенина Мераб Елашвили Андрей Деллос Зуфар Гаязов Михаил Зельман

О федерации Члены федерации Вступить в федерацию Мероприятия Партнеры Законодательство Контакты

Поиск по сайту

Строка поиска: Поиск

Торговая площадка

- Недвижимость
- Готовый бизнес/франшизы
- Дополнительные услуги

Персонал

- Вакансии
- Резюме
- Список проблемного персонала

Библиотека



УПРАВЛЕНИЕ БИЗНЕСОМ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

ПРОФ.ПЕРЕПОДГОТОВКА НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ



ИНВЕСТИЦИИ В ГОСТЕПРИИМСТВО

Надеялись – вложились, подсчитали – прославились

Отели с пивоварней

Севастополь приглашает

Выход в онлайн: 10 ошибок

И снова профстандарты

Модели управления

Подробнее >

По ссылке <https://ru.surveymonkey.com/s/PTKYZB8> все заинтересованные участники профсообщества могут пройти опрос по теме профстандартов, разработанных ФРИО

Скан по ссылке <http://www.frio.ru/news/5611/>

www.frio.ru Профстандарты: как это будет?

е на эту панель сайты, которые вы часто посещаете. [Импортировать закладки](#)

Федерация Рестораторов и Отельеров

Саморегулируемое объединение работодателей индустрии Гостеприимства



О федерации | Члены федерации | Вступить в федерацию | Мероприятия | Партнеры | Законодательство | Контакты

Поиск по сайту

Строка поиска:

Поиск

Торговая площадка

- Недвижимость
- Готовый бизнес/франшизы
- Дополнительные услуги

Персонал

- Вакансии
- Резюме
- Список проблемного персонала

Библиотека



ОБУЧЕНИЕ ДЛЯ РУКОВОДИТЕЛЕЙ ОТЕЛЕЙ И РЕСТОРАНОВ

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ ФРИО



Главная / Новости

21.09.2015

Профстандарты: как это будет?

В журнале "Пять звезд" № 7-8 за 2015 г. вышла статья о разработке Федерацией Рестораторов и Отельеров профессиональных стандартов "Пекарь", "Официант (бармен)".

ТАК ЛИ СТАНОВЯТСЯ ПРОФСТАНДАРТАМИ?

Важным моментом в развитии любой организации является создание профессиональных стандартов. Это документ, который определяет требования к квалификации работников, их знаниям, умениям, навыкам, личностным качествам. В России профессиональные стандарты являются частью системы государственного регулирования рынка труда. Они устанавливаются на основе результатов профессионального мониторинга, который проводится в течение нескольких лет. В 2014 году Федерацией Рестораторов и Отельеров были разработаны профессиональные стандарты для пекарей и официантов (барменов). Эти стандарты будут использоваться для оценки качества подготовки специалистов и для повышения их квалификации.

АВТОРАМИ

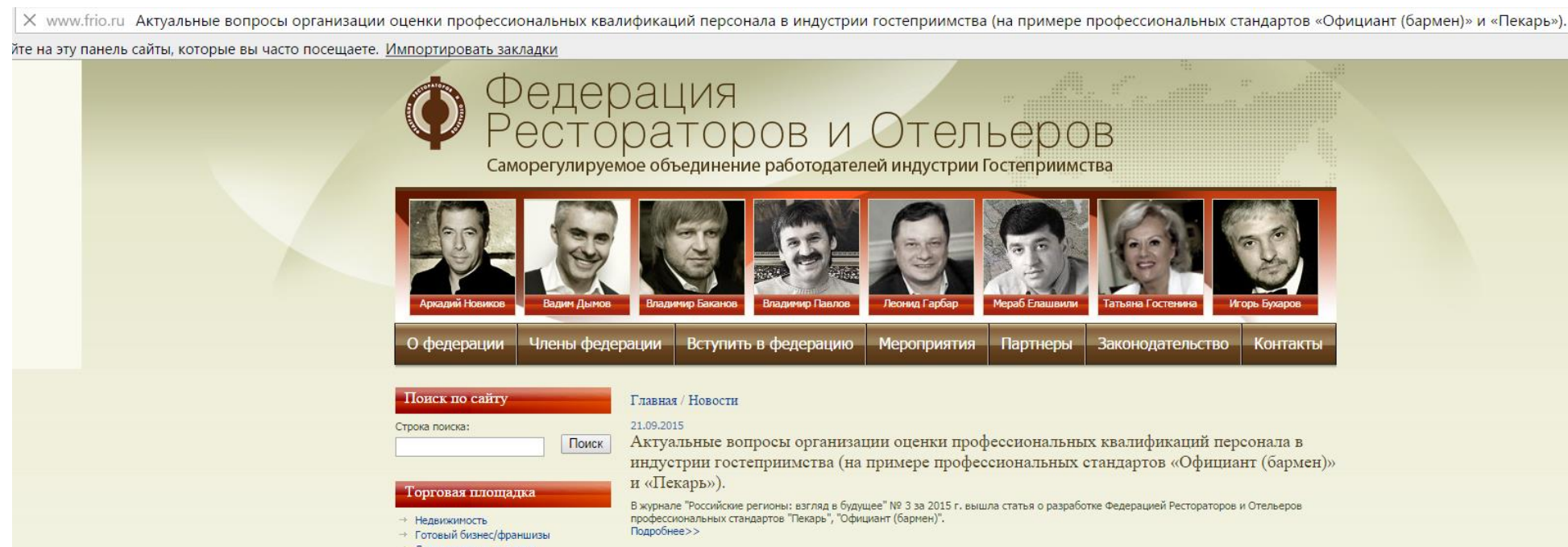
Важным моментом в разработке профессиональных стандартов является привлечение экспертов. В Федерации Рестораторов и Отельеров работают специалисты из различных областей: юристы, экономисты, педагоги, психологи. Именно они и являются авторами профессиональных стандартов. Они проводят исследования, собирают данные, анализируют их и формулируют требования к работникам. Это сложный и длительный процесс, который требует большого количества ресурсов. Однако результаты этого процесса являются основой для создания качественных профессиональных стандартов, которые помогут повысить уровень квалификации работников и улучшить качество услуг, предоставляемых в сфере гостеприимства.

АТТЕСТАЦИЯ ИЛИ ОЦЕНКА КАВАЛИЕРИЗМ?

Важным моментом в реализации профессиональных стандартов является проведение аттестации работников. Это процесс, который позволяет оценить уровень квалификации работника и определить, соответствует ли он требованиям профессионального стандарта. Аттестация проводится на основе результатов профессионального мониторинга и других данных. Она является обязательным условием для получения работником профессионального сертификата, который подтверждает его квалификацию. Это важный шаг в развитии профессионального стандарта, который помогает обеспечить высокое качество услуг и повысить уровень доверия к специалистам в сфере гостеприимства.



Скан по ссылке: <http://www.frio.ru/news/5612/>



Далее по ссылке: <http://www.frio.ru/File/16.08.2015-zaitceva-st.pdf> представлена статья статьи Зайцевой Н.А. «Актуальные вопросы организации оценки профессиональных квалификаций персонала в индустрии гостеприимства (на примере профессиональных стандартов «Официант (бармен)» и «Пекарь»)» в журнале «Российские регионы: взгляд в будущее», № 3, 2015 г., с. 107-117

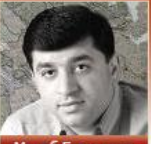
Скан по ссылке: <http://www.frio.ru/news/5618/>

✕ www.frio.ru СПК в индустрии гостеприимства продолжает работу по разработке профессиональных стандартов "Официант/Бармен" и "Пекарь".
 айте на эту панель сайты, которые вы часто посещаете. [Импортировать закладки](#)



Федерация Рестораторов и Отельеров

Саморегулируемое объединение работодателей индустрии Гостеприимства

 Игорь Бухаров
  Ростислав Бланко
  Михаил Зельман
  Иван Меркулов
  Андрей Деллос
  Олег Лобанов
  Владимир Павлов
  Мераб Елашвили

[О федерации](#)
[Члены федерации](#)
[Вступить в федерацию](#)
[Мероприятия](#)
[Партнеры](#)
[Законодательство](#)
[Контакты](#)

Поиск по сайту

Строка поиска: [Поиск](#)

Торговая площадка

- Недвижимость
- Готовый бизнес/франшизы
- Дополнительные услуги

[Главная / Новости](#)

25.09.2015

СПК в индустрии гостеприимства продолжает работу по разработке профессиональных стандартов "Официант/Бармен" и "Пекарь".

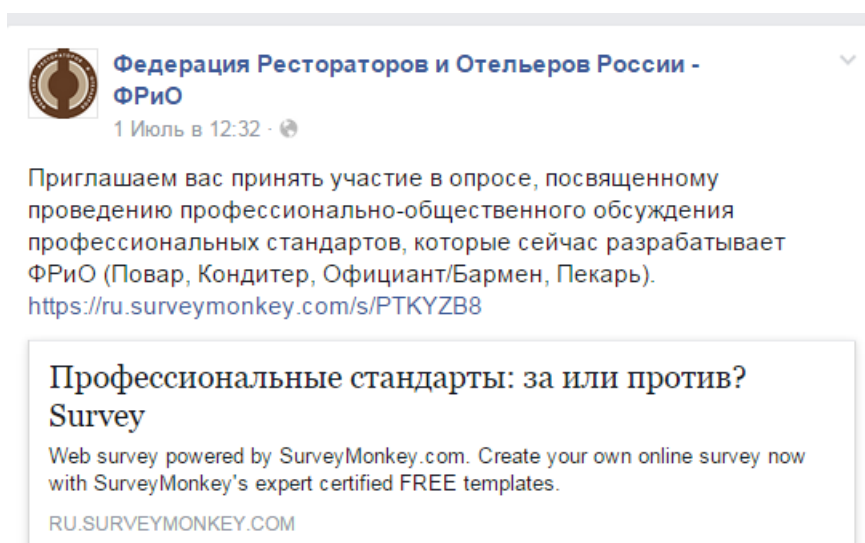
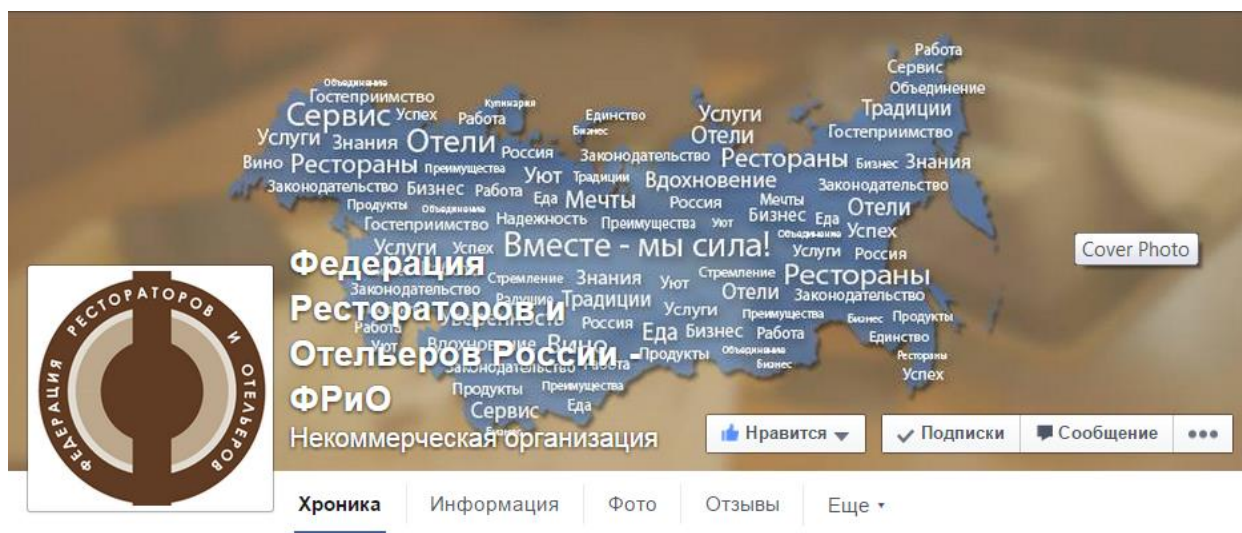
[Официант-Бармен.docx](#)>>
[Пекарь.docx](#)>>

Свои замечания и предложения необходимо направлять на info@frio.ru

Далее по ссылке: <http://www.frio.ru/File/23.09.2015-ps-oficiant-barmen.docx> представлен проект профессионального стандарта «Официант/ Бармен», а по ссылке <http://www.frio.ru/File/23.09.2015-ps-pekar.docx> - профессиональный стандарт «Пекарь».

Размещение информации о разработке проектов профессиональных стандартов "Пекарь" и "Официант/Бармен" и пояснительных записок к ним на сайте Федерации Рестораторов и отельеров в социальных сетях (в Фейсбуке, на странице ФРИО)

<https://www.facebook.com/friorussia?fref=ts>

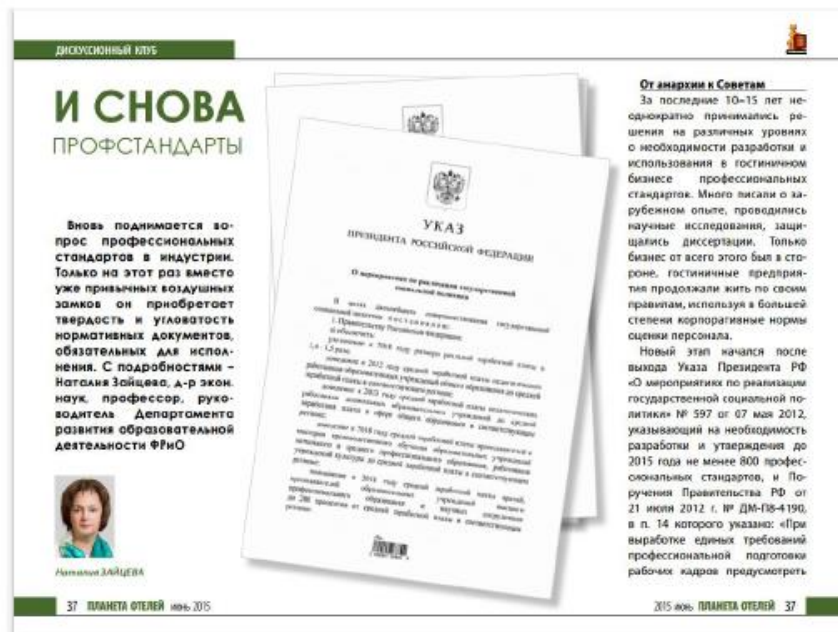


Статья Зайцевой Н.А. «И снова профстандарты», опубликованная в журнале
«Планета отелей», 2015, № 3, с. 37-40

Информация об этом представлена на сайте издательства:

<http://hotelsinfoclub.ru/planeta-oteley-326/26>. Сам журнал доступен полностью по ссылке:

http://hotelsinfoclub.ru/sites/default/files/planeta_oteley_3-26-2015.pdf



ДИСКУССИОННЫЙ КЛУБ

или объединения работодателей по видам деятельности, где СПК пока не созданы. При этом СПК несут репутационные риски за качество проведения ПОА. Таким образом определяется, кто заинтересован в ПОА – образовательная организация, так как ее наличие от профильного СПК учитывается при выделении бюджетных мест, финансируемых из федерального бюджета.

А зачем это работодателям? В настоящее время, несмотря на требования Министерства образования и науки о том, что работодатели должны принимать участие в реализации образовательных программ, образование и бизнес идут параллельными дорогами. Разрабатываемый же механизм ПОА через СПК предполагает формирование пула экспертов, войти в который смогут только специалисты от профессионального сообщества, признанные в стране и в конкретном регионе, прошедшие соответствующее обучение и внесенные в единый реестр экспертов. Вся инфор-

мация об экспертах и выданных сертификатах о ПОА будет в открытом доступе (сейчас это делается на площадке Национального агентства развития квалификаций).

Как оценить гостеприимство?

Второе важное направление работы СПК – проведение оценки сертификатов, для чего планируется создать по всей стране сеть центров оценки квалификаций. Пока что эта оценка является добровольной.

Вопрос: кто заинтересован в такой оценке? Выпускник, который, возможно, учился на платной основе и сдал госэкзамен, защитил диплом, подтвердив таким образом свою квалификацию? А теперь ему еще надо будет платить за прохождение оценки квалификаций? Или же работодатель, который в перспективе будет иметь возможность выбора – взять кандидата с сертификатом или без него?

Ответ очевиден – с течением времени именно работники будут заинтересованы в про-

хождении такой оценки, может быть, и на добровольно-принудительной основе. Например, уже сейчас представители СПК, относящихся к крупному бизнесу, приводят множество

ДЛЯ ТЕХ, КТО НЕ ИМЕЕТ ПРОФИЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ, ЛУЧШИЙ ВАРИАНТ – ПОЙТИ УЧИТЬСЯ ГОСТИНИЧНОМУ ДЕЛУ В МАГИСТРАТУРУ

примеров, когда приходит с проверками на предприятие и накладывают штрафы за то, что сотрудники принятые на работу с образованием, не соответствующим указанному в профстандарте для данной должности.

В гостиничном бизнесе (работы в этом направлении уже идет) при оценке наличия профессионального образования в сфере

гостеприимства (при проведении квалификации, Приложение 8 к «Порядку классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи», осуществленной аккредитованными организациями, утвержденному приказом Министерства РФ от 11 июля 2014 года № 1215) будет учитываться именно то образование, которое указано в профессиональном стандарте.

Например, в утвержденном стандарте «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц у руководителя (управляющего, менеджера) отдела (службы) гостиничного комплекса (предприятия) (пансионатов, гостиниц, санаториев и других средств размещения) должно быть образование СПО «Гостиничный сервис», а для службы питания – СПО «Организация обслуживания в общественном питании». Для директора гостиницы образование должно быть не ниже магистратуры по направлению «Гостиничное дело».

ДИСКУССИОННЫЙ КЛУБ

Также признается ранее полученное образование по направлению «Социально-культурный сервис и туризм» (специальность) с профилем по гостиничному делу. Поэтому в современных условиях для тех, кто не имеет профильного образования, лучший вариант – пойти учиться гостиничному делу в магистратуру – это быстрее (два года вместо четырех на бакалавриате) и, как правило, это обучение проходит либо в вечернее время, либо модульно, как при заочной форме обучения, либо по выходным, что удобно для тех, кто работает.

Таким образом, в дальнейшем получение сотрудником сертификата от профильного СПК по той или иной квалификации будет способствовать повышению его конкурентоспособности. Работодатели могут не опасаться, что это превратится в выдачу сертификатов в обмен на дань от спонсоров, так как профильный СПК несет репутационную ответственность за качество проведения оценки квалификаций.

Для работодателей эта система создаст условия для выбора. Как говорят руководители гостиниц, уже ознакомившиеся с си-

стемой оценки персонала, наличие сертификата о квалификации, признаваемого в отрасли, будет давать, например, возможность устанавливать разный уровень заработной платы для тех, у кого есть сертификат и у кого его нет.

Светлое будущее

Конечно, трудно однозначно оценить перспективы развития системы оценки квалификации и ПОА работодателями образовательных программ. Многие будут зависеть от наличия политической воли в этом направлении. Как показали события последних

трех лет, с 2012 года такая воля есть и за выполнением принятых решений по исполнению поручений Президента РФ существует жесткий контроль.

Опрос ПО

От редакции. Информация, представленная в материале Натальи Зайцевой, оставила неоднозначное ощущение. С одной стороны, единые профстандарты – это всегда хорошо. С другой – встает вопрос: какими они будут и как скажется их введение на отрасли? Предлагаем вам высказать свое мнение [ЗДЕСЬ](#). п



Публикация статьи Зайцевой Н.А. «Актуальные вопросы организации оценки профессиональных квалификаций персонала в индустрии гостеприимства (на примере профессиональных стандартов «Официант (бармен)» и «Пекарь»))» в журнале «Российские регионы: взгляд в будущее», № 3, 2015 г., с. 107-117

Содержание журнала по ссылке:

<http://future.russ.ru/wp-content/uploads/2015/08/Русский-вариант.pdf>

future.russ.ru future.russ.ru/wp-content/uploads/2015/08/Русский-вариант.pdf

Научно-практический журнал «Российские регионы: взгляд в будущее» Выпуск № 3(4) 2015 Тема номера: Новая экономика (экономика знаний, экономика впечатлений, экономика опыта)	
От редакции	3
PERSONA	
«Я не политик, я – инженер...» Аманжолова Д.А.	4
Экономика впечатлений: практический аспект	
Туристская поездка как сумма впечатлений Александрова А.Ю.	12
Инновационный комплекс маркетинга гостиницы: «семь чувственных нот гостеприимства» Джанджугова Е.А.	17
Особенности развития экономики впечатлений в индустрии гостеприимства и туризма Кобяк М. В., Ильина Е. Л., Латкин А. Н.	27
Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы Драчева Е.Л., Христов Т.Т.	36
Развитие туризма: региональная практика	
Туристско-рекреационный кластер как важный компонент повышения туристской привлекательности региона (на примере достопримечательного места «Бежин луг» в Тульской области). Путрик Ю.С.	50
Развитие туризма в Кузбассе: новые направления реиндустриализации Баев О.В., Макаров А.П., Мить А.А., Юматов К.В.	67
Город-призрак как объект туристского интереса (города-призраки Сахалинской области) Даниленко Л. В., Поволкович Ф. А.	81
Формирование зон экономического благоприятствования туристско- рекреационного типа как перспективное направление развития туризма в регионах (на примере Кузбасса) Зайцева Н.А., Меркуш Г. Е.	90
Кадровый потенциал: актуальные вопросы	
Современные тренды в подготовке кадров для экономики впечатлений Зайцева Н.А.	93
Человеческий капитал инвалидов в малом предпринимательстве Дмитриевская Н.А.	101
Актуальные вопросы организации оценки профессиональных квалификаций персонала в индустрии гостеприимства (на примере профессиональных стандартов «Официант (бармен)» и «Пекарь») Зайцева Н.А.	107

Статья размещена по ссылке:

<http://future.russ.ru/wp-content/uploads/2015/08/статья-Зайцевой-стандарты-16.08.2015.pdf>

1 страница статьи:

Актуальные вопросы организации оценки профессиональных квалификаций персонала в индустрии гостеприимства (на примере профессиональных стандартов «Официант (бармен)» и «Пекарь»)

Зайцева Н.А.

В статье рассмотрены существующие тенденции в области организации оценки профессиональных квалификаций персонала и дана их авторская оценка. Отражены особенности процедуры проведения профессионально-общественного обсуждения проектов профессиональных стандартов и пояснительных записок к ним на примере профессиональных стандартов «Официант (бармен)» и «Пекарь». Описана процедура проведения оценки профессиональных квалификаций персонала в Совете по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства.

The author considers current trends in the field of evaluation of staff professional qualifications and the author's evaluation is given. The features of procedures for professional public discussion of professional standards and explanatory notes to them as an example of professional standards "Waiter (Bartender)" and "Baker" are presented. The procedure of evaluation of staff professional qualifications in the Council for Vocational Qualifications in the hospitality industry is described.

Ключевые слова: профессиональный стандарт, оценка квалификаций, индустрия гостеприимства, компетенции.

Keywords: professional standards, assessment of qualifications, hospitality, competences.

Приложение № 13

Публикация статьи Зайцевой Н.А. «Профстандарты: как это будет?» в журнале «Пять звезд», № 7-8, 2015 г., с. 22-25.

УПРАВЛЕНИЕ
ПЕРСОНАЛОМ

ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО

Профстандарты: как это будет?

В конце 2014 года много шума наделали статьи в СМИ и сюжеты на телевидении о том, что Госдума до конца года может принять поправки к Трудовому кодексу (ТК) о введении обязательного применения профессиональных стандартов — то есть требований к работникам по уровню образования, стажу работы, набору знаний и умений. С 2016 года соответствовать им должны будут сотрудники госсектора, а с 2020 года — все остальные. О том, что профстандарты «должны стать обязательными для государственных организаций», 9 декабря 2014 года указал также в своем выступлении Владимир Путин.

ТАК ЛИ СТРАШЕН ПРОФСТАНДАРТ?

В развитие данной темы была еще одна статья «В Госдуме поновили суть поправок об обязательных профстандартах» (<http://www.e-executive.ru/career/adviser/1946676/index.php?page=1>), в которой говорится о том, что «поправки в Трудовой кодекс об обязательных профстандартах не вводят запрет на работу не по специальности, объяснили в думском комитете по труду и социальной политике. Работодателем предлагается применить стандарты при составлении трудовых договоров, платного расписания и тарификации оплаты труда».

И вот обсуждавшийся в конце прошлого года закон принят — 2 мая 2015 года Президент Российской Федерации подписал Федеральный закон №122 «О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации» и статьи 11 и 73 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации». Теперь, в первой части 195 статьи Трудового кодекса РФ говорится о том, что «если настоящим Кодексом, иными нормативными правовыми актами Российской Федерации установлены требования к квалификации, необходимой работнику для выполнения определенной трудовой функции, профессиональные стандарты в части указанных требований обязательны для применения работодателями».

Далее в этой же статье говорится о том, что «характеристики квалификации, которые содержатся в профессиональном стандарте и обязательность применения которых не установлены в соответствии с частью первой настоящей статьи, применяются работодателями в качестве основы для определения требований к квалификации работников с учетом особенностей выполняемых работниками трудовых функций, обусловленных применяемыми технологиями и принятой организацией производства и труда».

Таким образом, по крайней мере по состоянию на сегодня, для гостиничного бизнеса не установлены требования об обязательности применения профстандартов.

В настоящее время по видам деятельности, относящимся к индустрии гостеприимства и питания, приняты три профессиональных стандарта: «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» (утвержден Приказом Минтруда России от 07.05.2015 N 282н, начало действия документа — 9 июня 2015 г.); «Руководитель предприятия питания» (утвержден Приказом Минтруда России от 07.05.2015 N 281н, начало действия документа — 15 июня 2015 г.); «Сомелье/кассир» (утвержден Приказом Минтруда России от 07.05.2015 N 283 н, начало действия документа — 9 июня 2015 г.).

Еще два профессиональных стандарта «Повар» и «Кондитер» находится на утверждении в Минтруде. В процессе разработки на 2015 год профстандарты: «Официант/бармен», «Пекари», «Горничная», «Специалист по приему и размещению гостей». Информацию об этих стандартах размещается на сайтах Минтруда (www.profstandart.ru/mintrud.ru) и ФРНО (www.fno.ru) (раздел «Профессиональные стандарты»).

А СУДИТЬ КТО?

Когда я занималась разработкой проектов этих документов, пришлось столкнуться с большими противоречиями между тем, что хотели бы видеть в профстандартах работодатели и Минтруд.

Ни в каких документах или рекомендациях экспертов по разработке профстандартов нет указаний на объем профстандарта. Анализ уже принятых профстандартов показывает, что большинство из них имеет объем от 15 до 30 страниц, представляя, таким образом, рамочный документ, отражающий основные трудовые функции, а также трудовые действия в рамках этих функций, требования к знаниям и умениям сотрудников, достаточным для выполнения тех или иных видов деятельности.

При этом обязательным условием признания профессионального стандарта является учет мнения работодателей и других представителей профессионального сообщества, которые, в свою очередь, хотят видеть в профстандарте все «требования к квалификации, необходимой работнику для выполнения определенной трудовой функции» (цитата из Ф3 №122).

Это противоречие можно разрешить, на мой взгляд, за счет создания системы документов, которые работо-



датель должен учитывать, при определении собственных «требований к квалификации работников с учетом особенностей выполняемых работниками трудовых функций, обусловленных применяемыми технологиями и принятой организацией производства и труда» (цитата из Ф3 №122). Кроме того, помимо профессиональных стандартов принятых в 2015-м и последующих годах, можно использовать ранее разработанные отраслевые профессиональные стандарты.

Так, Федерацией рестораторов и отельеров (ФРНО) был подготовлен документ с описанием профессиональных стандартов для индустрии питания (Профессиональные стандарты индустрии питания. М. Издание ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013 г.). Эти стандарты были разработаны в 2007 — 2008 годах и тогда же они были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов. Таким образом, были утверждены профессиональные стандарты по следующим профессиям (должностям): управляющий производством предприятия питания, метрдотель, шеф-повар, шеф-кондитер, шеф-сомелье, сомелье, заведующий винным погребом, старший повар, повар, кондитер, помощник повара (кондитера, официанта, бармена), официант, бармен, шейкер, гардеробщик, администратор холла, многоцелевой работник по питанию, кухонный работник, работник по стирке и глажке столового белья, мойщик посуды, уборщица. Эти стандарты никто не отменял.

Таким образом, можно разрешить противоречие между требованиями Минтруда и работодателей — как основного заказчика профстандартов и главного судьи в отношении их качества.

УПРАВЛЕНИЕ
ПЕРСОНАЛОМ

ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО

АТТЕСТАЦИЯ ИЛИ ОЦЕНКА
КВАЛИФИКАЦИЙ?

В вышеуказанной статье (<http://top.rbc.ru/politics/03/12/2014/547289fcb2015e83c3d2d>) — в Госдуме поновили суть поправок об обязательных профстандартах также говорилось о том, что «увольнение работников с непрофильным образованием против лишь в случае, если власти решат ввести обязательную аттестацию специалистов. При этом по всем существующим специальностям профстандартов не будет».

В действительности речь идет не об аттестации сотрудников, которая и сейчас есть на большинстве предприятий гостиничного бизнеса и не зависит от действий «власти», а об оценке квалификаций сотрудников. Профстандарты должны стать основой для этого.

К слову сказать, такая оценка квалификаций уже сейчас существует в нашей стране и организована она по региональному принципу — создается региональный центр сертификации, который на основании ранее принятых отраслевых стандартов или собственных разработок проводит такую сертификацию. Она является добровольной, и пройти ее целью получения соответствующего сертификата может любой желающий — от выпускника образовательной организации до специалиста с большим стажем работы. Другое дело, что работодатели такой сертификат пока что и новинку и ему не очень-то доверяют, а потому он сейчас не дает его обладателю никаких особых преимуществ.

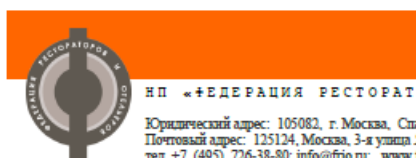
Хорошо помню, например, слова представителя Челябинского колледжа о том, как родители выпускников, заплатившие за прохождение такой сертификации, потом с возмущением высказывали претензии администрации колледжа: мой ребенок

Профессиональные стандарты пока не являются обязательными для применения в индустрии гостеприимства

НАТАЛИЯ ЗАЙЦЕВА,
руководитель Департамента развития
образовательной деятельности в сфере
гостеприимства и туризма



Приложение № 14



НПО «ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ»

Юридический адрес: 105082, г. Москва, Спартаковская площадь, д. 14, стр. 1
Почтовый адрес: 125124, Москва, 3-я улица Ямского Поля, влад. 2, кор. 26, офис 102
тел. +7 (495) 726-38-80; info@frio.ru; www.frio.ru

Распоряжение

№ 5-ПС

от 20 мая 2015 г.

В целях исполнения Договора с Российским союзом промышленников и предпринимателей от «12» мая 2015 г. № 12-с назначаю ответственных исполнителей и членов рабочей группы по разработке профессиональных стандартов «Пекарь» и «Официант/Бармен»:

Ответственный исполнитель: Бухаров И.О., президент НПО ФРИО

Заместитель ответственного исполнителя: Зайцева Н.А., руководитель Департамента развития образовательной деятельности НПО ФРИО

Члены рабочей группы:

- Санкович М.М. – исполнительный директор НПО ФРИО
- Орлова М.В. – юрист НПО ФРИО
- Ларионова А.А., заместитель руководителя Департамента развития образовательной деятельности НПО ФРИО
- Джанджуазова Е.А. – эксперт Департамента развития образовательной деятельности НПО ФРИО
- Дмитриева Н.В. – эксперт Департамента развития образовательной деятельности НПО ФРИО

Президент
НПО «Федерация Рестораторов и Отельеров»

Бухаров И.О.



ОБЩЕРОССИЙСКАЯ
ОБЩЕСТВЕННАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ

ДЕЛОВАЯ
РОССИЯ



ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА
заседания Совета по профессиональным квалификациям
в индустрии гостеприимства

№ 6

от 30 сентября 2015 года

ВЫСТУПИЛИ: Зайцева Н.А., член Совета по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства рассказала о замечаниях, сделанных в Минтруде и социального развития РФ по первым вариантам проектов профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер», о сделанных исправлениях и предложила рекомендовать к утверждению эти проекты профессиональных стандартов после их доработки по высказанным замечаниям.

ПОСТАНОВИЛИ: Рекомендовать к утверждению проектов профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» после их доработки по высказанным замечаниям.

Председатель Совета по
профессиональным квалификациям
в индустрии гостеприимства



Бухаров И.О.



НП «ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ»

Юридический адрес: 105082, г. Москва, Спартаковская площадь, д. 14, стр. 1
Почтовый адрес: 125124, Москва, 3-я улица Ямского Полесья, вл. 2, кор. 26, офис 102
тел. +7 (495) 726-38-80; info@frio.ru; www.frio.ru

Президентское правление
НП "Ассоциация рестораторов
Хабаровского края"
Адрес: г. Хабаровск, ул. Ленина, д. 10
Тел. +7 (4212) 25-11-11

Город __Москва__.

__30__ сентября 2015 год

Уважаемый

Веретенников Андрей Николаевич

сообщаем вам о завершении процесса общественного обсуждения проектов профессиональных стандартов «Официант / бармен» и «Пекарь» и пояснительных записок к ним.

Проекты профессиональных стандартов «Официант / бармен» и «Пекарь» и пояснительные записки к ним размещены на сайте ФРИО в разделе «Профессиональные стандарты» по ссылкам:

<http://www.frio.ru/File/23.09.2015-ps-oficiant-barmen.docx>

<http://www.frio.ru/File/23.09.2015-ps-pekar.docx>

Президент
НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»

Бухаров И.О.

Ознакомлен А.И. Веретенников



ОБЩЕРОССИЙСКАЯ
ОБЩЕСТВЕННАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ

ДЕЛОВАЯ
РОССИЯ





НП «ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ»

Юридический адрес: 105082, г. Москва, Спартаковская площадь, д. 14, стр. 1
Почтовый адрес: 125124, Москва, 3-я улица Ямского Поля, влад. 2, кор. 26, офис 102
тел. +7 (495) 726-38-80; info@frio.ru; www.frio.ru

Город __Москва__.

___30___ сентября 2015 год

Уважаемая Татьяна Александровна Бухарова
НП «Федерация реставраторов и отельеров»
Рест.

сообщаем вам о завершении процесса общественного обсуждения проектов профессиональных стандартов «Официант / бармен» и «Пекарь» и пояснительных записок к ним.

Проекты профессиональных стандартов «Официант / бармен» и «Пекарь» и пояснительные записки к ним размещены на сайте ФРИО в разделе «Профессиональные стандарты» по ссылкам:

<http://www.frio.ru/File/23.09.2015-ps-oficiant-barmen.docx>

<http://www.frio.ru/File/23.09.2015-ps-pekar.docx>

Президент
НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»

Бухаров И.О.

Знаменитая А. Бухарова



ОБЩЕРОССИЙСКАЯ
ОБЩЕСТВЕННАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
**ДЕЛОВАЯ
РОССИЯ**





НП «ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ»

Юридический адрес: 105082, г. Москва, Спартаковская площадь, д. 14, стр. 1
Почтовый адрес: 125124, Москва, 3-я улица Ямского Поля, влад. 2, кор. 26, офис 102
тел. +7 (495) 726-38-80; info@frio.ru; www.frio.ru

Город __Москва__.

30 сентября 2015 год

А.И.О. 2. Казань 4 РТ

Уважаемая

Галина Михайловна!

сообщаем вам о завершении процесса общественного обсуждения проектов профессиональных стандартов «Официант / бармен» и «Пекарь» и пояснительных записок к ним.

Проекты профессиональных стандартов «Официант / бармен» и «Пекарь» и пояснительные записки к ним размещены на сайте ФРИО в разделе «Профессиональные стандарты» по ссылкам:

<http://www.frio.ru/File/23.09.2015-ps-oficiant-barmen.docx>

<http://www.frio.ru/File/23.09.2015-ps-pekar.docx>

Президент
НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»

Бухаров И.О.

Ознакомлено 06.10.15

Генеральный директор



ОБЩЕРОССИЙСКАЯ
ОБЩЕСТВЕННАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ

ДЕЛОВАЯ
РОССИЯ





НП «ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ»

Юридический адрес: 105082, г. Москва, Спартаковская площадь, д. 14, стр. 1
Почтовый адрес: 125124, Москва, 3-я улица Ямского Поля, влад. 2, кор. 26, офис 102
тел. +7 (495) 726-38-80; info@frio.ru; www.frio.ru

Город __Москва__.

___30 сентября 2015 год

Уважаемая Валерия Анастасия Геннадьевна

сообщаем вам о завершении процесса общественного обсуждения проектов профессиональных стандартов «Официант / бармен» и «Пекарь» и пояснительных записок к ним.

Проекты профессиональных стандартов «Официант / бармен» и «Пекарь» и пояснительные записки к ним размещены на сайте ФРИО в разделе «Профессиональные стандарты» по ссылкам:

<http://www.frio.ru/File/23.09.2015-ps-oficiant-barmen.docx>

<http://www.frio.ru/File/23.09.2015-ps-pekar.docx>

Президент
НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»

Бухаров И.О.

Знакомлена А.В.Р.



ОБЩЕРОССИЙСКАЯ
ОБЩЕСТВЕННАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ

ДЕЛОВАЯ
РОССИЯ





НП «ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ»

Юридический адрес: 105082, г. Москва, Спартаковская площадь, д. 14, стр. 1
Почтовый адрес: 125124, Москва, 3-я улица Ямского Поля, влад. 2, кор. 26, офис 102
тел. +7 (495) 726-38-80; info@frio.ru; www.frio.ru

Город __Москва__.

__30__ сентября 2015 год

Уважаемый Веня Марино Николаевич

сообщаем вам о завершении процесса общественного обсуждения проектов профессиональных стандартов «Официант / бармен» и «Пекарь» и пояснительных записок к ним.

Проекты профессиональных стандартов «Официант / бармен» и «Пекарь» и пояснительные записки к ним размещены на сайте ФРИО в разделе «Профессиональные стандарты» по ссылкам:

<http://www.frio.ru/File/23.09.2015-ps-oficiant-barmen.docx>

<http://www.frio.ru/File/23.09.2015-ps-pekar.docx>

Президент
НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»

Бухаров И.И.

*Одновременно с подписанием
инициативу ФРИО*

Бухаров И.И.



ОБЩЕРОССИЙСКАЯ
ОБЩЕСТВЕННАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ

ДЕЛОВАЯ
РОССИЯ

