



НАЦИОНАЛЬНЫЙ СОВЕТ  
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ КВАЛИФИКАЦИЯМ



## СОВЕТ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ КВАЛИФИКАЦИЯМ В СФЕРЕ ГОСТепРИИМСТВА

**Должен ли профессионал соответствовать  
профстандарту ???**

Заместитель председателя СПК в СФЕРЕ ГОСТеприимства

Председатель Центрального Экспертного Совета ЦЭС

**Ушанов Юрий Васильевич**

+7 925 772 85 28

[7728528@mail.ru](mailto:7728528@mail.ru)



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



## СВИДЕТЕЛЬСТВО

на товарный знак (знак обслуживания)

№ 308452

### ГОСТЕПРИИМСТВО

Правообладатель: *Некоммерческое партнерство «Федерация Рестораторов и Отельеров», 105082, Москва, пл. Спартаковская, 14, стр.1 (RU)*

Заявка № 2005702298

Приоритет товарного знака 07 февраля 2005 г.

Зарегистрировано в Государственном реестре товарных знаков и знаков обслуживания Российской Федерации 08 июня 2006 г.

Срок действия регистрации истекает 07 февраля 2015 г.

Руководитель Федеральной службы по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам

 *Е.И. Соловьян*



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



## ПРИЛОЖЕНИЕ

к свидетельству на товарный знак (знак обслуживания)

№ 308452

Продление срока действия исключительного права  
на товарный знак

Правообладатель: *Некоммерческое партнерство «Федерация Рестораторов и Отельеров», 105082, Москва, пл. Спартаковская, 14, стр.1 (RU)*

Дата, до которой продлен срок действия исключительного права:  
07 февраля 2025 г.

Заявка внесена в Государственный реестр товарных знаков и знаков обслуживания Российской Федерации 15 мая 2015 г.

Врио руководителя Федеральной службы по интеллектуальной собственности

 *А.И. Куров*



# Области деятельности СПК в Сфере ГОСТеприимства

СПК в индустрии гостеприимства

2HoReCa2

СПК химического и биотехнологического комплекса

Технология общественного питания

СПК в здравоохранении

Санаторно-курортные комплексы

СПК агропромышленного комплекса

Винодел  
Пекарь

Ресторанный бизнес

Гостиничный бизнес

СПК в жилищно-коммунальном хозяйстве

Клининг.  
Эксплуатация зданий

Туристская сфера

СПК в строительстве

Формирование благоприятной среды.  
Планирование и развитие инфраструктуры

Конгрессно-выставочная деятельность

СПК торговой, внешнеторговой и по отдельным видам предпринимательской и экономической деятельности

# Наименования квалификаций и требования к ним

## Утвержденные наименования квалификаций и требования к ним

Профессиональный стандарт	Наименования профессиональных квалификаций
«Руководитель предприятия питания»	Руководитель службы предприятия питания (5 у.к.)
	Заместитель руководителя предприятия питания (6 у.к.)
	Директор предприятия питания (7 у.к.)
	Директор сети предприятий питания (8 у.к.)
«Официант / бармен»	Помощник бармена (3 у.к.)
	Бармен (4 у.к.)
	Шеф-бармен (5 у.к.)
	Помощник официанта (3 у.к.)
	Официант (4 у.к.)
	Шеф-официант (5 у.к.)
	Администратор зала (6 у.к.)
«Сомелье / Кавист»	Помощник сомелье (4 у.к.)
	Сомелье (4 у.к.)
	Шеф-сомелье (5 у.к.)

### СВИДЕТЕЛЬСТВО №1

о внесении в Национальный реестр профессиональных стандартов

#### ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ

по профессиям (должностям):  
кухонный работник  
помощник повара, многоцелевой работник по питанию  
повар, кондитер  
старший повар, старший кондитер  
шеф-повар, шеф-кондитер  
управляющий производством  
управляющий предприятием питания

на основании решения Комиссии по профессиональным стандартам

Протокол №1 от 01 ноября 2007 года.

Председатель Комиссии по профессиональным стандартам, Исполнительный вице-президент РСНП

А.Г.Свириденко

Заместитель председателя комиссии по профессиональным стандартам, Генеральный директор НАРК

А.Н. Лейбович



МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ  
(Росстандарт)

## П Р И К А З

28 февраля 2018 г.

№ 385

Москва

### О создании технического комитета по стандартизации «Услуги в сфере гостеприимства»

В целях реализации Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации», повышения эффективности работ по стандартизации на национальном, межгосударственном и международном уровнях и по согласованию с заинтересованными организациями п р и к а з ы в а ю:

1. Создать технический комитет по стандартизации «Услуги в сфере гостеприимства» (далее – технический комитет).

2. Закрепить за техническим комитетом объекты стандартизации в соответствии с кодами ОКС:

03.080.01 — Услуги в целом – совместно с техническим комитетом по стандартизации «Туристские услуги и услуги средств размещения»;

03.080.30 — Услуги для потребителей, включая гостиницы, рестораны, прачечные, химчистки, перевозки и т.д. – совместно с техническим комитетом по стандартизации «Туристские услуги и услуги средств размещения»;

03.080.99 — Услуги прочие;

03.120.01 — Качество в целом;

03.200 Досуг; Туризм – совместно с техническим комитетом по стандартизации «Туристские услуги и услуги средств размещения»;

67 Производство пищевых продуктов:

67.230 Расфасованные пищевые продукты и пищевые продукты, подвергнутые кулинарной обработке;

67.240 Органолептический анализ;

67.020 Процессы в пищевой промышленности;

67.040 Пищевые продукты в целом;

67.050 Общие методы проверки и анализа пищевых продуктов;

67.160 Напитки;

67.160.01 Напитки в целом;

67.160.10 Алкогольные напитки;

2

67.160.20 Безалкогольные напитки;

67.220 Пряности и приправы. Пищевые добавки;

67.220.10 Пряности и приправы;

67.220.20 Пищевые добавки;

97 Бытовая техника и торговое оборудование. Отдых. Спорт;

97.040 Кухонное оборудование;

97.040.01 Кухонное оборудование в целом;

97.040.10 Кухонная мебель;

97.040.20 Места для приготовления пищи, рабочие столы, печи

и аналогичные аппараты;

97.040.30 Бытовые холодильные аппараты;

97.040.40 Посудомоечные машины;

97.040.50 Небольшие кухонные аппараты;

97.040.60 Посуда для приготовления пищи, ножевые изделия и столовые приборы;

97.040.99 Кухонное оборудование прочее;

97.060 Прачечное оборудование.

Кодами ОКПД2:

Раздел I:

Услуги гостиничного хозяйства и общественного питания:

55 Услуги по предоставлению мест для временного проживания – совместно с ТК 199 «Туристские услуги и услуги средств размещения»;

56 Услуги общественного питания – совместно с техническим комитетом по стандартизации «Услуги торговли и общественного питания»;

79 Услуги туристских агентств, туроператоров и прочие услуги по бронированию и сопутствующие им услуги;

93.29.1 Услуги по эксплуатации объектов оздоровительного и развлекательного назначения – совместно с техническим комитетом по стандартизации «Туристские услуги и услуги средств размещения»;

совместно с техническим комитетом по стандартизации «Строительство»;

93.29. Услуги в области развлечений и отдыха прочие.

3. Возложить выполнение функций по ведению дел секретариата технического комитета на Общероссийскую общественную организацию малого и среднего предпринимательства «ОПОРА РОССИИ» (далее – Организация «ОПОРА РОССИИ»).

4. Назначить:

председателем технического комитета – вице-президента Организации «ОПОРА РОССИИ» Кожевникова Алексея Владиславовича;

заместителем председателя технического комитета – заместителя председателя СПК «Индустрия гостеприимства» Ушанова Юрия Васильевича;

ответственным секретарем технического комитета – заместителя исполнительного директора по работе с комитетами и комиссиями Организации «ОПОРА РОССИИ» Реут Екатерину Васильевну.

5. Утвердить прилагаемые:

Специалист по обслуживанию сервиса

Бармен для Санатория

Сотрудник по клининг-уборке

Клининг Менеджер

F&B менеджер

Специалист переднего плана

Специалист Фронт Деска

Специалист Фронт Офиса Бэк Офиса

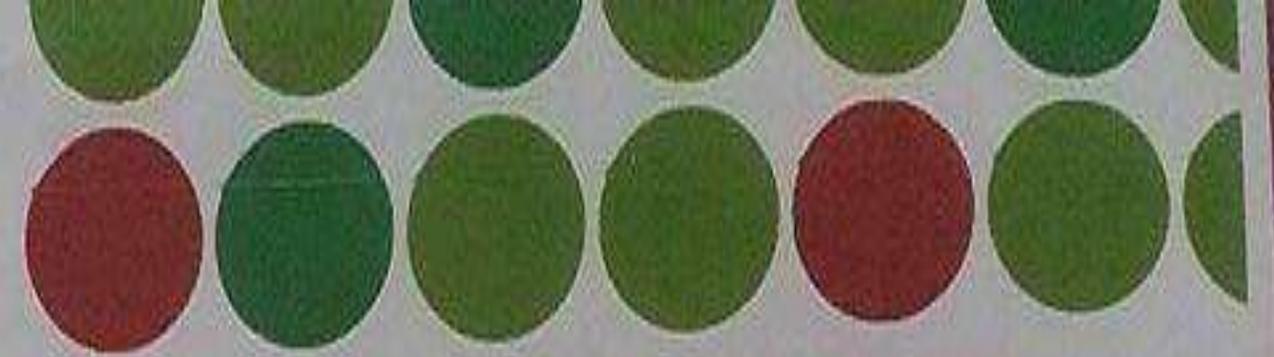
Мусор Менеджер

Велкомер

Лоббистка



**Директор  
по свежести**



**НАШ МАГАЗИН НАХОДИТСЯ  
ПОД НАБЛЮДЕНИЕМ  
ДИРЕКТОРА ПО СВЕЖЕСТИ:**

## Лоббистка (уборщица с опытом) в гостиницу Хаят (пятизвездочный отель)

Вакансия 4084014 · Добавлена 23 ноября 2018 · Обновлено 29 ноября 2018, 09:44 · Просмотры 26

Отправить резюме Распечатать Пожаловаться



Аутсорсинговая компания **HelperGood**

Контактное лицо **Лина Владимовна**

Телефон [Показать телефон](#)

E-mail [Показать электронную почту](#)

### Условия работы

Город **Москва, м. Динамо**, Ленинградское шоссе, дом 36, строение 33 → [на карте](#)

Зарботная плата **32 000 — 45 000 руб.**

Место работы На территории работодателя

График работы Полный рабочий день

Условия Ставка: 140 руб в час, за день 1540 руб;  
часы: 07:00-19:00/08:00-20:00/09:00-21:00 (оплачивается 11 часов)

E-mail [Показать электронную почту](#)

### Условия работы

Город **Москва, м. Динамо**, Ленинградское шоссе, дом 36, строение 33 → [на карте](#)

Зарботная плата **32 000 — 45 000 руб.**

Место работы На территории работодателя

График работы Полный рабочий день

Условия Ставка: 140 руб в час, за день 1540 руб;  
часы: 07:00-19:00/08:00-20:00/09:00-21:00 (оплачивается 11 часов)  
график: 5/2;6/1;7/0;  
зарботная плата на карту два раза в месяц (10-15/25-30)

Обязанности Уборка помещения в гостинице (коридор, лифт, конференц.зал, сан.узел, окна и тд)

### Требования к кандидату \*

Образование Среднее

Опыт работы От 1 года

Требования Желание работать!!!  
хорошо говорящая на русском языке, без золотых зубов  
Опыт работы в данной сфере  
Действующая медицинская книжка!

# Подготовка кадров в сфере ГОСТеприимства

**До 2014 года**

Федерация Рестораторов и Отельеров проводила работу по разработке и внедрению профессиональных стандартов среди своих членов

**С 2014 года**

Создан Совет по профессиональным квалификациям в сфере ГОСТеприимства

## 2HoReCa2

	Ресторанный бизнес	Гостиничный бизнес	Туристская сфера
Утверждены 10 профессиональных стандартов	6 стандартов	3 стандарта	2 стандарта
Планируется разработать			3 стандарта

**Наименования утвержденных профессиональных стандартов:**

- Руководитель предприятия питания
- Повар
- Кондитер
- Пекарь
- Официант, бармен
- Сомелье/кавист

- Руководитель/ Управляющий гостиничного комплекса/ сети гостиниц
- Горничная
- Работник по приему и размещению гостей
- Экскурсовод (гид)

# Наименования квалификаций и требования к ним

Профессиональный стандарт	Наименования профессиональных квалификаций
<b>«Повар»</b>	Помощник повара (3 у.к.)
	Повар (4 у.к.)
	Бригадир поваров (5 у.к.)
	Шеф-повар (6 у.к.)
<b>«Кондитер»</b>	Помощник кондитера (3 у.к.)
	Кондитер (4 у.к.)
	Бригадир кондитеров (5 у.к.)
	Шеф-кондитер (6 у.к.)
<b>«Пекарь»</b>	Помощник пекаря (3 у.к.)
	Пекарь (4 у.к.)
	Бригадир пекарей (5 у.к.)

Профессиональный стандарт	Наименования профессиональных квалификаций
<b>«Руководитель/Управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»</b>	Начальник службы гостиничного предприятия или иного средства размещения (5 у.к.)
	Заместитель директора гостиничного предприятия или иного средства размещения (6 у.к.)
	Директор гостиницы (7 у.к.)
	Директор сети гостиниц (8 у.к.)
<b>«Экскурсовод (гид)»</b>	Агент по приему и обработке заказов (4 у.к.)
	Организатор экскурсий (5 у.к.)
	Экскурсовод (6 у.к.)
	Директор экскурсионной организации (7 у.к.)

<b>«Горничная»</b>	Горничная (3 у.к.)
	Старшая горничная (4 у.к.)
<b>«Работник по приему и размещению гостей»</b>	Сотрудник службы приема и размещения гостей (3 у.к.)
	Старший смены службы приема и размещения гостей (4 у.к.)

<b>«Инструктор-проводник»</b>	Инструктор-проводник по пешеходному туризму и трекингу (5 у.к.)
	Инструктор-проводник по альпинизму и горному туризму (5 у.к.)
	Инструктор-проводник по лыжам и сноуборду (5 у.к.)
	Инструктор-проводник по водному туризму (5 у.к.)

Новости и аналитика > Новости > Перечень профессий рабочих, по которым осуществляется...

Труд

## Перечень профессий рабочих, по которым осуществляется профессиональное обучение, планируют скорректировать

5 сентября 2018

Екатерина Чернявская

Согласно проекту приказа Минпросвещения России, профессиональное обучение будет проводиться для инструкторов-проводников по:

- пешеходному туризму и трекингу;
- альпинизму и горному туризму;
- лыжам и сноуборду на неподготовленных склонах;
- водному, конному и велосипедному туризму;
- спелеотуризму;
- горнолыжному туризму при катании на горных лыжах или сноуборде на подготовленных склонах, а также при занятиях туризмом на транспортных средствах<sup>1</sup>.



*lisafx / Depositphotos.com*

Кроме того, в указанный перечень планируется внести сиделку, а также специалистов по маникюру и ногтевому сервису.

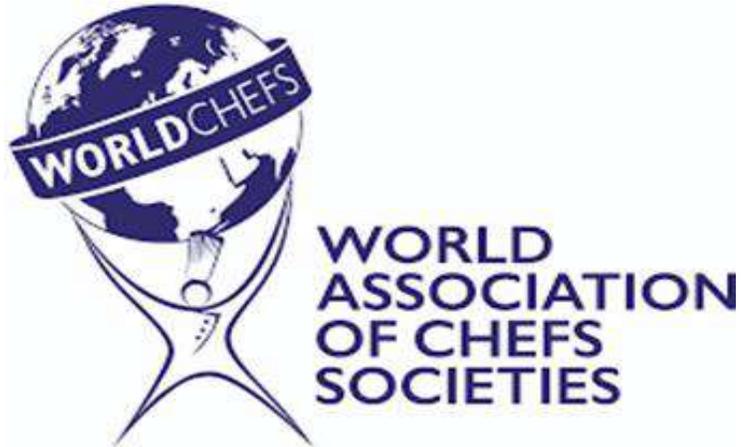
Как отмечается в пояснительной записке, такая корректировка необходима в связи принятием профстандартов по этим профессиям. В частности, [профстандарт для сиделки \(помощника по уходу\)](#) вступил в силу 25 августа, согласно которому для них стало обязательным предварительное освоение программы профессиональной подготовки по должностям служащих и прохождение обучения оказанию первой помощи.

# Взаимодействие с организаторами конкурсов профессионального мастерства



Повышение престижа рабочих профессий

Синхронизация конкурсных заданий и оценочных средств



Развитие «безбарьерной среды»



Bourse d'Or



Осуществляя полномочия по мониторингу рынка труда сферы гостеприимства СПК СГ более других структур приближен к реальным требованиям , а не к средне- статистическим. Исходя из этого СПК СГ первым инициировало создание программы для подготовки специалистов сферы гостеприимства **нового прорывного поколения «Поварское и Кондитерское дело»** . СПК СГ является носителем эталона специалиста для требований современного рынка труда и не только для отдельных регионов , а всей России в целом.

СПК СГ первым заключил **соглашение о признании результатов конкурсов демонстрационного экзамена** по системе **ВОРЛД СКИЛЛС** и результатов конкурса Движения **Абилимпикс**

Специалисты подготовленные по образовательным программам и/или методикам стажировок , аккредитиванными и курируемыми специалистами СПК СГ будут востребованы и легко адаптированы в любой точке России . А это есть основной лейб мотив госпрограммы опережающего обучения .





D > В независимой оценке квалификации

Существующие документы:

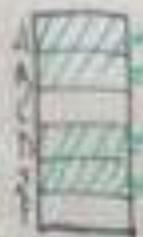


Если документы не разработаны:



- 1 Синхронизация оборудования 2 разных учреждений - быть не должно
- 2 Синхронизация терминологии
- 3 Признание модулей, участие экспертов НОК в ДЭ

ДЭ



НОК

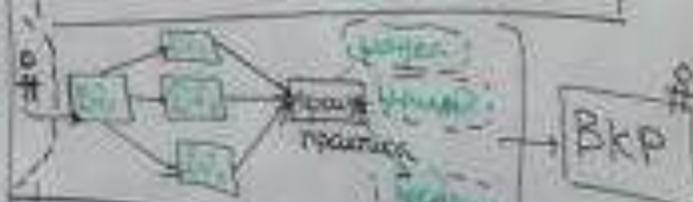


Синхронизация

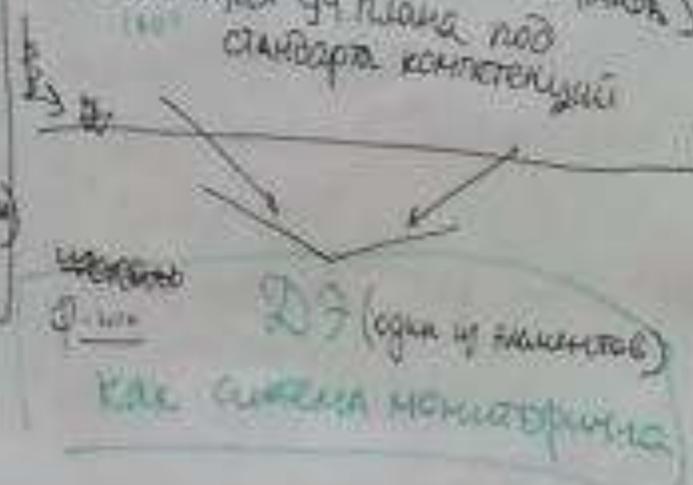
12.09.17  
ВУЗ

Проектное предложение

ДЭ как промежуточная аттестация



- Определить перечень специальностей
- Создать площадки АП (с участием практиков)
- адаптация уч. плана под стандарты компетенций





ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСКУРСИОННЫХ  
УСЛУГ

EXCURSION AND SIGHTSEEING  
SERVICES

R58

Нормативно-правовое обеспечение



- Определить перечень специальностей 
- Создание площадки «Лучших практик» (библиотека учебных планов) 
- Адаптация учебного плана под стандарты компетенций

### ДЭ (один из элементов) как система мониторинга

1 Разработка «Таблицы разногласий» между ФГОС, ПК и WSR

Существующие документы:

ФГОС (+ ПООП)	Профстандарт (+ КОС)	WorldSkills Russia	Прим.

Если документы не разработаны:

ФГОС (+ ПООП)	Профстандарт (+ КОС)	WorldSkills Russia

2 Синхронизация оборудования

3 Синхронизация терминологии

4 Признание модулей (взаимозачет)

5 Участие экспертов НОК в ДЭ

Создание ЦОК на базе Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

### П Р И К А З



« 17 » ноября 2017 г.

Москва

№ 1138

**О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968**

П р и к а з ы в а ю :

1. Утвердить прилагаемые изменения, которые вносятся в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306), с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 5 марта 2014 г., регистрационный № 31524).

2. Настоящий приказ вступает в силу с 1 января 2018 года.

Министр

О.Ю. Васильева

3

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных союзом.»



**Ворлдскиллс  
Россия стал  
новым  
центром  
независимой  
оценки  
квалификации:**

1.7. В рамках реализации Соглашения между Союзом «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» и Советом по профессиональным квалификациям в сфере индустрии гостеприимства от 20 февраля 2017 г. образовательные организации высшего образования могут подать Заявку для организации и проведения Демонстрационного экзамена в качестве этапа выполнения отдельных практических модулей профессионального экзамена в соответствии с пунктом 4 статьи 7 Федерального закона от 3 июля 2016 г. № 238-ФЗ «О независимой оценке квалификации» по следующим компетенциям:

№	Компетенции (WSR)	Компетенция (WSI)
1	Администрирование отеля	57 Hotel Receptioning
2	Выпечка осетинских пирогов	R14 Ossetian Pies Baking
3	Кондитерское дело	32 Confectioner/Pastry Cook
4	Поварское дело	34 Cooking
5	Ресторанный сервис	35 Restaurant Service
6	Туризм	R9 Tourism
7	Хлебопечение	48 Bakery

При подаче Заявки на проведение Демонстрационного экзамена в рамках независимой оценки квалификации все необходимые сведения об образовательных организациях, компетенциях, профессиях, специальностях, количестве обучающихся, участвующих в Демонстрационном экзамене, в обязательном порядке указываются в Заявке.

# Результаты

## Теоретический экзамен

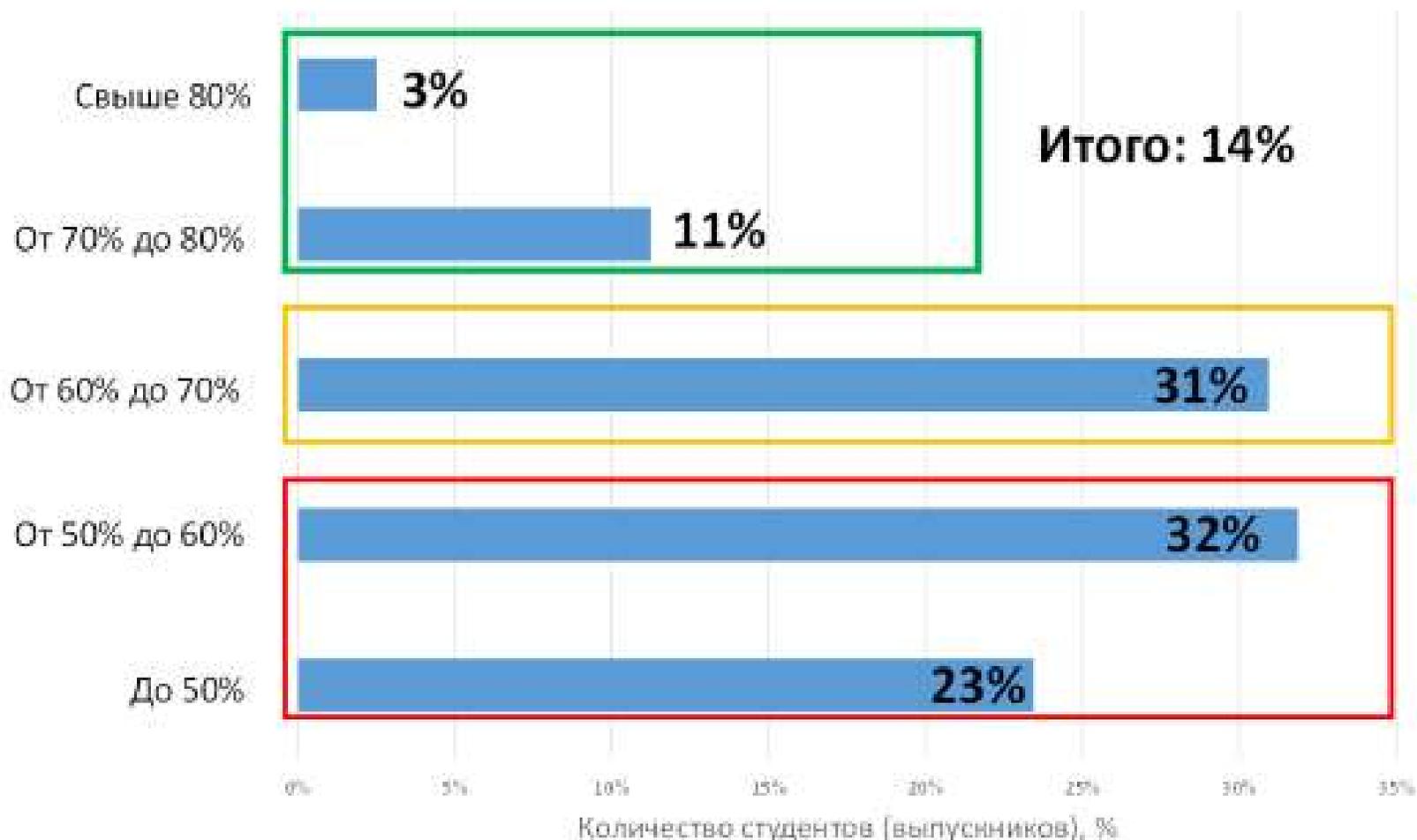
Количество студентов, принявших участие в экзамене: 320

Проходной балл: 70%

Минимальный результат: 30%

Максимальный результат: 87%

Средний результат: 57%



# Результаты: Ресторанный сервис

## Теоретический экзамен

Количество студентов, принявших участие в экзамене: **28**

**Проходной балл: 70%**

Минимальный результат:

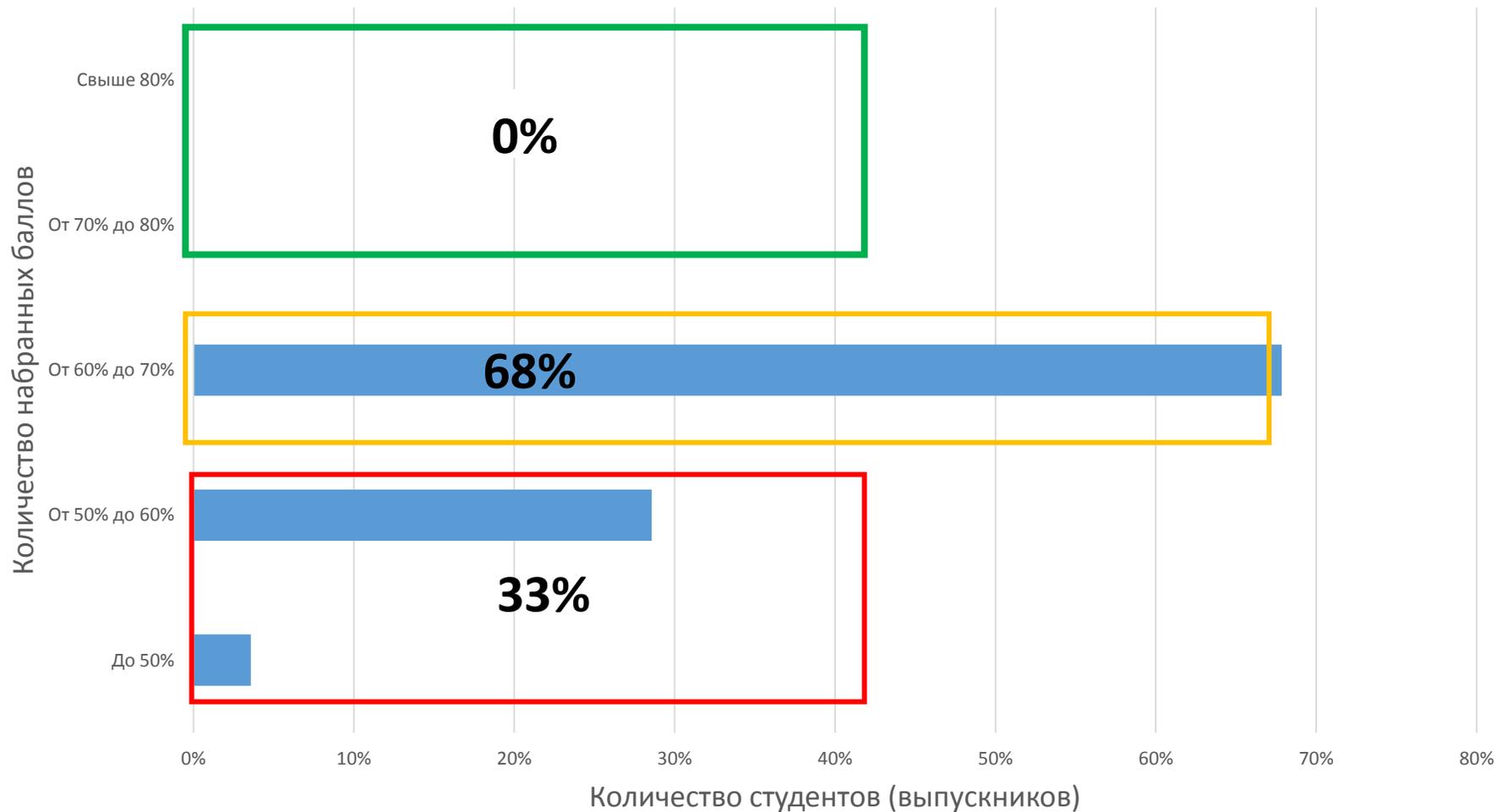
42 балла (42%)

Максимальный результат:

69 баллов (69%)

Средний результат:

60,75 баллов (60,75%)



# Результаты: Администрирование отеля

## Теоретический экзамен

Количество студентов, принявших участие в экзамене: **41**

**Проходной балл: 70%**

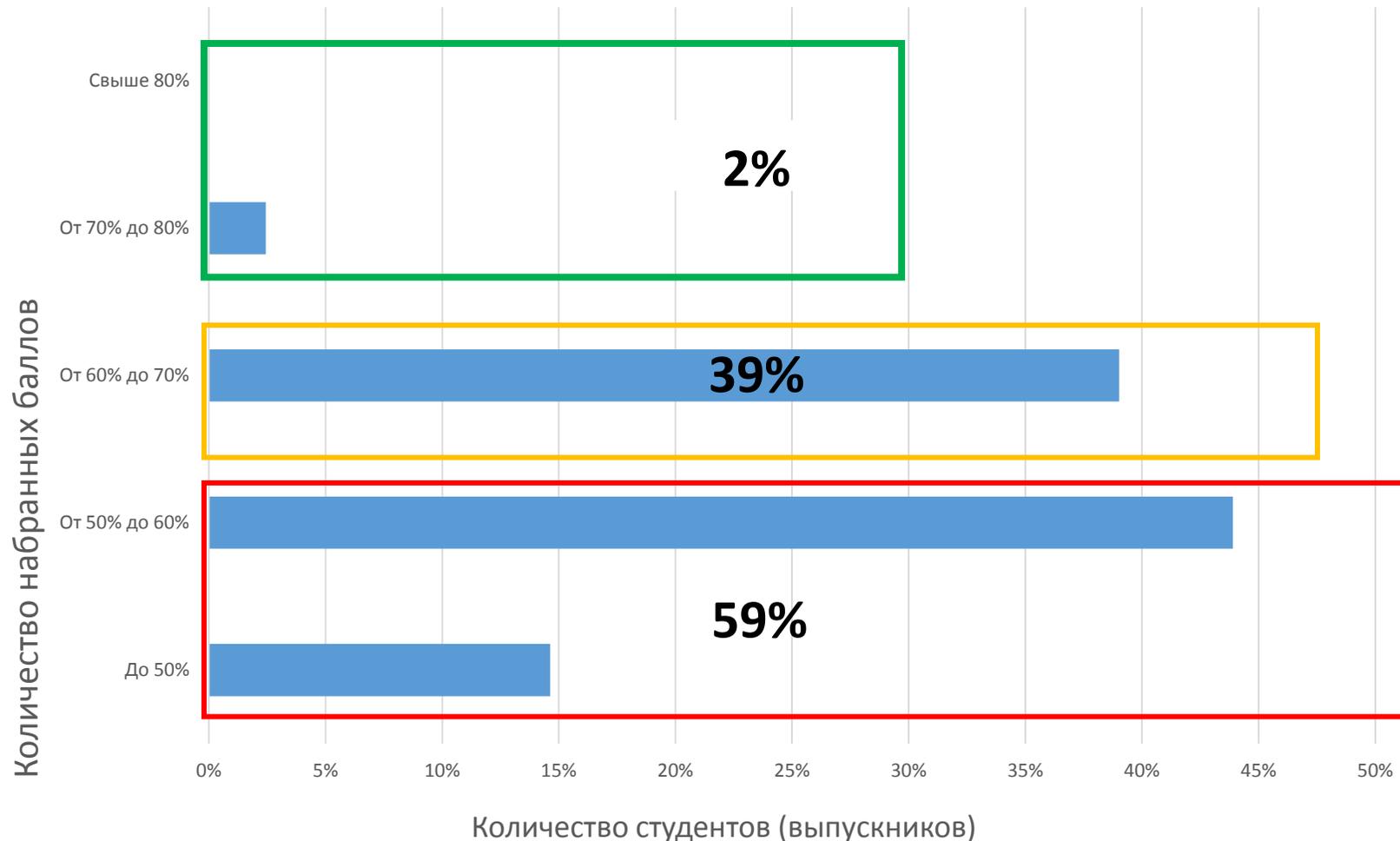
Минимальный результат:

30 баллов (30%)

Максимальный результат:

73 балла (73%)

Средний результат: 57 баллов (57%)



# Результаты: Туризм

## Теоретический экзамен

Количество студентов, принявших участие в экзамене: **20**

**Проходной балл: 70% (35 баллов)**

Минимальный результат:

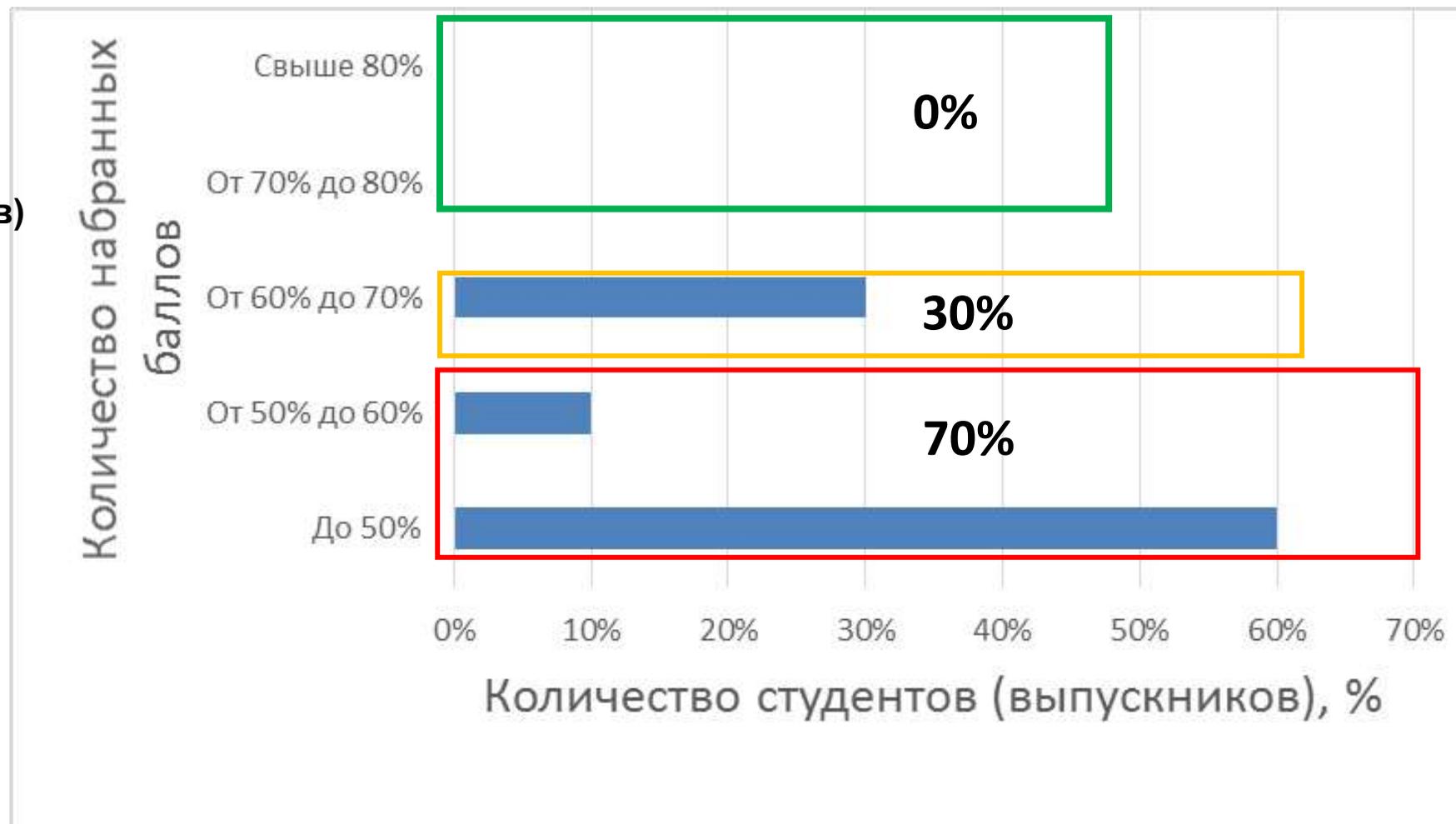
16 баллов (32%)

Максимальный результат:

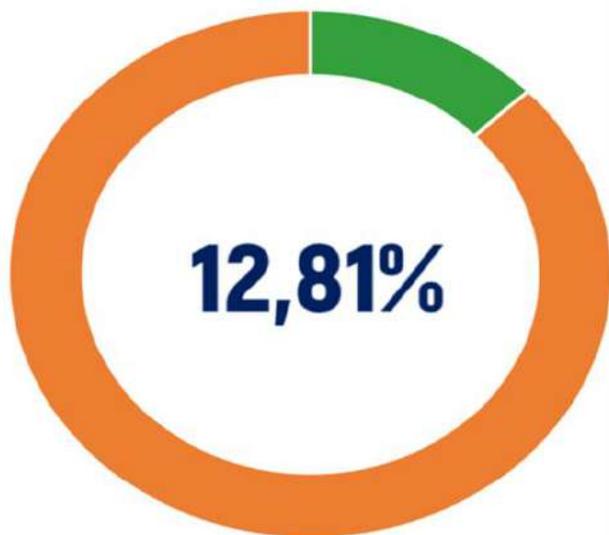
34 балла (68%)

Средний результат:

24,65 балла (49,3%)

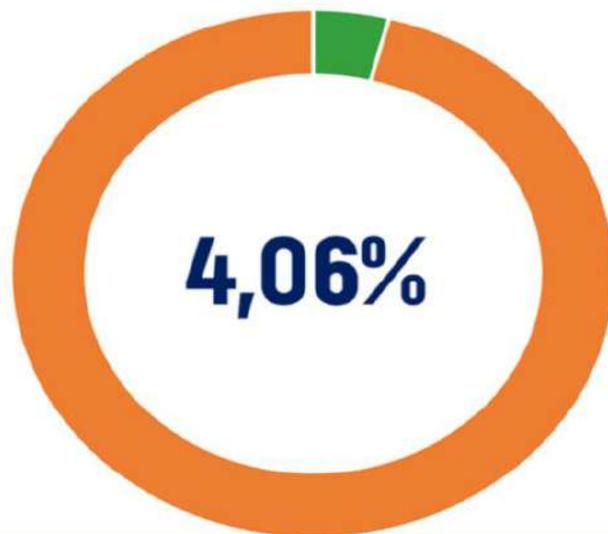


РЕЗУЛЬТАТЫ НЕЗАВИСИМОЙ ОЦЕНКИ КВАЛИФИКАЦИИ  
(ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН ПО СТАНДАРТАМ  
ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ И ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ ЭКЗАМЕН)



**41 из 320**  
участников сдали  
успешно только  
практическую часть  
экзамена

**13 из 320** участников  
сдали успешно  
независимую оценку  
квалификации



**44 из 320**  
участников сдали  
успешно только  
теоретическую  
часть экзамена

# Д.А. МЕДВЕДЕВ ПОРУЧИЛ ПРОВОДИТЬ ЕЖЕГОДНЫЕ ЧЕМПИОНАТЫ ПО ПРОФМАСТЕРСТВУ СРЕДИ ИНВАЛИДОВ



Абилимпикс





«Мы сегодня обсудили вопросы, связанные с поддержкой рынка труда. В этом году на площадке северокавказских республик, Дагестана, мы отработываем пилотные проекты, связанные с новыми подходами к подготовке специалистов по двум направлениям – строительство и индустрия гостеприимства, что перспективно с точки зрения развития бизнеса и рабочих мест, – рассказал Министр на совещании. – Мы ставили задачу перед структурами, которые занимаются занятостью здесь, и структурами, которые обеспечивают эти процессы из Москвы, учить не по старинке, а именно чтобы профессиональные ассоциации, которые имеют опыт подготовки специалистов по международным стандартам, задавали планку для молодых людей. Считаю, мы приобрели здесь хороший опыт, его необходимо поддерживать и расширять».

На профессиональное обучение и стажировку кадров, занятых в сферах гостеприимства и строительства, из федерального бюджета Республике Дагестан выделено 108 млн рублей. **Программы обучения построены на соответствующих профессиональных стандартах, разработанных в том числе с участием Федерации рестораторов и отельеров**

Министр Максим Топилин в интервью журналу «Бизнес России»:  
Порядок разработки профессиональных стандартов совершенствуется

10 October 2018

Также Союзу «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» присвоен статус центра оценки квалификаций (ЦОК) в индустрии гостеприимства. В прошлом году в проекте приняли участие семь регионов (Москва, Свердловская, Тюменская, Курганская, Ивановская и Тамбовская области, Красноярский край). В них прошли демонстрационные экзамены по шести компетенциям Ворлдскиллс: администрирование отеля, поварское дело, кондитерское дело, хлебопечение, ресторанный сервис и туризм, соответствующие профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства.

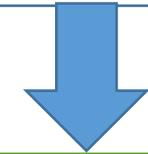
Включение демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» в независимую оценку квалификации позволяет обучающимся до завершения обучения в образовательной организации подтвердить уровень квалификации и по итогам получить «Паспорт компетенций Skills Passport». По итогам теоретического и демонстрационного экзаменов выдается свидетельство о квалификации.

# ИТОГИ

ОБУЧЕНИЕ  
+  
НАСТАВНИЧЕСТВО ?

ОБУЧЕНИЕ  
+  
СТАЖИРОВКА  
+  
НАСТАВНИЧЕСТВО

СТАЖИРОВКА  
+  
НАСТАВНИЧЕСТВО



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЭКЗАМЕН  
с участием представителей работодателей (СПК), центров занятости и образования



ПРИСВОЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ



ТРУДОУСТРОЙСТВО

- 5 февраля 2018 года Президентом Российской Федерации подписан Федеральный закон № 16-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» и Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях в целях совершенствования правового регулирования предоставления гостиничных услуг и классификации объектов туристской индустрии».
- Закон вводит **обязательную классификацию гостиниц:**
- **с 1 июля 2019 года** - для гостиниц с номерным фондом более 50 номеров;
- **с 1 января 2020 года** – для гостиниц с номерным фондом более 15 номеров;
- **с 1 января 2021 года** - в отношении всех остальных гостиниц.

## Перечень документов для прохождения аккредитации и присвоения категории гостинице

- копию организационной структуры управления гостиницей, штатного расписания (информацию о количестве персонале), копии должностных инструкций сотрудников, внутренних стандартов, фиксирующих функциональные обязанности и установленные правила работы сотрудников всех служб;
- справка, подтверждающая наличие у обслуживающего персонала **квалификации**, соответствующей **занимаемой должности**, заверенная Заявителем;

# КРИТЕРИИ И ПРИНЦИПЫ ОЦЕНКИ СРЕДСТВ РАЗМЕЩЕНИЯ

- Общие критерии (отдельно для гостиницы и номерного фонда), каждый из которых оценивается в баллах. Баллы подразделяются на:
  - Обязательные-чтобы соответствовать категории надо набрать 100% нормативных баллов
  - Вариативные-чтобы соответствовать категории надо набрать определенное количество нормативных баллов для каждой категории от возможного количества (например в Системе звезд соответственно 10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%)
- Балльная оценка санитарного состояния и технического качества (по 3-х балльной шкале)
- Оценка персонала (на основе требований утвержденных профессиональных стандартов – если они отвечают современным требованиям и гостиничным технологиям)
- Оценка качества обслуживания гостей (определить минимум важнейших критериев)



## КЛАССИФИКАЦИЯ ГОСТИНИЦ

От ГОСТа 1994 года до ФЗ-016 2018 года.  
Каким быть Порядку обязательной  
классификации

Московский деловой Форум - 2018

не может повлечь каких-либо нарушений охраняемых законом прав и свобод заявителя и других лиц.

Отражение данного принципа можно найти и в иных судебных актах (определение Верховного Суда РФ от 31.01.2013 N АКПИ12-1595, определение Верховного Суда РФ от 28.05.2012 N АКПИ12-507, определение Верховного Суда РФ от 23.05.2012 N АКПИ12-487, определение Верховного Суда РФ от 27.04.2012 N ГКПИ12-181).

Итак, подводя итог. Если два акта обладают одинаковой юридической силой (в нашем случае — изданы тем же нормотворческим органом), то применяется более поздний, то есть профессиональный стандарт. Даже несмотря на то, что ЕТКС в указанной норме продолжает действовать и не был отменен.

# ЕКСД - Директор гостиницы

ЕКСД 2018. Редакция от 9 апреля 2018 года (в т.ч. с изменениями вступ. в силу 01.07.2018)  
Для поиска утвержденных профстандартов минтруда РФ используйте **справочник профстандартов**

Поиск по ЕКСД



Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих

- Квалификационные характеристики должностей работников организаций сферы ту

"Статья 195.2. Порядок разработки и утверждения профессиональных стандартов

Порядок разработки и утверждения профессиональных стандартов, а также установления тождественности наименований должностей, профессий и специальностей, содержащихся в едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий рабочих, едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, наименованиям должностей, профессий и специальностей, содержащимся в профессиональных стандартах, устанавливается Правительством Российской Федерации с учетом мнения Российской трехсторонней комиссии по регулированию социально-трудовых отношений.

Статья 195.3. Порядок применения профессиональных стандартов

Если настоящим Кодексом, **другими федеральными законами, 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**.

Характеристики квалификации, которые содержатся в профессиональных стандартах и обязательность применения которых не установлена 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.