

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
18 ноября 2022 г. № 444

**Об утверждении образовательного стандарта
среднего специального образования
по специальности 5-04-0721-02**

На основании части первой пункта 3 статьи 185 Кодекса Республики Беларусь об образовании Министерство образования Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить образовательный стандарт среднего специального образования по специальности 5-04-0721-02 «Производство хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и пищевых концентратов» (прилагается).

2. Настоящее постановление вступает в силу после его официального опубликования.

Министр

А.И.Иванец

СОГЛАСОВАНО

Белорусский государственный
концерн пищевой промышленности
«Белгоспищепром»

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства образования
Республики Беларусь
18.11.2022 № 444

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СРЕДНЕЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Специальность 5-04-0721-02

**ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ**

Квалификация

ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ

СЯРЭДНЯЯ СПЕЦЫЯЛЬНАЯ АДУКАЦЫЯ

Спецыяльнасць 5-04-0721-02

**ВЫТВОРЧАСЦЬ ХЛЕБАБУЛАЧНЫХ, МАКАРОННЫХ, КАНДЫТАРСКИХ ВЫРАБАЎ
І ХАРЧАКАНЦЭНТРАТАЎ**

Кваліфікацыя

ТЭХНІК-ТЭХНОЛАГ

SECONDARY SPECIAL EDUCATION

Speciality 5-04-0721-02

PRODUCTION OF BAKERY, PASTA, CONFECTIONERY AND FOOD CONCENTRATES

Qualification

TECHNICIAN-TECHNOLOGIST

ГЛАВА 1

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящий образовательный стандарт среднего специального образования по специальности 5-04-0721-02 «Производство хлебобулочных, макаронных,

кондитерских изделий и пищевых концентратов» (далее – образовательный стандарт) устанавливает требования к:

- срокам получения среднего специального образования;
- результатам освоения содержания образовательных программ среднего специального образования;
- содержанию учебно-программной документации образовательных программ среднего специального образования;
- итоговой аттестации;
- присваиваемой квалификации.

Настоящий образовательный стандарт применяется при разработке учебно-программной документации по специальности 5-04-0721-02 «Производство хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и пищевых концентратов» и обязателен для применения во всех учреждениях образования, которым в соответствии с законодательством предоставлено право осуществлять образовательную деятельность при реализации образовательной программы среднего специального образования, обеспечивающей получение квалификации специалиста со средним специальным образованием по специальности 5-04-0721-02 «Производство хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и пищевых концентратов» (далее, если не установлено иное, – образовательная программа среднего специального образования).

2. В настоящем образовательном стандарте использованы ссылки на:

общегосударственный классификатор Республики Беларусь ОКРБ 005-2011 «Виды экономической деятельности» (далее – ОКРБ 005);

Общегосударственный классификатор Республики Беларусь ОКРБ 011-2022 «Специальности и квалификации» (далее – ОКРБ 011);

СТБ ISO 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь (далее – СТБ ISO 9000);

СТБ 1218-2000 Разработка и постановка продукции на производство. Термины и определения (далее – СТБ 1218);

СТБ 1963-2009 Изделия макаронные. Общие технические условия (далее – СТБ 1963);

СТБ 1964-2009 Хлебопекарное производство. Термины и определения (далее – СТБ 1964);

ГОСТ 17527-2014 (ISO 21067:2007) Упаковка. Термины и определения (далее – ГОСТ 17527);

ГОСТ 17481-72 Технологические процессы в кондитерской промышленности. Термины и определения (далее – ГОСТ 17481);

технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 (далее – ТР ТС 005);

технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 (далее – ТР ТС 021);

технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881 (далее – ТР ТС 022);

Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32 (далее – СНП 32);

Санитарные нормы и правила «Требования для организаций, осуществляющих производство пищевой продукции», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 октября 2015 г. № 103 (далее – СНП 103);

выпуск 51 Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утвержденный постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 25 ноября 2003 г. № 146 (далее – выпуск 51 ЕТКС).

3. В образовательном стандарте применяются термины, определенные в Кодексе Республики Беларусь об образовании, Законе Республики Беларусь от 29 июня 2003 г. № 217-З «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека», Законе Республики Беларусь от 7 января 2012 г. № 340-З «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Декрете Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства», а также следующие термины с соответствующими определениями:

вид (подвид) профессиональной деятельности – вид (подвид) трудовой деятельности, определяемый специальностью, квалификацией;

готовая продукция – изготовленная продукция, признанная пригодной к поставкам и (или) использованию (СТБ 1218);

дефект – каждое отдельное несоответствие продукции установленным требованиям (СТБ 1218);

качество продукции – совокупность характеристик продукции, относящихся к ее способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности (СТБ 1218);

компетентность – способность применять знания и навыки для достижения намеченных результатов (СТБ ISO 9000);

кондитерское изделие – пищевой продукт преимущественно с большим содержанием сахара (ГОСТ 17481);

макаронные изделия – пищевой продукт, изготавливаемый различными способами формования и высушивания, из пшеничной муки и воды с добавлением или без добавления дополнительного сырья и (или) пищевых добавок (СТБ 1963);

мучное кондитерское изделие – кондитерское изделие из муки преимущественно с высоким содержанием сахара, жира и яиц (ГОСТ 17481);

объект профессиональной деятельности – совокупность процессов, предметов, явлений, на которые направлена трудовая деятельность специалиста;

полуфабрикат – предмет труда, подлежащий дальнейшей обработке потребителем (СТБ 1218);

продовольственное (пищевое) сырье – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции (ТР ТС 021);

профессиональные компетенции – компетенции, формируемые в соответствии с требованиями к специалисту и отражающие его способность решать общие задачи профессиональной деятельности в соответствии с полученной специальностью;

процесс производства (изготовления) пищевой продукции – совокупность или сочетание последовательно выполняемых различных технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции (ТР ТС 021);

специальность – комплекс или последовательность видов образовательной деятельности, спланированной и организованной для достижения целей обучения в течение непрерывного (продолжительного) периода времени и включения выпускника учреждения образования в определенные виды экономической деятельности на основе полученной квалификации (ОКРБ 011);

срок хранения (хлебобулочного изделия) – период с даты изготовления, в течение которого хлебобулочное изделие при соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свои свойства (СТБ 1964);

тара – изделие – элемент упаковки, предназначенный для размещения продукции (ГОСТ 17527);

техническая документация (на продукцию) – совокупность документов, необходимая и достаточная для непосредственного использования на каждой стадии жизненного цикла продукции (СТБ 1218);

требование – потребность или ожидание, которое устанавливается, обычно предполагается или является обязательным (СТБ ISO 9000);

универсальные компетенции – компетенции, формируемые в соответствии с требованиями к специалисту со средним специальным образованием и отражающие его способность применять базовые общекультурные знания и умения, а также социально-личностные качества, соответствующие запросам государства и общества;

упаковка – изделие, предназначенное для размещения, защиты, перемещения, доставки, хранения, транспортирования и демонстрации продукции (сырья и готовой продукции), используемое как производителем, пользователем или потребителем, так и переработчиком, сборщиком или иным посредником (ГОСТ 17527);

утилизация – использование продукции, не пригодной к применению по ее прямому назначению и не подлежащей восстановлению, для других нужд (СТБ 1218);

хлебобулочное изделие – изделие, изготавливаемое из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия (СТБ 1964).

4. В соответствии с ОКРБ 011 специальность 5-04-0721-02 «Производство хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и пищевых концентратов» (далее – специальность) относится к профилю образования «07. Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли», направлению образования «072. Производственные и обрабатывающие отрасли», группе специальностей «0721. Производство продуктов питания».

5. Образовательный процесс, организованный в целях освоения учащимися содержания образовательной программы среднего специального образования, обеспечивает получение квалификации специалиста «Техник-технолог» и не менее двух профессий рабочего в соответствии с выпуском 51 ЕТКС.

ГЛАВА 2

ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ПОЛУЧЕНИЯ СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

6. Образовательная программа среднего специального образования реализуется в очной (дневной, вечерней), заочной, формах получения образования.

7. Срок получения среднего специального образования по специальности в дневной форме получения образования составляет:

на основе общего базового образования – 3 года 6 месяцев;

на основе общего среднего образования – 2 года 6 месяцев.

на основе профессионально-технического образования с общим средним образованием от одного года до трех лет.

8. Сроки получения среднего специального образования при освоении содержания образовательной программы среднего специального образования, обеспечивающей получение квалификации специалиста со средним специальным образованием и предусматривающей повышенный уровень изучения учебных предметов, модулей, прохождения практики, среднего специального образования в вечерней, заочной формах получения образования определяются сроком получения среднего специального образования в дневной форме получения образования и увеличиваются не более чем на один год.

9. Прием (зачисление) лиц для получения среднего специального образования осуществляется в порядке, регулируемом Правилами приема лиц для получения среднего специального образования, утвержденными Указом Президента Республики Беларусь от 27 января 2022 г. № 23.

Требования к вступительным испытаниям устанавливаются в соответствии с Правилами приема лиц для получения среднего специального образования.

ГЛАВА 3

ТРЕБОВАНИЯ К ПРИСВАИВАЕМОЙ КВАЛИФИКАЦИИ И РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

10. Основными видами (подвидами) профессиональной деятельности специалиста со средним специальным образованием по специальности (далее – специалист) в соответствии с ОКРБ 005 являются:

1031 Переработка и консервирование картофеля;

10611 Производство муки;

10613 Производство пищевых продуктов для завтрака из зерна и зернобобовых культур и прочих пищевых продуктов из зерна и зернобобовых культур;

1071 Производство хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий недлительного хранения;

1072 Производство сухарных, бараночных, мучных кондитерских изделий и прочих хлебобулочных изделий, предназначенных для длительного хранения;

1073 Производство макаронных изделий;

1082 Производство какао, шоколада и сахаристых кондитерских изделий.

11. Объектами профессиональной деятельности специалиста являются:

продовольственное сырье, полуфабрикаты, материалы;

производственные задания (план-заказы);

нормативные правовые акты (далее – НПА), технические нормативные правовые акты (далее – ТНПА), регламентирующие профессиональную деятельность, техническая документация на продукцию и технологическая документация;

процессы производства (изготовления) пищевой продукции, в том числе хлебопекарного, макаронного, кондитерского производств и производства пищевых концентратов;

процессы организации и управления производством хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и производства пищевых концентратов.

12. Требования к результатам освоения содержания образовательной программы среднего специального образования включают формируемые компетенции учащихся.

13. Выпускник должен обладать следующими универсальными компетенциями (далее – УК):

УК-1. Владеть культурой мышления, быть способным к восприятию, обобщению и анализу мировоззренческих и психолого-педагогических проблем в сфере межличностных отношений и профессиональной деятельности;

УК-2. Владеть знаниями об истории становления и развития белорусской государственности;

УК-3. Анализировать основные категории, понятия и достижения, характеризующие уровень исторического развития правовой культуры;

УК-4. Соблюдать права и обязанности гражданина, обращаться к актам законодательства в различных жизненных ситуациях, организовывать и участвовать в общественно значимой деятельности;

УК-5. Владеть принципами и методами деловых коммуникаций, анализировать конфликтные ситуации;

УК-6. Владеть базовыми навыками коммуникации в устной и письменной формах на русском и белорусском языках, для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия и профессиональных задач;

УК-7. Владеть базовыми навыками коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке для формирования профессиональной иноязычной коммуникативной компетенции в сфере профессионального общения;

УК-8. Соблюдать нормы здорового образа жизни, выполнять требования, предъявляемые к гражданину в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций;

УК-9. Соблюдать требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности и требования в области охраны окружающей среды;

УК-10. Использовать базовые программные решения и глобальную компьютерную сеть Интернет в профессиональных целях на основе оценки достоверности информации, применять цифровые технологии для создания и представления информации;

УК-11. Участвовать в разработке и реализации бизнес-плана организации, находить возможности для профессионального развития.

14. В рамках выполнения трудовых функций выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (далее – ПК):

ПК-1. Анализировать наиболее общие философские проблемы бытия, познания, ценностей и смысла жизни как основы формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

ПК-2. Применять НПА, ТНПА, регламентирующие профессиональную деятельность, и анализировать акты законодательства в соответствующих правоотношениях;

ПК-3. Владеть навыками деловых коммуникаций, соблюдать условия для формирования благоприятного морально-психологического климата в коллективе;

ПК-4. Использовать языковые средства русского и белорусского языков в практической деятельности;

ПК-5. Использовать коммуникативные умения (восприятие и понимание речи на слух, говорение, чтение, письмо) на иностранном языке в сфере профессионального общения;

ПК-6. Соблюдать законодательство в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций, меры безопасности в быту и повседневной трудовой деятельности;

ПК-7. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования, требования гигиенических нормативов к организации производственного процесса, проводить инструктаж по охране труда и обучение безопасным методам и приемам работы, участвовать в проведении энергосберегающих мероприятий, мероприятий по охране окружающей среды и рациональному использованию природных ресурсов;

ПК-8. Характеризовать организационно-правовые формы организаций, участвовать в организации расчетов показателей эффективности использования основных средств, оборотных средств и трудовых ресурсов организации;

ПК-9. Владеть основными понятиями рыночной экономики, предпринимательской деятельности и разбираться в вопросах маркетинга, структуре себестоимости и порядке ценообразования продукции;

ПК-10. Соблюдать порядок ведения учета и отчетности;

ПК-11. Выстраивать взаимодействие в коллективе с различных ролевых позиций, анализировать производственную деятельность и предлагать управленческие решения в рамках своей компетенции;

ПК-12. Владеть правилами чтения и построения чертежей, составления спецификаций в соответствии с требованиями ТНПА;

ПК-13. Владеть основами электротехники и электроники, принципами работы электротехнических и электронных устройств;

ПК-14. Анализировать основные процессы, протекающие в органических веществах, сравнивать состав, строение и свойства основных органических веществ;

ПК-15. Выбирать методы проведения химического эксперимента;

ПК-16. Готовить препараты для микроскопирования и определять основные признаки микроорганизмов;

ПК-17. Проводить посев и пересев на питательные среды культур микроорганизмов;

ПК-18. Выбирать условия внешней среды для регулирования жизнедеятельности микроорганизмов;

ПК-19. Соблюдать требования НПА, ТНПА, регламентирующие изготовление продукции хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств и производства пищевых концентратов;

ПК-20. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов, изготовлению и реализации продукции хлебопекарного, макаронного, кондитерского производств и производств пищевых концентратов (СНП 32);

ПК-21. Контролировать соблюдение производственным и обслуживающим персоналом санитарно-эпидемиологических требований к объектам хлебопекарного, макаронного, кондитерского производств и производства пищевых концентратов, правил личной гигиены (СНП 103);

ПК-22. Использовать НПА, ТНПА, регламентирующие область технического нормирования, стандартизации и контроля качества продукции;

ПК-23. Применять методы контроля качества для оценки уровня качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного, макаронного, кондитерского производств и производства пищевых концентратов в соответствии с требованиями ТНПА;

ПК-24. Рассчитывать количество сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, определять материалы для тары и упаковки в соответствии с требованиями ТР ТС 005 и выбирать маркировку в соответствии с требованиями ТР ТС 022;

ПК-25. Рассчитывать и анализировать показатели технологического плана изготовления продукции хлебопекарного, макаронного, кондитерского производств и производства пищевых концентратов;

ПК-26. Читать технологические схемы, управлять технологическим процессом и регулировать его в соответствии с разработанной технологической документацией;

ПК-27. Участвовать в разработке и оформлении технологической документации;

ПК-28. Участвовать в подборе технологического оборудования для изготовления продукции хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств и производства пищевых концентратов;

ПК-29. Анализировать принцип действия, преимущества и недостатки технологического оборудования для изготовления продукции хлебопекарного, макаронного, кондитерского производств и производства пищевых концентратов;

ПК-30. Использовать современные информационные технологии, автоматизированные системы управления, средства вычислительной техники и телекоммуникаций для решения производственных задач;

ПК-31. Выбирать и обосновывать параметры технологического процесса для изготовления продукции хлебопекарного, макаронного, кондитерского производств и производства пищевых концентратов;

ПК-32. Организовывать и контролировать технологические процессы изготовления продукции хлебопекарного, макаронного, кондитерского производств и производства пищевых концентратов;

ПК-33. Анализировать причины возникновения несоответствия качества и дефектов продукции хлебопекарного, макаронного, кондитерского производств и производства пищевых концентратов, разрабатывать меры по их предупреждению и устранению;

ПК-34. Соблюдать условия и сроки хранения, сроки годности пищевой продукции, сырья, полуфабрикатов в соответствии с требованиями ТР ТС 021 и требования к процессам утилизации отходов хлебопекарного, макаронного, кондитерского производств и производства пищевых концентратов;

ПК-35. Анализировать ассортимент продукции хлебопекарного, макаронного, кондитерского производств и производства пищевых концентратов;

ПК-36. Применять прогрессивные технологии, технологические схемы, режимы технологических процессов изготовления продукции хлебопекарного, макаронного, кондитерского производств и производства пищевых концентратов;

ПК-37. Участвовать в экспериментальной деятельности по внедрению в производство новых видов сырья, полуфабрикатов, технологических процессов в соответствии с требованиями ТР ТС 021;

ПК-38. Участвовать в разработке инновационных видов продукции и постановке ее на производство в соответствии с требованиями ТР ТС 021;

ПК-39. Применять методы и способы снижения материалоемкости, энергоемкости и трудоемкости производства в соответствии с требованиями ТНПА;

ПК-40. Использовать высокотехнологичные безотходные и ресурсосберегающие технологии при производстве пищевой продукции;

ПК-41. Применять методы и принципы управления структурным подразделением, формы морального и материального стимулирования работников;

ПК-42. Осуществлять подбор и расстановку кадров для ведения технологических процессов изготовления продукции хлебопекарного, макаронного, кондитерского производств и производства пищевых концентратов;

ПК-43. Использовать систему подготовки, переподготовки и повышения квалификации производственного персонала;

ПК-44. Соблюдать законодательство о труде;

ПК-45. Выполнять работы по двум профессиям рабочего в соответствии с выпуском 51 ЕТКС;

ПК-46. Выбирать эффективные способы холодильной обработки продукции в процессе ее производства и хранения, определять расход холода и продолжительность холодильной обработки на технологическую обработку продукции.

ГЛАВА 4

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ УЧЕБНО-ПРОГРАММНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

15. Образовательная программа среднего специального образования включает совокупность документации, регламентирующей образовательный процесс, и требования к условиям, необходимым для получения в соответствии с ожидаемыми результатами определенного уровня основного образования.

16. Образовательный процесс может быть организован посредством сетевой формы взаимодействия.

17. Для реализации образовательной программы среднего специального образования на основе настоящего образовательного стандарта разрабатывается учебно-программная документация, включающая:

примерный учебный план по специальности;

примерные учебные программы по учебным предметам, модулям, практике.

18. Порядок организации разработки и утверждения учебно-программной документации установлен Кодексом Республики Беларусь об образовании.

19. Количество учебных часов на проведение факультативных занятий, консультаций определяется из расчета 2 учебных часа в неделю на период теоретического обучения.

20. На проведение итоговой аттестации отводится 2 недели.

21. Наименования учебных предметов общеобразовательного компонента, минимальное количество учебных часов, отводимых на их изучение, теоретические, лабораторные и практические занятия определяются Министерством образования.

22. Перечень компонентов примерного учебного плана по специальности приводится в таблице 1.

Таблица 1

Наименования компонентов	Примерное распределение учебных часов для получения образования на основе	
	общего базового образования	общего среднего образования
1. Общеобразовательный компонент	1786–1798	310–322
2. Государственный компонент	3428	3428
3. Компонент учреждения образования	42–501	42–501
Итого	5256–5727	3780–4251

23. Изучение учебных предметов, модулей государственного компонента примерного учебного плана по специальности создает условия для получения УК и ПК.

24. Наименования модулей, учебных предметов, практики и коды формируемых компетенций приводятся в таблице 2.

Таблица 2

№ п/п	Наименования модулей, учебных предметов, практики	Коды формируемых компетенций
1	Модуль «Коммуникативная культура»	
1.1	История белорусской государственности	УК-1-3, ПК-1
1.2	Основы права	УК-4, ПК-2, 44
1.3	Деловые коммуникации	УК-5, ПК-3
1.4	Белорусский язык (профессиональная лексика)	УК-6, ПК-4
1.5	Иностранный язык (профессиональная лексика)	УК-7, ПК-5
2	Модуль «Безопасность жизнедеятельности»	
2.1	Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций	УК-8, ПК-6
2.2	Охрана труда	УК-9, ПК-7, 45
2.3	Охрана окружающей среды и энергосбережение	УК-9, ПК-6-7, 39-40
3	Модуль «Экономика, организация и управление производством»	
3.1	Основы экономики организации и предпринимательской деятельности	УК-11, ПК-8-9
3.2	Управление структурным подразделением организации	УК-11, ПК-11, 41-43
3.3	Основы маркетинга	УК-11, ПК-9
3.4	Основы учета и отчетности	ПК-10, 30
3.5	Организация производства	ПК-7, 37-38
4	Модуль «Общетехнический»	
4.1	Основы инженерной графики	ПК-12
4.2	Электротехника с основами электроники	ПК-13
4.3	Холодильная техника и технологии	ПК-26, 28, 46
4.4	Автоматизация технологических процессов	ПК-30
5	Модуль «Химико-биологический»	
5.1	Органическая химия	ПК-14
5.2	Аналитическая химия	ПК-15
5.3	Физическая и коллоидная химия	ПК-14-15
5.4	Микробиология пищевых производств	ПК-16-18, 20-21
6	Модуль «Технологии пищевых производств»	
6.1	Сырье и материалы для изготовления хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и пищевых концентратов	ПК-19-20, 23-24, 33-35, 37-38
6.2	Оборудование пищевых производств	ПК-20-21, 28-29
6.3	Основы технологии пищевых производств	ПК-19-20, 24, 31-32
7	Модуль «Производство хлебобулочных и макаронных изделий»	
7.1	Технология хлебопекарного и макаронного производств	ПК-19-22, 24-27, 31-40
7.2	Технология изготовления хлебобулочных изделий	ПК-19-22, 24-27, 31-40
7.3	Оборудование хлебопекарного и макаронного производств	ПК-20-21, 26-29, 31-33, 37, 39-40
8	Модуль «Производство кондитерских изделий»	
8.1	Технология производства мучных кондитерских изделий	ПК-19-22, 24, 31-40
8.2	Технология производства сахарных кондитерских изделий	ПК-19-22, 24, 31-40
8.3	Оборудование кондитерского производства	ПК-20-21, 26-29, 31-33, 37, 39-40
9	Модуль «Производство пищевых концентратов»	
9.1	Технология производства пищевых концентратов	ПК-19, 24-27, 31-40
9.2	Оборудование для производства пищевых концентратов	ПК-20-21, 26-29, 31-33, 37, 39-40
10	Модуль «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»	
10.1	Стандартизация и контроль качества продукции пищевых производств	ПК-19-23
10.2	Технохимический контроль хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и пищевых концентратов	ПК-19-23, 27, 32-34
11	Модуль «Информационные технологии»	
11.1	Информационные технологии	УК-10, ПК-30

12	Модуль «Производственная практика»	
12.1	Технологическая	УК-1-10, ПК-1-46
12.2	Преддипломная	УК-1-10, ПК-1-46

Требования к присваиваемой квалификации (требования к знаниям и умениям) определяются примерными учебными программами.

ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

25. Итоговая аттестация проводится при завершении освоения учащимися содержания образовательной программы среднего специального образования с целью определения соответствия их компетентности требованиям настоящего образовательного стандарта.

26. Итоговая аттестация проводится в форме государственного экзамена по специальности.

27. Порядок проведения итоговой аттестации при освоении содержания образовательной программы среднего специального образования определяется Правилами проведения аттестации учащихся, курсантов при освоении содержания образовательных программ среднего специального образования, утвержденными постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 23 августа 2022 г. № 282.

28. По результатам итоговой аттестации выпускнику присваивается квалификация «Техник-технолог» и выдается диплом о среднем специальном образовании установленного образца.