

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
3 февраля 2023 г. № 37

**Об утверждении образовательного стандарта
среднего специального образования
по специальности 5-04-0721-08**

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 5-04-0721-08 «Производство продукции и организация общественного питания (педагогическая деятельность)» (прилагается).

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

Министр

А.И.Иванец

СОГЛАСОВАНО

Министерство антимонопольного
регулирования и торговли
Республики Беларусь

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства образования
Республики Беларусь
03.02.2023 № 37

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СРЕДНЕЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Специальность 5-04-0721-08

**ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
(ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ)**

Квалификация

ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ. МАСТЕР ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

СРЕДНЯЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАНИЕ

Специальность 5-04-0721-08

**ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
(ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ)**

Кваліфікацыя

ТЭХНІК-ТЭХНОЛАГ. МАЙСТАР ВЫТВОРЧАГА НАВУЧАННЯ

SECONDARY SPECIAL EDUCATION

Speciality 5-04-0721-08

**PRODUCTION OF PRODUCTS AND ORGANIZATION OF PUBLIC CATERING
(PEDAGOGICAL ACTIVITY)**

Qualification

TECHNICIAN-TECHNOLOGIST. MASTER OF INDUSTRIAL TRAINING

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящий образовательный стандарт среднего специального образования по специальности 5-04-0721-08 «Производство продукции и организация общественного питания (педагогическая деятельность)» (далее, если не установлено иное, – 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 5-04-0721-08 «Производство продукции и организация общественного питания (педагогическая деятельность)» 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 5-04-0721-08 «Производство продукции и организация общественного питания (педагогическая деятельность)» (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 1100-2016 Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования (далее – СТБ 1100);

СТБ 1209-2005 Общественное питание. Термины и определения (далее – СТБ 1209);

СТБ 1210-2010 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия (далее – СТБ 1210);

Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10 февраля 2017 г. № 12 (далее – СНП 12);

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 119 (далее – СНП 119);

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);

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 настоящем 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 8 января 2014 г. № 128-З «О государственном регулировании торговли и общественного питания», Законе Республики Беларусь от 7 января 2012 г. № 340-З «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Законе Республики Беларусь от 9 января 2002 г. № 90-З «О защите прав потребителей», 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;

диетическое питание – питание по специальному рациону потребителей с хроническими заболеваниями вне обострения (СТБ 1209);

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

кулинарная продукция – совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов (СТБ 1209);

лечебное питание – питание по специальному рациону и режиму больных потребителей с острыми заболеваниями или обострениями хронических заболеваний (СТБ 1209);

меню – перечень расположенной в определенном порядке продукции собственного производства, покупных товаров, предлагаемых потребителю в определенный период с указанием массы, объема или другой меры единицы изделия (порции) и цены (СТБ 1209);

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

педагогика – наука о воспитании и обучении человека, раскрывающая закономерности развития личности в процессе образования;

педагогическая деятельность – область профессиональной деятельности педагогического работника по обучению, воспитанию и развитию учащихся;

пищевая ценность – комплекс свойств пищевой продукции, обеспечивающих физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии (СТБ 1100);

производственное обучение – часть образовательного процесса при реализации образовательных программ профессионально-технического образования, которое состоит из начального, основного, заключительного (производственная практика) периодов;

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 обслуживания (в общественном питании) – совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем кулинарной продукции и организации досуга (СТБ 1209);

психология – наука о закономерностях, механизмах и фактах психики (ощущения, восприятия, эмоции, память и иное), специфическом аспекте жизнедеятельности человека при его взаимодействии с окружающей средой;

рациональное питание – питание потребителей, организуемое с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и установленного режима питания (СТБ 1209);

рецептура (кулинарной продукции) – нормированный перечень сырья, продуктов и полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции (СТБ 1209);

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);

технологический документ в общественном питании – сборники рецептов кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, технологические карты и технологические инструкции, содержащие показатели качества продукции (СТБ 1210);

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;

услуга общественного питания (индустрии питания) – результат деятельности субъектов общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах.

4. В соответствии с ОКРБ 011 специальность 5-04-0721-08 «Производство продукции и организация общественного питания (педагогическая деятельность)» (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. Мастер производственного обучения» со средним специальным образованием по специальности и две профессии 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 10 месяцев;

на основе общего среднего образования – 2 года 10 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:

- 1085 Производство готовых пищевых продуктов;
- 1086 Производство детского питания и диетических пищевых продуктов;
- 56 Услуги по общественному питанию;
- 85321 Профессионально-техническое образование;
- 85322 Среднее специальное образование.

11. Объектами профессиональной деятельности специалиста являются:

- продовольственное сырье, пищевые продукты и материалы;
- наряд-заказ, меню;
- технологические процессы производства продукции общественного питания, процессы обслуживания (в общественном питании) и технологические процессы оказания услуг общественного питания (индустрии питания);
- нормативные правовые акты (далее – НПА), технические нормативные правовые акты (далее – ТНПА) и технологические документы в общественном питании;
- процесс профессионального обучения, практики, воспитания и развития в учреждениях образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического и среднего специального образования.

12. Требования к результатам освоения содержания образовательных программ 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, уметь 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 требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности и требования в области охраны окружающей среды, проводить инструктаж по охране труда и обучение безопасным методам и приемам работы;

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 понятиями нормирования и обеспечения рационального и эффективного использования трудовых, финансовых и материальных ресурсов, основных и оборотных средств;

ПК-10. Участвовать в планировании и организации рационального питания для различного контингента покупателей и реализации готовой продукции;

ПК-11. Организовывать и контролировать технологические процессы производства продукции общественного питания и процессы обслуживания (в общественном питании) покупателей, в соответствии с ТНПА и технологическими документами в общественном питании;

ПК-12. Анализировать и внедрять прогрессивные технологии производства продукции общественного питания, формы и методы обслуживания покупателей с учетом использования передового отечественного и зарубежного опыта;

ПК-13. Составлять меню и (или) наряд-заказ для различных типов объектов общественного питания;

ПК-14. Организовывать разработку и внедрение новой, фирменной кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий в целях расширения номенклатуры услуг, предоставляемых покупателям, и эффективного использования продовольственного сырья, пищевых продуктов;

ПК-15. Выполнять необходимые расчеты норм закладки продовольственного сырья, пищевых продуктов, выхода полуфабрикатов, готовых блюд и изделий при составлении технологических карт на новую, фирменную кулинарную продукцию, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия;

ПК-16. Участвовать в разработке технико-экономического обоснования проектных решений, эксплуатационных требований, предъявляемых к объектам общественного питания;

ПК-17. Участвовать в подборе, расстановке технологического и торгового оборудования, мебели, контролировать эксплуатацию и их эффективное использование;

ПК-18. Контролировать качество и безопасность поступающего продовольственного сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, материалов, кулинарной продукции и предоставляемых услуг в объектах общественного питания;

ПК-19. Создавать эргономически оптимизированные условия труда, обеспечивать соблюдение производственным и обслуживающим персоналом санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к объектам общественного питания (СНП 12);

ПК-20. Владеть базовыми функциями программного комплекса для субъектов общественного питания, составлять первичные бухгалтерские документы и отчеты материально ответственных лиц субъектов общественного питания;

ПК-21. Работать с поставщиками материалов, продовольственного сырья, готовой пищевой продукции и полуфабрикатов;

ПК-22. Ориентироваться в основных понятиях рыночной экономики, факторах формирования рыночного спроса, участвовать в планировании организации работы объектов общественного питания;

ПК-23. Организовывать работу по повышению квалификации и профессионального мастерства производственного и обслуживающего персонала;

ПК-24. Владеть рецептурой (кулинарной продукции) приготовления базового набора классических блюд национальной и мировой кухонь;

ПК-25. Готовить кулинарную продукцию, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия;

ПК-26. Анализировать ассортимент продовольственного сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, материалов, их химический состав, пищевую ценность, свойства и кулинарное использование;

ПК-27. Соблюдать правила приемки продовольственного сырья, пищевых продуктов и материалов по количеству и качеству, обеспечивать условия их хранения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (СНП 119);

ПК-28. Анализировать ассортимент блюд и кулинарных изделий для лечебного, диетического, лечебно-профилактического, рационального питания и особенности их приготовления;

ПК-29. Принимать участие в проведении экспериментальной работы по внедрению в производство кулинарной продукции из новых видов продовольственного сырья и пищевых продуктов;

ПК-30. Ориентироваться в физико-химических процессах, происходящих при кулинарной обработке продовольственного сырья, пищевых продуктов и приготовлении кулинарной продукции, и учитывать их влияние на качество готовой продукции;

ПК-31. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к качеству и безопасности продовольственного сырья, кулинарной обработке продовольственного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, материалов, к приготовлению и реализации кулинарной продукции;

ПК-32. Участвовать в организации и осуществлять производственный контроль на этапах обращения продукции;

ПК-33. Использовать НПА и ТНПА, регламентирующие область технического нормирования и стандартизации, управления качеством продукции и оказания услуг общественного питания (индустрии питания), связанных с осуществлением общественного питания, соблюдать требования ТР ТС 021;

ПК-34. Владеть методами оценки контроля качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов, материалов, полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, проводить качественный и количественный микробиологический анализ продовольственного сырья и пищевых продуктов;

ПК-35. Руководствоваться в работе приемами современного дизайна блюд и сервировки столов;

ПК-36. Организовывать функционирование объектов общественного питания различных типов в соответствии с законодательством, соблюдать права потребителей в сфере общественного питания и интересы субъектов общественного питания, соблюдать

порядок обработки персональных данных потребителей товаров (работ и услуг) в рамках законодательства о персональных данных;

ПК-37. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования и требования гигиенических нормативов в производственной деятельности;

ПК-38. Участвовать в разработке мероприятий, направленных на обеспечение безопасности и безвредности технологических процессов производства продукции общественного питания для жизни и здоровья человека;

ПК-39. Ориентироваться в инновационной и инвестиционной деятельности в сфере общественного питания, налоговой политики;

ПК-40. Ориентироваться в системах и формах оплаты труда, применяемых субъектами общественного питания;

ПК-41. Ориентироваться в понятиях государственного регулирования и механизме формирования цен;

ПК-42. Ориентироваться в структуре себестоимости и ценообразования на кулинарную продукцию и услуги общественного питания (индустрии питания);

ПК-43. Принимать участие в организации и правовом регулировании коммерческой и предпринимательской деятельности;

ПК-44. Ориентироваться и принимать участие в решении вопросов маркетинговой деятельности в сфере общественного питания;

ПК-45. Составлять различные виды учетно-отчетной и договорной документации с учетом специфики деятельности субъектов общественного питания с использованием вычислительной техники;

ПК-46. Анализировать товарные запасы и оборачиваемость товаров в целях обеспечения ритмичности поступления продовольственного сырья и товаров в объекты общественного питания;

ПК-47. Соблюдать законодательство о труде;

ПК-48. Организовывать питание различных групп населения в соответствии с физиологическими потребностями, в зависимости от пола, возраста, профессии, рода деятельности;

ПК-49. Выполнять работы по двум профессиям рабочих в соответствии с выпуском 51 ЕТКС;

ПК-50. Участвовать в реализации энергосберегающих мероприятий, мероприятий по охране окружающей среды и рациональному использованию природных ресурсов;

ПК-51. Учитывать возрастные анатомо-физиологические особенности организма человека при организации образовательного процесса;

ПК-52. Внедрять основополагающие принципы здорового образа жизни и реализовывать их в профессиональной деятельности;

ПК-53. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования, а также требования гигиенических нормативов при организации образовательного процесса, реализовывать меры по профилактике производственного травматизма и обеспечивать оказание первой помощи потерпевшим;

ПК-54. Владеть основными понятиями психологии, анализировать индивидуальное эмоциональное состояние, применять методы психолого-педагогической коррекции и регуляции эмоционального состояния обучающихся;

ПК-55. Организовывать образовательный процесс с учетом индивидуально-психологических особенностей личности, изучать и анализировать познавательные способности, мотивы и интересы личности в процессе формирования умений и навыков;

ПК-56. Владеть психологическими особенностями развития личности обучающихся и учитывать их при формировании профессиональных знаний, умений и навыков;

ПК-57. Владеть спецификой профессионального обучения взрослых, лиц с особенностями психофизического развития;

ПК-58. Осуществлять личностно ориентированный подход к обучающимся на основе возрастных закономерностей и индивидуальных различий в процессе профессиональной деятельности;

ПК-59. Использовать эффективные навыки педагогического общения во взаимодействии с участниками образовательного процесса, анализировать собственное психическое состояние и использовать приемы саморегуляции;

ПК-60. Владеть основными понятиями педагогики, осуществлять педагогическое проектирование, выбирать эффективные формы организации образовательного процесса, владеть современными педагогическими технологиями обучения и воспитания;

ПК-61. Владеть особенностями организации образовательного процесса в учреждениях образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического и среднего специального образования;

ПК-62. Планировать и анализировать проведение образовательных, спортивных и иных мероприятий, участвовать в разработке сценариев мероприятий, направленных на формирование разносторонне развитой, нравственно зрелой, творческой личности обучающегося;

ПК-63. Проводить диагностику результатов учебных достижений обучающихся, стимулировать их учебную деятельность;

ПК-64. Организовывать процесс производственного обучения, практики в соответствии с требованиями НПА и ТНПА, регламентирующими образовательный процесс;

ПК-65. Участвовать в разработке, корректировке и совершенствовании учебно-программной документации образовательных программ профессионально-технического и среднего специального образования, выбирать тип и структуру учебного занятия, формы организации учебной деятельности обучающихся и способы организации самостоятельной работы;

ПК-66. Осуществлять проверку знаний по вопросам охраны труда, а также контролировать использование и правильное применение средств индивидуальной защиты и средств коллективной защиты, обеспечивающие безопасные условия труда;

ПК-67. Осуществлять календарно-тематическое и поурочное планирование производственного обучения, практики;

ПК-68. Оценивать процесс и результаты учебной деятельности обучающихся;

ПК-69. Анализировать учебные занятия и организацию производственного обучения, практики обучающихся;

ПК-70. Участвовать в организации методической работы в учреждении образования и совершенствовании методического обеспечения производственного обучения, практики;

ПК-71. Осуществлять ведение установленной плановой и учетно-отчетной документации;

ПК-72. Участвовать в обеспечении материально-технического оснащения учебных занятий, подготовке рабочих мест обучающихся;

ПК-73. Взаимодействовать с организациями – заказчиками кадров по организации производственного обучения, практики;

ПК-74. Владеть основами планирования и системного анализа качества воспитательного процесса;

ПК-75. Участвовать в разработке программно-планирующей документации воспитания;

ПК-76. Владеть методикой организации и проведения различных форм воспитательной работы.

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	1794–1812	318–336
2. Государственный компонент	3902	3902
3. Компонент учреждения образования	46–618	46–618
Итого	5742–6332	4266–4856

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, 47
1.3	Деловые коммуникации	УК-5, ПК-3, 17, 19, 21, 23, 37
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, 19, 23, 47
2.3	Охрана окружающей среды и энергосбережение	УК-9, ПК-6-7, 50
3	Модуль «Экономика, организация и управление производством»	
3.1	Экономика и менеджмент в общественном питании	УК-11, ПК-8-9, 19, 22, 39-43, 46
3.2	Основы маркетинга	УК-11, ПК-44
3.3	Бухгалтерский учет и ценообразование в общественном питании	УК-11, ПК-20-21, 40-42, 45-46
3.4	Организация производства и обслуживание в объектах общественного питания	ПК-10-12, 16, 18-19, 21, 23, 27, 32, 35-36
3.5	Основы правового регулирования общественного питания	УК-4, ПК-2, 8, 19, 43, 46

4	Модуль «Химико-биологический»	
4.1	Органическая химия	ПК-26, 30
4.2	Аналитическая химия	ПК-26, 30
4.3	Физическая и коллоидная химия	ПК-26, 30
4.4	Микробиология	ПК-26-27, 34
5	Модуль «Санитария и гигиена»	
5.1	Физиология питания	ПК-10, 48
5.2	Гигиена и санитария общественного питания	ПК-19, 27, 31-32, 36-38
6	Модуль «Общетехнический»	
6.1	Основы инженерной графики	ПК-16
7	Модуль «Технология производства продукции»	
7.1	Оборудование объектов общественного питания	ПК-12, 16-17, 36, 38
7.2	Технология приготовления продукции общественного питания	ПК-11-15, 18, 24-25, 29-31, 35, 39
7.3	Технология приготовления блюд белорусской кухни	ПК-24-25, 29-31
7.4	Технология приготовления блюд диетического питания	ПК-14, 15, 24, 26, 28
7.5	Товароведение пищевых продуктов	ПК-21, 26-27, 38
7.6	Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания	ПК-11, 13, 18, 31, 33-34, 38, 46
8	Модуль «Информационные технологии»	
8.1	Информационные технологии	УК-10, ПК-20, 45
9	Модуль «Педагогический»	
9.1	Возрастная физиология и гигиена	ПК-51-53
9.2	Психология	ПК-54-59
9.3	Общая и профессиональная педагогика	ПК-60-63
9.4	Методика производственного обучения	ПК-64-73
9.5	Методика воспитательной работы	ПК-74-76
10	Модуль «Производственная практика»	
10.1	Технологическая	УК-1-10, ПК-1-76
10.2	Преддипломная	УК-1-10, ПК-1-76

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. Мастер производственного обучения» и выдается диплом о среднем специальном образовании установленного образца.