

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

25 июля 2022 г. № 206

**Об утверждении образовательного стандарта
профессионально-технического образования
по специальности 4-02-0721-02**

На основании пункта 3 статьи 168 Кодекса Республики Беларусь об образовании Министерство образования Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить образовательный стандарт профессионально-технического образования по специальности 4-02-0721-02 «Изготовление хлебобулочных изделий» (прилагается).

2. Настоящее постановление вступает в силу с 1 ноября 2022 г.

Министр

А.И.Иванец

СОГЛАСОВАНО

Министерство сельского хозяйства
и продовольствия
Республики Беларусь

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства образования
Республики Беларусь
25.07.2022 № 206

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Специальность 4-02-0721-02

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ПРАФЕСІЙНА-ТЭХНІЧНАЯ АДУКАЦЫЯ

Спецыяльнасць 4-02-0721-02

ВЫРАБ ХЛЕБАБУЛАЧНЫХ ВЫРАБАЎ

TECHNICAL VOCATIONAL EDUCATION

Speciality 4-02-0721-02

PRODUCTION OF BAKERY PRODUCTS

ГЛАВА 1

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящий образовательный стандарт профессионально-технического образования по специальности 4-02-0721-02 «Изготовление хлебобулочных изделий» (далее – образовательный стандарт) устанавливает требования к:

- срокам получения профессионально-технического образования;
- присваиваемой квалификации;
- результатам освоения содержания образовательных программ профессионально-технического образования;
- организации образовательного процесса;
- содержанию учебно-программной документации образовательных программ профессионально-технического образования;
- итоговой аттестации.

Настоящий образовательный стандарт применяется при разработке учебно-программной документации по специальности 4-02-0721-02 «Изготовление хлебобулочных изделий» и обязателен для применения во всех учреждениях образования, в иных организациях, которым в соответствии с законодательством предоставлено право осуществлять образовательную деятельность при реализации образовательных программ профессионально-технического образования, обеспечивающих получение квалификации рабочего с профессионально-техническим образованием по специальности 4-02-0721-02 «Изготовление хлебобулочных изделий» (далее, если не установлено иное, – образовательная программа профессионально-технического образования).

2. В настоящем образовательном стандарте использованы ссылки на:

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

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

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

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

ГОСТ 16299-78 Упаковывание. Термины и определения (далее – ГОСТ 16299);

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

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);

Выпуск 1 Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утвержденный постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 30 марта 2004 г. № 33 (далее – выпуск 1 ЕТКС).

3. В настоящем образовательном стандарте применяются термины, определенные в Кодексе Республики Беларусь об образовании, Законе Республики Беларусь от 23 июня 2008 г. № 356-З «Об охране труда», а также следующие термины с соответствующими определениями:

булочное изделие – хлебобулочное изделие массой 500 г и менее, изготавливаемое из пшеничной муки. К булочным изделиям относятся: витушка, булка, булочка, плетенка, рожок, хлебец, батон и др. (СТБ 1964);

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

дополнительное сырье (для хлебобулочного изделия) – продовольственное сырье, используемое для производства хлебобулочного изделия, применяемое для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств хлебобулочного изделия (СТБ 1964);

жидкие хлебопекарные дрожжи – полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный на заквашенной заварке для хлебопекарного производства путем размножения в ней хлебопекарных дрожжей (СТБ 1964);

заварка (для хлебопекарного производства) – полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из муки и воды или муки, воды и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия и доведенный до стадии клейстеризации крахмала (СТБ 1964);

закваска (для хлебопекарного производства) – полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный сбраживанием питательной смеси молочнокислыми или пропионовокислыми бактериями и (или) хлебопекарными дрожжами (СТБ 1964);

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

объект профессиональной деятельности – совокупность процессов, предметов, явлений, на которые направлена профессиональная деятельность рабочего (служащего);

опара – полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, воды, хлебопекарных дрожжей замесом в соответствии с рецептурой и технологической инструкцией, расходуемый для приготовления теста (СТБ 1964);

основное сырье (для хлебобулочного изделия) – продовольственное сырье, используемое для производства хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью рецептуры хлебобулочного изделия. К основному сырью относят: муку, хлебопекарные дрожжи, соль поваренную пищевую и воду (СТБ 1964);

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

сдобное хлебобулочное изделие – хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и (или) жира 14 % и более к массе муки (СТБ 1964);

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);

тесто – полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, воды, хлебопекарных дрожжей, соли с использованием или без использования опары, закваски, заварки и дополнительного сырья замесом в соответствии с рецептурой и технологической инструкцией (СТБ 1964);

тестовая заготовка – полуфабрикат хлебопекарного производства в виде куска теста определенной массы, подвергнутый операциям разделки (СТБ 1964);

технологическая документация – совокупность технологических документов, которые определяют технологический процесс (СТБ 1218);

технологический процесс – часть производственного процесса, содержащая целенаправленные действия по изменению и (или) определению состояния предмета труда (СТБ 1218);

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);

универсальные компетенции – компетенции, формируемые в соответствии с требованиями к рабочему (служащему) с профессионально-техническим образованием и отражающие его способность применять базовые общекультурные знания и умения, а также социально-личностные качества, соответствующие запросам государства и общества;

фасование – помещение продукции в тару или упаковочный материал с предварительным или одновременным дозированием продукции (ГОСТ 16299);

хлеб – хлебобулочное изделие массой более 500 г (СТБ 1964);

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);

хлебобулочный полуфабрикат – полуфабрикат, приготовленный из основного сырья или из основного и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия, предназначенный для реализации, сопровождаемый рекомендациями по использованию для превращения его в хлебобулочное изделие, готовое для употребления человеком в пищу (СТБ 1964).

4. В соответствии с ОКРБ 011 специальность 4-02-0721-02 «Изготовление хлебобулочных изделий» (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 профессионально-технического образования, обеспечивает возможность получения одной или нескольких квалификаций рабочего по ОКРБ 011: 4-02-0721-02-01 «Дрожжевод» 2, 3, 4 разряда, 4-02-0721-02-02 «Заквасчик» 4, 5 разряда, 4-02-0721-02-03 «Машинист тесторазделочных машин» 2, 3, 4 разряда, 4-02-0721-02-04 «Пекарь» 2, 3, 4 разряда, 4-02-0721-02-05 «Тестовод» 2, 3, 4 разряда, 4-02-0721-02-06 «Формовщик теста» 3, 4 разряда, 4-02-0721-02-07 «Машинист расфасовочно-упаковочных машин» 2, 3, 4 разряда.

ГЛАВА 2

ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ПОЛУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ

6. Образовательная программа профессионально-технического образования по специальности реализуется в очной (дневной вечерней), заочной формах получения образования.

7. Минимальный срок получения профессионально-технического образования по специальности в дневной форме получения образования составляет:

на основе общего базового образования с получением общего среднего образования – два года шесть месяцев;

на основе общего среднего образования – десять месяцев.

8. Срок получения профессионально-технического образования на основе общего среднего образования может быть увеличен не более чем на шесть месяцев.

Срок получения профессионально-технического образования в вечерней форме получения образования определяется сроком получения профессионально-технического образования в дневной форме получения образования и может быть увеличен не более чем на один год.

Срок получения профессионально-технического образования в заочной форме получения образования составляет от шести месяцев до одного года шести месяцев.

9. Прием (зачисление) на обучение для получения профессионально-технического образования осуществляется в порядке, регулируемом Правилами приема лиц для получения профессионально-технического образования.

10. По решению учредителя допускается увеличение сроков получения профессионально-технического образования до сроков, установленных Кодексом Республики Беларусь об образовании.

ГЛАВА 3

ТРЕБОВАНИЯ К ПРИСВАИВАЕМОЙ КВАЛИФИКАЦИИ И К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ

11. Основными видами выполняемых работ рабочего с профессионально-техническим образованием по специальности (далее – рабочий) являются:

проверка качества сырья с целью соблюдения требований стандартов;

приготовление жидких хлебопекарных дрожжей, заквасок, заварок, опар, теста по всем технологическим фазам;

формовка и выпечка хлеба, булочных изделий, сдобных хлебобулочных изделий, бараночных изделий, сухарей;

эксплуатация технологического оборудования (в том числе с программным управлением);

упаковка, фасование, маркировка готовой продукции и хлебобулочных полуфабрикатов.

12. Объектами профессиональной деятельности рабочего являются:

основное сырье (для хлебобулочных изделий);

дополнительное сырье (для хлебобулочных изделий);
хлебобулочный полуфабрикат;
упаковочные материалы;

технологические процессы производства хлебобулочных полуфабрикатов, хлеба, булочных изделий, сдобных хлебобулочных изделий, бараночных изделий, сухарей;

нормативные правовые акты (далее – НПА), технические нормативные правовые акты (далее – ТНПА), технологическая документация на вырабатываемую продукцию, используемое сырье, хлебобулочные полуфабрикаты, упаковочные материалы.

13. Требования к результатам освоения содержания образовательных программ профессионально-технического образования включают формируемые компетенции учащихся.

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

УК-1. Владеть знаниями основ государственной идеологии, общечеловеческими, гуманистическими ценностями, идеями, убеждениями, отражающими сущность белорусской государственности;

УК-2. Владеть основами правовой, политической и информационной культуры общества;

УК-3. 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-4. Владеть основами экономической культуры и предпринимательской деятельности как основополагающим элементом поведения личности в условиях рыночных отношений;

УК-5. Владеть общими вопросами психологии и этики деловых отношений, анализировать конфликтные ситуации, изыскивать пути оптимизации морально-психологического климата в коллективе;

УК-6. Соблюдать требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности и требования в области охраны окружающей среды;

УК-7. Выстраивать свою речь устно и письменно на государственных языках в социальной и профессиональной деятельности;

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

15. В рамках выполнения трудовых функций выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (далее – ПК) по выпуску 1 ЕТКС и выпуску 51 ЕТКС:

ПК-1. Владеть сведениями об ассортименте основного и дополнительного сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, его пищевой ценности и безопасности;

ПК-2. Владеть сведениями об ассортименте и безопасности используемых упаковочных материалов;

ПК-3. Знать физико-химические и биохимические процессы, протекающие при хранении основного и дополнительного сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, их влияние на качество готовой продукции, сроки хранения;

ПК-4. Знать и выполнять правила приемки, подготовки к пуску в производство основного, дополнительного сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

ПК-5. Вести технологический процесс подготовки сырья к пуску в производство;

ПК-6. Вести технологический процесс приготовления жидких хлебопекарных дрожжей, заквасок, заварок, опар, теста по всем технологическим фазам;

ПК-7. Вести технологический процесс разделки теста, расстойки тестовых заготовок и выпечки хлебобулочных изделий;

ПК-8. Использовать в работе технологические инструкции производства хлебобулочных изделий;

ПК-9. Эксплуатировать технологическое оборудование (в том числе с программным управлением);

ПК-10. Владеть методами осуществления контроля за качеством основного и дополнительного сырья для производства хлебобулочных изделий и хлебобулочных полуфабрикатов;

ПК-11. Производить упаковку, фасование и маркировку готовой продукции и хлебобулочных полуфабрикатов;

ПК-12. Соблюдать требования НПА, ТНПА, организационно-распорядительной документации, регламентирующих выполнение соответствующих видов работ;

ПК-13. Оформлять необходимую учетно-отчетную документацию по направлениям деятельности;

ПК-14. Владеть и применять знания по электротехнике при выполнении соответствующих видов работ;

ПК-15. Применять экономические знания в практической деятельности;

ПК-16. Рационально расходовать сырье, материалы и энергию при выполнении соответствующих работ;

ПК-17. Соблюдать и применять требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарно-эпидемиологические требования, требования гигиенических нормативов, безопасные методы и приемы работы при выполнении соответствующих работ;

ПК-18. Использовать информационные технологии для решения профессиональных задач;

ПК-19. Соблюдать экологические нормы и правила, требования в области охраны окружающей среды;

ПК-20. Рационально организовывать рабочее место при выполнении соответствующих работ;

ПК-21. Устанавливать и поддерживать психологически комфортные взаимоотношения в производственном коллективе;

ПК-22. Владеть методами и способами самоконтроля и коррекции собственных действий на каждом этапе работе;

ПК-23. Оказывать первую помощь потерпевшим при несчастных случаях на производстве.

ГЛАВА 4

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

16. Образовательный процесс при реализации образовательной программы профессионально-технического образования организуется в учреждении образования по учебным годам. Учебный год делится на полугодия.

17. При организации образовательного процесса необходимо соблюдать Специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525.

Обязательная учебная нагрузка для учащихся вечерней формы получения образования не должна превышать 20 учебных часов в неделю.

18. Для получения профессионально-технического образования в дневной форме получения образования отводится:

на основе общего базового образования с получением общего среднего образования – не менее 129 недель, из них не менее 99 учебных недель, не менее 1 недели на экзамены по учебным предметам, модулям профессионального компонента учебного плана учреждения образования по специальности (специальностям), 1 неделя на итоговые испытания по учебным предметам, модулям общеобразовательного компонента учебного плана учреждения образования по специальности (специальностям), 1 неделя на проведение выпускного квалификационного экзамена, 3 недели на праздники, не менее 24 недель каникул;

на основе общего среднего образования – не менее 43 недель, из них не менее 38 учебных недель, не менее 1 недели на экзамены по учебным предметам, модулям профессионального компонента учебного плана учреждения образования по специальности (специальностям), 1 неделя на проведение выпускного квалификационного экзамена, 1 неделя на праздники, не менее 2 недель каникул.

19. Количество учебных часов на проведение консультаций, факультативных занятий определяется из расчета 4 учебных часа и 2 учебных часа в неделю, соответственно, на период теоретического обучения и распределяется учреждениями образования при разработке учебных планов учреждений образования по специальности (специальностям) на весь период обучения.

20. Порядок организации производственного обучения, в том числе производственной практики, определяется положением об организации производственного обучения учащихся, курсантов, осваивающих содержание образовательных программ профессионально-технического образования, утверждаемым Правительством Республики Беларусь.

21. При реализации образовательной программы профессионально-технического образования образовательный процесс может осуществляться поэтапно. Каждый этап имеет теоретическую и практическую завершенность в соответствии с требованиями к уровню квалификации, определенной учебным планом учреждения образования по специальности (специальностям). По завершении этапа образовательного процесса проводится квалификационный экзамен.

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

ГЛАВА 5

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ УЧЕБНО-ПРОГРАММНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ

23. Образовательная программа профессионально-технического образования включает в себя совокупность документации, регламентирующей образовательный процесс, и требований к условиям, необходимым для получения профессионально-технического образования.

24. Для реализации образовательной программы профессионально-технического образования на основе настоящего образовательного стандарта разрабатывается учебно-программная документация, включающая:

- примерный учебный план по специальности;
- примерные учебные программы по учебным предметам, модулям.

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

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

27. Перечень компонентов примерного учебного плана по специальности с примерным распределением учебных часов приводится в таблице 1.

Таблица 1

Наименование компонента	Примерное распределение учебных часов для получения образования на основе	
	общего базового образования с получением общего среднего образования	общего среднего образования
1. Общеобразовательный компонент	1678	56
2. Государственный компонент	888–1164	888–1164
3. Компонент учреждения образования	998–722	424–148
Итого	3564	1368

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

29. Наименования модулей, учебных предметов и код формируемых компетенций, приводятся в таблице 2.

Таблице 2

№ п/п	Наименование модулей, учебного предмета	Код формируемых компетенций
1	Модуль «Безопасность жизнедеятельности»	
1.1	Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций	УК-8, ПК-17, 23
2	Модуль «Коммуникативная культура»	
2.1	Белорусский язык (профессиональная лексика)	УК-7
2.2	Основы права	УК-1-2, ПК-13
2.3	Деловые коммуникации	УК-5, ПК-21-22
3	Модуль «Общеквалификационный»	
3.1	Прикладная информатика	УК-3, ПК-9, 13, 18
3.2	Основы экономики и предпринимательской деятельности	УК-4, ПК-13, 15-16,
3.3	Электротехника	ПК-14
3.4	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ПК-3, 17,
3.5	Сырье и материалы	ПК-1-2, 9, 16-17
3.6	Оборудование	ПК-9, 11, 14, 17
4	Модуль «Квалификационный»	
4.1	Специальная технология	УК-6, ПК-4-9, 11-13, 16, 19-20, 23
4.2	Производственное обучение	УК-6, ПК-1-20, 23

ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

30. Итоговая аттестация проводится при завершении освоения учащимися содержания образовательных программ профессионально-технического образования с целью определения соответствия их компетентности требованиям настоящего образовательного стандарта.

31. Порядок проведения итоговой аттестации при освоении содержания образовательных программ профессионально-технического образования определяется Правилами проведения аттестации учащихся, курсантов при освоении содержания образовательных программ профессионально-технического образования.

32. По результатам итоговой аттестации выпускнику присваивается одна или несколько квалификаций: «Дрожжевод» 2, 3, 4 разряда, «Заквасчик» 4, 5 разряда, «Машинист тесторазделочных машин» 2, 3, 4 разряда, «Пекарь» 2, 3, 4 разряда, «Тестовод» 2, 3, 4, разряда, «Формовщик теста» 3, 4 разряда, «Машинист расфасовочно-упаковочных машин» 2, 3, 4 разряда и выдается диплом о профессионально-техническом образовании установленного образца.