

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
3 февраля 2025 г. № 26

**Об утверждении образовательного стандарта
профессионально-технического образования
по специальности 4-02-0721-09**

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 4-02-0721-09 «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании» (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
03.02.2025 № 26

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Специальность 4-02-0721-09

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКЦИИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

ПРАФЕСІЙНА-ТЭХНІЧНАЯ АДУКАЦЫЯ

Спецыяльнасць 4-02-0721-09

АБСЛУГОЎВАННЕ І ВЫРАБ ПРАДУКЦЫІ Ё ГРАМАДСКІМ ХАРЧАВАННІ

TECHNICAL VOCATIONAL EDUCATION

Speciality 4-02-0721-09

SERVICE AND PRODUCTION IN CATERING

ГЛАВА 1

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящий образовательный стандарт профессионально-технического образования по специальности 4-02-0721-09 «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании» (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 4-02-0721-09 «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании» и обязателен для применения во всех учреждениях образования, которым в соответствии с законодательством предоставлено право осуществлять образовательную деятельность при реализации образовательных программ профессионально-технического образования, обеспечивающих получение квалификации рабочего (служащего) с профессионально-техническим образованием по специальности 4-02-0721-09 «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании» (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 ISO 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь (далее – СТБ ISO 9000);

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

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

СТБ 1450-2010 Технологическая документация. Рецептура. Общие требования к разработке (далее – СТБ 1450);

СТБ 2377-2014 Мармелад. Общие технические условия (далее – СТБ 2377);

СТБ 2361-2014 Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия (далее – СТБ 2361);

ГОСТ 3.1109-82 Единая система технологической документации. Термины и определения основных понятий (далее – ГОСТ 3.1109);

ГОСТ 12.0.002-2014 Система стандартов безопасности труда. Термины и определения (далее – ГОСТ 12.0.002);

ГОСТ 15467-79 Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения (далее – ГОСТ 15467);

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);

выпуск 1 Единого квалификационного справочника должностей служащих «Должности служащих для всех видов деятельности», утвержденный постановлением Министерства труда Республики Беларусь от 30 декабря 1999 г. № 159 (далее – выпуск 1 ЕКСД);

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 9 января 2002 г. № 90-З «О защите прав потребителей», 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», Законе Республики Беларусь от 8 января 2014 г. № 128-З «О государственном регулировании торговли и общественного питания», Декрете Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства», а также следующие термины с соответствующими определениями:

безопасность пищевой продукции – состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения (ТР ТС 021);

годная продукция – продукция, удовлетворяющая всем установленным требованиям (ГОСТ 15467);

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

качество продукции – совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением (ГОСТ 15467);

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

контроль качества продукции – проверка соответствия показателей качества продукции установленным требованиям (ГОСТ 15467);

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

маркировка пищевой продукции – информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке, или помещенного в них либо прилагаемого к ним (ТР ТС 022);

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

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

партия пищевой продукции – определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции (ТР ТС 021);

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

производственная санитария – вид деятельности по защите организма работающего от воздействия вредных производственных факторов (ГОСТ 12.0.002);

рецептура продукции (рецептура) – технологический документ, разработанный на многокомпонентную по составу (два и более компонента) продукцию, устанавливающий перечень и количественное содержание (соотношение) применяемых компонентов: сырья, материалов, полуфабрикатов (СТБ 1450);

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 годности пищевой продукции – период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и, по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению (ТР ТС 021);

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 (ГОСТ 3.1109);

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

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;

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.

4. В соответствии с ОКРБ 011 специальность 4-02-0721-09 «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании» (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: 4-02-0721-09-01 «Бармен» 4, 5 разряда; 4-02-0721-09-02 «Буфетчик» 3, 4, 5 разряда; 4-02-0721-09-03 «Калькулятор» – служащий; 4-02-0721-09-04 «Кондитер» 2, 3, 4, 5 разряда; 4-02-0721-09-05 «Кулинар мучных изделий» 4 разряда; 4-02-0721-09-06 «Официант» 3, 4, 5 разряда; 4-02-0721-09-07 «Повар детского питания» 4 разряда; 4-02-0721-09-08 «Член бригады объекта быстрого обслуживания (ресторана)» 3, 4 разряда; 4-02-0721-09-09 «Повар» 3, 4 разряда; 4-02-0721-09-10 «Изготовитель мармеладно-пастильных изделий» 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, утвержденными постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 29 июля 2022 г. № 497.

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 РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ

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

осуществление основных технологических процессов кулинарной обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов;

приготовление годной продукции общественного питания для различных категорий населения в объектах общественного питания;

проведение работ по обслуживанию эксплуатируемых машин и оборудования;

получение, хранение и отпуск пищевых продуктов, продовольственного сырья, кулинарной продукции с учетом соблюдения условий их хранения и сроков годности;

выполнение правил обслуживания покупателей, обслуживания иностранных гостей с простой, средней и сложной сервировкой столов, за барной, буфетной стойкой, прилавком, в ресторанах, кафе;

оказание помощи покупателям в выборе заказа;

осуществление приема, комплектования и вручения заказа покупателю;

осуществление расчетов с покупателями;

проведение санитарной обработки эксплуатируемых машин, инвентаря и помещений, соблюдая производственную санитарию;

участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей;

контроль качества продукции и выполняемых работ;

рациональная организация рабочего места;

владение способами и приемами поддержания оптимального морально-психологического климата в трудовом коллективе.

12. Объектами профессиональной деятельности рабочего являются:

продовольственное сырье;

пищевые продукты;

годная продукция общественного питания;

оказание услуг покупателям, связанных с осуществлением общественного питания;

технологические процессы кулинарной обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, партии пищевой продукции;

технологические процессы приготовления блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов, изготовления мармелада и пастилы;

технологические процессы приготовления кондитерских, в том числе мучных кондитерских, и хлебобулочных изделий;

нормативные правовые акты (далее – НПА), в том числе технические нормативные правовые акты (далее – ТНПА), технологическая документация;

упаковка и упаковочные материалы.

13. Требования к результатам освоения содержания образовательных программ профессионально-технического образования включают в себя 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. Соблюдать права и обязанности гражданина, правовые основы государственной политики в сфере борьбы с коррупцией, содействовать пресечению проявлений коррупции, обращаться к актам законодательства в различных жизненных ситуациях, организовывать общественно значимую деятельность и участвовать в ней;

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, соблюдать условия формирования благоприятного морально-психологического климата в коллективе;

УК-6. Владеть знаниями в области охраны окружающей среды и природопользования, 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 в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

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

ПК-1. Приготавливать холодные и горячие блюда, коктейли, смешанные напитки, кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные кондитерские, хлебобулочные изделия в соответствии с рецептурой;

ПК-2. Определять, руководствуясь требованиями ТНПА, качество продукции, маркировку пищевой продукции, безопасность продовольственного сырья, безопасность пищевой продукции и упаковки;

ПК-3. Соблюдать требования НПА, в том числе ТНПА при подготовке сырья и материалов для изготовления мармелада, зефира, пастилы (СТБ 2361);

ПК-4. Соблюдать требования к форменной и санитарной одежде, выполнять правила личной гигиены, производственной санитарии;

ПК-5. Характеризовать кулинарную годную продукцию и напитки;

ПК-6. Составлять калькуляцию на блюда, кулинарные, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия;

ПК-7. Применять технику изобразительного искусства в процессе изготовления кондитерских и (или) кулинарных изделий;

ПК-8. Приготавливать блюда, напитки в присутствии покупателей;

ПК-9. Приготавливать кондитерские изделия, в том числе изделия из шоколада, карамели, марципана;

ПК-10. Вести технологический процесс изготовления мармелада, зефира, пастилы в соответствии с технологической документацией и технологическими инструкциями;

ПК-11. Владеть методами осуществления контроля качества в процессе изготовления мармелада, зефира, пастилы;

ПК-12. Оформлять блюда, кондитерские изделия с учетом современных требований;

ПК-13. Выполнять расчет пищевых продуктов, выход полуфабрикатов и готовой годной продукции;

ПК-14. Составлять меню, карты видов продукции общественного питания, товаров;

ПК-15. Предоставлять услуги питания в специализированных объектах общественного питания с учетом особенностей национальных кухонь;

ПК-16. Осуществлять кулинарную обработку продуктов для детского и диетического питания;

ПК-17. Организовывать обслуживание банкетов, торжеств, семейных обедов;

ПК-18. Производить вычисления в метрических единицах устно, с помощью вычислительной техники;

- ПК-19. Производить расчет с покупателями, вести беседу на иностранном языке;
- ПК-20. Выполнять основные требования технологических процессов обработки сырья и полуфабрикатов, соблюдать безопасность пищевой продукции и упаковки;
- ПК-21. Применять торгово-технологическое оборудование, инструменты, инвентарь, столовую посуду;
- ПК-22. Эксплуатировать обслуживаемое оборудование, применять инвентарь для изготовления мармеладно-пастилочных изделий;
- ПК-23. Осуществлять приемку продовольственного сырья, пищевых продуктов, кулинарной продукции, непродовольственных товаров, подготавливать пищевые продукты и непродовольственные товары к продаже, проверять маркировку пищевой продукции;
- ПК-24. Определять качество сырья и готовой продукции по органолептическим показателям;
- ПК-25. Оформлять витрины, барную, буфетную стойки, прилавков и линии раздачи, содержать их в образцовом состоянии;
- ПК-26. Производить сервировку столов различными способами;
- ПК-27. Ориентироваться в ценообразовании на кулинарную продукцию и услуги общественного питания;
- ПК-28. Экономно расходовать сырье, материалы и энергию при выполнении соответствующих видов работ;
- ПК-29. Использовать информационные технологии для решения профессионально значимых задач;
- ПК-30. 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 видов работ;
- ПК-31. Оказывать первую помощь потерпевшим при несчастных случаях на производстве;
- ПК-32. Соблюдать экологические нормы и правила, требования в области охраны окружающей среды;
- ПК-33. Выполнять требования по сбору отходов сырья и материалов при выполнении соответствующих видов работ;
- ПК-34. Владеть знаниями о физико-химических и биохимических процессах, протекающих при хранении сырья для мармеладно-пастилочных изделий, их влияние на качество готовой продукции, сроки годности (СТБ 2377);
- ПК-35. Осуществлять чистку и мойку инструментов, оборудования и стеллажей моющими и дезинфицирующими растворами;
- ПК-36. Применять ТНПА, технологические инструкции, сборники рецептур при ведении соответствующих видов работ;
- ПК-37. Владеть способами и приемами поддержания оптимального морально-психологического климата в трудовом коллективе;
- ПК-38. Соблюдать законодательство в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, меры безопасности в быту и повседневной трудовой деятельности.

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, 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, утвержденным постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 29 июля 2022 г. № 497.

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

Наименования компонентов	Примерное распределение учебных часов для получения образования на основе	
	общего базового образования с получением общего среднего образования	общего среднего образования
1. Общеобразовательный компонент	1683	62
2. Государственный компонент	1038–1284	1038–1284
3. Компонент учреждения образования	843–597	268–22
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 коды формируемых компетенций приводятся в таблице 2.

Таблица 2

№ п/п	Наименования модулей, учебных предметов	Код формируемых компетенций
1	Модуль «Безопасность жизнедеятельности»	
1.1	Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций	УК-8, ПК-32, 38
1.2	Охрана труда	УК-6, ПК-30-31
2	Модуль «Коммуникативная культура»	
2.1	Белорусский язык (профессиональная лексика)	УК-7
2.2	Основы права	УК-1-2
2.3	Деловые коммуникации	УК-5, ПК-37
3	Модуль «Общеквалификационный»	
3.1	Основы экономики и предпринимательской деятельности	УК-4, ПК-28, 33
3.2	Прикладная информатика	УК-3, ПК-29
3.3	Товароведение пищевых продуктов	ПК-2-3, 23-24, 28, 30, 36
3.4	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ПК-4, 30, 32, 34, 35
4	Модуль «Квалификационный»	
4.1	Оборудование объектов общественного питания	ПК-21, 36
4.2	Оборудование	ПК-22, 36
4.3	Иностранный язык в профессии	ПК-19
4.4	Кулинарная характеристика блюд	ПК-5, 8-9, 12-16, 20
4.5	Технология коктейлей и напитков	ПК-1, 5, 8, 21
4.6	Торговые вычисления	ПК-18-19
4.7	Калькуляция и учет	ПК-6, 27, 29
4.8	Рисование и лепка	ПК-7, 12
4.9	Специальная технология	УК-3-8, ПК-2-4, 7-17, 20, 22-30, 32, 34
4.10	Производственное обучение	УК-1-8, ПК-1-38

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, утвержденными постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 16 сентября 2022 г. № 314.

32. По результатам итоговой аттестации выпускнику присваиваются одна или несколько квалификации: «Бармен» 4, 5 разряда; «Буфетчик» 3, 4, 5 разряда; «Калькулятор» – служащий; «Кондитер» 2, 3, 4, 5 разряда; «Кулинар мучных изделий» 4 разряда; «Изготовитель мармеладно-пастилочных изделий» 2, 3, 4 разряда; «Официант» 3, 4, 5 разряда; «Повар детского питания» 4 разряда; «Член бригады объекта быстрого обслуживания (ресторана)» 3, 4 разряда; «Повар» 3, 4 разряда – и выдается диплом о профессионально техническом образовании установленного образца.