УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства образования
Республики Беларусь
08.07.2016 № 60

Образовательный стандарт профессионально-технического образования по специальности 3-91 01 51 «Общественное питание»

ОС РБ 3-91 01 51-2016

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Специальность 3-91 01 51
ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

ПРАФЕСІЯНАЛЬНА-ТЭХНІЧНАЯ АДУКАЦЫЯ

Спецыяльнасць 3-91 01 51
ГРАМАДСКАЕ ХАРЧАВАННЕ

VOCATIONAL AND TECHNICAL EDUCATION

Speciality 3-91 01 51
PUBLIC CATERING

Министерство образования Республики Беларусь
Минск

УДК 664+613.2(083.74)
Ключевые слова: бармен, буфетчик, квалификация, компетентность, кондитер, образовательный стандарт, общественное питание, официант, повар, повар детского питания, профессионально-техническое образование, специальность
МКС 03.180; 03.080.30

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН учреждением образования «Республиканский институт профессионального образования»

ИСПОЛНИТЕЛИ:

Ильин М.В., доц., канд. пед. наук (руководитель);
Алесенко А.В.;
Братухина О.П.;
Зубченок В.Г.;
Елисеенко И.А.;
Калицкий Э.М., доц., канд. пед. наук;
Курилкина Н.В.;
Рагель С.И.;
Шах Г.Н.

ВНЕСЕН управлением профессионального образования Министерства образования Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 08.07.2016 № 60

3 ВВЕДЕН ВЗАМЕН РД РБ 02100.3.013-2005

Издан на русском языке

СОДЕРЖАНИЕ

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 2
3 Термины и определения 2
4 Общие положения 6
4.1 Общая характеристика специальности
4.2 Квалификация выпускника
4.3 Требования к уровню предшествующего основного образования лиц, поступающих для получения профессионально-технического образования
4.4 Формы получения профессионально-технического образования
4.5 Сроки получения профессионально-технического образования
5 Квалификационная характеристика 7
5.1 Сфера профессиональной деятельности рабочего (служащего)
5.2 Объекты профессиональной деятельности
5.3 Продукт (результат) профессиональной деятельности
5.4 Профессиональные функции рабочего (служащего)
5.5 Средства профессиональной деятельности
6 Требования к уровню подготовки выпускника 9
6.1 Общие требования
6.2 Требования к профессионально значимым психическим и психофизиологическим свойствам личности
6.3 Требования к социально-личностным компетенциям
6.4 Требования к профессиональным компетенциям
7 Требования к образовательной программе и ее реализации 11
7.1 Состав образовательной программы
7.2 Требования к научно-методическому обеспечению образовательной программы
7.3 Требования к разработке типового учебного плана по специальности
7.4 Общие требования к организации образовательного процесса
7.5 Требования к срокам реализации образовательной программы
7.6 Структура типового учебного плана по специальности
7.7 Требования к компетенциям по компонентам
7.8 Требования к содержанию и организации производственного обучения
8 Требования к организации идеологической и воспитательной работы 23
9 Оценка результатов учебной деятельности учащихся 24
10 Требования к итоговой аттестации учащихся 28
11 Требования к ресурсному обеспечению образовательной программы 28
11.1 Требования к кадровому обеспечению
11.2 Требования к материально-техническому обеспечению
Приложение А Библиография 30

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Специальность 3-91 01 51
ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

ПРАФЕСІЯНАЛЬНА-ТЭХНІЧНАЯ АДУКАЦЫЯ

Спецыяльнасць 3-91 01 51
ГРАМАДСКАЕ ХАРЧАВАННЕ

VOCATIONAL AND TECHNICAL EDUCATION

Speciality 3-91 01 51
PUBLIC CATERING

Дата введения **2016-08-01**

1 Область применения

Настоящий образовательный стандарт по специальности 3-91 01 51 «Общественное питание» (далее – специальность) устанавливает требования к содержанию профессиональной деятельности рабочих с профессионально-техническим образованием, служащего с профессионально-техническим образованием, компетентности рабочих с профессионально-техническим образованием, служащего с профессионально-техническим образованием, содержанию учебно-программной документации образовательных программ профессионально-технического образования, уровню основного образования лиц, поступающих для получения профессионально-технического образования, формам и срокам получения профессионально-технического образования, организации образовательного процесса, объему учебной нагрузки учащихся, уровню подготовки выпускников, итоговой аттестации.

Образовательный стандарт обязателен для применения во всех учреждениях образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического образования.

2 Нормативные ссылки

В настоящем образовательном стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты (ТНПА):

ОКРБ 006-2009 Профессии рабочих и должности служащих

ОКРБ 011-2009 Специальности и квалификации

3 Термины и определения

В настоящем образовательном стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

Бар – объект общественного питания, оборудованный барной стойкой, в котором осуществляется продажа для потребления на месте в зависимости от специализации различных напитков (алкогольных и (или) безалкогольных, горячих и прохладительных, коктейлей), закусок и блюд в ограниченном ассортименте, товаров, в том числе табачных изделий [1].

Буфет – объект общественного питания, предназначен для продажи с потреблением на месте ограниченного ассортимента продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе закусок, холодных и горячих блюд несложного изготовления, хлебобулочных и кондитерских изделий, товаров, в том числе табачных изделий [1].

Качество личности – обобщенная комплексная совокупность свойств личности конкретного человека.

Качество образования – соответствие образования требованиям образовательного стандарта, учебно-программной документации соответствующей образовательной программы [2].

Кафе – объект общественного питания с организацией или без организации досуга и предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания и услуг, реализующий фирменные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, товары, в том числе табачные изделия [1].

Кафетерий – объект общественного питания, оборудованный буфетной или барной стойкой и предназначенный для быстрого обслуживания покупателей с потреблением на месте ограниченного ассортимента продукции общественного питания несложного изготовления из полуфабрикатов высокой степени готовности, горячих и прохладительных напитков, булочных и кондитерских изделий, товаров [1].

Квалификационная характеристика – структурный элемент образовательного стандарта, определяющий сферу, объекты, продукт

(результат), профессиональные функции и средства профессиональной деятельности рабочего (служащего) по специальности, на основании которых устанавливаются требования к уровню их профессионального образования.

Квалификация – подготовленность работника к профессиональной деятельности для выполнения работ определенной сложности в рамках специальности, направления специальности (ОКРБ 011).

Класс объекта общественного питания – совокупность отличительных признаков объекта общественного питания определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания покупателей [1].

Компетентность – выраженная способность применять свои знания и умения.

Компетенция – знания, умения и опыт, необходимые для решения теоретических и практических задач.

Кулинарная продукция – совокупность блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов [1].

Личность – устойчивая система социально значимых свойств конкретного человека, проявляющихся в его действиях и поведении и характеризующих его как члена общества.

Образование – обучение и воспитание в интересах личности, общества и государства, направленные на усвоение знаний, умений, навыков, формирование гармоничной, разносторонне развитой личности обучающегося [2].

Образовательная программа – совокупность документации, регламентирующей образовательный процесс, и условий, необходимых для получения в соответствии с ожидаемыми результатами определенного уровня основного образования или определенного вида дополнительного образования [2].

Образовательный процесс – обучение и воспитание, организованные учреждением образования (организацией, реализующей образовательные программы послевузовского образования, иной организацией, которой в соответствии с законодательством предоставлено право осуществлять образовательную деятельность, индивидуальным предпринимателем, которому в соответствии с законодательством предоставлено право осуществлять образовательную деятельность) в целях освоения обучающимися содержания образовательных программ [2].

Общественное питание – предпринимательская деятельность, направленная на производство продукции общественного питания, продажу и организацию потребления продукции общественного питания и товаров с оказанием либо без оказания услуг, связанных с осуществлением общественного питания [3].

Объект общественного питания – капитальное строение (здание, сооружение) или его часть (части) либо временная конструкция, не являющаяся капитальным строением (зданием, сооружением) или его частью, и летнее (сезонное) кафе, оснащенные специальным оборудованием, предназначенным для осуществления общественного питания [3].

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

Покупатель – юридическое лицо или физическое лицо, в том числе индивидуальный предприниматель, имеющие намерение приобрести или приобретающие товары у субъекта, субъекта общественного питания, поставщика товаров [3].

Продукт (результат) профессиональной деятельности – материальный или нематериальный продукт (результат) труда.

Продукция общественного питания – кулинарная продукция, хлебобулочные, кондитерские изделия, производимые при осуществлении общественного питания [3].

Профессиональная деятельность – трудовая деятельность по определенной профессии, взаимообусловленная с видами экономической деятельности (ОКРБ 011).

Профессиональная функция – логически завершенная структурная часть профессиональной деятельности рабочего (служащего), связанная с выполнением им обязанностей, обусловленных особенностями разделения, характера и содержания труда.

Ресторан – объект общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные, а также алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, товаров, в том числе табачных изделий [1].

Ресторан (кафе) быстрого обслуживания – ресторан (кафе), предназначенный для изготовления и быстрой продажи с организацией потребления на месте и навынос блюд несложного приготовления постоянного ассортимента с использованием полуфабрикатов промышленного и (или) собственного производства [1].

Свойство личности – отличительная особенность (черта, характеристика) человека, которая может быть измерена или оценена психофизиологическими и (или) психофизическими методами.

Специальность – вид профессиональной деятельности, требующий определенных знаний, навыков и компетенций, приобретаемых путем обучения и практического опыта, – подсистема группы специальностей (ОКРБ 011).

Средства профессиональной деятельности – вещественные (машины и оборудование, инструмент и приспособления,

производственные здания и сооружения) или невещественные (речь, поведение, интеллектуальные средства, используемые для решения практических и теоретических задач) орудия, с помощью которых человек воздействует на объект труда.

Сфера профессиональной деятельности – совокупность видов деятельности, в пределах которых осуществляется труд, например наука, образование, экономика, культура, промышленность, искусство, право, политика, физкультура и спорт и др.

Тип объекта общественного питания – объект общественного питания с характерными особенностями форм и методов обслуживания покупателей, предлагаемого ассортимента реализуемой продукции и номенклатуры предоставляемых услуг общественного питания [1].

Типовая учебная программа по учебному предмету профессионального компонента – технический нормативный правовой акт, определяющий цели изучения учебного предмета, его содержание, время, отведенное на изучение тем, основные требования к результатам учебной деятельности учащихся.

Типовой учебный план по специальности – технический нормативный правовой акт, разрабатываемый на основе образовательного стандарта профессионально-технического образования по специальности и устанавливающий перечень и объем учебного времени компонентов, циклов, учебных предметов, минимальное количество обязательных контрольных работ, экзаменов применительно к специальности с учетом диапазона уровней получаемых квалификаций, а также перечень необходимых кабинетов, лабораторий, мастерских и иных учебных объектов.

Услуга общественного питания – результат деятельности субъектов общественного питания по изготовлению продукции общественного питания в объектах общественного питания для удовлетворения потребностей покупателей в продукции общественного питания, ее продаже в объектах общественного питания и торговых объектах, принадлежащих им на законном основании, и вне их, созданию условий для потребления продукции общественного питания и товаров [1].

Учебный план учреждения образования, реализующего образовательные программы профессионально-технического образования, по специальности (специальностям) – учебный план, разрабатываемый на основе типового учебного плана по специальности (типовых учебных планов по специальностям) с учетом выбранных учреждением образования, реализующим образовательные программы профессионально-технического образования, квалификаций и их уровней и устанавливающий перечень учебных предметов, последовательность, сроки и интенсивность их изучения (количество учебных часов в неделю), определяющий обязательную и максимальную учебную нагрузку

учащихся с учетом требований санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, виды учебных занятий, виды и формы аттестации учащихся.

Форма обслуживания покупателей – организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания покупателей, услуг, продукции общественного питания и товаров [1].

4 Общие положения

4.1 Общая характеристика специальности

Данная специальность в соответствии с ОКРБ 011 относится к профилю образования «Общественное питание. Бытовое обслуживание», направлению образования «Общественное питание. Бытовое обслуживание», группе специальностей «Общественное питание».

4.2 Квалификация выпускника

Обучение по данной специальности обеспечивает возможность получения одной или нескольких квалификаций [4; 5]:

3-91 01 51-51	**«Бармен»**	4, 5 разряда;
3-91 01 51-52	**«Буфетчик»**	3, 4, 5 разряда;
3-91 01 51-53	**«Калькулятор»**	
3-91 01 51-54	**«Кондитер»**	2, 3, 4 разряда;
3-91 01 51-55	**«Кулинар мучных изделий»**	4 разряда;
3-91 01 51-56	**«Официант»**	3, 4, 5 разряда;
3-91 01 51-57	**«Повар»**	3, 4 разряда;
3-91 01 51-58	**«Повар детского питания»**	4 разряда;
3-91 01 51-59	**«Член бригады объекта быстрого обслуживания (ресторана)»**	3, 4 разряда.

4.3 Требования к уровню предшествующего основного образования лиц, поступающих для получения профессионально-технического образования

4.3.1 Лица, поступающие для получения профессионально-технического образования, должны иметь общее базовое образование или общее среднее образование.

4.3.2 Условия приема лиц для получения профессионально-технического образования устанавливаются правилами приема лиц для получения профессионально-технического образования.

4.4 Формы получения профессионально-технического образования

4.4.1 Профессионально-техническое образование может быть получено в очной (дневная, вечерняя) и заочной формах получения образования.

4.4.2 В заочной форме профессионально-техническое образование может быть получено только при освоении содержания образовательной программы профессионально-технического образования, обеспечивающей получение квалификации рабочего (служащего), лицами, имеющими общее базовое или общее среднее образование и квалификацию рабочего (служащего) (**«Бармен»**, **«Буфетчик»**, **«Калькулятор»**, **«Кондитер»**, **«Кулинар мучных изделий»**, **«Официант»**, **«Повар»**, **«Повар детского питания»**, **«Член бригады объекта быстрого обслуживания (ресторана)»**), с целью получения документа о профессионально-техническом образовании.

4.5 Сроки получения профессионально-технического образования

Срок получения профессионально-технического образования по данной специальности в дневной форме получения образования составляет:

– на основе общего базового образования с получением общего среднего образования – 2 года 6 месяцев;

– на основе общего среднего образования – 1 год.

Срок получения профессионально-технического образования в вечерней форме получения образования по данной специальности определяется сроком получения профессионально-технического образования в дневной форме получения образования и может быть увеличен не более чем на 1 год.

Срок получения профессионально-технического образования в заочной форме получения образования по данной специальности составляет 10 месяцев.

5 Квалификационная характеристика

5.1 Сфера профессиональной деятельности рабочего (служащего)

Сферой профессиональной деятельности рабочего (служащего) являются производство кулинарной, кондитерской продукции, алкогольных и безалкогольных напитков, оказание услуг покупателям в объектах общественного питания различных организационно-правовых форм.

5.2 Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности рабочего (служащего) являются:

– продовольственное сырье;

– пищевые продукты;

– кулинарная продукция (блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты) и продукция общественного питания;

– оказание услуг покупателям, связанных с осуществлением общественного питания;

– технологические процессы кулинарной обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов;

– технологические процессы приготовления блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов;

– технологические процессы приготовления кондитерских, мучных кондитерских, булочных изделий.

5.3 Продукт (результат) профессиональной деятельности

Продуктами (результатами) профессиональной деятельности рабочего (служащего) являются:

– кулинарная продукция;

– мучные кондитерские и булочные изделия;

– кондитерские изделия, алгокольные, безалкогольные и смешанные напитки;

– ассортиментный перечень готовых блюд;

– калькуляция на продукцию и услуги, реализуемые в объектах общественного питания;

– удовлетворенность покупателей качеством оказываемых услуг.

5.4 Профессиональные функции рабочего (служащего)

Рабочий (служащий) должен быть компетентным в выполнении следующих профессиональных функций:

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

– приготовление блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов, алкогольных и безалкогольных напитков, кондитерских, мучных кондитерских и булочных изделий для различных категорий населения в объектах общественного питания различных типов и классов;

– 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, особенности 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;

– участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей;

– контроль качества выполняемых работ.

5.5 Средства профессиональной деятельности

Средствами профессиональной деятельности рабочего (служащего) являются:

– торгово-технологическое оборудование;

– инструменты;

– инвентарь;

– посуда, приборы, столовое белье;

– специальные компьютерные системы (далее – СКС), кассовые суммирующие аппараты (далее – КСА).

6 Требования к уровню подготовки выпускника

6.1 Общие требования

Выпускник должен:

– владеть знаниями и умениями в области гуманитарных и социально-экономических учебных предметов, иметь целостное представление о процессах и явлениях, происходящих в природе и обществе;

– знать основы Конституции Республики Беларусь, основы законодательства о труде, этические и правовые нормы, регулирующие отношения человека к человеку, обществу, окружающей природной среде;

– грамотно использовать профессиональную лексику на русском и белорусском языках;

– уметь рационально и безопасно организовывать свой труд, применять информационные технологии в профессиональной деятельности;

– быть способным к анализу и выбору решения;

– осознавать необходимость повышения квалификации, самостоятельного овладения дополнительными знаниями в области профессиональной деятельности.

6.2 Требования к профессионально значимым психическим и психофизиологическим свойствам личности

Выпускник должен обладать:

– устойчивым вниманием;

– зрительной и моторной памятью;

– двигательной активностью;

– хорошим вкусовым восприятием.

6.3 Требования к социально-личностным компетенциям

Выпускник должен:

– обладать ответственностью, аккуратностью, добросовестностью, трудолюбием, выдержкой, внимательностью, коммуникабельностью;

– быть способным к совершенствованию профессиональной деятельности, повышению квалификации;

– соблюдать нормы здорового образа жизни.

6.4 Требования к профессиональным компетенциям

Выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

– уметь выполнять основные технологические процессы кулинарной обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов;

– уметь приготавливать блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты, алкогольные и безалкогольные напитки, кондитерские, мучные кондитерские и булочные изделия для различных категорий населения (в том числе для детей различного возраста) в объектах общественного питания различных типов и классов;

– знать особенности кулинарной обработки продуктов для детского и диетического питания;

– уметь выполнять работы по обслуживанию эксплуатируемых машин и оборудования;

– уметь получать, хранить и отпускать пищевые продукты, продовольственное сырье, кулинарную продукцию с учетом соблюдения условий их хранения и сроков годности;

– знать технологическую характеристику продукции общественного питания и реализуемых товаров;

– знать санитарные правила содержания пищеблока, правила личной гигиены;

– знать иностранный язык (разговорный минимум);

– знать правила обслуживания покупателей (в том числе иностранных) с сервировкой или без сервировки столов, за барной, буфетной стойкой (прилавком), линией раздачи;

– уметь оказывать помощь покупателям в выборе заказа;

– уметь производить расчеты с покупателями;

– владеть навыками работы на КСА и СКС при выполнении работ;

– владеть основными экономическими категориями и понятиями;

– уметь экономно расходовать сырье, материалы и энергию;

– уметь рационально использовать рабочее место;

– знать требования по охране труда и пожарной безопасности при выполнении соответствующих работ;

– знать требования экологической безопасности.

7 Требования к образовательной программе и ее реализации

7.1 Состав образовательной программы

Образовательная программа должна включать содержание (образовательный стандарт, научно-методическое обеспечение образования) и ресурсное (кадровое и материально-техническое) обеспечение.

7.2 Требования к научно-методическому обеспечению образовательной программы

Для реализации образовательной программы на основе образовательного стандарта по специальности профессионально-технического образования разрабатываются типовые учебные планы по специальности, типовые учебные программы по учебным предметам профессионального компонента.

Учреждения образования на основе типового учебного плана по специальности разрабатывают учебные планы учреждения образования по специальности (специальностям).

Учреждения образования на основе типовых учебных программ по учебным предметам профессионального компонента разрабатывают учебные программы учреждения образования, реализующего образовательные программы профессионально-технического образования. При реализации образовательных программ профессионально-технического образования с изучением отдельных учебных предметов на повышенном уровне выбор учебных предметов и количество учебных часов на их изучение учреждение образования определяет самостоятельно.

Учебные предметы должны быть обеспечены учебно-программной, учебно-методической документацией, учебными изданиями, информационно-аналитическими материалами.

В образовательном процессе используются учебники, учебные пособия и иные учебные издания, официально утвержденные либо допущенные в качестве соответствующего вида учебного издания Министерством образования Республики Беларусь, рекомендованные организациями, осуществляющими научно-методическое обеспечение образования, учреждением образования, учебно-методическими объединениями в сфере образования, а также иные издания, определяемые Министерством образования Республики Беларусь.

7.3 Требования к разработке типового учебного плана по специальности

7.3.1 Типовой учебный план по специальности разрабатывается на основе настоящего образовательного стандарта и включает:

– общеобразовательный компонент (социально-гуманитарный цикл, естественно-математический цикл, учебные предметы «Физическая культура и здоровье», «Допризывная (медицинская) подготовка», «Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций», учебное время, отводимое на резерв);

– профессиональный компонент (общепрофессиональный цикл, специальный цикл, учебное время, отводимое на резерв, вариативная часть);

– компонент контроля (обязательные контрольные работы, экзамены, выпускные квалификационные экзамены);

– компонент консультаций;

– компонент факультативных занятий.

7.3.2 Типовой учебный план по специальности разрабатывается на минимальный, в зависимости от уровня предшествующего основного образования, срок получения профессионально-технического образования с учетом квалификаций.

В случаях, когда объем учебного времени на освоение заявленных квалификаций недостаточен, в учебном плане учреждения образования по решению учредителя допускается увеличение сроков получения профессионально-технического образования от полутора до двух лет на основе общего среднего образования и от трех до трех с половиной лет на основе общего базового образования с получением общего среднего образования с учетом уровня предшествующего основного образования лиц, поступающих на обучение.

Основанием для принятия учреждением образования и учредителем решений по увеличению сроков получения профессионально-технического образования является количество заявленных квалифицированных рабочих (служащих), по специальностям, квалификациям (профессиям рабочих, должностям служащих) в заказе на подготовку в учреждении образования для последующего трудоустройства в базовой организации, являющемся неотъемлемой частью договора о взаимодействии учреждения образования с организацией – заказчиком кадров, в договоре о целевой подготовке специалиста (рабочего, служащего), заявке на подготовку специалистов, рабочих, служащих более высокого уровня квалификации, чем предусмотрено типовым учебным планом по специальности. При этом для максимального, в зависимости от уровня предшествующего основного образования, срока получения профессионально-технического образования, установленного Кодексом Республики Беларусь об образовании, необходимо не менее 80 процентов учащихся группы, формируемой в соответствии с заказом (договором, заявкой), а при подготовке кадров для приоритетных отраслей экономики – не менее 50 процентов.

7.3.3 Обязательная учебная нагрузка для учащихся 1-го и 2-го курсов, обучающихся на основе общего базового образования, не должна превышать 36 учебных часов в неделю, последующих курсов и обучающихся на основе общего среднего образования – 40 учебных часов в неделю при организации обучения по 6-дневной учебной неделе. Допускается организация обучения по 5-дневной учебной неделе. При организации обучения по 5-дневной учебной неделе для учащихся 1-го и 2-го курсов, обучающихся на основе общего базового образования, необходимо предусматривать сокращение обязательной учебной нагрузки на 3 учебных часа.

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

В учебных планах учреждения образования для вечерней и заочной форм получения образования не планируются учебные предметы «Физическая культура и здоровье», «Допризывная (медицинская) подготовка», факультативные занятия.

В учебных планах учреждения образования для вечерней формы получения образования допускается сокращение количества учебных часов на изучение учебных предметов общеобразовательного и профессионального компонентов не более чем на 30 процентов от количества учебных часов, установленных типовым учебным планом по специальности для дневной формы получения профессионально-технического образования. Консультации планируются из расчета 4 учебных часа в неделю на учебную группу.

В учебных планах учреждения образования для заочной формы получения образования на изучение учебных предметов отводится 25–30 процентов времени, установленного типовым учебным планом по специальности для дневной формы получения образования, при этом количество учебных часов на очные занятия составляет не более 200 учебных часов в учебный год. В течение учебного года планируется не более 8 экзаменов, 10 домашних контрольных работ, не более 2 домашних контрольных работ по одному учебному предмету, 1 обязательной контрольной работы по учебному предмету.

7.3.4 Наименование учебных предметов общеобразовательного компонента, количество учебных часов на их изучение определяются Министерством образования Республики Беларусь.

7.3.5 Наименование учебных предметов профессионального компонента, количество учебных часов на их изучение устанавливаются типовым учебным планом по специальности на основании требований настоящего образовательного стандарта с учетом требований организаций – заказчиков кадров. При этом количество учебных часов на изучение учебных предметов профессионального компонента в типовом учебном плане по специальности на основе общего среднего образования уменьшается на 25 процентов по сравнению с количеством учебных часов на изучение соответствующих учебных предметов профессионального компонента в типовом учебном плане по специальности на основе общего базового образования с получением общего среднего образования (за исключением учебных предметов «Охрана труда», «Производственное обучение», «Белорусский язык (профессиональная лексика)», «Психология и этика деловых отношений», а также учебных предметов, объем которых составляет 30 учебных часов и менее).

При разработке (корректировке) учебных планов учреждений профессионально-технического образования возможны дополнительное увеличение количества учебных часов (уменьшение количества учебных часов не более чем на 5 процентов), интеграция учебных предметов профессионального компонента.

7.3.6 Вариативная часть дает возможность получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Учебные предметы вариативной части учреждения образования определяют самостоятельно.

7.3.7 Наименование факультативных занятий и количество учебных часов, отводимое на их изучение, определяются учреждением образования в пределах учебного времени, установленного типовым учебным планом по специальности.

7.3.8 Количество учебных часов на консультации устанавливается типовым учебным планом по специальности и распределяется учреждением образования при разработке учебного плана учреждения образования, реализующего образовательные программы профессионально-технического образования, по специальности (специальностям) на весь период обучения.

7.4 Общие требования к организации образовательного процесса

7.4.1 Образовательный процесс организуется по учебным годам. Учебный год делится на полугодия.

7.4.2 Каникулы для учащихся на протяжении учебного года планируются продолжительностью не менее 2 календарных недель, летние каникулы – не менее 8 календарных недель.

7.5 Требования к срокам реализации образовательной программы

Срок реализации образовательных программ в дневной форме получения образования составляет:

– на основе общего базового образования с получением общего среднего образования – не менее 130 недель, из них не менее 99 учебных недель, 3 недели на экзамены, 1 неделя на проведение выпускных квалификационных экзаменов, 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, 1 неделя на экзамены, 1 неделя на проведение выпускных квалификационных экзаменов, 1 неделя на праздники, не менее 2 недель каникул.

7.6 Структура типового учебного плана по специальности

Типовой учебный план по специальности разрабатывается в соответствии со структурой, приведенной в таблице 1.

Таблица 1 Структура типового учебного плана по специальности

Компонент учебного плана	Наименование циклов, учебных предметов	Примерное распределение учебного времени (учебных часов для компонентов учебного плана 1, 2, 4, 5; недель – для 3.2, 3.4) для получения образования на основе	
		общего базового образования с получением общего среднего образования	общего среднего образования
		при сроках обучения	
		2 года 6 месяцев	1 год
1. Обще-образова-тельный	**1.1. Социально-гуманитарный цикл**	**730**	**40**
	1.2. Естественно-математический цикл	**754**	
	1.3. Физическая культура и здоровье	**2 учебных часа в неделю**	**3 учебных часа в неделю**
	1.4. Допризывная (медицинская) подготовка	**86**	
	1.5. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций	**22**	**22**
	Резерв	**66**	**28**
	Итого	**1868**	**180**

Продолжение таблицы 1

Компонент учебного плана	Наименование циклов, учебных предметов	Примерное распределение учебного времени (учебных часов для компонентов учебного плана 1, 2, 4, 5; недель – для 3.2, 3.4) для получения образования на основе	
		общего базового образования с получением общего среднего образования	общего среднего образования
		при сроках обучения	
		2 года 6 месяцев	1 год
2. Профессиональный	**2.1. Общепрофессиональный цикл**	**158–132**	**123–105**
	2.1.1. Прикладная информатика	44	33
	2.1.2. Белорусский язык (профессиональная лексика)	20	20
	2.1.3. Основы экономики	40	30
	2.1.4. Психология и этика деловых отношений	54–28	40–22
	2.2. Специальный цикл	**846–1160**	**766–1063**
	2.2.1. Общеспециальные учебные предметы	238–422	184–344
	2.2.2. Специальные учебные предметы	608–738	582–719
	2.3. Учебные предметы по выбору (вариативная часть)	**492–204**	**279–0**
	Резерв	**200**	**20**
	Итого	**1696**	**1188**
Всего по компонентам 1–2		**3564**	**1368**

Окончание таблицы 1

Компонент учебного плана	Наименование циклов, учебных предметов	Примерное распределение учебного времени (учебных часов для компонентов учебного плана 1, 2, 4, 5; недель – для 3.2, 3.4) для получения образования на основе	
		общего базового образования с получением общего среднего образования	общего среднего образования
		при сроках обучения	
		2 года 6 месяцев	1 год
3. Контроля	3.1. Обязательные контрольные работы	определяются в типовых учебных планах по специальности	
	3.2. Экзамены	3	1
	3.3. Квалификационные экзамены[1]	определяются в учебном плане учреждения образования, реализующего образовательные программы профессионально-технического образования, по специальности (специальностям)	
	3.4. Выпускные квалификационные экзамены	1	1
4. Консультаций		**300**	**92**
5. Факультативных занятий		**140**	**60**

[1] Квалификационные экзамены проводятся при организации поэтапного обучения за счет часов, отводимых на производственное обучение.

7.7 Требования к компетенциям по компонентам

7.7.1 Общеобразовательный компонент

Требования к общеобразовательным знаниям и умениям для обучающихся на основе общего базового образования с получением общего среднего образования определяются Министерством образования Республики Беларусь на основании образовательных стандартов Республики Беларусь по учебным предметам общего среднего образования, для обучающихся на основе общего среднего образования определяются Министерством образования Республики Беларусь.

7.7.2 Профессиональный компонент

7.7.2.1 Требования к профессиональным знаниям и умениям

Выпускник, обучавшийся по данной специальности,

должен знать:

– основные технологические процессы кулинарной обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;

– особенности кулинарной обработки продуктов для детского и диетического питания;

– ассортимент, рецептуру, технологию приготовления холодных и горячих блюд и закусок, коктейлей, смешанных напитков, полуфабрикатов, кулинарной продукции и (или) мучных кондитерских, булочных изделий;

– ассортимент, рецептуру и технологию приготовления полуфабрикатов, блюд, закусок и напитков с учетом особенностей кухонь народов мира;

– ассортимент, рецептуру и технологию приготовления кондитерских изделий, изделий из шоколада, карамели, марципана;

– назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации торгово-технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания и (или) организации обслуживания покупателей;

– особенности подачи блюд и напитков в соответствии со специализацией объекта общественного питания;

– методы, способы подачи блюд и напитков (сильвер, сервис, чиридон сервис, платед сервис и др.);

– правила организации работ по приемке продовольственного сырья, пищевых продуктов, кулинарной продукции;

– правила подачи и способы выкладки товаров на барной, буфетной стойке, витрине, прилавке и линии раздачи;

– правила оформления закусок, блюд, кондитерских изделий с учетом современных требований;

– виды и характеристику пищевых продуктов и продовольственного сырья, основных компонентов и добавок, применяемых в общественном питании;

– особенности питания различных категорий населения;

– правила сервировки столов в объектах общественного питания;

– правила этикета и обслуживания покупателей, в том числе иностранных туристов, очередность и температуру подачи напитков, блюд;

– организацию обслуживания банкетов, приемов, праздничных мероприятий;

– сроки годности и условия хранения товаров;

– правила пользования таблицей взаимозаменяемости пищевых продуктов, расчета пищевых продуктов, выхода полуфабрикатов и готовой продукции;

– правила подготовки продукции общественного питания к продаже, отпуску и подаче блюд и (или) упаковке готовой продукции;

– санитарные нормы и правила;

– особенности составления меню, карт;

– порядок формирования цены, назначение и правила оформления бухгалтерских документов;

– правила расчета покупателей;

– правила проведения инвентаризации;

– правила и условия применения вычислительной техники в профессиональной деятельности;

– пути повышения эффективности производства, производительности труда, качества выпускаемой продукции, экономии материальных ресурсов, снижения трудоемкости и себестоимости продукции;

– формы и системы оплаты труда, условия оплаты труда при расширении зоны обслуживания и совмещении профессий, особенности оплаты труда и распределения при различных формах организации труда;

– основные положения и формы подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих на производстве;

– требования по охране труда;

– безопасные методы и приемы труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и гигиены при выполнении соответствующих видов работ;

– последствия воздействия на работника вредных и (или) опасных производственных факторов, меры по предупреждению и (или) уменьшению их воздействия;

– правила и способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве;

– требования по охране окружающей среды: пути, способы и правила их выполнения;

– основы этики и психологии, способы и правила установления комфортных деловых межличностных отношений в соответствующих производственных условиях;

– основы эстетики труда и производства;

должен уметь:

– приготавливать полуфабрикаты, блюда, закуски и напитки с учетом особенностей национальных кухонь;

– приготавливать блюда, напитки в присутствии покупателей;

– приготавливать кондитерские изделия, изделия из шоколада, карамели, марципана;

– оформлять закуски, блюда, кондитерские изделия с учетом современных требований;

– подбирать посуду, приборы, столовое белье;

– составлять меню и организовывать работу по предоставлению услуг в зависимости от типа, класса и специализации объекта общественного питания;

– предоставлять услуги питания на специализированных объектах общественного питания и с учетом особенностей национальных кухонь;

– осуществлять кулинарную обработку продуктов для детского и диетического питания;

– организовывать обслуживание банкетов, торжеств, семейных обедов;

– производить расчет с покупателями;

– выполнять основные требования технологических процессов обработки сырья и полуфабрикатов при производстве продукции общественного питания;

– применять торгово-технологическое оборудование, инструменты, инвентарь, столовую посуду;

– применять правила работ по приемке продовольственного сырья, пищевых продуктов, кулинарной продукции, подготавливать продукты и товары к продаже;

– оформлять витрины, барную, буфетную стойку, прилавок и линии раздачи, содержать их в образцовом состоянии;

– производить сервировку столов различными способами;

– осуществлять обслуживание и расчет покупателей в соответствии с установленными правилами;

– сопоставлять и сравнивать виды пищевых продуктов и сырья, основных компонентов и добавок, применяемых в общественном питании;

– применять в профессиональной деятельности навыки безопасных методов и приемов труда;

– применять в профессиональной деятельности вычислительную технику и программное обеспечение;

– оказывать первую помощь пострадавшим при несчастных случаях на производстве;

– экономно расходовать сырье, материалы и энергию при выполнении соответствующих работ;

– рационально организовывать рабочее место;

– устанавливать и поддерживать этические, психологические, комфортные взаимоотношения в производственном коллективе;

– владеть методами и способами самоконтроля и коррекции собственных действий при выполнении различных видов работ.

7.7.2.2 Требования к профессиональным знаниям и умениям обучающихся, осваивающих квалификации согласно подразделу 4.2 настоящего образовательного стандарта, могут быть приняты за основу при непрерывной профессиональной подготовке рабочих на производстве с кодами профессий 11176, 11301, 12901, 13235, 16399, 16675, 16676, 19592 и служащих с кодом должности 22882 по ОКРБ 006.

7.8 Требования к содержанию и организации производственного обучения

7.8.1 Производственное обучение включает начальный, основной и заключительный (производственная практика) периоды и направлено на закрепление теоретических знаний и практических умений и обеспечение профессиональной компетентности выпускника в соответствии с квалификацией.

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

7.8.3 Продолжительность заключительного периода производственного обучения (производственной практики), в зависимости от специфики и конкретной интеграции квалификаций и их уровня, составляет 8–30 учебных недель.

7.8.4 Продолжительность выполнения учебно-производственных работ во время производственного обучения не должна превышать

длительности рабочего времени, которое устанавливается законодательством о труде для соответствующей возрастной категории работников.

7.8.5 При прохождении практики, производственного обучения обучающиеся в учреждениях образования в возрасте от шестнадцати до восемнадцати лет могут выполнять работы, включенные в список работ, на которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет, утвержденный постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 27.06.2013 г. № 67, не более четырех часов в день [6].

7.8.6 Количество учебных часов, отводимых на производственное обучение, составляет не менее 40 процентов от общего количества учебных часов, отводимых на реализацию образовательных программ профессионально-технического образования. При определении доли производственного обучения в процессе проектирования учебных планов учреждения образования в расчетах не принимается во внимание учебное время, отводимое на консультации, факультативные занятия, учебные предметы по выбору, резерв (если оно не используется на увеличение учебного времени на учебные предметы профессионального компонента), а также учебное время на компонент контроля и общеобразовательный компонент. Учебное время, отводимое на производственное обучение, может быть увеличено за счет уменьшения количества учебных часов на изучение учебных предметов профессионального компонента и количества квалификаций.

7.8.7 Выполнение практических работ для освоения безопасных методов и приемов труда предусматривается в содержании учебного предмета «Производственное обучение» и должно составлять в объеме этого предмета не менее 24 часов.

8 Требования к организации идеологической и воспитательной работы

Целью воспитания в профессиональном образовании является создание воспитательного пространства и развитие воспитывающей среды, способствующей развитию и саморазвитию нравственно зрелой, творческой личности, ее социализации.

Воспитательная работа направлена:

– на формирование мировоззренческих основ личности;
– развитие нравственно-этических ценностей;
– формирование профессионально-психологических основ личности;
– формирование культурно-бытовых ценностей;

– создание условий для социализации и саморазвития личности обучающегося.

Составляющими воспитательной работы являются идеологическое, гражданско-патриотическое, нравственное, эстетическое, семейное, экологическое, трудовое и профессиональное воспитание, воспитание информационной культуры, культуры здорового образа жизни, культуры самопознания и саморегуляции личности, культуры безопасной жизнедеятельности, культуры быта и досуга и др.

Выпускник должен:

– обладать качествами гражданина, патриота;
– быть способным к социальному взаимодействию;
– обладать способностью к межличностным коммуникациям;
– владеть навыками здоровьесбережения.

У выпускника должны быть сформированы гражданственность, патриотизм и национальное самосознание на основе государственной идеологии, навыки здорового образа жизни, экологической безопасности, ценностное отношение к жизни, социуму, природным ресурсам, правовая и информационная культура.

9 Оценка результатов учебной деятельности учащихся

Оценка результатов учебной деятельности учащихся по учебным предметам общеобразовательного компонента осуществляется в соответствии с требованиями к результатам освоения содержания образовательных программ общего среднего образования.

В учреждениях образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического образования, оценка результатов учебной деятельности учащихся по учебным предметам профессионального компонента осуществляется по десятибалльной шкале в соответствии с показателями, приведенными в таблице 2.

Таблица 2 Показатели оценки результатов учебной деятельности по учебным предметам профессионального компонента

Отметка в баллах	Показатели оценки	
	Теоретическое обучение	Производственное обучение
1 (один)	Узнавание отдельных объектов изучения программного учебного материала, предъявленных в готовом виде (фактов, терминов, явлений, инструктивных указаний, действий и т. д.)	Неточное выполнение безопасных приемов работ и контроля качества выполняемых операций; неумение осуществлять самоконтроль за выполняемыми действиями; многочисленные нарушения требований ТНПА, технической

Продолжение таблицы 2

Отметка в баллах	Показатели оценки	
	Теоретическое обучение	Производственное обучение
		документации; нарушение требований по охране труда и пожарной безопасности; наличие многочисленных существенных ошибок, исправляемых при непосредственной помощи мастера производственного обучения учреждения образования (далее – мастера)
2 (два)	Различение объектов изучения программного учебного материала, предъявленных в готовом виде; осуществление соответствующих практических действий	Неточное выполнение безопасных приемов работ и контроля качества выполняемых операций; недостаточное умение осуществлять самоконтроль за выполняемыми действиями; нарушение требований ТНПА, технической документации; нарушение требований по охране труда и пожарной безопасности; наличие существенных ошибок, исправляемых при непосредственной помощи мастера
3 (три)	Воспроизведение части программного учебного материала по памяти (фрагментарный пересказ и перечисление объектов изучения); осуществление умственных и практических действий по образцу	Недостаточное владение безопасными приемами работ и контроля качества выполняемых операций; самоконтроль за выполняемыми действиями; выполнение требований ТНПА, технической документации; соблюдение требований по охране труда и пожарной безопасности; наличие отдельных существенных ошибок, исправляемых при непосредственной помощи мастера
4 (четыре)	Недостаточно осознанное воспроизведение большей части программного учебного материала (описание объектов изучения с элементами объяснения, раскрывающими структурные связи и отношения); применение знаний в знакомой	Недостаточное владение безопасными приемами работ и контроля качества выполняемых операций; самоконтроль за выполняемыми действиями; выполнение требований ТНПА, технической документации; соблюдение требований по охране

Продолжение таблицы 2

Отметка в баллах	Показатели оценки	
	Теоретическое обучение	Производственное обучение
	ситуации по образцу; наличие единичных существенных ошибок	труда и пожарной безопасности; наличие единичных существенных ошибок, исправляемых при непосредственной помощи мастера
5 (пять)	Осознанное воспроизведение большей части программного учебного материала (описание объектов изучения с объяснением структурных связей и отношений); применение знаний в знакомой ситуации по образцу; наличие несущественных ошибок	Самостоятельное выполнение работ и контроля качества выполняемых операций с помощью мастера; самоконтроль за выполняемыми действиями; выполнение требований ТНПА, технической документации; соблюдение требований по охране труда и пожарной безопасности; возможны несущественные ошибки, устраняемые при дополнительных вопросах мастера
6 (шесть)	Полное знание и осознанное воспроизведение всего программного учебного материала; владение программным учебным материалом в знакомой ситуации (описание и объяснение объектов изучения, выявление и обоснование закономерных связей, приведение примеров из практики, выполнение упражнений, задач и заданий по образцу, на основе предписаний); наличие несущественных ошибок	Самостоятельное выполнение работ; контроль качества выполняемых операций с помощью мастера в отдельных случаях; самоконтроль за выполняемыми действиями; выполнение большинства требований ТНПА, технической документации; соблюдение требований по охране труда и пожарной безопасности; возможны отдельные несущественные ошибки, устраняемые при дополнительных вопросах мастера
7 (семь)	Полное, прочное знание и воспроизведение программного учебного материала; владение программным учебным материалом в знакомой ситуации (развернутое описание и объяснение объектов изучения, раскрытие сущности, обоснование и доказательство, формулирование выводов, недостаточно самостоятельное выполнение заданий); наличие единичных несущественных ошибок	Самостоятельное выполнение работ; контроль качества выполняемых операций с помощью мастера в единичных случаях; самоконтроль за выполняемыми действиями; выполнение требований ТНПА, технической документации; соблюдение требований по охране труда и пожарной безопасности; возможны единичные несущественные ошибки, устраняемые при дополнительных вопросах мастера

Окончание таблицы 2

Отметка в баллах	Показатели оценки	
	Теоретическое обучение	Производственное обучение
8 (восемь)	Полное, прочное, глубокое знание и воспроизведение программного учебного материала; оперирование программным учебным материалом в знакомой ситуации (развернутое описание и объяснение объектов изучения, раскрытие сущности, обоснование и доказательство, подтверждение аргументами и фактами, формулирование выводов, самостоятельное выполнение заданий); наличие единичных несущественных ошибок	Уверенное владение безопасными приемами работ; контроль качества выполняемых операций с незначительной помощью мастера; самоконтроль за выполняемыми действиями; выполнение требований ТНПА, технической документации; соблюдение требований по охране труда и пожарной безопасности; наличие отдельных несущественных ошибок, самостоятельно устраняемых учащимся
9 (девять)	Полное, прочное, глубокое, системное знание программного учебного материала; оперирование программным учебным материалом в частично измененной ситуации (как применение учебного материала на основе известных правил, предписаний, так и поиск нового знания, способов решения учебных задач, выдвижение предположений и гипотез, наличие действий и операций творческого характера для выполнения заданий)	Уверенное и точное владение безопасными приемами работ различной степени сложности; контроль качества выполняемых операций; самоконтроль за выполняемыми действиями; выполнение требований ТНПА, технической документации; соблюдение требований по охране труда и пожарной безопасности; наличие единичных несущественных ошибок, самостоятельно устраняемых учащимся
10 (десять)	Свободное оперирование программным учебным материалом; применение знаний и умений в незнакомой ситуации (самостоятельные действия по описанию, объяснению объектов изучения, формулированию правил, построению алгоритмов для выполнения заданий, демонстрация рациональных способов решения задач, выполнение творческих работ и заданий)	Уверенное и точное владение безопасными приемами работ различной сложности в знакомой или незнакомой ситуации, перенос знаний и умений выполнения различных технологических операций в новую ситуацию; контроль качества выполняемых операций; самоконтроль за выполняемыми действиями; выполнение требований ТНПА, технической документации; соблюдение требований по охране труда и пожарной безопасности

10 Требования к итоговой аттестации учащихся

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

10.2 Итоговая аттестация учащихся по учебным предметам общеобразовательного компонента проводится в форме выпускных экзаменов.

10.3 Итоговая аттестация учащихся по учебным предметам профессионального компонента проводится в форме выпускного квалификационного экзамена.

10.4 Итоговая аттестация по учебным предметам общеобразовательного компонента проводится в соответствии с правилами проведения аттестации учащихся при освоении содержания образовательных программ общего среднего образования, утверждаемыми Министерством образования Республики Беларусь.

10.5 Итоговая аттестация по учебным предметам профессионального компонента проводится в соответствии с правилами проведения аттестации учащихся при освоении содержания образовательных программ профессионально-технического образования, утверждаемыми Министерством образования Республики Беларусь.

10.6 По результатам итоговой аттестации выпускнику присваивается одна или несколько квалификаций: **«Бармен»** 4 (четвертого) или 5 (пятого) разряда; «**Буфетчик»** 3 (третьего), 4 (четвертого) или 5 (пятого) разряда; **«Калькулятор»**; **«Кондитер»** 2 (второго), 3 (третьего) или 4 (четвертого) разряда; **«Кулинар мучных изделий»** 4 (четвертого) разряда; «**Официант»** 3 (третьего), 4 (четвертого) или 5 (пятого) разряда; **«Повар»** 3 (третьего) или 4 (четвертого) разряда; **«Повар детского питания»** 4 (четвертого) разряда; «**Член бригады объекта быстрого обслуживания (ресторана)»** 3 (третьего) или 4 (четвертого) разряда, и выдается диплом о профессионально-техническом образовании.

11 Требования к ресурсному обеспечению образовательной программы

11.1 Требования к кадровому обеспечению

Основные требования, предъявляемые к педагогическим работникам, определяются квалификационными характеристиками, утверждаемыми в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

Педагогические работники должны проходить повышение квалификации не реже одного раза в 5 лет.

11.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Материально-техническая база учреждения образования должна включать:

– помещения, кабинеты, лаборатории, мастерские, площадки, иные учебно-производственные объекты, снабженные мебелью, инвентарем, средствами обучения, необходимыми для организации образовательного процесса;

– помещения для занятий физической культурой и спортом;

– иное имущество в соответствии с санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и иных объектов, необходимых для реализации образовательной программы профессионально-технического образования, приводится в типовом учебном плане по специальности.

Лаборатории, мастерские и иные учебно-производственные объекты должны быть оснащены в соответствии с перечнем машин и оборудования для организации производственного обучения (далее – перечень).

Модели (марки) машин и оборудования в перечне приводятся как примерные и могут быть заменены на другие, аналогичные по назначению, более современные. Модели (марки) машин и оборудования, не указанные в перечне, определяются учреждениями образования совместно с организациями – заказчиками кадров с учетом технологического переоснащения организаций отрасли.

В случае отсутствия указанных в перечне машин и оборудования в учреждениях образования учреждения образования совместно с организациями – заказчиками кадров, органами управления образованием определяют объекты производства в организациях, учебно-производственные объекты в ресурсных центрах, в которых имеются необходимые современные машины и оборудование, и организуют на их базе производственное обучение учащихся. При этом в договорах об организации производственного обучения указывается, на каких машинах и оборудовании, в каком объеме производственное обучение учащихся будет производиться в организациях или ресурсных центрах.

В зависимости от содержания выполняемых учащимися учебно-производственных работ учреждение образования, организация, обеспечивающая прохождение производственного обучения, ресурсный центр могут дополнительно применять другие машины и оборудование, не предусмотренные перечнем, но используемые в соответствии со спецификой производственного процесса в организациях – заказчиках кадров.

Приложение А
(информационное)

Библиография

[1] Инструкция о порядке классификации объектов общественного питания по типам и классам : [утв. постановлением Министерства торговли Респ. Беларусь от 29.07.2014 № 29] // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 28.08.2014. № 8/29045

[2] Кодекс Республики Беларусь об образовании от 13.01.2011 № 243-З // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 17.01.2011. № 2/1795

[3] О государственном регулировании торговли и общественного питания в Республике Беларусь : Закон Республики Беларусь от 08.01.2014 № 128-З // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 15.01.2014. № 2/2126

[4] Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 51 : [утв. постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 25.11.2003 № 146] // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 25.05.2012. № 8/25704

[5] Единый квалификационный справочник должностей служащих. Выпуск 1 : [утв. постановлением Министерства труда Республики Беларусь от 30.12.1999 № 159] // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 25.05.2012. № 8/25819

[6] Об охране труда : Закон Республики Беларусь от 23 июня 2008 г. № 356-З // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 26.06.2008. № 2/1453

Программное обеспечение, которое использовано
для создания электронного издания: MS Word.

Ответственный за выпуск Н.В. Курилкина
Редактор Е.Л. Мельникова
Корректор Г.С. Яночкина
Технический редактор О.С. Дубойская

Дата размещения на сайте 28.11.2016. Объем издания 281 Кб.
Уч.-изд. л. 1,72. Код 92/16.

Республиканский институт профессионального образования.
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя,
распространителя печатных изданий № 1/245 от 27.03.2014.
Ул. К. Либкнехта, 32, 220004, Минск. Тел.: 226 41 00, 200 43 88.