



МІНІСТЭРСТВА АДУКАЦЫІ
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПАСТАНОВА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

14 лютага 2019 г. № 4

г. Минск

г. Минск

О внесении изменений в постановление
Министерства образования Республики Беларусь
от 24 апреля 2015 г. № 31

На основании пункта 3 статьи 189 Кодекса Республики Беларусь об
образовании Министерство образования Республики Беларусь

ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Внести в образовательный стандарт среднего специального
образования по специальности 2-02 06 04 «Обслуживающий труд и
изобразительное искусство», утвержденный постановлением Министерства
образования Республики Беларусь от 24 апреля 2015 г. № 31 «Об
утверждении образовательного стандарта среднего специального образования
по специальности 2-02 06 04 «Обслуживающий труд и изобразительное
искусство»» следующие изменения:

раздел 2 изложить в следующей редакции:

«2 Нормативные ссылки

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

СТБ ISO 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные
положения и словарь

ОКРБ 011-2009 Специальности и квалификации

ОКРБ 014-2017 Занятия.»;

раздел 3 изложить в следующей редакции:

«3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются следующие термины с
соответствующими определениями:

Вид (подвид) профессиональной деятельности – вид (подвид) трудовой
деятельности, определяемый специальностью (специализацией), квалификацией
(ОКРБ 011).

Воспитание – целенаправленный процесс формирования духовно-
нравственной и эмоционально ценностной сферы личности обучающегося [1].

Изобразительное искусство – область искусства, предусматривающая
овладение знаниями и умениями по основам рисунка, живописи, скульптуры.

Искусство – форма общественного сознания, отражения реальной действительности с помощью художественно-образных сообщений, вызывающих идейно-эмоциональное, эстетическое отношение к явлениям мира [2].

Качество образования – соответствие образования требованиям образовательного стандарта, учебно-программной документации соответствующей образовательной программы [1].

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

Компетентность – способность применять знания и навыки для достижения намеченных результатов (СТБ ISO 9000).

Конструирование одежды – создание конструкций моделей одежды.

Моделирование одежды – создание вариантов эскизов и моделей швейных изделий для отработки их оптимальной конструкции и формы.

Образование – обучение и воспитание в интересах личности, общества и государства, направленные на усвоение знаний, умений, навыков, формирование гармоничной, разносторонне развитой личности обучающегося [1].

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 [1].

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 [1].

Образовательный стандарт – технический нормативный правовой акт, определяющий содержание образовательной программы посредством установления требований к образовательному процессу и результатам освоения ее содержания [1].

Обучение – целенаправленный процесс организации и стимулирования учебной деятельности обучающихся по овладению ими знаниями, умениями и навыками, развитию их творческих способностей [1].

Объект профессиональной деятельности – совокупность процессов, предметов, явлений, на которые направлена профессиональная деятельность специалиста.

Педагогика – наука о сущности развития и формирования человеческой личности и разработка на этой основе теории и методики воспитания и обучения как специально организованного процесса [2].

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

Психология – наука о закономерностях развития и функционирования психики как особой формы жизнедеятельности [2].

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.

Творчество – деятельность, результатом которой является создание новых, оригинальных и более совершенных материальных и духовных ценностей, обладающих объективной или/и субъективной значимостью [2].

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

Учащийся – лицо, осваивающее содержание одного из видов образовательных программ общего среднего образования, образовательных программ профессионально-технического образования, образовательных программ среднего специального образования, или образовательной программы дополнительного образования детей и молодежи, или образовательной программы специального образования на уровне общего среднего образования, или образовательной программы специального образования на уровне общего среднего образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью [1].

Эстетическое воспитание – целенаправленный, систематический процесс воздействия на личность ребенка с целью развития у него способности видеть красоту окружающего мира, искусства и создавать ее.»;

в разделе 4:

подраздел 4.2 изложить в следующей редакции:

«4.2 Квалификация выпускника

Образовательный процесс, организованный в целях освоения учащимися содержания образовательной программы среднего специального образования, обеспечивает получение квалификации специалиста «Учитель» и квалификации рабочего «Швея» (не ниже 3-го разряда) (ОКРБ 014).»;

подраздел 4.4 изложить в следующей редакции:

«4.4 Требования к формам получения среднего специального образования»

Обучение по специальности осуществляется в очной (дневная, вечерняя) и заочной формах получения образования.»;

часть первую подраздела 4.5 изложить в следующей редакции:

«4.5 Требования к срокам получения среднего специального образования»

Срок получения среднего специального образования по специальности в дневной форме получения образования составляет: на основе общего базового образования – 2 года 10 месяцев, на основе общего среднего образования – 1 год 10 месяцев.»;

в разделе 7:

часть первую подраздела 7.2 изложить в следующей редакции:

«Для реализации образовательной программы среднего специального образования на основе стандарта разрабатывается учебно-программная документация, включающая типовые учебные планы по специальности, типовые учебные программы по учебным дисциплинам профессионального компонента, типовые учебные программы по практике.»;

подпункт 7.3.7 изложить в следующей редакции:

«7.3.7 В учебных планах по специальности для получения образования в вечерней и заочной формах получения образования не планируются учебные дисциплины «Физическая культура и здоровье», «Допризывная (медицинская) подготовка», факультативные занятия.

В учебном плане по специальности для получения образования в вечерней форме получения образования допускается сокращение количества учебных часов на изучение учебных дисциплин общеобразовательного и профессионального компонентов не более чем на 30 процентов от количества учебных часов, установленных типовым учебным планом по специальности для получения образования в дневной форме получения образования. Дополнительно к обязательной учебной нагрузке в вечерней форме получения образования планируются учебные часы на проведение консультаций из расчета 4 учебных часа в неделю на учебную группу.

В учебном плане по специальности для получения образования в заочной форме получения образования на изучение учебных дисциплин отводится 20–25 процентов времени, установленного типовым учебным планом по специальности для получения образования в дневной форме получения образования. В течение учебного года планируется не более 6 экзаменов, 10 домашних контрольных работ, в том числе не более 2 домашних контрольных работ по одной учебной дисциплине. Учебная практика по закреплению практических умений и навыков по учебной дисциплине проводится в период лабораторно-экзаменационной сессии. Дополнительно к обязательной учебной нагрузке в заочной форме получения образования

планируются учебные часы на проведение консультаций из расчета 3 учебных часа в учебный год на каждого учащегося.

Планируемая продолжительность преддипломной практики в заочной и вечерней формах получения образования – 30 календарных дней (4 недели).»;

подпункт 7.4.3 изложить в следующей редакции:

«7.4.3 На итоговую аттестацию отводится 2 недели.»;

подразделы 7.5 и 7.6 изложить в следующей редакции:

«7.5 Требования к срокам реализации образовательной программы

Срок получения среднего специального образования в дневной форме получения образования составляет:

– на основе общего базового образования – не менее 147,5 недели, из них не менее 91 недели теоретического обучения, не менее 26 недель практики, не менее 5,5 недели на экзаменационные сессии, 2 недели на проведение итоговой аттестации, не менее 18 недель каникул, 5 недель резерва;

– на основе общего среднего образования – не менее 95,5 недели, из них не менее 48,5 недели теоретического обучения, не менее 26 недель практики, не менее 3,5 недели на экзаменационные сессии, 2 недели на проведение итоговой аттестации, не менее 10 недель каникул, 5,5 недели резерва.

7.6 Перечень компонентов и циклов типового учебного плана по специальности

Таблица Перечень компонентов и циклов типового учебного плана по специальности

Наименование компонентов, циклов, учебных дисциплин	Примерное распределение учебного времени (учебных часов для 1, 2, 4, 5 компонентов; недель для 3, 6 компонентов) для обучения на основе	
	общего базового образования	общего среднего образования
1. Общеобразовательный компонент		
1.1. Социально-гуманитарный цикл	644	
1.2. Естественно-математический цикл	720	
1.3. Физическая культура и здоровье	182	90
1.4. Допризывная (медицинская) подготовка	74	
1.5. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций	22	22
1.6. Основы права	40	40
1.7. Основы социально-гуманитарных наук	36	36
Итого	1718	188
2. Профессиональный компонент		
2.1. Общепрофессиональный цикл	434	434
2.2. Специальный цикл	1124	1124
Итого	1558	1558

	Всего	3276	1746
3. Вариативный компонент		5	5,5
4. Факультативные занятия		182	101
5. Консультации		182	101
6. Компонент «Практика»		26	26
6.1. Учебная		19	19
6.2. Производственная		7	7
6.2.1. Технологическая		3	3
6.2.2. Преддипломная		4	4

»;

в подразделе 7.7.2.2:

позицию **«Выпускник должен в области технологии обработки пищевых продуктов, физиологии питания, санитарии и гигиены»** изложить в следующей редакции:

«Выпускник должен в области технологии обработки пищевых продуктов:

знать на уровне представления:

– роль научно-технического прогресса в создании прогрессивных технологий приготовления блюд;

– сущность процесса пищеварения, роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма;

– значение рационального питания для жизнедеятельности организма человека;

– значение санитарно-гигиенических требований к устройству, содержанию и оборудованию объектов общественного питания, к транспортировке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов;

– санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и реализации готовой пищи;

знать на уровне понимания:

– ассортимент пищевых продуктов, критерии их доброкачественности;

– пищевую ценность основных групп продуктов и их значение в питании человека;

– изменения основных пищевых веществ, происходящие в процессе приготовления блюд;

– правила использования посуды и инвентаря для приготовления и реализации готовой продукции;

– особенности приготовления основных групп супов;

– технологический процесс приготовления овощных полуфабрикатов и блюд из них;

– правила приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;

– технологический процесс первичной обработки рыбы и птицы и особенности приготовления блюд из рыбы и птицы;

- технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса;
- технологические особенности приготовления соусов;
- технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, правила их оформления и подачи;
- технологический процесс приготовления сладких блюд и горячих напитков;
- технологический процесс производства различных видов теста и изделий из него;
- особенности технологии приготовления блюд диетического и детского питания;
- основы рационального питания и физиологические принципы его организации;
- принципы расчета пищевой и энергетической ценности кулинарной продукции;
- санитарные требования к мытью посуды, инвентаря;
- правила приемки, условия, сроки хранения и годности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке производственного сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, приготовлению и реализации кулинарной продукции;

уметь:

- определять доброкачественность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- определять и выполнять рациональные приемы и операции при приготовлении блюд;
- разрабатывать инструкционные карты;
- осуществлять контроль соблюдения технологии приготовления блюд и обеспечивать их высокое качество;
- оценивать качество готовых блюд с учетом соответствия их критериям качества, проводить дегустацию блюд;
- сервировать стол для завтрака, обеда и ужина;
- оформлять готовые блюда в соответствии с эстетическими требованиями;
- составлять меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой;
- рассчитывать пищевую и энергетическую ценность кулинарной продукции;
- соблюдать требования к санитарной одежде, выполнять правила личной гигиены при обработке продовольственного сырья, пищевых продуктов;

– выполнять санитарно-гигиенические правила обработки пищевых продуктов, изготовления полуфабрикатов и блюд.»;

позицию «Выпускник должен в области методики трудового обучения» изложить в следующей редакции:

«Выпускник в области методики трудового обучения:

знать на уровне представления:

– историю развития методов технологического образования;

– условия обучения обслуживающему труду в учреждениях общего среднего образования;

– основные направления развития методики, новые педагогические технологии;

– основные понятия смежных наук и их применение при обучении обслуживающему труду;

знать на уровне понимания:

– научно-методические основы преподавания трудового обучения;

– психолого-педагогические основы методики преподавания трудового обучения в учреждениях общего среднего образования;

– виды компетенций, формируемых в процессе трудового обучения учащихся;

– задачи и содержание образовательного стандарта и учебной программы по трудовому обучению для учреждений общего среднего образования, их методический аппарат;

– принципы и формы планирования учебной работы по трудовому обучению;

– особенности организации различных видов деятельности учащихся в образовательном процессе (урок, учебное занятие, факультативное занятие, воспитательное мероприятие, занятие объединения по интересам и т. д.);

– типы и структуру уроков трудового обучения;

– традиционные и инновационные методы обучения технологическим приемам;

– методические приемы обучения различным видам технологической деятельности (конструирование и моделирование, пошив изделий, приготовление пищи и т. д.);

– педагогические технологии, методы, приемы и систему работы с учащимися на уроках трудового обучения;

– формы, методы контроля знаний, умений и навыков учащихся;

уметь:

– использовать теоретические знания в практической деятельности;

– обучать учащихся различным видам деятельности с использованием новых технологий;

– организовывать педагогическую деятельность на основе выбора оптимальных форм, средств, методов, приемов и способов обучения с учетом принципов личностно ориентированного и дифференцированного обучения;

- анализировать образовательные программы по преподаваемому учебному предмету;
- планировать уроки и воспитательные мероприятия различных типов;
- составлять календарно-тематический план и план-конспект (технологическую карту) урока в соответствии с требованиями учебной программы;
- проводить и анализировать уроки различных типов и воспитательные мероприятия;
- разрабатывать методику проведения уроков и занятий в соответствии с тематикой и задачами;
- проводить уроки, занятия, воспитательные мероприятия с использованием традиционных и инновационных педагогических технологий;
- реализовывать межпредметные связи на уроке через изучение и анализ учебных программ других учебных предметов;
- предупреждать, исправлять и анализировать ошибки учащихся;
- осуществлять контроль, оценку и учет результатов учебной деятельности учащихся;
- совершенствовать учебно-методическое обеспечение преподаваемого учебного предмета.»;

позицию «Выпускник должен в области сельскохозяйственных знаний и технологии хозяйствования» изложить в следующей редакции:

**«Выпускник должен в области технологии хозяйствования:
знать на уровне представления:**

- полевые, овощные, технические, плодово-ягодные, цветочно-декоративные культуры, их общую характеристику и биологические особенности;
- биологические особенности комнатных растений;
- эстетические требования к подбору комнатных растений;

знать на уровне понимания:

- основные агротехнические требования к качеству обработки почвы, применению удобрений, посевные качества семян;
- способы размножения плодово-ягодных, цветочно-декоративных культур;
- особенности благоустройства и оборудования жилища;
- художественные средства для достижения единства среды помещения;
- приемы композиционного оформления интерьера растениями, культуру интерьера современного жилища;
- способы консервации растений, заготовки природных материалов;

уметь:

- вносить удобрения с соблюдением правил безопасности труда;

- подготавливать семена к посеву, черенковать цветочно-декоративные растения;
- производить посев семян, укоренение черенков;
- производить посадку и ухаживать за рассадой и растениями;
- закладывать опыты с овощными культурами и цветочно-декоративными растениями;
- благоустраивать и оборудовать жилище;
- пользоваться художественными средствами для достижения единства среды помещения;
- консервировать растения, заготавливать природный материал.».

позицию **«Выпускник должен в области графических дисциплин»** изложить в следующей редакции:

«Выпускник должен в области черчения:

знать на уровне представления:

- основные объекты черчения;
- научные основы начертательной геометрии и использование основных ее положений в черчении;
- роль черчения в развитии пространственных представлений;

знать на уровне понимания:

- требования стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) к выполнению и оформлению чертежей и схем;
- основы геометрических построений;
- способы проектирования и их свойства при выполнении чертежей;
- правила разработки и выполнения эскизов и чертежей различных деталей и изделий;
- рациональные приемы работы с чертежными инструментами и приборами;

уметь:

- использовать геометрические построения при выполнении чертежей деталей;
- пользоваться чертежными инструментами;
- строить ортогональные и аксонометрические проекции;
- читать и выполнять чертежи несложных изделий в соответствии со стандартами ЕСКД.»;

абзац четвертый подпункта 7.8.2 изложить в следующей редакции:

«– для получения квалификации рабочего «Швея» (не ниже 3-го разряда) [3].»;

подраздел 9.2 раздела 9 изложить в следующей редакции:

«9 Требования к итоговой аттестации учащихся

9.2 Итоговая аттестация проводится в форме государственного экзамена по специальности.»;

раздел «**Приложение А (информационное). Библиография**» изложить в следующей редакции:

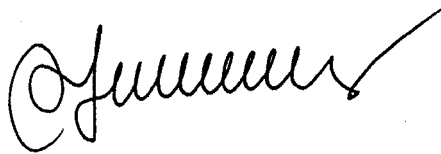
«[1] Кодекс Республики Беларусь об образовании от 13.01.2011 № 243-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 17.01.2011. № 2/1795

[2] Рапацевич, Е.С. Педагогика. Современная энциклопедия / Е.С. Рапацевич ; под общ. ред. А.П. Астахова. Минск : Современ. шк., 2010. 720 с.

[3] Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 46 : [утв. постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 31.03.2003 № 36] // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 25.05.2012. № 8/25709».

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

Министр



И.В.Карпенко