

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

---

**СРЕДНЕЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ**

**Специальность 2-91 01 01  
ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (ПО НАПРАВЛЕНИЯМ)**

**Направление специальности 2-91 01 01-02  
ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ И ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ)**

**Квалификация  
ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ.  
МАСТЕР ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

**СЯРЭДНЯЯ СПЕЦЫЯЛЬНАЯ АДУКАЦЫЯ**

**Спецыяльнасць 2-91 01 01  
ВЫТВОРЧАСЦЬ ПРАДУКЦЫІ І АРГАНІЗАЦЫЯ  
ГРАМАДСКАГА ХАРЧАВАННЯ (ПА НАПРАМКАХ)**

**Напрамак спецыяльнасці 2-91 01 01-02  
ВЫТВОРЧАСЦЬ ПРАДУКЦЫІ І АРГАНІЗАЦЫЯ  
ГРАМАДСКАГА ХАРЧАВАННЯ  
(ВЫТВОРЧАЯ І ПЕДАГАГІЧНАЯ ДЗЕЙНАСЦЬ)**

**Кваліфікацыя  
ТЭХНІК-ТЭХНОЛАГ.  
МАЙСТАР ВЫТВОРЧАГА НАВУЧАННЯ**

**SECONDARY SPECIAL EDUCATION**

**Speciality 2-91 01 01  
TECHNOLOGY OF PRODUCTION CANTEEN FEEDING  
(DIRECTIONS)**

**Speciality direction 2-91 01 01-02  
TECHNOLOGY OF PRODUCTION CANTEEN FEEDING  
(PRODUCTION AND PEDAGOGICAL ACTIVITY)**

**Qualification  
TECHNICIAN-TECHNOLOGIST.  
MASTER OF IN-SERVICE TRAINING**

**Министерство образования Республики Беларусь  
Минск**

УДК 642.5(083.74)

Ключевые слова: воспитание, компетентность, кулинарная продукция, мастер производственного обучения, образовательный процесс, общественное питание, потребитель услуги общественного питания, профессиональное обучение, процесс обслуживания, торговый объект общественного питания, услуга общественного питания

МКС 03.180; 03.080.30

---

## Предисловие

1 РАЗРАБОТАН учреждением образования «Республиканский институт профессионального образования»

ИСПОЛНИТЕЛИ:

*Ильин М.В.*, доц., канд. пед. наук (руководитель);

*Алестрова Л.А.*;

*Воронцова Е.Г.*, канд. филол. наук;

*Гапеева В.И.*;

*Калицкий Э.М.*, доц., канд. пед. наук;

*Клевжиц Н.Ф.*;

*Петрова А.Н.*;

*Попова О.С.*, д-р психол. наук;

*Савкина И.А.*;

*Таланова В.В.*;

*Ходоренко О.Л.*

ВНЕСЕН управлением профессионального образования  
Министерства образования Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН постановлением Министерства образования  
Республики Беларусь от 27.12.2016 № 120

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

---

Издан на русском языке

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Область применения .....	2
2	Нормативные ссылки .....	2
3	Термины и определения .....	3
4	Общие положения .....	6
	4.1 Общая характеристика специальности	
	4.2 Квалификация выпускника	
	4.3 Требования к уровню основного образования лиц, поступающих для получения среднего специального образования	
	4.4 Требования к формам получения среднего специального образования	
	4.5 Требования к срокам получения среднего специального образования	
5	Квалификационная характеристика .....	7
	5.1 Сфера профессиональной деятельности специалиста со средним специальным образованием	
	5.2 Объекты профессиональной деятельности специалиста со средним специальным образованием	
	5.3 Виды профессиональной деятельности специалиста со средним специальным образованием	
	5.4 Профессиональные функции специалиста со средним специальным образованием	
	5.5 Средства профессиональной деятельности специалиста со средним специальным образованием	
6	Требования к уровню подготовки выпускника .....	12
	6.1 Общие требования	
	6.2 Требования к психическим и психофизиологическим профессионально значимым свойствам личности	
	6.3 Требования к социально-личностным компетенциям	
	6.4 Требования к профессиональным компетенциям	
7	Требования к образовательной программе и ее реализации .....	18
	7.1 Состав образовательной программы	
	7.2 Требования к научно-методическому обеспечению образовательной программы	
	7.3 Требования к содержанию учебно-программной документации	
	7.4 Требования к организации образовательного процесса	
	7.5 Требования к срокам реализации образовательной программы	
	7.6 Перечень компонентов и циклов типового учебного плана по специальности (направлению специальности)	
	7.7 Требования к компетенциям по компонентам, циклам, областям знаний	
	7.8 Требования к содержанию и организации практики	
8	Требования к организации воспитательной работы .....	54
9	Требования к итоговой аттестации учащихся .....	55
10	Требования к ресурсному обеспечению образовательной программы .....	55
	10.1 Требования к кадровому обеспечению	
	10.2 Требования к материально-техническому обеспечению	
	Приложение А Библиография .....	56



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

---

**СРЕДНЕЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ**

**Специальность 2-91 01 01  
ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (ПО НАПРАВЛЕНИЯМ)**

**Направление специальности 2-91 01 01-02  
ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ И ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ)**

**Квалификация  
ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ.  
МАСТЕР ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

**СРЕДНЯЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАНИЕ**

**Специальность 2-91 01 01  
ВЫТВОРЧАСЦЬ ПРАДУКЦЫІ І АРГАНІЗАЦЫЯ  
ГРАМАДСКАГА ХАРЧАВАННЯ (ПА НАПРАМКАХ)**

**Напрамак спецыяльнасці 2-91 01 01-02  
ВЫТВОРЧАСЦЬ ПРАДУКЦЫІ І АРГАНІЗАЦЫЯ  
ГРАМАДСКАГА ХАРЧАВАННЯ  
(ВЫТВОРЧАЯ І ПЕДАГАГІЧНАЯ ДЗЕЙНАСЦЬ)**

**Кваліфікацыя  
ТЭХНІК-ТЭХНОЛАГ.  
МАЙСТАР ВЫТВОРЧАГА НАВУЧАННЯ**

**SECONDARY SPECIAL EDUCATION**

**Speciality 2-91 01 01  
TECHNOLOGY OF PRODUCTION CANTEEN FEEDING  
(DIRECTIONS)**

**Speciality direction 2-91 01 01-02  
TECHNOLOGY OF PRODUCTION CANTEEN FEEDING  
(PRODUCTION AND PEDAGOGICAL ACTIVITY)**

**Qualification  
TECHNICIAN-TECHNOLOGIST.  
MASTER OF IN-SERVICE TRAINING**

---

Дата введения **2017-01-18**

## 1 Область применения

Настоящий образовательный стандарт среднего специального образования по специальности 2-91 01 01 «Производство продукции и организация общественного питания (по направлениям)», направлению специальности 2-91 01 01-02 «Производство продукции и организация общественного питания (производственная и педагогическая деятельность)» (далее – стандарт) устанавливает основные требования к содержанию профессиональной деятельности и компетентности специалиста со средним специальным образованием, содержанию учебно-программной документации образовательной программы среднего специального образования, обеспечивающей получение квалификации специалиста со средним специальным образованием, уровню основного образования лиц, поступающих для получения среднего специального образования, вступительным испытаниям, формам и срокам получения среднего специального образования, организации образовательного процесса, объему учебной нагрузки учащихся, уровню подготовки выпускников, итоговой аттестации.

Стандарт применяется при разработке учебно-программной документации, оценке качества среднего специального образования по специальности (направлению специальности).

Стандарт обязателен для применения во всех учреждениях образования, которым в соответствии с законодательством предоставлено право осуществлять образовательную деятельность при реализации образовательных программ среднего специального образования, обеспечивающих получение квалификации специалиста со средним специальным образованием по специальности (направлению специальности).

## 2 Нормативные ссылки

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

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1209-2005 Общественное питание. Термины и определения

СТБ 1210-2010 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия

СТБ 1218-2000 Разработка и постановка продукции на производство. Термины и определения

СТБ ИСО 9000-2006 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь

ОКРБ 006-2009 Профессии рабочих и должности служащих  
ОКРБ 011-2009 Специальности и квалификации  
ГОСТ 30335-95 Услуги населению. Термины и определения  
ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются следующие термины с соответствующими определениями:

**Безопасность кулинарной продукции** – совокупность свойств кулинарной продукции, при которых она не является вредной и не представляет опасности для жизни и здоровья нынешнего и будущих поколений (СТБ 1210).

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

**Качество продовольственного сырья и пищевых продуктов** – совокупность свойств и характеристик продовольственного сырья и пищевых продуктов, которые обуславливают способность удовлетворять физиологические потребности человека при обычных условиях их использования [1].

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

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

**Компетентность** – выраженная способность применять свои знания и умения.

**Кулинарная продукция** – совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов (СТБ 1209).

**Направление специальности** – подсистема специальности как разновидность профессиональной деятельности в рамках конкретной специальности профессионально-технического, среднего специального и высшего образования I ступени (ОКРБ 011).

**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 стандарт** – технический нормативный правовой акт, определяющий содержание образовательной программы посредством

установления требований к образовательному процессу и результатам освоения ее содержания [2].

**Обслуживание** – деятельность исполнителя при непосредственном контакте с потребителем услуги (ГОСТ 30335).

**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 специалиста.

**Педагогика** – наука о воспитании и обучении человека, раскрывающая закономерности развития личности в процессе образования.

**Педагогическая деятельность** – область профессиональной деятельности педагога по обучению, воспитанию и развитию учащихся.

**Пищевая ценность** – комплекс свойств пищевых продуктов и продовольственного сырья, обеспечивающих физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии (СТБ 1100).

**Потребитель** – гражданин, получающий, заказывающий либо имеющий намерение получить или заказать услуги для личных нужд (ГОСТ 30335).

**Продовольственное (пищевое) сырье** – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции [4].

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

**Производственное обучение** – обязательная составная часть содержания профессионального образования, практическая профессиональная подготовка обучающихся к определенному виду деятельности по профессии или специальности в соответствии с требованиями государственного стандарта профессионального образования.



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

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

**Психология** – наука о закономерностях, механизмах и фактах психики (ощущения, восприятия, эмоции, память, и т. п.), специфическом аспекте жизнедеятельности человека при его взаимодействии с окружающей средой.

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

**Рецептура (кулинарной продукции)** – нормированный перечень сырья, продуктов и полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции (СТБ 1209).

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

**Технологическая карта** – технологический документ, включающий рецептуру, описание технологии приготовления, органолептическую характеристику готового блюда, изделия, другие показатели качества, пищевую ценность продукта (СТБ 1209).

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

**Технологический процесс исполнения услуги** – основная часть процесса предоставления услуги, связанная с изменением состояния объекта услуги (ГОСТ 30335).

**Требование** – потребность или ожидание, которое установлено, обычно предполагается или является обязательным (СТБ ИСО 9000).

**Тип объекта общественного питания** – объект общественного питания с характерными особенностями форм и методов обслуживания покупателей, ассортимента реализуемой продукции и номенклатуры предоставляемых услуг общественного питания [5].

**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, включая летние площадки (продолжение зала), торговых объектах, принадлежащих им на законном

основании, а также вне объектов общественного питания по заказам и созданию условий для потребления продукции общественного питания и товаров [5].

## **4 Общие положения**

### **4.1 Общая характеристика специальности**

Специальность 2-91 01 01 «Производство продукции и организация общественного питания (по направлениям)», направление специальности 2-91 01 01-02 «Производство продукции и организация общественного питания (производственная и педагогическая деятельность)» 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**

Образовательный процесс, организованный в целях освоения учащимися содержания образовательной программы среднего специального образования, обеспечивает получение квалификации **«Техник-технолог. Мастер производственного обучения»** и не менее одной квалификации рабочего, занятого в сфере общественного питания (ОКРБ 006).

### **4.3 Требования к уровню основного образования лиц, поступающих для получения среднего специального образования**

**4.3.1** В учреждение образования для получения среднего специального образования в дневной форме получения образования принимаются лица, которые имеют профессионально-техническое образование с общим средним образованием; в заочной или вечерней форме получения образования – лица, которые имеют профессионально-техническое образование с общим средним образованием, подтвержденное соответствующим документом об образовании.

**4.3.2** Условия приема на обучение устанавливаются в соответствии с правилами приема лиц для получения среднего специального образования.

### **4.4 Требования к формам получения среднего специального образования**

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

#### **4.5 Требования к срокам получения среднего специального образования**

Срок получения среднего специального образования по специальности в дневной форме на основе профессионально-технического образования с общим средним образованием составляет 2 года 9 месяцев.

Срок получения среднего специального образования по специальности при освоении содержания образовательной программы, предусматривающей повышенный уровень изучения учебных дисциплин, прохождения практики, срок получения среднего специального образования в вечерней или заочной форме получения образования определяются сроком получения среднего специального образования в дневной форме получения образования и увеличиваются не более чем на один год.

### **5 Квалификационная характеристика**

#### **5.1 Сфера профессиональной деятельности специалиста со средним специальным образованием**

Сферой профессиональной деятельности выпускника квалификации «Техник-технолог. Мастер производственного обучения» по специальности являются:

- субъекты общественного питания;
- технологические пищевые лаборатории;
- организации, осуществляющие питание различных групп населения;
- учреждения, реализующие образовательные программы профессионально-технического и среднего специального образования, межшкольные учебно-производственные комбинаты трудового обучения и профессиональной ориентации, иные организации, осуществляющие подготовку кадров по профессиям рабочих.

#### **5.2 Объекты профессиональной деятельности специалиста со средним специальным образованием**

Объектами профессиональной деятельности специалиста со средним специальным образованием по специальности являются:

- продовольственное сырье, пищевые продукты и материалы; наряд-заказ, меню;
- технологические документы в общественном питании;
- технологические процессы оказания услуг в общественном питании;

– процесс профессионального обучения, воспитания и развития в учреждениях образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического и среднего специального образования, межшкольных учебно-производственных комбинатах трудового обучения и профессиональной ориентации, иных организациях, осуществляющих подготовку кадров по профессиям рабочих.

### **5.3 Виды профессиональной деятельности специалиста со средним специальным образованием**

«Техник-технолог. Мастер производственного обучения» должен быть компетентным в следующих видах профессиональной деятельности:

- организационно-управленческая;
- производственно-технологическая;
- проектная;
- торгово-коммерческая;
- учебно-производственная;
- учебно-воспитательная;
- учебно-методическая;
- коммуникативная.

### **5.4 Профессиональные функции специалиста со средним специальным образованием**

«Техник-технолог. Мастер производственного обучения» должен быть компетентным в выполнении следующих профессиональных функций:

- участие в планировании и организации рационального питания различного контингента покупателей и торгово-производственной деятельности в сфере общественного питания;
- организация технологических процессов производства продукции общественного питания и обслуживания покупателей в соответствии с ТНПА и технологическими документами в общественном питании;
- внедрение прогрессивных технологий производства продукции общественного питания, форм и методов обслуживания покупателей с учетом использования передового отечественного и зарубежного опыта;
- составление различных видов меню и (или) наряда-заказа;
- организация разработки и внедрение новой, фирменной кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий с целью эффективного использования продовольственного сырья, пищевых продуктов и расширения номенклатуры услуг, предоставляемых покупателям;

- выполнение необходимых расчетов норм закладки продовольственного сырья, пищевых продуктов, выхода полуфабрикатов, готовых блюд и изделий при составлении технологических карт на новую, фирменную кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия;
- участие в разработке технологических проектных решений новых и реконструируемых объектов общественного питания;
- участие в подборе, расстановке технологического и торгового оборудования, мебели, контроль их эксплуатации и эффективного использования;
- контроль качества и безопасности поступающего продовольственного сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, материалов, кулинарной продукции и предоставляемых услуг в объектах общественного питания;
- создание эргономически оптимизированных условий труда, обеспечение выполнения производственным и обслуживающим персоналом правил и норм охраны труда, пожарной безопасности, ресурсосбережения и охраны окружающей среды;
- участие в планировании торгово-производственной деятельности в объектах общественного питания;
- ведение учетно-отчетной документации с использованием вычислительной техники;
- изучение и стимулирование спроса на услуги, предоставляемые покупателям объектами общественного питания;
- участие в правовом регулировании торгово-производственной деятельности в объектах общественного питания;
- организация работы по повышению квалификации и профессионального мастерства производственного и обслуживающего персонала;
- осуществление коммуникативной деятельности, управление трудовым коллективом;
- обеспечение полного и качественного выполнения программ производственного обучения и производственной практики;
- формирование у обучающихся (выпускников учреждений общего среднего образования, взрослого населения, лиц с особенностями психофизического развития) профессиональных знаний, умений и навыков в соответствии с требованиями образовательных стандартов по специальностям профессионально-технического и среднего специального образования, квалификационной (тарифно-квалификационной) характеристикой и учебной программой производственного обучения, в том числе производственной практики;
- составление графиков отработки обучающимися тем учебных программ производственного обучения;

– подготовка и проведение учебных занятий в учебно-производственных мастерских, лабораториях, ресурсных центрах и иных структурных подразделениях учреждений образования, непосредственно на производстве в соответствии с расписанием, а также дополнительных учебных занятий и консультаций;

– содействие обучающимся в освоении современной техники и технологий производства, передовых приемов и методов труда;

– формирование умений и навыков работы в условиях различных форм организации труда;

– подготовка обучающихся и участие в проведении текущей и итоговой аттестации;

– изучение во взаимодействии с классным руководителем (куратором учебной группы), другими членами педагогического коллектива индивидуальных качеств обучающихся, их интересов и склонностей, установление и поддержание связи с законными представителями несовершеннолетних обучающихся (родителями, лицами, их заменяющими) по вопросам организации образовательного процесса, информирование их об успеваемости и поведении обучающихся, участии в общественной жизни коллектива;

– планирование и осуществление совместно с классным руководителем (куратором учебной группы) учебно-воспитательной работы во внеурочное время, проведение внеурочных мероприятий, организация работы ученического самоуправления;

– обеспечение выполнения обучающимися правил внутреннего распорядка;

– разработка учебно-программной документации по производственному обучению, в том числе производственной практике, осуществление перспективно-тематического и поурочного планирования;

– участие в методической работе учреждения образования, работе педагогического совета;

– систематическое повышение своего профессионального и культурного уровня, внесение предложений по улучшению образовательного процесса;

– обеспечение соблюдения обучающимися требований безопасности труда и противопожарной безопасности, производственной санитарии и гигиены во время работы в лабораториях и на производственных объектах, проведение работы по профилактике производственного травматизма;

– ведение документации по планированию, учету и отчетности производственного обучения и анализу учебной и производственной деятельности;

– участие в профориентационной работе, работе по распределению, трудоустройству и закреплению выпускников на рабочих местах;

- участие в подготовке и оформлении договоров с организациями о подготовке рабочих (служащих), об организации производственного обучения и производственной практики;
- содействие вовлечению обучающихся в рационализаторскую работу, кружки технического и художественного творчества, спортивные секции и т. п.;
- осуществление учета посещаемости и успеваемости, контроля качества работ, выполняемых обучающимися;
- нормирование учебно-производственных работ;
- осуществление материально-технической и методической подготовки к учебным занятиям, подбор учебно-производственных работ и заказов, изготовление эталонных образцов изделий (работ);
- содержание оборудования, инструментов и приспособлений в функциональном состоянии в соответствии с техническими требованиями и условиями эксплуатации, обеспечение их сохранности и своевременной подготовки к учебным занятиям;
- разработка перечня учебно-производственных работ, применение необходимой нормативно-технической и другой документации для их выполнения.

### **5.5 Средства профессиональной деятельности специалиста со средним специальным образованием**

Средствами профессиональной деятельности специалиста со средним специальным образованием по специальности являются:

- технологическое и торговое оборудование, мебель, посуда, приборы, инвентарь, инструмент и другие предметы материально-технического оснащения, вычислительная техника;
- ТНПА, технологические документы в общественном питании;
- нормативные правовые акты, регламентирующие образовательную деятельность, осуществление общественного питания;
- средства научно-методического обеспечения;
- учебно-программная документация;
- учебные, справочные, периодические и рекламные издания; инструкционные, технологические, инструкционно-технологические карты; натуральные объекты и средства их изображения и отображения; тренажеры; технические, электронные средства обучения и др.;
- педагогические средства контроля результатов учебной деятельности обучающихся.

## **6 Требования к уровню подготовки выпускника**

### **6.1 Общие требования**

Выпускник должен:

– владеть знаниями и умениями в области общеобразовательных, общепрофессиональных и специальных учебных дисциплин, учебных дисциплин специализации, использовать информационные технологии на уровне, необходимом для осуществления социальной и профессиональной деятельности;

– уметь непрерывно пополнять свои знания, анализировать исторические и современные проблемы социально-экономической и духовной жизни общества, знать идеологию белорусского государства, нравственные и правовые нормы, уметь учитывать их в своей жизнедеятельности;

– владеть государственными языками (белорусским, русским), а также иностранным языком на уровне, необходимом для осуществления профессиональной деятельности, быть готовым к постоянному профессиональному, культурному и физическому самосовершенствованию.

### **6.2 Требования к психическим и психофизиологическим профессионально значимым свойствам личности**

Выпускник должен обладать способностью к сосредоточению, устойчивым вниманием, четким зрительным восприятием, оперативной и моторной памятью.

### **6.3 Требования к социально-личностным компетенциям**

Выпускник должен:

– быть способным к социальному взаимодействию, межличностным коммуникациям;

– уметь работать в коллективе, решать проблемные вопросы, принимать самостоятельные решения;

– быть способным к совершенствованию своей деятельности, повышению квалификации в течение всей жизни;

– соблюдать нормы здорового образа жизни.

### **6.4 Требования к профессиональным компетенциям**

Выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями по видам деятельности:

**организационно-управленческая:**

– ориентироваться в правовых основах осуществления общественного питания на территории Республики Беларусь;



- организовывать функционирование объектов общественного питания различных типов в соответствии с законодательством;
  - руководствоваться в профессиональной деятельности нормативными правовыми актами, ТНПА, технологическими документами в общественном питании;
  - анализировать организацию и осуществление государственного санитарного надзора за соблюдением требований законодательства Республики Беларусь в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
  - участвовать в организации и осуществлять производственный контроль на этапах обращения продукции (производство, переработка, реализация, хранение, транспортировка, организация потребления продуктов питания с оказанием либо без оказания сопутствующих услуг населению);
  - участвовать в организации продовольственного и материально-технического снабжения объектов общественного питания;
  - обеспечивать безопасные условия труда, пожарную безопасность, охрану окружающей среды и ресурсосбережение;
  - участвовать в разработке мероприятий, направленных на обеспечение безопасности технологических процессов производства продукции общественного питания для жизни и здоровья населения Республики Беларусь;
  - ориентироваться в вопросах инновационной и инвестиционной деятельности в сфере общественного питания, налоговой политики в Республике Беларусь;
  - ориентироваться в структуре управления объектами общественного питания;
  - владеть навыками планирования и расчета показателей торгово-производственной деятельности субъектов общественного питания;
  - ориентироваться в системе подготовки и переподготовки, повышения квалификации производственного и обслуживающего персонала;
  - ориентироваться в системах и формах оплаты труда;
  - оценивать эффективность торгово-производственной деятельности объектов общественного питания;
  - руководствоваться методами и принципами управления трудовым коллективом, формами морального и материального стимулирования;
  - ориентироваться в основах психологии личности и коллектива, этических и правовых нормах общения, приемах и технике делового общения;
- производственно-технологическая:**
- ориентироваться в истории, современном состоянии и перспективах развития сферы общественного питания;

– учитывать в профессиональной деятельности основные направления и содержание торгово-производственной деятельности объектов общественного питания;

– применять в профессиональной деятельности технологические документы в общественном питании, ТНПА, санитарные нормы и правила, гигиенические нормативы, устанавливающие требования для объектов общественного питания;

– соблюдать порядок составления различных видов меню и (или) нарядов-заказов;

– уметь готовить кулинарную продукцию, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия;

– анализировать ассортимент продовольственного сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, материалов, их химический состав, пищевую ценность, свойства и кулинарное использование;

– соблюдать правила приемки продовольственного сырья, пищевых продуктов и материалов по количеству и качеству, обеспечивать технологию их хранения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

– соблюдать сроки годности (хранения) и условия хранения;

– организовывать и контролировать технологические процессы производства, реализации кулинарной продукции;

– выполнять расчеты норм закладки продовольственного сырья, пищевых продуктов, выхода полуфабрикатов, готовых блюд и изделий при составлении технологических карт на новую, фирменную кулинарную продукцию, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия;

– анализировать ассортимент блюд и кулинарных изделий для лечебного, диетического, лечебно-профилактического, рационального питания и др. (вегетарианство, сыроедение, фрукторианизм, макробиотическое, раздельное), блюд национальной и мировой кухонь и особенности их приготовления;

– принимать участие в проведении экспериментальной работы по внедрению в производство кулинарной продукции из новых видов продовольственного сырья и пищевых продуктов;

– применять новые технологии в производстве продукции общественного питания;

– соблюдать порядок разработки и утверждения новой, фирменной кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий;

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

- выполнять санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к качеству и безопасности, кулинарной обработке продовольственного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, материалов, к приготовлению и реализации продукции;
- участвовать в разработке программы производственного контроля;
- выполнять программу производственного контроля;
- ориентироваться в вопросах стандартизации и управления качеством продукции и предоставляемых услуг в общественном питании;
- владеть методами оценки контроля качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов, материалов, полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;
- руководствоваться в работе приемами современного дизайна блюд и сервировки столов;
- применять различные формы и методы обслуживания различного контингента покупателей;
- принимать участие в вопросах пропагандирования культуры потребления;
- участвовать в подборе и расстановке технологического и торгового оборудования, мебели в помещениях объектов общественного питания с учетом их назначения в целях обеспечения последовательности технологического процесса поточного производства без пересечения движения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отходов;
- контролировать соблюдение производственным и обслуживающим персоналом санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к объектам общественного питания, и правил личной гигиены;

**проектная:**

- ориентироваться в требованиях к проектированию объектов общественного питания;
- руководствоваться правилами проектирования для вновь строящихся и реконструируемых объектов общественного питания;
- составлять схемы функционально-технологической и планировочной взаимосвязи помещений объектов общественного питания различных типов;
- использовать в процессе профессиональной деятельности технологические документы;
- анализировать технико-экономическое обоснование проектных решений, эксплуатационные требования, предъявляемые к объектам общественного питания;
- учитывать специфику работы и типы объектов общественного питания при разработке проектов по их модернизации и реконструкции;
- ориентироваться в требованиях к объемно-планировочным и конструктивным решениям помещений объектов общественного питания;

**торгово-коммерческая:**

- ориентироваться в основных понятиях рыночной экономики, факторах формирования рыночного спроса и предложения;
- ориентироваться в вопросах государственного регулирования и механизме формирования цен;
- ориентироваться в структуре себестоимости и ценообразования на продукцию и услуги общественного питания;
- принимать участие в организации и правовом регулировании коммерческой и предпринимательской деятельности;
- ориентироваться в вопросах маркетинговой деятельности в сфере общественного питания;
- составлять различные виды договорной документации с учетом специфики торгово-производственной деятельности субъектов общественного питания;
- оценивать эффективность торгово-производственной и коммерческой деятельности;
- анализировать товарные запасы и товарооборачиваемость в целях обеспечения ритмичности поступления продовольственного сырья и товаров в объекты общественного питания;
- подготавливать коммерческие предложения в целях повышения эффективности торгово-производственной деятельности объектов общественного питания;
- принимать участие в оценке маркетинговой среды объекта общественного питания;
- вести учетно-отчетную документацию;
- ориентироваться в осуществлении товарных операций в объектах общественного питания;
- ориентироваться в правилах работы с поставщиками и принимать участие в организации закупочной деятельности;
- владеть информационными технологиями, применяемыми в сфере общественного питания;

**учебно-производственная:**

- использовать нормативные правовые акты в области профессионально-технического и среднего специального образования, трудового законодательства, охраны труда, охраны детства и защиты прав матери и ребенка;
- проводить занятия в лабораториях и непосредственно на производстве;
- выбирать оборудование, приспособления, инструменты, материалы и т. д. для проведения занятий;
- использовать методику нормирования учебно-производственных работ;

- вести учет посещаемости и успеваемости, осуществлять контроль качества работ, выполняемых обучающимися;

- изучать и анализировать познавательные способности, мотивы и интересы личности в процессе формирования умений и навыков;

- соблюдать требования безопасности труда, пожарной и экологической безопасности, санитарно-гигиенические требования при организации образовательного процесса, владеть методами и способами профилактики производственного травматизма;

- использовать современные информационные технологии;

**учебно-воспитательная:**

- владеть основами психологии и педагогики;

- учитывать возрастные анатомо-физиологические особенности организма человека;

- учитывать специфику профессионального обучения взрослых, лиц с особенностями психофизического развития, в том числе инвалидов, включая обучение на дому;

- осуществлять совместно с классным руководителем (куратором учебной группы) планирование учебно-воспитательной работы во внеурочное время, проводить внеклассные мероприятия, организовывать работу ученического самоуправления, обеспечивать выполнение обучающимися правил внутреннего распорядка;

- применять различные методы, формы и средства вовлечения обучающихся в рационализаторскую работу, кружки технического и художественного творчества, спортивные секции и т. п.;

- внедрять основополагающие принципы здорового образа жизни и реализовывать их в профессиональной деятельности;

- организовывать и проводить профориентационную работу, заключать договоры на подготовку рабочих (служащих), специалистов с организациями, договоры об организации производственного обучения и производственной практики, проводить работу по распределению, трудоустройству и закреплению выпускников;

**учебно-методическая:**

- разрабатывать и корректировать учебно-программную документацию по производственному обучению, осуществлять перспективно-тематическое и поурочное планирование;

- составлять перечни учебно-производственных работ;

- разрабатывать и использовать учебные программы производственного обучения, владеть методикой производственного обучения в лабораториях и в условиях производства;

- организовывать и проводить методическую работу;

- использовать Общегосударственный классификатор Республики Беларусь «Специальности и квалификации», образовательные стандарты по специальностям профессионально-технического и среднего специального

образования, квалификационные (тарифно-квалификационные) характеристики, учебные планы и учебные программы;

**коммуникативная:**

– использовать социально-психологические, экономические и организационно-распорядительные методы управления коллективом организации или ее структурного подразделения в области психологии личности и коллектива, правовых и этических норм делового общения;

– ориентироваться в общих вопросах психологии и этики деловых отношений, поддерживать нормальные служебные взаимоотношения, избегать конфликтных ситуаций, создавать условия для формирования благоприятного морально-психологического климата в коллективе;

– стимулировать творческую инициативу;

– участвовать в подборе, расстановке и обучении кадров.

## **7 Требования к образовательной программе и ее реализации**

### **7.1 Состав образовательной программы**

Образовательная программа должна включать совокупность документации, регламентирующей образовательный процесс, и условий, необходимых для получения среднего специального образования, в соответствии с ожидаемыми результатами.

### **7.2 Требования к научно-методическому обеспечению образовательной программы**

Для реализации образовательной программы среднего специального образования на основе стандарта разрабатывается учебно-программная документация, включающая типовой учебный план по специальности (направлению специальности), типовые учебные программы по учебным дисциплинам профессионального компонента, типовые учебные программы по практике.

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

В образовательном процессе используются учебники, учебные пособия и иные учебные издания, утвержденные или допущенные Министерством образования Республики Беларусь, рекомендованные организациями, осуществляющими научно-методическое обеспечение образования.

### **7.3 Требования к содержанию учебно-программной документации**

**7.3.1** Типовой учебный план по специальности (направлению специальности) разрабатывается на основе настоящего стандарта и

устанавливает перечень компонентов, циклов, последовательность изучения учебных дисциплин, количество учебных часов, отводимых на их изучение, формы учебных занятий, виды и сроки прохождения практики, формы и сроки проведения итоговой аттестации, минимальное количество обязательных контрольных работ, экзаменов, дифференцированных зачетов применительно к специальности (направлению специальности), а также перечень необходимых кабинетов, лабораторий, мастерских и иных учебных объектов.

При реализации образовательной программы среднего специального образования, обеспечивающей получение квалификации специалиста со средним специальным образованием, количество учебных часов, отводимых на учебную и производственную практику, должно составлять не менее 20 процентов от общего количества учебных часов, предусмотренных на профессиональный компонент и компонент «Практика». Присвоение учащемуся квалификации рабочего (служащего) допускается при условии освоения им содержания теоретического и практического обучения в соответствии с типовым учебным планом по специальности (направлению специальности) и программами профессиональной подготовки рабочих (служащих) по данной профессии.

**7.3.2** Наименование учебных дисциплин общеобразовательного компонента, минимальное количество учебных часов, отводимых на их изучение, теоретические, лабораторные и практические занятия определяются Министерством образования Республики Беларусь.

**7.3.3** Наименование учебных дисциплин профессионального компонента, количество учебных часов, отводимых на их изучение, теоретические, лабораторные и практические занятия, курсовое проектирование по учебным дисциплинам, виды и сроки прохождения практики, форма и срок проведения итоговой аттестации, минимальное количество обязательных контрольных работ устанавливаются типовым учебным планом по специальности (направлению специальности) на основе настоящего стандарта и с учетом требований организаций – заказчиков кадров.

Курсовые проекты (курсовые работы) планируются за счет учебных часов, установленных на изучение учебной дисциплины.

**7.3.4** При реализации образовательной программы среднего специального образования, обеспечивающей получение квалификации специалиста со средним специальным образованием и интегрированной с образовательными программами профессионально-технического образования, количество учебных часов на изучение учебных дисциплин, виды и сроки прохождения практики, срок проведения итоговой аттестации, количество обязательных контрольных работ устанавливаются при разработке типового учебного плана по специальности (направлению

специальности) с учетом интеграции содержания среднего специального и профессионально-технического образования.

**7.3.5** Обязательная учебная нагрузка учащихся, курсантов в дневной форме получения образования не должна превышать 40 учебных часов в неделю, в вечерней форме – 16 учебных часов в неделю.

**7.3.6** Использование учебного времени, установленного стандартом на вариативный компонент, планируется при разработке типового учебного плана по специальности (направлению специальности).

**7.3.7** Дополнительно к обязательной учебной нагрузке в дневной форме получения образования планируются учебные часы на проведение факультативных занятий и консультаций из расчета 2 учебных часа в неделю на весь период теоретического обучения.

Наименование, содержание факультативных занятий, количество учебных часов на их изучение определяются учреждением образования.

**7.3.8** В учебных планах по специальности (направлению 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 (направлению 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 (направлению 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 (направлению специальности) для получения образования в заочной форме получения образования на изучение учебных дисциплин отводится 20–25 процентов времени, установленного типовым учебным планом по специальности (направлению 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).

#### 7.4 Требования к организации образовательного процесса

**7.4.1** Образовательный процесс при реализации образовательной программы среднего специального образования организуется в учреждении образования по учебным годам. Учебный год делится на семестры, которые завершаются экзаменационными (лабораторно-экзаменационными) сессиями.

**7.4.2** Продолжительность экзаменационных сессий определяется из расчета 2 экзамена в неделю и не более 4 экзаменов в сессию.

**7.4.3** На итоговую аттестацию отводится 3 недели.

**7.4.4** Каникулы для учащихся на протяжении учебного года планируются продолжительностью не менее 2 календарных недель, летние каникулы – не менее 6 календарных недель.

#### 7.5 Требования к срокам реализации образовательной программы

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

– на основе профессионально-технического образования с общим средним образованием – не менее 143 недель, из них не менее 70 недель теоретического обучения, не менее 38,5 недели практики, не менее 7 недель на экзаменационные сессии, 3 недели на проведение итоговой аттестации, не менее 22 недель каникул, 2,5 недели резерва.

#### 7.6 Перечень компонентов и циклов типового учебного плана по специальности (направлению специальности)

Таблица Перечень компонентов и циклов типового учебного плана по специальности (направлению 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 профессионально-технического образования с общим средним образованием
<b>1. Общеобразовательный компонент</b>	
1.1. Социально-гуманитарный цикл	108
1.2. Физическая культура и здоровье	200
<b>Итого</b>	<b>308</b>

Окончание таблицы

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 профессионально-технического образования с общим средним образованием
<b>2. Профессиональный компонент</b>	
2.1. Общепрофессиональный цикл	890
2.2. Специальный цикл	1322
<b>Итого</b>	<b>2212</b>
<b>Всего</b>	<b>2520</b>
<b>3. Вариативный компонент</b>	<b>2,5</b>
<b>4. Факультативные занятия</b>	<b>140</b>
<b>5. Консультации</b>	<b>140</b>
<b>6. Компонент «Практика»</b>	<b>38,5</b>
6.1. Учебная	20,5
6.2. Производственная	18
6.2.1. Технологическая	10
6.2.2. Преддипломная	8

### 7.7 Требования к компетенциям по компонентам, циклам, областям знаний

#### 7.7.1 Общеобразовательный компонент

При освоении содержания образовательной программы среднего специального образования на основе профессионально-технического образования с общим средним образованием обеспечивается получение квалификации специалиста со средним специальным образованием.

#### 7.7.2 Профессиональный компонент

Изучение учебных дисциплин профессионального компонента типового учебного плана по специальности (направлению специальности) создает условия для получения общепрофессиональных и специальных компетенций.

##### 7.7.2.1 Общепрофессиональный цикл

**Выпускник должен в области основ инженерной графики: знать на уровне представления:**

- значение Единой системы конструкторской документации;
- общие правила выполнения чертежей и схем;

– теоретические основы начертательной геометрии и проекционного черчения;

**знать на уровне понимания:**

– способы изображения на плоскости пространственных плоских, объемных фигур и выполнения технических рисунков;

– назначение и правила оформления чертежей;

– виды и оформление строительных чертежей объектов общественного питания различных типов;

– способы построения диаграмм, графиков, схем;

– правила разработки, оформления и чтения конструкторской и технологической документации, применяемой в сфере общественного питания;

**уметь:**

– выполнять построение проекций различных пространственных форм на плоскости;

– выполнять эскизы деталей средней сложности;

– читать сборочные чертежи общего вида, технологические и кинематические схемы;

– читать строительные чертежи объектов общественного питания различных типов;

– вычерчивать планы производственных цехов с размещением на них технологического и торгового оборудования;

– изображать диаграммы, графики, схемы.

**Выпускник должен в области возрастной физиологии и гигиены:**

**знать на уровне представления:**

– основные закономерности функционирования органов и систем человека;

– периоды повышенной чувствительности и пониженной сопротивляемости организма к воздействию тех или иных факторов;

**знать на уровне понимания:**

– возрастные и индивидуальные особенности нервной системы и высшей нервной деятельности;

– строение и особенности функционирования органов и систем людей разных возрастных групп;

– физиологические основы сенсорных систем;

– возрастные и индивидуальные особенности развития опорно-двигательного аппарата;

– санитарно-гигиенические требования к учебной нагрузке, оборудованию помещений, организации образовательного процесса и внеклассных мероприятий;

– основополагающие принципы здорового образа жизни;

**уметь:**

- учитывать возрастные и индивидуальные особенности нервной системы при организации образовательного процесса;
- контролировать умственную работоспособность, функциональное состояние обучающихся в динамике учебного дня, недели, семестра, года;
- предпринимать меры, направленные на профилактику травматизма;
- оказывать первую помощь при травмах и несчастных случаях;
- учитывать закономерности развития организма обучающихся и особенности формирования их физического здоровья;
- соблюдать нормативные санитарно-гигиенические требования при организации образовательного процесса и внеклассных мероприятий;
- проводить просветительскую работу и профилактические мероприятия по формированию навыков здорового образа жизни.

**Выпускник должен в области психологии:**

**знать на уровне представления:**

- содержание основных теоретических концепций;
- основные психологические функции организма, соотношение природных и социальных факторов в становлении психики;
- основные методы психологического изучения личности и коллектива;
- направления и принципы применения психологических знаний в профессиональной деятельности;
- психологические основы профессионального становления мастера производственного обучения;

**знать на уровне понимания:**

- основные задачи, понятия, методы психологии профессионального образования;
- закономерности развития психики и сознания человека;
- психологическую сущность образовательного процесса;
- пути развития личности в деятельности и общении, психологическую структуру и виды деятельности;
- психологическую структуру личности;
- психологические особенности развития личности в подростковом и раннем юношеском возрасте;
- виды, особенности проявления и развития способностей;
- психологические особенности одаренных детей и подростков, роль педагога в создании благоприятных условий для развития их способностей;
- индивидуально-психологические особенности личности: темперамент, характер;
- общую характеристику психических процессов (внимание, ощущение, восприятие, память, мышление, речь, воображение);

- социально-психологическую характеристику группы, межличностных отношений, этапы развития ученического коллектива;
- структуру, функции, виды и средства общения;
- закономерности общения и специфику педагогического общения, особенности поведения личности в конфликтных ситуациях;
- факторы, способствующие личностному и профессиональному росту обучающихся;
- предмет и задачи педагогической психологии;
- предмет, задачи и методы психологии труда;
- психологические основы трудовой экспертизы и организации труда;
- психологические особенности профессионального обучения;
- методы регуляции эмоционально-волевой сферы обучающихся и способы разрешения конфликтных ситуаций;
- психологические аспекты деятельности мастера производственного обучения;
- методы психолого-педагогической диагностики и коррекции развития обучающихся;
- психолого-педагогическую сущность и пути формирования основных компонентов базовой культуры личности;
- методы самообразования и самосовершенствования, основы формирования навыков здорового образа жизни;
- психологические закономерности профессионального и личностного роста мастера производственного обучения;

**уметь:**

- организовывать образовательный процесс с учетом психологических закономерностей обучения, воспитания, развития;
- осуществлять личностно-ориентированный подход к обучающимся на основе возрастных закономерностей и индивидуальных различий в процессе учебно-профессиональной деятельности;
- характеризовать личность (темперамент, способности), определять индивидуальные свойства и черты характера;
- создавать благоприятный психологический микроклимат в учебной группе и условия для формирования личности с учетом закономерностей ее физического, психического, интеллектуального, нравственного и эстетического развития;
- развивать у обучающихся память, мышление, воображение;
- анализировать индивидуальные эмоциональные состояния, применять методы психолого-педагогической коррекции и регуляции эмоциональных состояний обучающихся;
- анализировать индивидуальные особенности работы обучающихся в учебных мастерских, лабораториях, на производстве и корректировать их учебно-профессиональную деятельность;

- осуществлять психологическое просвещение и оказывать психологическую помощь обучающимся, педагогам, родителям, развивать их общую психологическую культуру;
- выявлять склонности и интересы обучающихся, способствовать их развитию;
- учитывать психологические особенности развития личности подростков при формировании у них профессиональных знаний, умений и навыков;
- использовать эффективные навыки педагогического общения во взаимодействии с участниками образовательного процесса, анализировать собственное психическое состояние, использовать приемы саморегуляции.

**Выпускник должен в области общей и профессиональной педагогики:**

**знать на уровне представления:**

- общие сведения о профессионально-техническом и среднем специальном образовании в Республике Беларусь, странах ближнего и дальнего зарубежья;
- структуру системы образования Республики Беларусь, основные направления ее развития;
- историю становления и развития общей и профессиональной педагогики;
- особенности профессиональной ориентации, организации дополнительного образования, обучения лиц с особенностями психофизического развития;
- особенности взаимосвязи общего и профессионального образования, профессионального образования и экономики;
- общие сведения о педагогических инновациях;

**знать на уровне понимания:**

- социальную роль и значимость мастера производственного обучения, выполняемые им функции, требования к его профессиональной компетентности;
- нормативные правовые акты, регламентирующие организацию и содержание образования, обучения и воспитания в Республике Беларусь;
- сущность образования как особой среды социокультурной практики;
- методы педагогических исследований в учреждениях профессионально-технического и среднего специального образования;
- слагаемые опыта личности, сущность ее профессионального становления и развития;
- основные категории общей и профессиональной педагогики;
- сущность педагогического процесса, его основных структурных элементов;

- особенности обучения взрослого населения, лиц с особенностями психофизического развития;
- сущность педагогического прогнозирования, проектирования и педагогических технологий;
- методологические основы и слагаемые процесса обучения, дидактические системы и модели обучения;
- сущность диагностики результатов обучения;
- сущность процесса воспитания и социализации личности;
- основные компоненты воспитательного процесса и особенности их реализации в учреждениях профессионально-технического и среднего специального образования;
- сущность управления образовательным процессом и развития профессиональной компетентности мастера производственного обучения;
- сущность и основные направления гуманизации, гуманитаризации, демократизации профессионально-технического и среднего специального образования;
- формы и методы взаимодействия с семьей;
- уметь:**
  - использовать в практической деятельности нормативные правовые акты, регулирующие образовательный процесс;
  - анализировать, планировать, организовывать, контролировать и корректировать образовательный процесс в соответствии с нормативными правовыми актами, образовательными стандартами, программами воспитания и развития;
  - создавать морально-психологический климат в ученическом коллективе, устанавливать отношения с родителями обучающихся (лицами, их заменяющими);
  - пользоваться образовательными стандартами по специальностям профессионально-технического и среднего специального образования, типовой учебно-программной документацией;
  - проектировать содержание образовательного процесса, руководствуясь принципами его организации, использовать различные педагогические технологии, выбирать оптимальные методы, средства и формы обучения и воспитания обучающихся, взаимоотношений с их родителями (лицами, их заменяющими);
  - работать с учебной литературой и другими источниками педагогической информации;
  - прогнозировать результаты своей деятельности и деятельности обучающихся;
  - осуществлять диагностику результатов учебных достижений обучающихся, стимулировать их учебную деятельность.

**Выпускник должен в области органической химии:**

**знать на уровне представления:**

- основные положения теории химического строения органических соединений, природу химической связи и типы химических реакций;
- роль органической химии в изучении явлений и процессов, происходящих с продовольственным сырьем, пищевыми продуктами в процессе приготовления кулинарной продукции;
- основные источники получения органических веществ для нормального функционирования организма;

**знать на уровне понимания:**

- классификацию и общую характеристику важнейших классов органических соединений;
- электронное строение и свойства основных классов органических соединений;
- основные закономерности протекания реакций для объяснения химических явлений;
- сущность процессов, происходящих с основными органическими веществами в процессе хранения, тепловой обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- пути синтеза важнейших представителей органических веществ;
- порядок ведения расчетов по уравнениям химических реакций;
- классификацию органических добавок и их влияние на качество кулинарной продукции;

**уметь:**

- составлять структурные формулы основных классов органических соединений, называть их по номенклатуре ИЮПАК;
- сравнивать состав, строение и свойства основных органических веществ, составлять уравнения химических реакций;
- составлять схемы синтеза органических соединений, прогнозировать их свойства;
- анализировать и обосновывать основные процессы, происходящие с органическими веществами при хранении и проведении тепловой обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- вычислять по уравнениям химических реакций практический выход продуктов реакций от теоретически возможного;
- определять молекулярную формулу органического вещества на основании количественного и качественного состава веществ и по массовым долям элементов, входящих в состав вещества;
- применять органические добавки с целью повышения пищевой ценности и увеличения сроков хранения кулинарной продукции.



**Выпускник должен в области аналитической химии:**

**знать на уровне представления:**

– роль аналитической химии в изучении явлений и процессов, происходящих с продовольственным сырьем, пищевыми продуктами в процессе приготовления кулинарной продукции;

– значение качественного, количественного, физико-химического методов анализа для технохимического контроля продовольственного сырья, пищевых продуктов и кулинарной продукции;

**знать на уровне понимания:**

– теоретические основы аналитической химии;

– классификацию, сущность и методику проведения методов качественного и количественного анализа;

– современные приборы и аппаратуру, применяемые для исследования и оценки качества продовольственного сырья, пищевых продуктов и кулинарной продукции;

– правила работы с химической посудой, реактивами, приборами и аппаратурой;

– сущность методов титрования, способы приготовления титрантов;

– безопасные и рациональные приемы ведения химического эксперимента;

– правила и способы проведения расчетов;

**уметь:**

– выбирать метод анализа для ведения химического эксперимента;

– проводить необходимую статистическую обработку результатов анализа;

– использовать по назначению мерную посуду, приборы и аппаратуру;

– выполнять требования по охране труда при проведении химических экспериментов.

**Выпускник должен в области физической и коллоидной химии:**

**знать на уровне представления:**

– физический смысл основных законов физической и коллоидной химии;

– области применения законов и их принципиальные возможности при управлении технологическими процессами производства кулинарной продукции;

– физические процессы и сопровождающие их химические явления, лежащие в основе технологии производства продукции общественного питания;

**знать на уровне понимания:**

– основные термодинамические параметры веществ и процессов;

– важнейшие физические и химические характеристики веществ;

– кинетику химических реакций, ее роль в хранении и производстве кулинарной продукции;

– виды, свойства и практическое применение растворов в технологических процессах производства кулинарной продукции;

– методы определения поверхностного натяжения и вязкости жидкостей;

– роль поверхностных явлений, термодинамическую характеристику, количественные закономерности и практическое использование адсорбционных процессов;

– классификацию, свойства дисперсных систем и их практическое использование в производстве пищевых продуктов и кулинарной продукции;

**уметь:**

– производить расчеты физико-химических величин, определять их опытным путем;

– получать дисперсные системы и выявлять роль стабилизаторов;

– создавать условия хранения и производства пищевых продуктов и кулинарной продукции, используя знания зависимости скорости химических реакций от различных факторов (концентрация реагирующих веществ, температура, присутствие катализатора);

– проводить эксперимент по исследованию адсорбции;

– получать коллоидные системы, эмульсии, пены и использовать их свойства в ведении технологических процессов производства продукции общественного питания.

**Выпускник должен в области микробиологии:**

**знать на уровне представления:**

– распространение и роль микроорганизмов в природе, жизни и хозяйственной деятельности человека;

– роль микробиологических процессов, используемых в производстве продукции общественного питания;

– эпидемиологическую роль микроорганизмов в окружающей среде и их роль в порче пищевых продуктов;

– значение микробиологического контроля как средства предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений;

**знать на уровне понимания:**

– основные группы, свойства и значение микроорганизмов;

– физиологию микроорганизмов и микробиологические процессы;

– факторы внешней среды, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов;

– источники и способы передачи инфекции;

– сущность и проведение микробиологического контроля в объектах общественного питания;

- микробиологию важнейших пищевых продуктов;
- устройство и правила работы микроскопа;

**уметь:**

- работать с микроскопом, посудой, инструментом;
- готовить препараты различных культур микроорганизмов для микроскопирования;
- проводить санитарно-бактериологический анализ проб воздуха, воды, смывов с рук;
- проводить качественный и количественный микробиологический анализ продовольственного сырья и пищевых продуктов.

**Выпускник должен в области охраны труда:**

**знать на уровне представления:**

- правовую и нормативную основу деятельности по охране труда;
- права и обязанности должностных лиц по охране труда;
- основные требования к производственным, вспомогательным и бытовым помещениям, рабочим местам;
- производственные пожароопасные вещества и материалы, их характеристики;

**знать на уровне понимания:**

- организацию работы по охране труда на объектах общественного питания;
- влияние вредных и (или) опасных производственных факторов, меры защиты от их воздействия;
- организацию и виды обучения работающих безопасным условиям труда;
- источники и причины травматизма и профессиональных заболеваний на производстве;
- способы обеспечения электробезопасности и средства защиты человека от поражения электрическим током;
- требования безопасности при эксплуатации оборудования объектов общественного питания и ведении технологических процессов;

**уметь:**

- обеспечивать выполнение правил и норм охраны труда, проводить инструктаж на рабочих местах;
- применять безопасные приемы и методы работы;
- пользоваться средствами коллективной и индивидуальной защиты от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов;
- участвовать в расследовании несчастных случаев на производстве;
- оказывать первую помощь пострадавшим при несчастных случаях на производстве;
- проверять исправность технических средств защиты;
- пользоваться средствами пожаротушения.

**Выпускник должен в области охраны окружающей среды и энергосбережения:**

**знать на уровне представления:**

- нормативные правовые акты по охране окружающей среды и ТНПА в области энергосбережения;
- значение государственной политики в области охраны окружающей среды и энергосбережения;
- основные экологические проблемы современности и пути их решения;
- влияние окружающей среды на здоровье человека;
- принципы рационального природопользования;
- энергетические ресурсы Республики Беларусь, их рациональное использование;

**знать на уровне понимания:**

- нормативные правовые акты, регулирующие обращение с отходами производства;
- систему управления энергосбережением, природопользованием и охраной окружающей среды;
- принципы разработки энергосберегающих, мало- и безотходных технологий;
- современные технологии утилизации отходов, образующихся на производстве;
- основы организации рационального питания на загрязненной территории;
- требования безопасности и экологичности услуг общественного питания;
- основные направления и принципы решения экологических и энергетических проблем;

**уметь:**

- использовать экологически безопасные и энергосберегающие технологии производства продукции общественного питания;
- организовывать и контролировать условия хранения отходов производства продукции общественного питания;
- внедрять методы экологического контроля и анализа технологических процессов производства продукции общественного питания;
- ориентироваться в конкретной экологической ситуации, анализировать ее;
- применять ресурсо- и энергосберегающие технологии при производстве кулинарной продукции.

**Выпускник должен в области экономики:**

**знать на уровне представления:**

- роль экономических и управленческих знаний в современном мире;

- методы государственного регулирования экономики;
- основные понятия рыночной экономики и условия функционирования рынка;
- основные направления и перспективы экономического развития Республики Беларусь;

**знать на уровне понимания:**

- состояние и проблемы развития субъектов общественного питания;
- особенности функционирования объектов общественного питания различных типов в условиях формирования рыночных отношений;
- эффективные методы хозяйствования;
- методику проведения анализа и расчета экономических показателей торгово-производственной деятельности объектов общественного питания;

**уметь:**

- оценивать современные процессы социально-экономического развития Республики Беларусь и сферы общественного питания;
- использовать различные методы проведения экономического анализа в сфере общественного питания;
- планировать показатели и оценивать эффективность торгово-производственной деятельности субъектов хозяйствования в сфере общественного питания.

**Выпускник должен в области основ менеджмента:**

**знать на уровне представления:**

- роль и сущность менеджмента в условиях рыночной экономики;
- виды организационных структур менеджмента;

**знать на уровне понимания:**

- функции и методы управления;
- технологию принятия и реализации управленческих решений;
- систему подготовки, переподготовки и повышения квалификации кадров;
- критерии оценки эффективности работы руководителя и трудового коллектива;

**уметь:**

- работать с нормативными правовыми актами, регламентирующими деятельность субъектов хозяйствования в сфере общественного питания;
- выбирать оптимальную организационную структуру управления;
- анализировать торгово-производственную деятельность и принимать управленческие решения;
- участвовать в организации и проведении деловых бесед, совещаний, переговоров;
- оценивать и прогнозировать профессиональный потенциал производственного и обслуживающего персонала;

- пользоваться техническими средствами управления для приема, обработки, хранения и передачи информации;
- организовывать подбор, расстановку и обучение кадров, повышение их квалификации.

**Выпускник должен в области маркетинга:**

**знать на уровне представления:**

- роль маркетинга в современных рыночных условиях хозяйствования;
- нормативные правовые акты Республики Беларусь, регулирующие маркетинговую и предпринимательскую деятельность;
- основные задачи логистики;
- значение исследования рынка для организации функционирования субъектов общественного питания;
- значение рекламной деятельности в сфере общественного питания;

**знать на уровне понимания:**

- сущность, принципы организации и концепции маркетинга;
- функции и планирование маркетинга;
- основные принципы товарной, ценовой, сбытовой и коммуникационной политики;
- методы исследования рынка и покупателей, источники маркетинговой информации;
- условия формирования и факторы развития спроса и предложения в условиях рыночной экономики;
- этапы и виды маркетингового контроля;
- особенности международного маркетинга и пути выхода на внешний рынок;

**уметь:**

- применять правовые нормы, регулирующие маркетинговую деятельность;
- анализировать структуру рынка и проводить маркетинговые исследования;
- прогнозировать жизненный цикл продукции (продукция собственного производства объектов общественного питания, оказываемые услуги, покупные товары) и управлять процессами ее продвижения на рынке;
- определять конкурентоспособность и оптимальный уровень цен на новые виды продукции (продукция собственного производства объектов общественного питания, оказываемые услуги, покупные товары).

**Выпускник должен в области бухгалтерского учета и ценообразования в общественном питании:**

**знать на уровне представления:**

- нормативные правовые акты Республики Беларусь, регулирующие организацию бухгалтерского учета в сфере общественного питания;

- роль бухгалтерского учета в рыночных условиях;
- особенности организации бухгалтерского учета субъектами общественного питания;

**знать на уровне понимания:**

- виды, сущность и строение счетов бухгалтерского учета;
  - принципы организации учета в объектах общественного питания;
  - особенности ценообразования и определения стоимости продукции общественного питания;
  - порядок работы с бухгалтерскими программами;
  - правила ведения учетно-отчетной документации;
  - правила учета документации;
  - порядок приемки наличных денежных средств;
  - правила работы с кассовыми суммирующими системами;
  - порядок документального оформления приемки по количеству и качеству, отпуска продовольственного сырья и пищевых продуктов, покупных товаров и тары на складах объектов общественного питания;
  - порядок документального оформления движения продовольственного сырья, продукции собственного производства и тары на производстве (кухне);
  - порядок проведения инвентаризации в объектах общественного питания;
  - порядок составления отчетности материально ответственных лиц;
  - порядок ведения денежных, расчетных и кредитных операций в объектах общественного питания;
  - порядок учета основных средств и нематериальных активов;
  - формы и системы оплаты труда, методику расчета заработной платы и пособий для различных категорий работников общественного питания;
- уметь:**
- применять типовой план счетов бухгалтерского учета;
  - определять стоимость кулинарной продукции, товаров и услуг, предоставляемых субъектами общественного питания;
  - использовать в профессиональной деятельности бухгалтерские программы для субъектов общественного питания;
  - составлять и оформлять первичные бухгалтерские документы и отчетность материально ответственных лиц по торгово-производственной деятельности субъектов общественного питания;
  - проводить инвентаризацию, отражать ее результаты в учете;
  - осуществлять контроль ведения расчетно-кассовых операций;
  - начислять заработную плату и рассчитывать пособия работникам объектов общественного питания.

**Выпускник должен в области основ правового регулирования:**

**знать на уровне представления:**

– правовые основы осуществления торговли и общественного питания на территории Республики Беларусь, государственного регулирования и контроля в сфере общественного питания [3];

– значение правового регулирования деятельности объектов общественного питания в рыночных условиях хозяйствования, правосубъектность сторон;

– порядок применения норм гражданского и трудового права в профессиональной деятельности;

**знать на уровне понимания:**

– теоретические основы гражданского права в области обязательственно-правовых отношений и способы обеспечения их защиты;

– нормативные правовые акты в сфере трудовых отношений;

– виды ответственности за нарушения законодательства;

– права покупателя в сфере общественного питания [6];

– правила продажи отдельных видов товаров и осуществления общественного питания;

**уметь:**

– организовывать функционирование объектов общественного питания различных типов в соответствии с законодательством;

– применять нормативные правовые акты в области регулирования торгово-производственной деятельности;

– составлять гражданско-правовые договоры и руководствоваться ими в работе;

– исполнять требования действующего законодательства;

– осуществлять правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителя.

### 7.7.2.2 Специальный цикл

**Выпускник должен в области товароведения пищевых продуктов:**

**знать на уровне представления:**

– роль научно-технического прогресса и сертификации в создании прогрессивных технологий хранения и переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов;

– процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении, их влияние на качество;

– значение консервирования пищевых продуктов;

**знать на уровне понимания:**

– роль ТНПА в обеспечении и регулировании качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;



- основные положения нормативных правовых актов, регулирующих вопросы лицензирования объектов торговли и общественного питания;
  - классификацию, химический состав, пищевую ценность и характеристику ассортимента пищевых продуктов;
  - способы переработки продовольственного сырья и особенности производства пищевых продуктов;
  - методы оценки качества продовольственного сырья, пищевых продуктов;
  - сроки годности (хранения), условия хранения, способы упаковки и маркировки продовольственного сырья и пищевых продуктов;
  - показатели качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
  - методы консервирования пищевых продуктов: классификация и характеристика;
  - кулинарное использование продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- уметь:**
- распознавать ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
  - определять, руководствуясь ТНПА, качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов;
  - организовывать приемку продовольственного сырья, пищевых продуктов по количеству и качеству, обеспечивать условия их хранения в соответствии с санитарными нормами и правилами, гигиеническими нормативами;
  - соблюдать сроки годности (хранения) и условия хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов и покупных товаров;
  - рационально использовать продовольственное сырье, пищевые продукты для приготовления и расширения ассортимента продукции общественного питания;
  - разрабатывать и внедрять новые виды продовольственного сырья и пищевых продуктов для приготовления кулинарной продукции.

**Выпускник должен в области физиологии питания:**

**знать на уровне представления:**

- значение рационального питания для жизнедеятельности организма человека;
- особенности вегетарианства, сыроедения, раздельного питания и др.;
- роль диетического питания для лечения и профилактики хронических заболеваний;
- роль лечебно-профилактического питания как фактора защиты от вредных воздействий внешней среды;

**знать на уровне понимания:**

- основные нутриенты и их физиологическую роль в жизнедеятельности организма;
- основы рационального питания и физиологические принципы его организации;
- особенности питания различных возрастных и профессиональных групп населения;
- сущность процессов пищеварения;
- принципы расчета пищевой ценности продукции общественного питания;
- физиологические основы составления суточных рационов питания для различных групп населения в зависимости от пола, возраста, профессии, рода деятельности;
- принципы построения и основные показатели к назначению стандартных диет (базовых рационов);
- особенности и назначение лечебно-профилактических рационов питания;

**уметь:**

- организовывать питание различных групп населения в соответствии с физиологическими требованиями;
- характеризовать химический состав и продуктовый набор стандартных диет (базовых рационов);
- составлять меню суточного рациона питания для различных групп взрослого населения, детей и подростков;
- составлять набор пищевых продуктов суточного рациона питания в соответствии со стандартной диетой (базовым рационом);
- рассчитывать пищевую ценность продукции общественного питания.

**Выпускник должен в области гигиены и санитарии общественного питания:**

**знать на уровне представления:**

- требования законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и ответственность за их нарушение [7];
- значение производственного контроля в обеспечении безопасности и (или) безвредности продовольственного сырья, пищевых продуктов, технологических процессов производства продукции общественного питания для жизни и здоровья населения Республики Беларусь;
- санитарные нормы и правила, гигиенические нормативы, регулирующие качество и безопасность производства кулинарной продукции;

– роль личной гигиены производственного и обслуживающего персонала сферы общественного питания в профилактике кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов;

**знать на уровне понимания:**

– санитарно-эпидемиологические требования к планировке, содержанию и эксплуатации производственных, вспомогательных и бытовых помещений объектов общественного питания различных типов [8];

– санитарные нормы и правила, гигиенические нормативы, устанавливающие требования к обращению продукции (разработка, производство, реализация, хранение, транспортировка, использование, уничтожение, ввоз на территорию Республики Беларусь, вывоз с территории Республики Беларусь) в сфере общественного питания;

– санитарные нормы и правила, гигиенические нормативы, устанавливающие требования к содержанию и эксплуатации технологического и торгового оборудования, инструмента, инвентаря;

– санитарно-эпидемиологические требования к мытью посуды, инвентаря, оборудования и содержанию в чистоте производственных, вспомогательных и бытовых помещений;

– правила приемки, сроки годности (хранения) и условия хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов, материалов, полуфабрикатов, кулинарной продукции в объектах общественного питания и при осуществлении общественного питания вне объектов по заказам;

– требования к организации и проведению технологических процессов производства продукции общественного питания в целях обеспечения ее безопасности;

– пищевые заболевания, гельминтозы и их профилактику;

– правила личной гигиены производственного и обслуживающего персонала;

– роль и функции органов государственного санитарного надзора, производственного контроля [9];

– цель производственного контроля и объекты контроля;

– порядок организации и осуществления производственного контроля на отдельных этапах обращения продукции (производство, переработка, реализация, хранение, транспортировка, организация потребления продуктов питания с оказанием либо без оказания сопутствующих услуг населению);

**уметь:**

– применять в профессиональной деятельности санитарные нормы и правила, гигиенические нормативы, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания [10];

– производить выемку средней пробы для определения доброкачественности кулинарной продукции;

- соблюдать требования к форменной и санитарной одежде, выполнять правила личной гигиены (ГОСТ 30524);
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по профилактике возникновения пищевых заболеваний;
- обеспечивать правила приемки и условия хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, кулинарной продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;
- выполнять требования санитарных норм и правил, гигиенических нормативов при организации технологических процессов производства продукции общественного питания, организации потребления и обслуживания покупателей;
- участвовать в организации и осуществлении производственного контроля на всех этапах обращения продукции (производство, переработка, реализация, хранение, транспортировка, организация потребления продуктов питания с оказанием либо без оказания сопутствующих услуг населению);
- соблюдать требования технических регламентов Таможенного союза в области производства продукции и обеспечения ее качества.

**Выпускник должен в области технологии приготовления пищи:**

**знать на уровне представления:**

- традиции приготовления блюд национальной белорусской и мировой кухонь;
- особенности приготовления блюд различных видов питания;
- основные направления и тенденции развития мировой кулинарии;

**знать на уровне понимания:**

- действующие ТНПА и технологические документы в общественном питании;
- принципы рационального питания;
- классификацию, показатели качества и безопасности, сроки годности (хранения), условия хранения и реализации кулинарной продукции [10];
- способы кулинарной обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- технологические процессы кулинарной обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовления и отпуска полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;
- изменения основных пищевых веществ, происходящие в процессе кулинарной обработки, их влияние на усвояемость и качество кулинарной продукции;
- приемы современного дизайна блюд;

- особенности приготовления и отпуска блюд, кулинарных изделий для диетического, лечебного, лечебно-профилактического питания, для питания различных возрастных и профессиональных групп населения;

- методы рационального расходования продовольственного сырья, пищевых продуктов и внедрения ресурсосберегающих, экологически безопасных технологий;

- методику проведения экспериментальной работы по внедрению прогрессивных технологических процессов приготовления продукции из новых видов продовольственного сырья, пищевых продуктов;

**уметь:**

- применять ТНПА и технологические документы для выполнения технологических расчетов в общественном питании;

- проверять качество и безопасность поступающего продовольственного сырья, пищевых продуктов, материалов и готовой кулинарной продукции на соответствие требованиям ТНПА и технологических документов, согласно которым изготовлена и может быть идентифицирована кулинарная продукция;

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

- разрабатывать технологические инструкции, технические условия, рецептуры на новую, фирменную кулинарную продукцию, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия;

- управлять технологическими процессами производства продукции общественного питания;

- осуществлять контроль соблюдения технологии приготовления кулинарной продукции на всех этапах обращения и обеспечивать ее высокое качество;

- проводить экспериментальную работу по внедрению новых, прогрессивных технологий и расширению ассортимента кулинарной продукции;

- разрабатывать и внедрять безотходные, ресурсосберегающие, экологически безопасные технологии производства кулинарной продукции;

- руководствоваться принципами концепции *НАССР* (ХАССП) при производстве продукции общественного питания.

**Выпускник должен в области технологии приготовления блюд диетического питания:**

**знать на уровне представления:**

- научные основы рационального питания;

– основные направления и тенденции развития диетического (лечебного) и лечебно-профилактического питания;

**знать на уровне понимания:**

– особенности организации диетического (лечебного питания) в организациях здравоохранения и на объектах общественного питания;

– принципы рационального питания;

– особенности профилактических рационов питания;

– значение технологических документов в общественном питании и ТНПА в обеспечении качества и безопасности блюд диетического (лечебного, лечебно-профилактического) питания;

– щадящие режимы в диетическом (лечебном) питании и обеспечивающие их технологические методы обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов;

– требования, предъявляемые к кулинарной обработке пищевых продуктов для диетического питания;

– основные приемы тепловой обработки, используемые в диетическом (лечебном) питании;

– особенности технологических процессов приготовления блюд и кулинарных изделий для стандартных диет (базовых рационов);

– характеристику химического состава и продуктового набора для стандартных диет;

**уметь:**

– осуществлять контроль технологических процессов приготовления блюд диетического (лечебного) питания;

– организовывать диетическое (лечебное) и лечебно-профилактическое питание;

– применять ТНПА и технологические документы в общественном питании;

– соблюдать требования санитарных норм и правил, гигиенических нормативов по обеспечению безопасности кулинарной продукции в процессе ее производства, хранения и реализации;

– составлять технологические карты на блюда диетического (лечебного) питания в соответствии с технологическими документами в общественном питании;

– контролировать соблюдение технологии приготовления блюд, кулинарных изделий для диетического (лечебного, лечебно-профилактического) питания;

– составлять меню суточного рациона для стандартных диет (базовых рационов);

– рассчитывать расход продовольственного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов для приготовления диетических блюд.

**Выпускник должен в области технологии приготовления блюд белорусской национальной кухни:**

**знать на уровне представления:**

- историю развития кулинарии в Республике Беларусь;
- национальные традиции приготовления блюд, их влияние на эстетическое оформление блюд;
- формирование ассортимента, основные тенденции развития белорусской национальной кухни;
- характерные особенности кулинарной обработки пищевых продуктов;

**знать на уровне понимания:**

- особенности технологических процессов приготовления блюд белорусской национальной кухни, ассортимент кулинарной продукции;
- значение картофеля в формировании ассортимента блюд белорусской кухни;
- показатели качества и безопасности кулинарной продукции, условия, сроки ее хранения (годности) и реализации;
- маркировку продукции общественного питания;

**уметь:**

- соблюдать технологический процесс приготовления кулинарной продукции и оценивать ее качество;
- производить необходимые расчеты продовольственного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов с использованием технологических документов в общественном питании;
- составлять технологические карты.

**Выпускник должен в области технологии продукции мировой кухни:**

**знать на уровне представления:**

- факторы, влияющие на формирование и развитие национальных кухонь;
- взаимовлияние национальных кухонь;
- тенденции развития мировой кулинарии;

**знать на уровне понимания:**

- особенности кулинарной обработки продовольственного сырья, пищевых продуктов, используемых для приготовления кулинарной продукции мировой кухни;
- ассортимент кулинарной продукции и технологию приготовления характерных блюд, кулинарных изделий национальных кухонь;
- требования к качеству кулинарной продукции, эстетические требования к ее оформлению, особенности отпуска;

**уметь:**

- применять необходимые технологические документы в общественном питании, регламентирующие профессиональную деятельность специалиста;
- готовить и отпускать характерные блюда, кулинарные изделия национальных кухонь, оценивать их качество;
- составлять технологические карты и алгоритмы приготовления кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий;
- рассчитывать количество продовольственного сырья, пищевых продуктов, выход кулинарной продукции.

**Выпускник должен в области оборудования объектов общественного питания:**

**знать на уровне представления:**

- тенденции научно-технического прогресса в создании высокоэффективного оборудования для сферы общественного питания;
- роль холодильного оборудования в обеспечении качества и продления сроков реализации продукции общественного питания;
- значение эффективного использования современных видов технологического и торгового оборудования для снижения трудоемкости кулинарной обработки продовольственного сырья, пищевых продуктов, приготовления продукции общественного питания, сокращения потерь питательных веществ, продления срока годности (хранения);
- перспективы развития материально-технической базы объектов общественного питания;

**знать на уровне понимания:**

- классификацию, назначение и технические характеристики технологического и торгового оборудования;
- устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- принципы подбора технологического и торгового оборудования с учетом его назначения и рационального использования;
- процессы и способы охлаждения;
- влияние низких температур на свойства продовольственного сырья, пищевых продуктов, кулинарной продукции;
- организацию ремонта и технического обслуживания технологического и торгового оборудования;

**уметь:**

- анализировать технологическое назначение, технические характеристики технологического и торгового оборудования;
- подбирать высокоэффективное оборудование для оснащения объектов общественного питания;



- эксплуатировать основные виды технологического и торгового оборудования в соответствии с требованиями безопасности;
- организовывать техническое обслуживание и ремонт технологического и торгового оборудования;
- руководствоваться в профессиональной деятельности нормативными правовыми актами, ТНПА, действующими в сфере общественного питания.

**Выпускник должен в области оборудования специализированных объектов общественного питания:**

**знать на уровне представления:**

- назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования специализированных объектов общественного питания;
- значение использования современных видов торгово-технологического оборудования для снижения трудоемкости обработки пищевых продуктов, продовольственного сырья, полуфабрикатов и организации технологических процессов производства продукции общественного питания;

**знать на уровне понимания:**

- классификацию, назначение и технические характеристики торгово-технологического оборудования специализированных объектов общественного питания;
- принципы подбора торгово-технологического оборудования специализированных объектов общественного питания с учетом его назначения и рационального использования;
- характеристику, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации универсальных малогабаритных кухонных машин;
- характеристику, устройство, назначение и правила безопасной эксплуатации малогабаритного оборудования для обработки овощей;
- назначение, технические характеристики, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации оборудования для пиццерий, профессионального оборудования для фаст-фуда и мини-линий приготовления;
- классификацию, назначение, технические характеристики, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации малогабаритного жарочного оборудования;
- классификацию, назначение, технические характеристики, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации конвекционного и пароконвекционного оборудования;
- классификацию, назначение, технические характеристики, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации морозильного малогабаритного оборудования, низкотемпературного

холодильного оборудования, используемого в специализированных объектах общественного питания;

– организацию ремонта и технического обслуживания оборудования специализированных объектов общественного питания;

**уметь:**

– анализировать технологическое назначение, технические характеристики, режим работы оборудования специализированных объектов общественного питания в целях повышения эффективности его использования;

– подбирать высокоэффективное торгово-технологическое оборудование для работы специализированных объектов общественного питания;

– эксплуатировать основные виды торгово-технологического оборудования специализированных объектов общественного питания в соответствии с требованиями безопасности;

– организовывать техническое обслуживание и ремонт оборудования специализированных объектов общественного питания.

**Выпускник должен в области организации производства и обслуживания в объектах общественного питания:**

**знать на уровне представления:**

– современное состояние и перспективы развития сферы общественного питания;

– особенности торгово-производственной деятельности объектов общественного питания различных типов;

– основы организации и содержания предпринимательской деятельности в сфере общественного питания;

– архитектурные, технологические, экономические, эстетические требования, предъявляемые к зданиям объектов общественного питания;

– санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания;

**знать на уровне понимания:**

– субъекты общественного питания;

– нормативные правовые акты, ТНПА и технологические документы в общественном питании;

– основные типы объектов общественного питания и их характеристики;

– организацию продовольственного и материально-технического снабжения субъектов общественного питания;

– требования к разработке программы производственного контроля;

– организацию складского и тарного хозяйства;

- организацию работы основных производственных цехов, вспомогательных и бытовых помещений объектов общественного питания различных типов;

- порядок проведения бракеража, оформления результатов;
- организацию реализации кулинарной продукции;
- порядок составления различных видов меню и (или) наряда-заказа;
- организацию обслуживания покупателей в объектах общественного питания различных типов;

- особенности организации обслуживания банкетов, приемов;
- основные требования к проектированию объектов общественного питания различных типов и принципы технологических расчетов;

- особенности организации общественного питания для отдельных групп населения (учащихся, студентов, пациентов больниц, лиц, отдыхающих в санаторно-оздоровительных организациях, работников организаций и других групп);

**уметь:**

- руководствоваться в профессиональной деятельности нормативными правовыми актами, ТНПА и технологическими документами в общественном питании;

- организовывать продовольственное и материально-техническое снабжение объектов общественного питания;

- составлять меню и (или) наряд-заказ для объектов общественного питания различных типов;

- организовывать предоставление услуг в зависимости от типа объекта общественного питания;

- организовывать подготовку зала объекта общественного питания к обслуживанию покупателей;

- рационально организовывать технологические процессы производства продукции общественного питания и обеспечивать последовательность их проведения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

- проводить бракераж продукции и оформлять результаты;

- организовывать питание и обслуживание различного контингента покупателей;

- принимать и оформлять предварительные заказы на обслуживание и оказание услуг в объектах общественного питания;

- организовывать и обеспечивать обслуживание банкетов, приемов;

- руководствоваться в профессиональной деятельности знаниями о современных и специальных формах и методах обслуживания покупателей;

- выполнять технологические расчеты для проектирования объектов общественного питания различных типов;
- контролировать качество и безопасность предоставляемых услуг в процессе обслуживания покупателей;
- внедрять прогрессивные формы и методы обслуживания покупателей с учетом использования передового отечественного и зарубежного опыта.

**Выпускник должен в области организации производства и обслуживания на специализированных объектах общественного питания:**

**знать на уровне представления:**

- современное состояние и перспективы развития специализированных объектов общественного питания в Республике Беларусь;
- роль специализированных объектов общественного питания в организации обслуживания различного контингента покупателей;
- нормативные правовые акты и ТНПА, применяемые в области общественного питания;

**знать на уровне понимания:**

- классификацию специализированных объектов общественного питания;
- организацию снабжения, складского хозяйства, состав производственных и торговых помещений;
- особенности планировки производственных и торговых помещений;
- порядок доведения покупателям информации о реализуемой продукции и предоставляемых услугах;
- особенности составления меню, карт напитков;
- порядок подготовки к обслуживанию зала специализированного объекта общественного питания;
- особенности, формы и методы обслуживания на специализированных объектах общественного питания;
- особенности подачи блюд и напитков в соответствии со специализацией объекта общественного питания;
- организацию обслуживания различных мероприятий;

**уметь:**

- использовать нормативные правовые акты и ТНПА для организации торгово-производственной деятельности в специализированных объектах общественного питания;
- организовывать снабжение специализированных объектов общественного питания;

- составлять меню для специализированных объектов общественного питания;
- подготавливать зал специализированного торгового объекта общественного питания к обслуживанию покупателей;
- подбирать столовую посуду, приборы, столовое белье к подаче блюд и напитков с учетом особенностей национальных и мировой кухонь;
- организовывать обслуживание торжеств, семейных обедов, участников конференций, семинаров и т. д.

**Выпускник должен в области стандартизации и контроля качества продукции общественного питания:**

**знать на уровне представления:**

- международную систему стандартизации и сертификации;
- основные положения системы технического нормирования и стандартизации и Национальной системы подтверждения соответствия Республики Беларусь;
- роль стандартизации в обеспечении качества и безопасности предоставляемых услуг в общественном питании;
- правовые основы стандартизации и систему сертификации услуг;

**знать на уровне понимания:**

- основные понятия, термины и определения в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции общественного питания и предоставляемых услуг в процессе обслуживания покупателей;
- системы управления качеством продукции;
- виды, назначение и содержание ТНПА, технологических документов, санитарных норм и правил, гигиенических нормативов в общественном питании;
- формы, виды контроля качества и безопасности продукции общественного питания и предоставляемых услуг в процессе обслуживания покупателей;
- методы оценки качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов и кулинарной продукции;
- порядок проведения исследования качества и безопасности и метрологическое обеспечение контроля качества продовольственного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, кулинарной продукции;

**уметь:**

- применять ТНПА, технологические документы в общественном питании, санитарные нормы и правила, гигиенические нормативы при определении качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов и кулинарной продукции;

- осуществлять контроль качества продукции общественного питания на всех стадиях технологического процесса производства с помощью различных форм и методов исследования;
- обеспечивать правильность ведения технологических процессов приготовления кулинарной продукции, соблюдение рецептур и предоставляемых услуг в процессе обслуживания покупателей;
- проводить отбор проб продукции общественного питания и их лабораторные исследования;
- осуществлять контроль выполнения санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, устанавливающих требования к качеству и безопасности продукции общественного питания, предоставляемых услуг в процессе обслуживания покупателей;
- проводить контрольные проработки кулинарной продукции из новых видов продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- разрабатывать и утверждать новую, фирменную кулинарную продукцию, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия;
- разрабатывать мероприятия по повышению качества и расширению ассортимента кулинарной продукции.

**Выпускник должен в области методики производственного обучения:**

**знать на уровне представления:**

- историю развития производственного обучения;
- назначение и структуру Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочего (ЕТКС);
- структуру подготовки квалифицированных рабочих кадров в Республике Беларусь;
- основные направления методической работы в учреждениях, реализующих образовательные программы профессионально-технического и среднего специального образования;

**знать на уровне понимания:**

- нормативные правовые акты, регламентирующие организацию производственного обучения;
- роль и место производственного обучения в образовательном процессе;
- цели и задачи (функции) производственного обучения;
- современные требования к процессу и результатам производственного обучения;
- основные принципы производственного обучения;
- методы, средства и формы организации производственного обучения;

- особенности организации, планирования, материально-технического и учебно-методического обеспечения процесса профессионального обучения;

- структуру процесса производственного обучения;
- цели, задачи, особенности и методику проведения производственной практики;

- технологию проектирования перспективно-тематического плана производственного обучения и плана учебного занятия;

- технологию нормирования учебно-производственных работ;

- особенности работы мастера производственного обучения на различных этапах производственного обучения;

- формы и методы контроля знаний, умений и навыков обучающихся по производственному обучению;

- основные формы методической работы мастера производственного обучения;

**уметь:**

- организовывать процесс производственного обучения в соответствии с требованиями нормативных правовых актов;

- обосновывать цели, принципы, методы, средства и формы организации производственного обучения;

- выбирать тип и структуру урока, методы и приемы обучения, формы организации учебной деятельности обучающихся, способы организации самостоятельной работы, комплексное методическое обеспечение и оборудование учебных мастерских в зависимости от конкретных условий;

- анализировать цели производственного обучения, устанавливать их взаимосвязь в структуре учебно-программного обеспечения производственного обучения;

- разрабатывать учебную программу производственного обучения на основе типовой учебной программы;

- осуществлять перспективно-тематическое и поурочное планирование учебного материала производственного обучения на основе анализа содержания типовой или учебной программы;

- подбирать учебно-производственные работы для обучающихся;

- проектировать занятия в учебной мастерской и в условиях производства;

- планировать и организовывать производственную практику обучающихся;

- организовывать проведение квалификационных (пробных) работ, выпускного квалификационного экзамена;

- диагностировать и анализировать результаты учебной деятельности обучающихся;

- вести учет производственного обучения.

**Выпускник должен в области методики воспитательной работы:  
знать на уровне представления:**

– нормативные правовые акты, регламентирующие организацию и содержание воспитательной работы и социальную защиту учащихся, признанных нуждающимися в государственной защите;

– зарубежный и отечественный опыт воспитания;

**знать на уровне понимания:**

– цель, задачи, принципы, условия воспитания;

– сущность приоритетных направлений воспитательной работы в соответствии с Примерной программой воспитания учащихся учреждений, обеспечивающих получение профессионально-технического и среднего специального образования, и Концепцией непрерывного воспитания детей и учащейся молодежи в Республике Беларусь;

– основные этапы, особенности планирования и учета воспитательной работы;

– методику организации и проведения различных форм воспитательной работы;

– содержание работы по социальной защите подростков, находящихся в социально опасном положении;

– содержание работы по профилактике и коррекции неадекватного поведения в подростковом и юношеском возрасте;

– цель, принципы и направления деятельности социально-педагогической и психологической службы учреждения образования;

**уметь:**

– применять педагогически целесообразные принципы, методы и формы идеологической и воспитательной работы;

– моделировать и проектировать воспитательный процесс с учетом интересов и потребностей учащейся молодежи;

– создавать воспитательную среду в учреждениях образования, направленную на формирование у учащихся гражданственности, активной жизненной позиции, потребности в здоровом образе жизни;

– планировать воспитательную деятельность на диагностической основе;

– организовывать воспитательную работу в учебной группе в соответствии с регламентирующей документацией, актуальными задачами, принципами и условиями воспитания;

– осуществлять формирование и развитие личности на основе ведущих направлений Примерной программы воспитания учащихся учреждений, обеспечивающих получение профессионально-технического и среднего специального образования, и Концепции непрерывного воспитания детей и учащейся молодежи в Республике Беларусь;

– разрешать конфликтные ситуации;



- организовывать работу с учащимися, находящимися в социально опасном положении, их родителями;
- управлять качеством воспитательного процесса на основе диагностики уровня воспитанности учащихся и результатов мониторинга воспитательной работы.

**Выпускник должен в области информационных технологий:  
знать на уровне представления:**

- роль и значимость современных информационных технологий;
- назначение современных компьютерных и телекоммуникационных систем;
- перспективы развития аппаратных и программных средств вычислительной техники;
- сущность процесса обработки деловой информации;

**знать на уровне понимания:**

- принципы работы в операционной системе Windows;
- технологию проектирования и работы баз данных;
- подходы к созданию презентационных документов;
- правила создания комплексных текстовых и графических документов;
- принципы создания документооборота на базе средств электронной почты;
- организацию работы в локальной и глобальной сети Интернет;
- способы защиты деловой информации;
- основы работы с программами-архиваторами и антивирусными программами;

**уметь:**

- работать с базой данных;
- создавать комплексные текстовые и графические документы;
- создавать презентационные документы;
- пользоваться локальной и глобальной сетью Интернет, электронной почтой;
- использовать программы-архиваторы и антивирусные программы;
- применять информационные технологии в сфере общественного питания.

## **7.8 Требования к содержанию и организации практики**

**7.8.1** Практика направлена на закрепление теоретических знаний, умений, обеспечение профессиональной компетентности выпускника в соответствии с квалификацией.

Практика подразделяется на учебную и производственную.

Практика является частью образовательного процесса и может проводиться в учебно-производственных мастерских, ресурсных центрах и иных структурных подразделениях учреждения образования, а также в организациях или на иных объектах по профилю подготовки специалистов.

**7.8.2 Учебная практика:**

- по освоению первичных профессиональных умений и навыков по кулинарной обработке продовольственного сырья;
- для получения одной из квалификаций рабочего, занятого в сфере общественного питания [11; 12];
- для повышения квалификации по профессии рабочего, занятого в сфере общественного питания;
- педагогическая.

**7.8.3** Производственная (технологическая и преддипломная) практика направлена на формирование профессиональной компетентности учащегося и на его подготовку к выполнению профессиональных функций в соответствии с требованиями настоящего стандарта.

**7.8.4** Порядок организации учебной и производственной практики определяется положением о практике учащихся, курсантов, осваивающих содержание образовательных программ среднего специального образования, утверждаемым Правительством Республики Беларусь.

## **8 Требования к организации воспитательной работы**

Целью воспитания является формирование разносторонне развитой, нравственно зрелой, творческой личности учащегося.

Воспитательная работа направлена:

- на формирование гражданственности, патриотизма и национального самосознания на основе государственной идеологии;
- подготовку к самостоятельной жизни и труду;
- формирование нравственной, эстетической и экологической культуры;
- овладение ценностями и навыками здорового образа жизни;
- формирование культуры семейных отношений;
- создание условий для социализации и саморазвития личности учащегося.

Направлениями воспитательной работы являются гражданское, патриотическое, идеологическое, нравственное, эстетическое, гендерное, семейное, экологическое, трудовое и профессиональное воспитание, воспитание культуры здорового образа жизни, культуры самопознания и саморегуляции личности, культуры безопасной жизнедеятельности, культуры быта и досуга.

Выпускник должен проявлять:

- ответственность в выполнении основных социальных ролей (гражданин, патриот, трудящийся, семьянин);
- чувство долга и активную жизненную позицию;
- общественно-политическую активность на основе принципов демократии, справедливости, консолидации, социальной ответственности.

У выпускника должны быть сформированы ценностное отношение к государству и обществу, чувство патриотизма, национальное самосознание, правовая и информационная культура.

## **9 Требования к итоговой аттестации учащихся**

**9.1** Итоговая аттестация проводится при завершении освоения учащимися содержания образовательной программы среднего специального образования с целью определения соответствия их компетентности требованиям настоящего стандарта.

**9.2** Итоговая аттестация проводится в форме государственного экзамена по специальности (направлению специальности).

**9.3** Порядок проведения итоговой аттестации учащихся определяется правилами проведения аттестации учащихся, курсантов при освоении содержания образовательных программ среднего специального образования.

**9.4** По результатам итоговой аттестации выпускнику присваивается квалификация **«Техник-технолог. Мастер производственного обучения»** и выдается диплом о среднем специальном образовании.

## **10 Требования к ресурсному обеспечению образовательной программы**

### **10.1 Требования к кадровому обеспечению**

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

### **10.2 Требования к материально-техническому обеспечению**

Материально-техническая база учреждения образования должна соответствовать действующим нормативным правовым актам и ТНПА.

**Приложение А**  
(информационное)

**Библиография**

[1] О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека : Закон Республики Беларусь от 29.06.2003 № 217-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 15.07.2003. № 2/966

[2] Кодекс Республики Беларусь об образовании от 13.01.2011 № 243-3 // 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 № 128-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 15.01.2014. № 2/2126

[4] О безопасности пищевой продукции : технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 : [утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880] [Электронный ресурс] // Официальный сайт Комиссии Таможенного союза. Режим доступа : [http://tsouz.ru/KTS/KTS33/Pages/R\\_880.aspx](http://tsouz.ru/KTS/KTS33/Pages/R_880.aspx). Дата доступа : 01.02.2014

[5] Инструкция о порядке классификации объектов общественного питания по типам и классам : [утв. постановлением Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь от 06.10.2016 № 32] // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 25.10.2016. № 8/31374

[6] О защите прав потребителей : Закон Республики Беларусь от 09.01.2002 № 90-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 16.01.2002. № 2/839

[7] О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : Закон Республики Беларусь от 07.01.2012 № 340-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 10.01.2012. № 2/1892

[8] Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания» : [утв. постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15.08.2012 № 128] // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 04.09.2012. № 8/26358

[9] Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов» : [утв. постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.03.2012 № 32] // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 03.05.2012. № 8/25402

[10] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации» : [утв. постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 01.09.2010 № 119] // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 25.05.2012. № 8/25753

[11] 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

[12] Единый квалификационный справочник должностей служащих. Выпуск 18 «Должности служащих, занятых в торговле и общественном питании» : [утв. постановлением Министерства труда Республики Беларусь от 30.07.1999 № 97] // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 25.05.2012. № 8/25823

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

Ответственный за выпуск В.И. Гапеева  
Редактор Е.Л. Мельникова  
Корректор О.Г. Новик  
Технический редактор О.С. Дубойская

---

Дата размещения на сайте 30.12.2016. Объем издания 403 Кб.  
Уч.-изд. л. 3,25. Код 184/16.

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.

---