

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 01-01
ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ)**

**Квалификация
ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ**

СЯРЭДНЯЯ СПЕЦЫЯЛЬНАЯ АДУКАЦЫЯ

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

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

**Кваліфікацыя
ТЭХНІК-ТЭХНОЛАГ**

SECONDARY SPECIAL EDUCATION

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

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

**Qualification
TECHNICIAN**

Министерство образования Республики Беларусь

УДК 642.5(083.74)

Ключевые слова: кулинарная продукция, общественное питание, потребитель услуги общественного питания, процесс обслуживания, торговый объект общественного питания, услуга общественного питания

МКС 03.180

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН учреждением образования «Республиканский институт профессионального образования»

ИСПОЛНИТЕЛИ:

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

Алестрова Л.А.;

Демиденко В.А.;

Калицкий Э.М., доц., канд. пед. наук;

Клевжиц Н.Ф.;

Петрова А.Н.;

Савкина И.А.;

Таланова В.В.;

Ходоренко О.Л.;

Янушевская Н.С.

ВНЕСЕН управлением профессионального образования
Министерства образования Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением
Министерства образования Республики Беларусь от 27.12.2013 № 142

3 ВВЕДЕН ВЗАМЕН РД РБ 02100.4.005-2003

Настоящий образовательный стандарт Республики Беларусь не может быть тиражирован и распространен без разрешения Министерства

образования Республики Беларусь
Издан на русском языке

СОДЕРЖАНИЕ

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	2
3	Термины и определения	3
4	Общие положения	5
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	9
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	14
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	
7.7	Требования к компетенциям по компонентам, циклам, областям знаний	
7.8	Требования к содержанию и организации практики	
8	Требования к организации воспитательной работы	41
9	Требования к итоговой аттестации учащихся	42
10	Требования к ресурсному обеспечению образовательной программы	42
10.1	Требования к кадровому обеспечению	
10.2	Требования к материально-техническому обеспечению	

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 01-01
ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ)**

**Квалификация
ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ**

СЯРЭДНЯЯ СПЕЦЫЯЛЬНАЯ АДУКАЦЫЯ

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

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

**Кваліфікацыя
ТЭХНІК-ТЭХНОЛАГ**

SECONDARY SPECIAL EDUCATION

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

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

**Qualification
TECHNICIAN**

Дата введения **2014-02-01**

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 01-01 «Производство продукции и организация общественного питания (производственная деятельность)» (далее – стандарт) устанавливает основные требования к содержанию профессиональной деятельности и компетентности специалиста со средним специальным образованием, к 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 30524-97 Общественное питание. Требования к обслуживающему 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 образования – соответствие образования требованиям образовательного стандарта, учебно-программной документации соответствующей образовательной программы [1].

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

Компетентность – 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 степени (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 [1].

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

установления требований к образовательному процессу и результатам освоения ее содержания [1].

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

Общественное питание (торгово-производственная деятельность) – вид торговли, включающий производство, переработку, реализацию, организацию потребления продуктов питания с оказанием либо без оказания сопутствующих услуг населению (СТБ 1209).

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

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 [2].

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).

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).

Специализация – составляющая специальности или направления специальности профессионально-технического, среднего специального и высшего образования I степени, обусловленная видом применяемых знаний и особенностями профессиональной деятельности в рамках специальности или ее направления (ОКРБ 011).

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 документ в общественном питании (торгово-производственной деятельности) – сборники рецептов кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, технологические карты и технологические инструкции, содержащие показатели качества продукции (СТБ 1210).

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).

Торговый объект общественного питания – пункт производства, переработки, продаж и продукции собственного производства, покупных товаров с оказанием либо без оказания сопутствующих услуг населению (СТБ 1209).

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

Услуга – результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя, а также собственной деятельности исполнителя по удовлетворению потребности потребителя (ГОСТ 30335).

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 01-01 «Производство продукции и организация общественного питания (производственная деятельность)» в соответствии с ОКРБ 011 относится к профилю образования «Общественное питание. Бытовое обслуживание», направлению образования «Общественное питание. Бытовое обслуживание», группе специальностей «Общественное питание» и включает специализации по производству кулинарной продукции и

организации общественного питания.

4.2 Квалификация выпускника

Образовательный процесс, организованный в целях освоения учащимися содержания образовательной программы среднего специального образования, обеспечивает получение квалификации «Техник-технолог» 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 общее базовое образование, общее среднее образование или профессионально-техническое образование с общим средним образованием; в заочной или вечерней форме получения образования – лица, которые имеют общее среднее образование или 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 (дневной, вечерней) и заочной формах получения образования.

4.5 Требования к срокам получения среднего специального образования

Срок получения среднего специального образования по специальности в дневной форме получения образования составляет: на основе общего базового образования – 3 года 9 месяцев, на основе общего среднего образования – 2 года 9 месяцев.

Срок получения среднего специального образования по специальности на основе профессионально-технического образования с общим средним образованием составляет от одного года до трех лет.

ОС РБ 2-91 01 01-2013

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 техника-технолога по специальности являются:

- субъекты хозяйствования, осуществляющие общественное питание;
- технологические пищевые лаборатории;
- организации, осуществляющие питание различных групп населения;
- проектные организации;
- учреждения образования, ведущие подготовку специалистов по профилю специальности.

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;
- ТНПА, технологические документы в общественном питании;
- технологические процессы исполнения услуг в общественном питании.

5.3 Виды профессиональной деятельности специалиста со средним специальным образованием

Техник-технолог должен быть компетентным в следующих видах профессиональной деятельности:

- организационно-управленческая;
- производственно-технологическая;
- проектная;
- торгово-коммерческая;
- коммуникативная.

5.4 Профессиональные функции специалиста со средним специальным образованием

Техник-технолог должен быть компетентным в выполнении следующих профессиональных функций:

– участие в планировании и организации рационального питания различного контингента потребителей и торгово-производственной деятельности в сфере общественного питания;

– организация технологических процессов производства продукции общественного питания и обслуживания потребителей в соответствии с ТНПА и технологическими документами в общественном питании;

– внедрение прогрессивных технологий производства продукции общественного питания, форм и методов обслуживания потребителей 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 потребителям;

– 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 торговых объектов общественного питания;

– участие в подборе, расстановке технологического и торгового оборудования, мебели, контроль эксплуатации и эффективного их использования;

– контроль качества и безопасности поступающего продовольственного сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, материалов, кулинарной продукции и предоставляемых услуг в общественном питании;

– 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 торговых объектов общественного питания;

– ведение учетно-отчетной документации с использованием компьютерной техники;

– изучение и стимулирование спроса на услуги, предоставляемые потребителям торговыми объектами общественного питания;

– участие в правовом регулировании торгово-производственной деятельности торговых объектов общественного питания;

- организация работы по повышению квалификации и профессионального мастерства производственного и обслуживающего персонала;
- осуществление коммуникативной деятельности, управление трудовым коллективом.

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, компьютерная техника;
- ТНПА, технологические документы в общественном питании.

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, устойчивостью внимания, 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-управленческой:

- ориентироваться в правовых основах осуществления торговли на территории Республики Беларусь;
- организовывать функционирование различных типов торговых объектов общественного питания в соответствии с законодательством;
- руководствоваться в профессиональной деятельности нормативными правовыми актами, технологическими документами в общественном питании, ТНПА;
- 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 торговых 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 торговыми объектами общественного питания;

- владеть навыками планирования и расчета показателей торгово-производственной деятельности субъектов хозяйствования, осуществляющих общественное питание;

- ориентироваться в системе подготовки и переподготовки, повышения квалификации производственного и обслуживающего персонала;

- ориентироваться в системах и формах оплаты труда производственного и обслуживающего персонала различных типов торговых объектов общественного питания;

- оценивать эффективность торгово-производственной деятельности торговых 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-технологической:

- ориентироваться в истории, современном состоянии и перспективах развития сферы общественного питания;

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

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

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

- 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;

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

– 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 булочные изделия;

– анализировать ассортимент блюд и кулинарных изделий для лечебного, диетического, лечебно-профилактического, рационального и нетрадиционного питания, блюд национальной и мировой кухни 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 булочных изделий;

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

– выполнять санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к качеству и безопасности, кулинарной обработке продовольственного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, материалов, к приготовлению и реализации кулинарной продукции;

– участвовать в разработке программы 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 формы и методы обслуживания различного контингента потребителей;

– принимать участие в вопросах пропагандирования культуры потребления;

– участвовать в подборе и расстановке технологического и торгового оборудования, мебели в помещениях торговых объектов общественного питания с учетом их назначения, в целях обеспечения последовательности

технологического процесса с обеспечением поточного производства без пересечения движения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отходов;

– контролировать соблюдение производственным и обслуживающим персоналом санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к торговым объектам общественного питания;

– контролировать соблюдение правил личной гигиены производственным и обслуживающим персоналом;

проектной:

– ориентироваться в требованиях к проектированию торговых объектов общественного питания;

– руководствоваться правилами проектирования для вновь строящихся и реконструируемых торговых объектов общественного питания;

– составлять схемы функционально-технологической и планировочной взаимосвязи помещений различных типов торговых объектов общественного питания;

– использовать в процессе профессиональной деятельности технологическую и техническую документацию;

– анализировать технико-экономическое обоснование проектных решений, эксплуатационные требования, предъявляемые к торговым объектам общественного питания;

– учитывать специфику работы и типы торговых объектов общественного питания при разработке проектов по их модернизации и реконструкции;

– ориентироваться в требованиях к объемно-планировочным и конструктивным решениям помещений торговых объектов общественного питания;

торгово-коммерческой:

– 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 кулинарную 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

хозяйствования, осуществляющих общественное питание;

- оценивать эффективность торгово-производственной и коммерческой деятельности;

- анализировать товарные запасы и товарооборотность с целью обеспечения ритмичности поступления продовольственного сырья и товаров в торговые объекты общественного питания;

- подготавливать коммерческие предложения в целях повышения эффективности торгово-производственной деятельности торговых объектов общественного питания;

- принимать участие в оценке маркетинговой среды торгового объекта общественного питания;

- вести учетно-отчетную документацию;

- ориентироваться в осуществлении товарных операций на торговых объектах общественного питания;

- ориентироваться в правилах работы с поставщиками и принимать участие в организации закупочной деятельности;

- владеть информационными технологиями, применяемыми в сфере общественного питания;

коммуникативной:

- 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 благоприятного морально-психологического климата в коллективе;

- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и методы создания благоприятного морально-психологического климата в коллективе;

- поддерживать партнерские взаимоотношения в коллективе и 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 типовые учебные планы по специальности (направлению специальности), типовые учебные планы по специализации для получения образования в дневной, вечерней и заочной формах, типовые учебные программы по учебным дисциплинам и 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, курсанту 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 типовых 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 типовом 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 типовом 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 общего базового образования – не менее 195 недель, из них не менее 115 недель теоретического обучения, не менее 38 недель практики, не менее 8 недель на экзаменационную сессию, 3 недели на проведение итоговой аттестации, не менее 28 недель каникул, 3 недели резерва;

– на основе общего среднего образования – не менее 143 недель, из них не менее 70,5 недели теоретического обучения, не менее 38 недель практики, не менее 6,5 недели на экзаменационную сессию, 3 недели на проведение итоговой аттестации, не менее 18 недель каникул, 7 недель 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	
	общего базового образования	общего среднего образования
1. Общеобразовательный компонент		
1.1. Социально-гуманитарный цикл	800	110
1.2. Естественно-математический цикл	754	
1.3. Физическая культура и здоровье	300	228
1.4. Допризывная (медицинская) подготовка	86	

1.5. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций	22	22
Итого	1962	360
2. Профессиональный компонент		
2.1. Общепрофессиональный цикл	782	782
2.2. Специальный цикл	1046	1046
2.3. Цикл специализации	350	350
Итого	2178	2178
Всего	4140	2538
3. Вариативный компонент	3	7
4. Факультативные занятия	230	142
5. Консультации	230	141
6. Компонент «Практика»	38	38
6.1. Учебная	23,5	23,5
6.2. Производственная	14,5	14,5
6.2.1. Технологическая	10,5	10,5
6.2.2. Преддипломная	4	4

7.7 Требования к компетенциям по компонентам, циклам, областям знаний

7.7.1 Общеобразовательный компонент

При освоении содержания образовательной программы среднего специального образования, обеспечивающей получение квалификации специалиста (рабочего) со средним специальным образованием, на основе общего базового образования обеспечивается получение общего среднего образования.

7.7.2 Профессиональный компонент

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

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 выполнение технических рисунков;
- назначение и правила оформления машиностроительных чертежей;
- виды и оформление строительных чертежей различных типов торговых объектов общественного питания;
- 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 различных типов торговых объектов общественного питания;
- вычерчивать планы производственных цехов с размещением на них технологического и торгового оборудования;
- изображать диаграммы, графики, схемы.

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 современной 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 и обоснование используемых методов анализа;
- классификацию методов качественного и количественного анализа, их сущность и методику проведения;
- 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 безопасности 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 растворов, их свойства и практическое применение в технологических процессах производства кулинарной продукции;
- методы определения поверхностного натяжения и вязкости жидкостей;
- роль поверхностных явлений, термодинамическую характеристику и количественные закономерности адсорбционных процессов, их практическое использование;
- классификацию, свойства дисперсных систем и их практическое использование в производстве пищевых продуктов и кулинарной продукции;
- физколлоидные основы кулинарных приемов;

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 во введении 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 микроорганизмов, их свойства и значение;
- физиологию микроорганизмов и микробиологические процессы;
- факторы внешней среды, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов;
- источники инфекции и способы ее передачи;
- сущность и проведение микробиологического контроля на торговых объектах общественного питания;
- микробиологию важнейших пищевых продуктов;
- устройство микроскопа и правила работы;

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 торговых объектах общественного питания;
- влияние вредных и опасных производственных факторов, меры защиты от них;
- 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 торговых 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 вредных и опасных факторов;
- участвовать в расследовании несчастных случаев;
- оказывать доврачебную помощь пострадавшим 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, малоотходных 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 и удаления отходов производства продукции общественного питания;

– внедрять методы экологического контроля и анализа технологических процессов производства продукции общественного питания;

– ориентироваться в конкретной экологической ситуации, анализировать ее и находить оптимальные пути выхода;

– 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 хозяйствования, осуществляющих общественное питание;

– особенности функционирования различных типов торговых объектов общественного питания в условиях формирования рыночных отношений;

– эффективные методы хозяйствования;

– методику проведения анализа и расчета экономических показателей торгово-производственной деятельности торговых 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,

осуществляющих общественное питание.

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, осуществляющих общественное питание;
- выбирать оптимальную организационную структуру управления;
- анализировать торгово-производственную деятельность и принимать управленческие решения;
- готовить и проводить деловые беседы, совещания, переговоры;
- 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 хозяйствования, осуществляющих общественное питание;
- 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 потребителей, 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 торговых объектов общественного питания, предоставляемые услуги, покупные товары) и управлять процессами ее продвижения на рынке;
 - определять конкурентоспособность и оптимальный уровень цен на новые виды продукции (продукция собственного производства торговых 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 хозяйствования;
- особенности организации бухгалтерского учета субъектами хозяйствования, осуществляющими общественное питание;

знать на уровне понимания:

- виды и сущность счетов бухгалтерского учета, их строение;
- принципы организации учета на торговых объектах общественного питания;
- особенности ценообразования и определения стоимости продукции общественного питания;
- порядок работы с бухгалтерскими программами;
- правила ведения учетно-отчетной документации;
- порядок документального оформления приемки по количеству и качеству, отпуска продовольственного сырья и пищевых продуктов, покупных товаров и тары в кладовых торговых объектов общественного

питания;

- порядок документального оформления движения продовольственного сырья, продукции собственного производства и тары на производстве (кухне);

- порядок проведения инвентаризации в торговых объектах общественного питания;

- порядок составления отчетности материально ответственных лиц;

- порядок ведения денежных, расчетных и кредитных операций на торговых объектах общественного питания;

- порядок учета основных средств и нематериальных активов;

- формы и системы оплаты труда, методику расчета заработной платы для различных категорий работников сферы общественного питания;

уметь:

- применять типовой план счетов бухгалтерского учета;

- определять стоимость кулинарной продукции, покупных товаров и услуг, предоставляемых субъектами хозяйствования, осуществляющими общественное питание;

- использовать в профессиональной деятельности бухгалтерские программы для субъектов хозяйствования, осуществляющих общественное питание;

- составлять и оформлять первичные бухгалтерские документы и отчетность материально ответственных лиц по торгово-производственной деятельности субъектов хозяйствования, осуществляющих общественное питание;

- проводить инвентаризацию, отражать ее результаты в учете;

- осуществлять контроль за ведением расчетно-кассовых операций;

- начислять заработную плату работникам торговых объектов общественного питания, рассчитывать отпускные и пособия по временной нетрудоспособности.

Выпускник должен в области психологии и этики деловых отношений:

знать на уровне представления:

- психологические аспекты труда руководителя среднего звена;

- психические процессы и свойства личности;

- этические принципы поведения в коллективе;

- влияние индивидуально-психологических особенностей личности на поведение в коллективе;

- методы и способы психологической разгрузки, механизмы регулирования психических состояний;

знать на уровне понимания:

- теоретические и прикладные задачи психологии;
- понятие о психике и сознании;
- специфику содержания деловых отношений в деятельности техника-технолога;
- особенности личности, их проявления в трудовой деятельности;
- психологию общения, нормы этического поведения;
- влияние различных эмоциональных факторов на производительность труда;

уметь:

- оценивать психологическую ситуацию;
- адекватно воспринимать и взаимодействовать с партнером по общению;
- управлять своими эмоциональными состояниями;
- предупреждать конфликтные ситуации, уметь анализировать и управлять ими;
- руководствоваться этическими нормами поведения в профессиональной деятельности;
- устанавливать деловые контакты;
- создавать морально-психологический климат в коллективе.

Выпускник должен в области основ правового регулирования:

знать на уровне представления:

- правовые основы осуществления торговли на территории Республики Беларусь, государственного регулирования и контроля в сфере общественного питания [3];
- значение правового регулирования деятельности торговых 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 обязательно-правовых отношений и способы обеспечения их защиты;
- действующее законодательство в области обязательно-правовых отношений;
- нормативные правовые акты в сфере трудовых отношений;
- виды ответственности за нарушения законодательства;
- права потребителя в сфере общественного питания [4];

уметь:

- организовывать функционирование различных типов торговых

- объектов общественного питания 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, и 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;
- классификацию пищевых продуктов, их химический состав, пищевую ценность и характеристику ассортимента;
- способы переработки продовольственного сырья и особенности производства пищевых продуктов;
- методы оценки качества продовольственного сырья, пищевых продуктов;
- сроки годности (хранения) и условия хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов, способы их упаковки и маркировки;
- показатели качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов;
- методы консервирования пищевых продуктов, их классификацию и характеристику;
- 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) продовольственного сырья, пищевых продуктов и покупных товаров;

– рационально использовать продовольственное сырье, пищевые продукты для приготовления и расширения ассортимента кулинарной продукции;

– 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 нетрадиционного питания;

– 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 и энергетической ценности кулинарной продукции;

– физиологические основы составления суточных рационов питания для различных групп населения в зависимости от пола, возраста, профессии;

– 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 населения, детей и подростков;
- составлять набор пищевых продуктов суточного рациона питания в соответствии со стандартной диетой (базовым рационом);
- рассчитывать пищевую и энергетическую 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 [5];
- 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 различных типов торговых объектов общественного питания [6];
- 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 продукции) 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 на торговых объектах общественного питания;

- требования к организации и проведению технологических процессов производства продукции общественного питания с целью 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 [7];

- 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 торговым объектам общественного питания;

- 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 потребителей;

- 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:**

- историю становления кулинарии;
- традиции приготовления блюд национальной и мировой кухни;
- особенности приготовления блюд нетрадиционного питания;
- основные направления и тенденции развития мировой кулинарии;

знать на уровне понимания:

– действующие ТНПА и технологические документы в общественном питании;

– принципы рационального питания;

– классификацию кулинарной продукции, показатели качества и безопасности, сроки годности (хранения) и условия хранения, реализации [8];

– способы кулинарной обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов;

– технологические процессы кулинарной обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовление полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;

– изменения основных пищевых веществ, происходящие в процессе кулинарной обработки, и их влияние на усвояемость и качество кулинарной продукции;

– технологические процессы приготовления и отпуска 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 безотходных, ресурсосберегающих, экологически безопасных технологий;

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

уметь:

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

– определять качество и безопасность поступающего продовольственного сырья, пищевых продуктов, материалов и готовой кулинарной продукции на соответствие требованиям ТНПА и

технологических документов, в соответствии с которыми 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 булочные изделия;

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

- управлять технологическими процессами производства продукции общественного питания;

- осуществлять контроль за соблюдением 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 *HACCP* (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 торговых 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, технологические методы обработки продовольственного сырья, пищевых продуктов, их обеспечивающие;

- требования, предъявляемые к кулинарной обработке пищевых продуктов в диетическом питании;

- 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:

- управлять технологическими процессами приготовления блюд диетического (лечебного) питания;

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

- применять технологические документы в общественном питании, ТНПА;

- 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 оборудования торговых объектов общественного питания:

знать на уровне представления:

- тенденции развития 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;

– перспективы развития материально-технической базы торговых 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 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 торговых 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 организации производства и обслуживания на торговых объектах общественного питания:

знать на уровне представления:

– современное состояние и перспективы развития сферы общественного питания;

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

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

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

– санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания;

знать на уровне понимания:

– субъекты хозяйствования, осуществляющие общественное питание;

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

– основные типы торговых объектов общественного питания и их характеристики;

– организацию продовольственного и материально-технического снабжения субъектов хозяйствования, осуществляющих общественное питание;

– требования к разработке программы производственного контроля;

– организацию складского и тарного хозяйства;

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

– порядок проведения бракеража, оформление результатов;

– организацию реализации кулинарной продукции;

– порядок составления различных видов меню и (или) наряда-заказа;

– организацию обслуживания потребителей на торговых объектах общественного питания различных типов и категорий;

– особенности организации обслуживания банкетов, приемов;

– основные требования к проектированию различных типов торговых объектов общественного питания 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 торговых объектов общественного питания;

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

– организовывать предоставление услуг в зависимости от типа и наценочной категории торгового объекта общественного питания;

- организовывать подготовку зала торгового объекта общественного питания к обслуживанию потребителей;
- рационально организовывать технологические процессы производства продукции общественного питания и обеспечивать последовательность их проведения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;
- проводить бракераж кулинарной продукции и оформлять результаты;
- организовывать питание и обслуживание различного контингента потребителей;
- принимать и оформлять предварительные заказы на обслуживание и оказание услуг в торговых объектах общественного питания;
- организовывать и обеспечивать обслуживание банкетов, приемов;
- руководствоваться в профессиональной деятельности знаниями о современных и специальных формах обслуживания потребителей;
- выполнять технологические расчеты для проектирования различных типов торговых объектов общественного питания;
- контролировать качество и безопасность предоставляемых услуг в процессе обслуживания потребителей;
- внедрять прогрессивные формы и методы обслуживания потребителей с учетом использования передового отечественного и зарубежного опыта.

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 Республики Беларусь;
- основные положения 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 потребителей;
- системы управления качеством продукции;

- виды, назначение и содержание ТНПА, технологических документов в общественном питании, санитарных норм и правил, гигиенических нормативов;

- формы, виды контроля качества и безопасности продукции общественного питания и предоставляемых услуг в процессе обслуживания потребителей;

- методы оценки качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов и кулинарной продукции;

- порядок проведения исследования качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, кулинарной продукции и метрологическое обеспечение контроля качества;

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 потребителей;

- проводить лабораторные исследования образцов и проб продукции общественного питания;

- осуществлять контроль за выполнением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, устанавливающих требования к качеству и безопасности продукции общественного питания, предоставляемых услуг в процессе обслуживания потребителей;

- проводить контрольные проработки кулинарной продукции из новых видов продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- разрабатывать и утверждать новую, фирменную кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия;

- разрабатывать мероприятия по повышению качества кулинарной продукции и расширению ее ассортимента.

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 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;
- передавать и получать информацию по электронной почте;
- работать в глобальной сети Интернет;
- использовать программы-архиваторы и антивирусные программы;
- применять информационные технологии в сфере общественного питания.

7.7.2.3 Цикл специализации

Требования к знаниям и умениям по специализации, в соответствии с пунктом 4 статьи 201 Кодекса Республики Беларусь об образовании, разрабатываются и утверждаются республиканскими органами государственного управления, иными государственными организациями, подчиненными Правительству Республики Беларусь, в соответствии с перечнем закрепленных за ними специальностей.

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 производственных мастерских, учебно-производственных мастерских, учебных хозяйствах, на учебно-опытных участках, 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 не менее одной квалификации рабочего, занятого в сфере общественного питания [9; 10].

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» 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 ГНПА.

Приложение А (информационное)

Библиография

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

[2] 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. Дата доступа : 01.02.2014

[3] О торговле : Закон Республики Беларусь от 28.07.2003 № 231-З // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 01.08.2003. № 2/981

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

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

[6] 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

[7] 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

[8] 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

[9] Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС). 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

[10] 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

Ответственный за выпуск Н.С. Янушевская
Редактор Е.Л. Мельникова
Корректор Г.С. Яночкина
Компьютерная верстка Т.А. Кокош

Формат 60×84/16. Гарнитура «Таймс». Бумага офсетная.

Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,42.

Республиканский институт профессионального образования.

Ул. К. Либкнехта, 32, 220004, Минск. Тел. 226 41 00, 200 43 88.
