

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
10 июня 2019 г. № 74**

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО СТАНДАРТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО
СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

На основании пункта 3 статьи 171 Кодекса Республики Беларусь об образовании Министерство образования Республики Беларусь **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить образовательный стандарт профессионально-технического образования по специальности 3-49 01 51 "Технология хлебопекарного производства" (прилагается).

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

Министр

И.В.Карпенко

СОГЛАСОВАНО

Министерство сельского хозяйства
и продовольствия
Республики Беларусь

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства образования
Республики Беларусь
10.06.2019 № 74

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
СПЕЦИАЛЬНОСТЬ**

3-49 01 51 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА

**ПРАФЕСІЯНАЛЬНА-ТЭХНІЧНАЯ АДУКАЦЫЯ
СПЕЦЫЯЛЬНАСЦЬ**

3-49 01 51 ТЭХНАЛОГІЯ ХЛЕБАПЯКАРНАЙ ВЫТВОРЧАСЦІ

**VOCATIONAL AND TECHNICAL EDUCATION
SPECIALITY**

3-49 01 51 BREADMAKING TECHNOLOGY

1. Область применения

Образовательный стандарт профессионально-технического образования по специальности 3-49 01 51 "Технология хлебопекарного производства" (далее - образовательный стандарт) устанавливает требования к содержанию профессиональной деятельности рабочих с профессионально-техническим образованием, компетентности рабочих с профессионально-техническим образованием, содержанию учебно-программной документации образовательных программ профессионально-технического образования, уровню основного образования лиц, поступающих для получения профессионально-технического образования, формам и срокам получения профессионально-технического образования, организации образовательного процесса, объему учебной нагрузки учащихся, уровню подготовки выпускников, итоговой аттестации.

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

2. Нормативные и иные ссылки

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

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

СТБ 1964-2009 Хлебопекарное производство. Термины и определения

(далее - СТБ 1964);

СТБ ISO 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь (далее - СТБ ISO 9000);

ОКРБ 011-2009 Специальности и квалификации (далее - ОКРБ 011);

ОКРБ 014-2017 Занятия (далее - ОКРБ 014);

ГОСТ 16299-78 Упаковывание. Термины и определения (далее - ГОСТ 16299);

ГОСТ 17527-2014 (ISO 21 067:2007) Упаковка. Термины и определения (далее - ГОСТ 17527).

Кроме того, в настоящем стандарте применяются иные ссылки согласно приложению.

3. Термины и их определения

В настоящем образовательном стандарте применяют термины, определенные в Кодексе Республики Беларусь об образовании, а также следующие термины с соответствующими определениями:

активированные хлебопекарные дрожжи - полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный путем активации хлебопекарных прессованных или сушеных дрожжей, разведенных в воде, с добавлением сахара, или муки, или их смеси, ферментов, заварки (СТБ 1964);

булочное изделие - хлебобулочное изделие массой 500 г и менее, изготавливаемое из пшеничной муки. К булочным изделиям относятся: витушка, булка, булочка, плетенка, рожок, хлебец, батон и др. (СТБ 1964);

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

дополнительное сырье (для хлебобулочного изделия) - продовольственное сырье, используемое для производства хлебобулочного изделия, применяемое для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств хлебобулочного изделия (СТБ 1964);

жидкие хлебопекарные дрожжи - полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный на заквашенной заварке для хлебопекарного производства путем размножения в ней хлебопекарных дрожжей (СТБ 1964);

заварка (для хлебопекарного производства) - полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из муки и воды или муки, воды и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия и доведенный до стадии клейстеризации крахмала (СТБ 1964);

закваска (для хлебопекарного производства) - полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный сбраживанием питательной смеси молочнокислыми или пропионовокислыми бактериями и (или) хлебопекарными дрожжами (СТБ 1964);

замораживание хлебобулочного изделия - технологическая операция, заключающаяся в выдерживании хлебобулочного изделия в течение определенного времени согласно технологической документации до достижения температуры в толще полуфабриката не выше минус 10 °С с

целью его консервирования (СТБ 1964);

качество личности - обобщенная комплексная совокупность свойств личности конкретного человека;

квалификация - подготовленность работника к профессиональной деятельности для выполнения работ определенной сложности в рамках специальности, направления специальности (ОКРБ 011);

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

компетенция - знания, умения и опыт, необходимые для решения теоретических и практических задач;

личность - устойчивая система социально значимых свойств конкретного человека, проявляющихся в его действиях и поведении и характеризующих его как члена общества;

объект профессиональной деятельности - совокупность процессов, предметов или явлений, на которые направлена профессиональная деятельность рабочего (служащего);

опара - полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, воды, хлебопекарных дрожжей замесом в соответствии с рецептурой и технологической инструкцией, расходуемый для приготовления теста (СТБ 1964);

основное сырье (для хлебобулочного изделия) - продовольственное сырье, используемое для производства хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью рецептуры хлебобулочного изделия. К основному сырью относят: муку, хлебопекарные дрожжи, соль поваренную пищевую и воду (СТБ 1964);

полуфабрикат хлебопекарного производства - продукт, приготовленный из основного или основного и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия, являющийся промежуточной частью приготовления хлебобулочного изделия (СТБ 1964);

продукт (результат) профессиональной деятельности - материальный или нематериальный продукт (результат) труда;

профессиональная деятельность - трудовая деятельность по определенной профессии, взаимообусловленная с видами экономической деятельности (ОКРБ 011);

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

сдобное хлебобулочное изделие - хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и (или) жира 14 процентов и более к массе муки (СТБ 1964);

специальность - вид профессиональной деятельности, требующий определенных знаний, навыков и компетенций, приобретаемых путем обучения и практического опыта, - подсистема группы специальностей

(ОКРБ 011);

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

сфера профессиональной деятельности - совокупность видов деятельности, в пределах которых осуществляется труд, например, наука, образование, экономика, культура, промышленность, искусство, право, политика, физкультура, спорт и иное;

тесто - полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, воды, хлебопекарных дрожжей, соли с использованием или без использования опары, закваски, заварки и дополнительного сырья замесом в соответствии с рецептурой и технологической инструкцией (СТБ 1964);

тестовая заготовка - полуфабрикат хлебопекарного производства в виде куска теста определенной массы, подвергнутый операциям разделки (СТБ 1964);

технологическая документация - совокупность технологических документов, которые определяют технологический процесс (СТБ 1218);

технологический процесс - часть производственного процесса, содержащая целенаправленные действия по изменению и (или) определению состояния предмета труда (СТБ 1218);

упаковка - изделие, предназначенное для размещения, защиты, перемещения, доставки, хранения, транспортирования и демонстрации продукции (сырья и готовой продукции), используемое как производителем, пользователем или потребителем, так и переработчиком, сборщиком или иным посредником (ГОСТ 17527);

упакованное хлебобулочное изделие - хлебобулочное изделие, помещенное в потребительскую упаковку (СТБ 1964);

фасование - помещение продукции в тару или упаковочный материал с предварительным или одновременным дозированием продукции (ГОСТ 16299);

фасованное хлебобулочное изделие - хлебобулочное изделие в упаковке любого вида, которое фасовано, упаковано и запечатано в отсутствие покупателя таким образом, что содержимое упаковки не может быть изменено без ее вскрытия или повреждения (деформации), с указанием на упаковке номинального количества хлебобулочного изделия в единицах массы (СТБ 1964);

хлеб - хлебобулочное изделие массой более 500 г (СТБ 1964);

хлебобулочное изделие - изделие, изготавливаемое из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия (СТБ 1964);

хлебобулочный полуфабрикат - полуфабрикат, приготовленный из основного сырья или из основного и дополнительного сырья для

хлебобулочного изделия, предназначенный для реализации, сопровождаемый рекомендациями по использованию для превращения его в хлебобулочное изделие, готовое для употребления человеком в пищу (СТБ 1964).

4. Общие положения

4.1. Общая характеристика специальности

Специальность 3-49 01 51 "Технология хлебопекарного производства" в соответствии с ОКРБ 011 относится к профилю образования "Техника и технологии", направлению образования "Пищевая промышленность", группе специальностей "Производство продуктов питания".

4.2. Квалификация выпускника

Обучение по специальности 3-49 01 51 "Технология хлебопекарного производства" обеспечивает возможность получения следующих одной или нескольких квалификаций, специализации рабочего [1; 2]:

3-49 01 51-51	"Дрожжевод"	2, 3, 4 разряда;
3-49 01 51-52	"Заквасчик"	4, 5 разряда;
3-49 01 51-53	"Машинист тесторазделочных машин"	2, 3, 4 разряда;
3-49 01 51-54	"Пекарь"	2, 3, 4 разряда;
3-49 01 51-55	"Тестовод"	2, 3, 4 разряда;
3-49 01 51-56	"Формовщик теста"	3, 4 разряда;
3-49 01 51-57	"Машинист расфасовочно-упаковочных машин"	2, 3, 4 разряда;
3-49 01 51-57 01	"Машинист расфасовочно-упаковочных машин (хлебопекарное производство)"	2, 3, 4 разряда.

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

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

Порядок приема лиц на обучение для получения профессионально-технического образования установлен в Правилах приема, утверждаемых Правительством Республики Беларусь [3].

4.4. Формы и сроки получения профессионально-технического образования

Профессионально-техническое образование может быть получено в очной (дневной, вечерней) и заочной формах получения образования.

В заочной форме профессионально-техническое образование может быть получено только при освоении содержания образовательной программы профессионально-технического образования, обеспечивающей получение квалификации рабочего, лицами, имеющими общее базовое или общее среднее образования и квалификацию рабочего ("Дрожжевод", "Заквасчик", "Машинист тесторазделочных машин", "Пекарь", "Тестовод", "Формовщик теста", "Машинист расфасовочно-упаковочных машин" с указанием специализации "Машинист расфасовочно-упаковочных машин (хлебопекарное производство)", с целью получения документа о профессионально-техническом образовании.

Срок получения профессионально-технического образования в очной (дневной) форме получения образования составляет:

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

на основе общего базового образования без получения общего среднего образования - 2 года;

на основе общего среднего образования - 1 год.

Срок получения профессионально-технического образования в очной (вечерней) форме получения образования по специальности, предусмотренной настоящим образовательным стандартом определяется сроком получения профессионально-технического образования в очной (дневной) форме получения образования и может быть увеличен не более чем на 1 год.

Срок получения профессионально-технического образования в заочной форме получения образования составляет 9 месяцев.

5. Квалификационная характеристика

5.1. Сфера профессиональной деятельности рабочего с профессионально-техническим образованием

Сферой профессиональной деятельности рабочего с профессионально-техническим образованием по специальности 3-49 01 51 "Технология хлебопекарного производства" (далее - рабочий с профессионально-техническим образованием) являются производство хлебобулочных изделий, хлебобулочных полуфабрикатов, фасовка и упаковка в условиях организаций различных организационно-правовых форм.

5.2. Объекты профессиональной деятельности рабочего с профессионально-техническим образованием

Объектами профессиональной деятельности рабочего с профессионально-техническим образованием являются:
основное сырье (для хлебобулочного изделия);
дополнительное сырье (для хлебобулочного изделия);
хлебобулочный полуфабрикат;
упаковочные материалы;
технологические процессы производства хлебобулочных полуфабрикатов и хлебобулочных изделий.

5.3. Продукт профессиональной деятельности рабочего с профессионально-техническим образованием

Продуктами профессиональной деятельности рабочего с профессионально-техническим образованием являются:
хлебобулочные полуфабрикаты;
хлебобулочные изделия.

5.4. Профессиональные функции рабочего с профессионально-техническим образованием

Рабочий с профессионально-техническим образованием должен быть компетентным в выполнении следующих профессиональных функций:

определение качества основного и дополнительного сырья (для хлебобулочного изделия);

осуществление основных и вспомогательных технологических процессов при производстве и упаковке хлебобулочных полуфабрикатов и изделий в соответствии с технологической документацией;

эксплуатация технологического оборудования (в том числе с программным управлением) в соответствии с правилами технической эксплуатации;

определение качества хлебобулочных полуфабрикатов и готовой продукции органолептическими методами.

5.5. Средства профессиональной деятельности рабочего с профессионально-техническим образованием

Средствами профессиональной деятельности рабочего с профессионально-техническим образованием являются:

технологическое оборудование;

контрольно-измерительные приборы;

компьютерная техника;

инвентарь, посуда и различные приспособления;

тара и вспомогательные материалы;

упаковочные материалы;

нормативные правовые акты (далее - НПА), ТНПА, технологическая документация на вырабатываемую продукцию, используемое сырье, хлебобучлочные полуфабрикаты, упаковочные материалы.

6. Требования к уровню подготовки выпускника

6.1. Общие требования

Выпускник должен:

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

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

грамотно использовать профессиональную лексику на русском и белорусском языках;

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

быть способным к анализу и выбору решения;

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

6.2. Требования к профессионально значимым психическим и психофизиологическим свойствам личности

Выпускник должен обладать:

точным и четким зрительным восприятием;

развитым обонянием и осязанием;

высокой координацией движений;

двигательной активностью;

пространственным воображением;

техническим мышлением;

оперативной памятью;

высокой сосредоточенностью и концентрацией внимания;

развитой способностью к работе в статичном положении.

6.3. Требования к социально-личностным компетенциям

Выпускник должен:

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

быть способным к совершенствованию профессиональной деятельности, повышению своего профессионального уровня;

соблюдать нормы здорового образа жизни;

уметь работать в команде.

6.4. Требования к профессиональным компетенциям

Выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

владеть сведениями об основном и дополнительном сырье (для хлебобулочного изделия), упаковочных материалах;

уметь вести процесс приготовления жидких дрожжей, заквасок, заварок, опар, теста по всем технологическим фазам;

уметь вести процесс разделки теста, расстойки тестовых заготовок и выпечки хлебобулочных изделий;

уметь использовать в работе технологические инструкции производства хлебобулочных изделий и вести технологический процесс в соответствии с ними;

уметь эксплуатировать технологическое оборудование (в том числе с программным управлением);

уметь применять информационные технологии для решения профессиональных задач;

владеть методами осуществления контроля за качеством основного сырья (для хлебобулочного изделия), дополнительного сырья (для хлебобулочного изделия), хлебобулочных полуфабрикатов и хлебобулочных изделий;

осуществлять упаковку и маркировку готовой продукции;

знать требования НПА, ТНПА, технологической документации, регламентирующих выполнение соответствующих работ;

знать основные экономические категории и понятия;

владеть способами рационального расходования основного и дополнительного сырья (для хлебобулочного изделия), хлебобулочных полуфабрикатов, упаковочных материалов, энергии при производстве, фасовании и упаковывании хлебобулочных полуфабрикатов, изделий;

знать установленные требования по охране труда, нормы и правила пожарной безопасности, санитарные нормы и правила, безопасные методы и приемы работы при выполнении соответствующих видов работ;

знать установленные экологические нормы и правила при выполнении соответствующих видов работ;

владеть способами и приемами поддержания оптимального морально-психологического климата в трудовом коллективе;

владеть методами и способами самоконтроля и коррекции собственных действий на каждом этапе работы.

7. Требования к образовательной программе профессионально-технического образования и ее реализации

7.1. Состав образовательной программы профессионально-технического образования

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

7.2. Требования к научно-методическому обеспечению образовательной программы профессионально-технического образования

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

Учреждения образования на основе типового учебного плана по специальности разрабатывают учебные планы учреждений образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического образования, по специальности (специальностям);

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

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

К использованию в образовательном процессе допускаются учебники, учебные пособия и иные учебные издания, официально утвержденные либо допущенные в качестве соответствующего вида учебного издания Министерством образования Республики Беларусь (за исключением учебных изданий, содержащих государственные секреты), рекомендованные учреждениями образования, учебно-методическими объединениями в сфере образования, организациями, осуществляющими научно-методическое обеспечение образования, а также иные издания, определяемые Министерством образования Республики Беларусь.

7.3. Требования к разработке типового учебного плана по специальности

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

общеобразовательный компонент (социально-гуманитарный цикл, естественно-математический цикл, учебные предметы "Физическая культура

и здоровье", "Допризывная (медицинская) подготовка", "Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций", "Основы права");

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

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

компонент консультаций;

компонент факультативных занятий.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

При разработке (корректировке) учебных планов учреждений профессионально-технического образования возможны дополнительное увеличение количества учебных часов (уменьшение количества учебных

часов не более чем на 5 процентов), интеграция учебных предметов профессионального компонента.

Вариативная часть дает возможность получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда. Учебные предметы вариативной части учреждения образования определяют самостоятельно.

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

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

7.4. Общие требования к организации образовательного процесса

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

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

7.5. Требования к срокам реализации образовательной программы профессионально-технического образования

Срок реализации образовательных программ профессионально-технического образования в очной (дневной) форме получения образования составляет:

на основе общего базового образования с получением общего среднего образования - не менее 130 недель, из них не менее 99 учебных недель, 3 недели на экзамены, 1 неделя на проведение выпускных квалификационных экзаменов, 3 недели на праздники, не менее 24 недель каникул;

на основе общего базового образования без получения общего среднего образования или специального образования - не менее 95 недель, из них не менее 76 учебных недель, 1 неделя на экзамены, 1 неделя на проведение выпускных квалификационных экзаменов, 2 недели на праздники, не менее 15 недель каникул;

на основе общего среднего образования - не менее 43 недель, из них не менее 38 учебных недель, 1 неделя на экзамены, 1 неделя на проведение выпускных квалификационных экзаменов, 1 неделя на праздники, не менее 2 недель каникул.

7.6. Структура типового учебного плана по специальности

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

Таблица 1

Компонент учебного плана	Наименование циклов, учебных предметов	Примерное распределение учебного времени (учебных часов для компонентов учебного плана 1, 2, 4, 5, недель - для 3.2, 3.4) для получения образования на основе		
		общего базового образования с получением общего среднего образования	общего базового образования без получения общего среднего образования	общего среднего образования
		при сроках обучения		
		2 года 6 месяцев	2 года	1 год
1. Общеобразовательный	1.1. Социально-гуманитарный цикл	644		
	1.2. Естественно-математический цикл	720	40	
	1.3. Физическая культура и здоровье	2 учебных часа в неделю	2 учебных часа в неделю	2 учебных часа в неделю
	1.4. Допризывная (медицинская) подготовка <1>	74	74	
	1.5. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций	22	22	22
	1.6. Основы права	40	40	40
	Итого	1650	300	140
2. Профессиональный	2.1. Общепрофессиональный цикл	166	206	135
	2.1.1. Прикладная информатика	44	55	33
	2.1.2. Белорусский язык	20	25	20

	(профессиональная лексика)			
	2.1.3. Основы экономики	40	50	30
	2.1.4. Электротехника	34	40	30
	2.1.5. Психология и этика деловых отношений	28	36	22
	2.2. Специальный цикл	680 - 990	852 - 1238	618 - 922
	2.2.1. Общеспециальные учебные предметы	156 - 180	196 - 226	118 - 138
	2.2.2. Специальные учебные предметы	524 - 810	656 - 1012	500 - 784
	2.3. Учебные предметы по выбору (вариативная часть)	868 - 558	1248 - 862	445 - 141
	Резерв	200	130	30
	Итого	1914	2436	1228
Всего по компонентам 1 - 2		3564	2736	1368
3. Контроля	3.1. Обязательные контрольные работы	определяются в типовых учебных планах по специальности		
	3.2. Экзамены	3	1	1
	3.3. Квалификационные экзамены <2>	определяются в учебном плане учреждения образования, реализующего образовательные программы профессионально-технического образования, по специальности (специальностям)		
	3.4. Выпускные квалификационные экзамены	1	1	1
4. Консультаций		300	168	92
5. Факультативных занятий		140	136	60

 <1> При получении профессионально-технического образования лицами с особенностями психофизического развития по квалификации "Машинист расфасовочно-упаковочных машин" не изучается.

<2> Квалификационные экзамены проводятся при организации поэтапного обучения за счет часов, отводимых на производственное обучение.

7.7. Требования к компетенциям по компонентам

7.7.1. Общеобразовательный компонент

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

7.7.2. Профессиональный компонент

7.7.2.1. Требования к профессиональным знаниям и умениям

Выпускник, обучавшийся по специальности, предусмотренной настоящим образовательным стандартом,

должен знать:

правила приемки, подготовки к производству и дозированию основного, дополнительного сырья (для хлебобулочного изделия);

рецептуру и технологический процесс приготовления полуфабрикатов хлебопекарного производства (жидких хлебопекарных дрожжей, заквасок, заварок, опары, теста);

методы определения готовности опары и теста;

технологические процессы производства хлебобулочных изделий;

особенности физико-механических, коллоидных, биохимических и микробиологических процессов при приготовлении полуфабрикатов хлебопекарного производства и готовой продукции;

методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке;

методы определения готовности хлебобулочных изделий;

способы повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий;

методы оценки основных показателей качества и виды дефектов хлебобулочных изделий, причины их возникновения и способы предупреждения;

способы фасования, упаковки и маркировки готовой продукции;

возможности применения инновационных технологий в профессиональной деятельности;

назначение, устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

назначение приспособлений, инвентаря, посуды, применяемых при выполнении соответствующих видов работ;

основные виды НПА, ТНПА, технологической документации, используемых в профессиональной деятельности;

пути повышения эффективности производства, производительности труда, качества выпускаемой продукции, снижения себестоимости и трудоемкости продукции;

порядок установления, замены и пересмотра норм труда и определения расценок;

формы и системы оплаты труда, установленные в организации, их особенности;

эргономические требования к организации рабочего места при выполнении соответствующих видов работ;

установленные требования по охране труда, нормы и правила пожарной безопасности, санитарные нормы и правила, а также гигиенические нормативы, безопасные методы и приемы работы при выполнении соответствующих видов работ;

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

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

требования в области охраны окружающей среды, способы и правила их выполнения;

основы эргономики, эстетики труда и производства;

способы утилизации отходов упаковочных материалов при выполнении соответствующих видов работ;

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

должен уметь:

принимать, подготавливать к производству и дозировать основное и дополнительное сырье (для хлебобулочного изделия);

вести технологический процесс приготовления полуфабрикатов хлебопекарного производства (жидких хлебопекарных дрожжей, заквасок, заварок, опары, теста) согласно требованиям технологической документации;

выполнять технологический процесс разделки теста и расстойки тестовых заготовок согласно требованиям технологической документации;

вести комплекс технологических процессов, включающих выпечку хлебобулочных изделий;

вести технологический процесс фасования и упаковки готовой продукции на упаковочных машинах-автоматах и полуавтоматах;

учитывать особенности физико-механических, коллоидных, биохимических и микробиологических процессов при изготовлении хлебобулочных изделий;

осуществлять контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, предупреждать и устранять причины возникновения дефектов хлебобулочных изделий;

осуществлять фасование, упаковку и маркировку хлебобулочных

изделий;

эксплуатировать технологическое оборудование;
соблюдать требования НПА, ТНПА, используемых в профессиональной деятельности;

использовать вычислительную технику и программное обеспечение в профессиональной деятельности;

пользоваться приспособлениями, инвентарем при ведении технологического процесса по выработке хлебобулочных изделий;

рационально расходовать основное и дополнительное сырье (для хлебобулочного изделия) при выполнении соответствующих видов работ;

применять экономические знания в практической деятельности, анализировать результаты своей работы;

рационально организовывать рабочее место при выполнении соответствующих видов работ;

соблюдать установленные требования по охране труда, нормы и правила пожарной безопасности, санитарные нормы и правила, а также гигиенические нормативы, при выполнении соответствующих видов работ;

применять безопасные методы и приемы работы в профессиональной деятельности;

пользоваться первичными средствами пожаротушения;

оказывать первую помощь пострадавшим при несчастных случаях на производстве;

соблюдать экологические нормы и правила при выполнении соответствующих видов работ;

использовать эргономические и эстетические факторы с целью повышения производственной и бытовой культуры;

устанавливать и поддерживать этические, психологически комфортные взаимоотношения в производственном коллективе.

7.7.2.2. Требования к профессиональным знаниям и умениям обучающихся, осваивающих квалификации согласно подразделу 4.2 настоящего образовательного стандарта, могут быть приняты за основу при непрерывной профессиональной подготовке рабочих на производстве с кодами профессий 7512-003, 7512-004, 7512-018, 7512-025, 7512-027, 8160-130, 8183-005 по ОКРБ 014.

7.8. Требования к содержанию и организации производственного обучения

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

Порядок организации производственного обучения, в том числе

производственной практики, определяется положением об организации производственного обучения учащихся, осваивающих содержание образовательных программ профессионально-технического образования, утвержденным Правительством Республики Беларусь.

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

Продолжительность выполнения учебно-производственных работ во время производственного обучения не может превышать длительности рабочего времени, которое устанавливается законодательством о труде для соответствующей возрастной категории работников.

При прохождении производственного обучения обучающиеся в учреждениях образования в возрасте от шестнадцати до восемнадцати лет могут выполнять работы, включенные в список работ, на которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет, утвержденный постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 27 июня 2013 г. № 67, не более четырех часов в день [4].

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

Выполнение практических работ для освоения безопасных методов и приемов работы предусматривается в содержании учебного предмета "Производственное обучение" и должно составлять в объеме этого учебного предмета не менее 24 учебных часов.

8. Требования к организации идеологической и воспитательной работы

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

Воспитательная работа направлена:

на формирование мировоззренческих основ личности;

развитие нравственно-этических ценностей;
формирование профессионально-психологических основ личности;
формирование культурно-бытовых ценностей;
создание условий для социализации и саморазвития личности обучающегося.

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

Выпускник должен:

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

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

9. Требования к ресурсному обеспечению образовательной программы

9.1. Требования к кадровому обеспечению

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

9.2. Требования к материально-техническому обеспечению

Материально-техническая база учреждения образования должна включать:

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

помещения для занятий физической культурой и спортом;

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

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

Лаборатории, мастерские и иные учебно-производственные объекты

должны быть оснащены в соответствии с перечнем машин и оборудования для организации производственного обучения (далее - перечень).

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

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

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

10. Оценка результатов учебной деятельности учащихся

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

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

Таблица 2

Отметка в баллах	Показатели оценки	
	Теоретическое обучение	Производственное обучение
1 (один)	Узнавание отдельных объектов изучения программного	Неточное выполнение безопасных методов, приемов

	учебного материала, предъявленных в готовом виде (фактов, терминов, явлений, инструктивных указаний, действий и т. д.)	работы и контроля качества выполняемых операций; неумение осуществлять самоконтроль за выполняемыми действиями; многочисленные нарушения требований НПА, ТНПА, технологической документации; нарушение установленных требований по охране труда, норм и правил пожарной безопасности; наличие многочисленных существенных ошибок, исправляемых при непосредственной помощи мастера производственного обучения учреждения образования (далее - мастера)
2 (два)	Различение объектов изучения программного учебного материала, предъявленных в готовом виде; осуществление соответствующих практических действий	Неточное выполнение безопасных методов, приемов работы и контроля качества выполняемых операций; недостаточное умение осуществлять самоконтроль за выполняемыми действиями; нарушение требований НПА, ТНПА, технологической документации; нарушение установленных требований по охране труда, норм и правил пожарной безопасности; наличие существенных ошибок, исправляемых при непосредственной помощи мастера
3 (три)	Воспроизведение части программного учебного материала по памяти (фрагментарный пересказ и перечисление объектов изучения); осуществление умственных и практических действий по образцу	Недостаточное владение безопасными методами, приемами работы и контроля качества выполняемых операций; самоконтроль за выполняемыми действиями с помощью мастера; выполнение требований НПА, ТНПА,

		<p>технологической документации; незначительное невыполнение норм выработки; соблюдение установленных требований по охране труда, норм и правил пожарной безопасности; наличие отдельных существенных ошибок, исправляемых при непосредственной помощи мастера</p>
4 (четыре)	<p>Недостаточно осознанное воспроизведение большей части программного учебного материала (описание объектов изучения с элементами объяснения, раскрывающими структурные связи и отношения); применение знаний в знакомой ситуации по образцу; наличие единичных существенных ошибок</p>	<p>Недостаточное владение безопасными методами, приемами работ и контроля качества выполняемых операций; самоконтроль за выполняемыми действиями; выполнение требований НПА, ТНПА, технологической документации; выполнение норм выработки; соблюдение установленных требований по охране труда, норм и правил пожарной безопасности; наличие единичных существенных ошибок, исправляемых при непосредственной помощи мастера</p>
5 (пять)	<p>Осознанное воспроизведение большей части программного учебного материала (описание объектов изучения с объяснением структурных связей и отношений); применение знаний в знакомой ситуации по образцу; наличие несущественных ошибок</p>	<p>Самостоятельное выполнение работ; контроль качества выполняемых операций с помощью мастера; самоконтроль за выполняемыми действиями; выполнение требований НПА, ТНПА, технологической документации; выполнение норм выработки; соблюдение установленных требований по охране труда, норм и правил пожарной безопасности; возможны несущественные ошибки,</p>

		устраняемые при дополнительных вопросах мастера
6 (шесть)	<p>Полное знание и осознанное воспроизведение всего программного учебного материала; владение программным учебным материалом в знакомой ситуации (описание и объяснение объектов изучения, выявление и обоснование закономерных связей, приведение примеров из практики, выполнение упражнений, задач и заданий по образцу, на основе предписаний); наличие несущественных ошибок</p>	<p>Самостоятельное выполнение работ; контроль качества выполняемых операций с помощью мастера в отдельных случаях; самоконтроль за выполняемыми действиями; выполнение требований НПА, ТНПА, технологической документации; выполнение норм выработки; соблюдение установленных требований по охране труда, норм и правил пожарной безопасности; возможны отдельные несущественные ошибки, устраняемые при дополнительных вопросах мастера</p>
7 (семь)	<p>Полное, прочное знание и воспроизведение программного учебного материала; владение программным учебным материалом в знакомой ситуации (развернутое описание и объяснение объектов изучения, раскрытие сущности, обоснование и доказательство, формулирование выводов, недостаточно самостоятельное выполнение заданий); наличие единичных несущественных ошибок</p>	<p>Самостоятельное выполнение работ; контроль качества выполняемых операций с помощью мастера в единичных случаях; самоконтроль за выполняемыми действиями; выполнение требований НПА, ТНПА, технологической документации; выполнение норм выработки; соблюдение установленных требований по охране труда, норм и правил пожарной безопасности; возможны единичные несущественные ошибки, устраняемые при дополнительных вопросах мастера</p>
8 (восемь)	<p>Полное, прочное, глубокое знание и воспроизведение программного учебного</p>	<p>Уверенное владение безопасными методами, приемами работы; контроль</p>

	<p>материала; оперирование программным учебным материалом в знакомой ситуации (развернутое описание и объяснение объектов изучения, раскрытие сущности, обоснование и доказательство, подтверждение аргументами и фактами, формулирование выводов, самостоятельное выполнение заданий); наличие единичных несущественных ошибок</p>	<p>качества выполняемых операций с незначительной помощью мастера; самоконтроль за выполняемыми действиями; выполнение требований НПА, ТНПА, технологической документации; выполнение норм выработки; соблюдение установленных требований по охране труда, норм и правил пожарной безопасности; наличие единичных несущественных ошибок, самостоятельно устранимых обучающимся</p>
<p>9 (девять)</p>	<p>Полное, прочное, глубокое, системное знание программного учебного материала; оперирование программным учебным материалом в частично измененной ситуации (как применение учебного материала на основе известных правил, предписаний, так и поиск нового знания, способов решения учебных задач, выдвижение предположений и гипотез, наличие действий и операций творческого характера для выполнения заданий)</p>	<p>Уверенное и точное владение безопасными методами, приемами работы различной степени сложности; контроль качества выполняемых операций; самоконтроль за выполняемыми действиями; выполнение требований НПА, ТНПА, технологической документации; выполнение норм выработки; соблюдение установленных требований по охране труда, норм и правил пожарной безопасности; наличие единичных несущественных ошибок, самостоятельно устранимых обучающимся</p>
<p>10 (десять)</p>	<p>Свободное оперирование программным учебным материалом; применение знаний и умений в незнакомой ситуации (самостоятельные действия по описанию, объяснению объектов изучения, формулированию правил, построению алгоритмов для выполнения</p>	<p>Уверенное и точное владение безопасными методами, приемами работы различной сложности в знакомой или незнакомой ситуации, перенос знаний и умений выполнения различных технологических операций в новую ситуацию; контроль качества выполняемых операций; самоконтроль за</p>

	заданий, демонстрация рациональных способов решения задач, выполнение творческих работ и заданий)	выполняемыми действиями; выполнение требований НПА, ТНПА, технологической документации; выполнение норм выработки; соблюдение установленных требований по охране труда, норм и правил пожарной безопасности
--	---	---

11. Требования к итоговой аттестации учащихся

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

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

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

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

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

По результатам итоговой аттестации выпускнику присваивается одна или несколько квалификаций: "Дрожжевод" 2 (второго), 3 (третьего) или 4 (четвертого) разряда; "Заквасчик" 4 (четвертого) или 5 (пятого) разряда; "Машинист тесторазделочных машин" 2 (второго), 3 (третьего) или 4 (четвертого) разряда; "Пекарь" 2 (второго), 3 (третьего) или 4 (четвертого) разряда; "Тестовод" 2 (второго), 3 (третьего) или 4 (четвертого) разряда; "Формовщик теста" 3 (третьего) или 4 (четвертого) разряда; "Машинист расфасовочно-упаковочных машин" 2 (второго), 3 (третьего) или 4 (четвертого) разряда с указанием специализации "Машинист расфасовочно-упаковочных машин (хлебопекарное производство)" 2 (второго), 3 (третьего) или 4 (четвертого) разряда, и выдается диплом о профессионально-техническом образовании.

Приложение
к образовательному стандарту профессионально-
технического образования по специальности
3-49 01 51 "Технология хлебопекарного производства"

БИБЛИОГРАФИЯ

[1] Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 51 Утвержден постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 25 ноября 2003 г. № 146

[2] Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 1 Утвержден постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 30 марта 2004 г. № 33

[3] Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 14 июля 2011 г. № 953 "О некоторых вопросах профессионально-технического образования"

[4] Закон Республики Беларусь от 23 июня 2008 г. № 356-З "Об охране труда"
