

НАРЕДБА № 44 ОТ 9 ЯНУАРИ 2012 Г. ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯТА "ХЛЕБАР-СЛАДКАР"

В сила от 28.02.2012 г.

Издадена от Министерството на образованието, младежта и науката

Обн. ДВ. бр.17 от 28 Февруари 2012г.

Раздел I. Общи положения

Чл. 1. С тази наредба се определя Държавното образователно изискване (ДОИ) за придобиването на квалификация по професията 541030 "Хлебар-сладкар" от област на образование "Производство и преработка" и професионално направление 541 "Хранителни технологии" съгласно Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение.

Чл. 2. Държавното образователно изискване за придобиването на квалификация по професията 541030 "Хлебар-сладкар" съгласно приложението към тази наредба определя изискванията за придобиването на втора степен на професионална квалификация за специалности 5410301 "Производство на хляб и хлебни изделия", 5410302 "Производство на сладкарски изделия" и 5410303 "Декорация на сладкарски изделия".

Чл. 3. Въз основа на ДОИ по чл. 1 и рамковите програми по чл. 10, ал. 3, т. 2 и 3 от Закона за професионалното образование и обучение се разработват учебни планове и учебни програми за обучението по специалностите по чл. 2.

Раздел II. Съдържание на Държавното образователно изискване

Чл. 4. (1) С ДОИ по чл. 1 се определят професионалните компетенции в края на обучението по професията, които гарантират на обучаемия възможност за упражняване на професията 541030 "Хлебар-сладкар".

(2) Държавното образователно изискване за придобиването на квалификация по професията "Хлебар-сладкар" определя общата, отрасловата и специфичната задължителна професионална подготовка за професията, както и задължителната чуждоезикова подготовка по професията и избираемата подготовка.

(3) Съдържанието на всеки вид задължителна професионална подготовка по ал. 2 включва:

1. необходимите професионални компетенции (знания, умения и професионално-личностни качества);
2. тематичните области, от които се формира съдържанието на учебните предмети/модули.

Чл. 5. С ДООИ по чл. 1 се определят и входящото минимално образователно равнище, описанието на професията, целите на обучението, резултатите от ученето, изискванията към материалната база и изискванията към обучаващите.

Преходни и Заключителни разпоредби

§ 1. Учебните планове и учебните програми за обучение по професията, действащи към влизане в сила на тази наредба, се прилагат до разработване и утвърждаване на учебните планове и учебните програми по чл. 3.

§ 2. Тази наредба се издава на основание чл. 17, т. 3 във връзка с чл. 16, т. 7 от Закона за народната просвета и отменя Наредба № 12 от 2004 г. за придобиване на квалификация по професия "Хлебар-сладкар" (ДВ, бр. 100 от 2004 г.).

§ 3. Наредбата влиза в сила от деня на обнародването ѝ в "Държавен вестник".

Приложение към чл. 2

Държавно образователно изискване за придобиване на квалификация по професията "Хлебар-сладкар"

Професионално направление:		
541	Хранителни технологии	
Наименование на професията:		
541030	Хлебар-сладкар	
Специалности:		Степен на професионална квалификация:
5410301	Производство на хляб и хлебни изделия	Втора
5410302	Производство на сладкарски изделия	Втора
5410303	Декорация на сладкарски изделия	Втора

1. Входни характеристики

1.1. Изисквания за входящо минимално образователно равнище за ученици и за лица, навършили 16 години.

За придобиване на втора степен на професионална квалификация по професията "Хлебар-сладкар" от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 ЗПОО (утвърден от министъра на образованието, младежта и науката със Заповед № РД-09-413 от 12.05.2003 г., изм. и доп. със Заповед № РД-09-04 от 8.01.2004 г., Заповед № РД-09-34 от 22.01.2004 г., Заповед № РД-09-255 от 9.04.2004 г., Заповед № РД-09-274 от 18.02.2005 г., Заповед № РД-09-1690 от 29.09.2006 г., Заповед № РД-09-828 от 29.06.2007 г., Заповед № РД-09-1891 от 30.11.2007 г., Заповед № РД-09-298 от 19.02.2009 г., Заповед № РД-09-1803 от 29.10.2009 г., Заповед № РД-09-621 от 18.05.2010 г., Заповед № РД-09-1728 от 1.12.2010 г., Заповед № РД-09-748 от 13.06.2011 г. и Заповед № РД-09-1805 от 9.12.2011 г.) входящото минимално образователно равнище е:

- за ученици - завършено основно образование или завършен клас от средното образование при срок на обучението до 4 години (рамкова програма Б) или завършено основно образование при срок на обучението 4 години (рамкова програма В);

- за лица, навършили 16 години - завършен клас от средното образование или завършено средно образование при срок на обучението 1 година (рамкова програма Б) или завършено основно образование при срок на обучението 4 години (рамкова програма В).

1.2. Изисквания за входящо квалификационно равнище или професионален опит

За обучение по професията "Хлебар-сладкар" с придобиване на втора степен на професионална квалификация не се изисква кандидатите да притежават по-ниска степен на професионална квалификация или професионален опит.

За лица с професионален опит по професията може да се организира надграждащо обучение. Съдържанието на обучението се определя след сравнение на компетенциите и резултатите от ученето, описани в Държавното образователно изискване (ДОИ) за придобиване на квалификация по професията.

2. Описание на професията

2.1. Трудови дейности, отговорности, личностни качества, особености на условията на труд, оборудване и инструменти, изисквания за упражняване на професията, определени в законови и подзаконови актове (здравословно състояние, правоспособност и др.)

Придобилият втора степен на професионална квалификация по професията "Хлебар-сладкар" може да изработва ръчно или машинно хляб, хлебни и сладкарски изделия съгласно технологичната инструкция на всяко изделие. Приема, окачествява и съхранява суровини и полуфабрикати, като създава подходящи условия за съхранението им, спазвайки правилниците и инструкциите. Поддържа оптимален складов ресурс, като следи срока на трайност на суровините и последователността на влагането им в производството. Подбира, подготвя и дозира суровини и материали за всяко изделие съгласно качествените им показатели и изискванията на технологичния режим на изделието. Замесва хлебни и сладкарски теста и изработва полуфабрикати (кремове, сиропи, глазури, гарнировки, елементи за украса и др.). Дели, окръглява, разточва, формира хлебни теста и оформя сладкарски полуфабрикати. Задава подходящи параметри - температура, влажност, времетраене и др. на съоръженията за ферментация и термична обработка според технологичната инструкция на всяко изделие и го зарежда във ферментационни камери и съоръжения за термична обработка, следи процесите и определя готовността на полуфабриката или продукта. Подготвя и комбинира различни сладкарски полуфабрикати в основата на сладкарското изделие, като спазва изискванията за съчетаването им, свързани с пропорции, съвместимост на вкусове, цветове, форми, последователност на операциите и др. Оформя външния вид на продукта. Окачествява органолептично и физико-химично готовата продукция. Опакова, етикетира, съхранява и експедира готовите изделия.

Познава и използва технологична документация, рецептурници, справочници и правилници. Спазва изискванията за технологична и производствена дисциплина и наредбите за контрол на качеството и безопасността на храните. Носи отговорност за целесъобразното и ефективно използване на суровините, материалите и техниката, за качественото и в срок извършване на възложените дейности.

Личностни качества, които се изискват за упражняване на професията "Хлебар-сладкар", са: дисциплинираност, отговорност, готовност за самостоятелен труд и издръжливост на работа при еднообразна дейност, умения за работа в екип, сръчност, прецизност и точност, наблюдателност, художествени умения за естетическо оформяне на изделията, усет за пропорции и съчетание на цветове, вкусове и форми, въображение, способност за импровизации и реализиране на хрумвания и др. При

възникване на проблеми проявява самоконтрол и предприема действия за справяне с критични ситуации.

Работата на хлебар-сладкаря съчетава разнообразни дейности, които се осъществяват в производствени работилници и цехове. Поради характера на технологичния процес работата може да се извършва през различни периоди на денонощието, което налага сменен режим на труд, както и работа в почивни и празнични дни при спазване на трудовото законодателство на Република България.

Хлебар-сладкарят обслужва безопасно машини, съоръжения и апарати, ползва инструменти и пособия за различните технологични операции. Технологичното оборудване включва пресивно-силозни инсталации, дозатори, тестомесачна техника, миксери, машини за делене, окръгляване и формиране на тесто и полуфабрикати, пружери и ферментационни камери, съоръжения за термична обработка, опаковъчна техника, складово оборудване, лабораторна техника, апаратура и прибори, специализиран инструментариум и пособия.

Хлебар-сладкарят работи във фирми с дейност в областта на хлебопроизводството и сладкарството.

2.2. Възможности за продължаване на професионалното обучение

След придобиване на втора степен на професионална квалификация по специалност от професията "Хлебар-сладкар" обучаваният може да продължи обучението си по друга специалност от тази професия или да продължи обучението си за придобиване на трета степен на професионална квалификация по професията 541010 "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост", специалност 5410102 "Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия". Обучението по общата, задължителната и отрасловата професионална подготовка и част от специфичната се зачита.

2.3. Възможности за професионална реализация съгласно Националната класификация на професиите и длъжностите (НКПД - 2011), утвърдена със Заповед № РД-01-931 от 27.12.2010 г. на министъра на труда и социалната политика, изм. и доп. със заповеди № РД 01-204 от 28.02.2011 г., № РД-01-426 от 30.05.2011 г. и № РД-01-529 от 30.06.2011 г.

Придобилите втора степен на професионална квалификация по професията "Хлебар-сладкар" могат да постъпват на работа на длъжности (професии) от следните единични групи 3434-2002 Главен сладкар, 7512 Работници по производство на хлебни, сладкарски и тестени изделия, 3119-3022 Техник, технолог на хляб и хлебни изделия, 8160-2032 Машинен оператор, производство на хляб, 8160-2033 Машинен оператор, производство на шоколад и шоколадови изделия, 8160-2034 Машинен оператор, хлебни изделия, както и на други длъжности, включени при актуализиране на НКПД.

3. Цели на обучението

3.1. Цели на обучението по общата задължителна професионална подготовка - единна за всички професионални направления

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да:

- спазва нормативната уредба на Република България за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда;
- познава правата и спазва задълженията си като участник в трудовия процес съгласно Кодекса на труда и сключения от него трудов договор;
- притежава общи икономически знания за икономическите отношения и стопанското управление на страната, пазарни отношения, процеси и явления, факторите, които ги пораждат и движат, отражението им върху упражняваната професия;
- работи успешно в екип и осъществява ефективна комуникация с колеги, с клиенти и с прекия ръководител, солидарно споделя отговорностите с останалите членове на екипа;
- намира, въвежда и съхранява информация в компютър, работи с текстообработващи програми;
- познава организацията на фирмата и йерархията на длъжностните лица; разбира своята роля в дейността на предприятието;
- попълва стандартизирани разходно-нормативни документи за отчитане на производството - бланки, трудова автобиография, приходно-разходни документи, отчети за извършената работа или положен труд, заявки и др.

3.2 Цели на обучението по отрасловата задължителна професионална подготовка - единна за всички професии от професионално направление "Хранителни технологии"

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да:

- спазва санитарно-хигиенните норми и изискванията за опазване на околната среда;
- класифицира основните хранителни суровини, материали и добавки, знае технологичното им предназначение, може да определя качеството им органолептично или чрез лабораторни анализи, борави с контролно-измервателни уреди и средства;
- обяснява основните процеси и операции при производството на храни и напитки, може да работи с технологичното обзавеждане, знае правилата за транспорт и съхранение на суровини, полуфабрикати, опаковки и готова продукция;
- запознат е със стандартизираната техническа и технологична документация за всяко изделие и владее професионалната терминология;
- познава документацията на системите за контрол на качеството и безопасността на храните и умее да документира текуща информация.

3.3. Цели на обучението по специфичната за професията "Хлебар-сладкар" задължителна професионална подготовка

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да:

- познава задължителната технологична документация за всяко изделие;

- характеризира основните етапи от производството на изделието и технологичната им последователност, описва същността на технологичните процеси и операции, посочва техните параметри и показатели, разчита технологичните им схеми;
- класифицира основните суровини и материали, характеризира техните свойства, анализира и оценява качеството им и посочва възможностите за употребата им;
- транспортира, съхранява, подбира, дозира и подготвя суровини, материали и полуфабрикати, спазвайки технологичните инструкции и правила;
- изработва различни видове изделия, спазвайки технологичната документация за всяко от тях;
- декорира и оформя изделия, придавайки им добър естетически вид;
- етикетира, опакова, съхранява и експедира готовата продукция съобразно установения ред и правила;
- оценява качеството на полуфабрикатите и готовата продукция в съответствие с нормативните изисквания;
- обслужва машини и съоръжения за подготовка и дозиране на суровини, замесване, делене, окръгляване, формиране, ферментация, термична обработка и опаковане, като спазва правилата и инструкциите за безопасна работа с тях;
- борави безопасно с ръчни инструменти и пособия.

Компетенции	Резултати от ученето
	Обучаваният трябва да:
Общи за професията "Хлебар-сладкар"	
1. Спазва и прилага правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда	1.1. Разпознава причините за възникване на опасни ситуации, производствени аварии и инциденти на работното място и предприема мерки за предотвратяването им 1.2. Използва по предназначение средства за противопожарна защита (кофпомпа, пожарогасител и др.) съгласно правилата за противопожарна и аварийна безопасност 1.3. Описва правилата и оказва долекарска помощ на пострадал при необходимост 1.4. Извършва производствените дейности в съответствие с изискванията за опазване на околната

	среда
2. Поддържа лична хигиена и хигиена на работното място	<p>2.1. Използва работно облекло и лични предпазни средства при изпълнение на трудовата си дейност, спазвайки наредбите и инструкциите</p> <p>2.2. Почиства работното си място съгласно действащите инструкции и въведения във фирмата график</p> <p>2.3. Попълва ежедневно санитарния дневник по системата за контрол на качеството и безопасността на храните</p>
3. Работи с технологична документация	<p>3.1. Разчита технологичната схема за всяко изделие</p> <p>3.2. Описва същността и последователността на технологичните процеси и операции от производствения процес на изделието</p> <p>3.3. Назовава показателите, които трябва да се контролират, и границите на техните стойности за нормално протичане на производствения процес-температура, влажност, налягане, време и др.</p>
4. Окачествява суровини, материали, полуфабрикати и готова продукция	<p>4.1. Описва качествените изисквания, на които трябва да отговаря всяка суровина, полуфабрикат или готова продукция-органолептични и физико-химични показатели, съгласно технологичната документация на фирмата</p> <p>4.2. Преценява по вид и качествени показатели суровините и полуфабрикатите, подбира най-подходящите за влагане в производството на конкретното изделие</p> <p>4.3. Преценява пригодността на готовата продукция за експедиция</p>
5. Съхранява, подготвя и дозира суровини, материали и полуфабрикати	<p>5.1. Подготвя складовото обзавеждане, инвентар и измервателни уреди в съответствие с нормативните изисквания</p> <p>5.2. Поддържа необходимите условия за съхранение на отделните групи суровини и</p>

	<p>полуфабрикати-температура, влажност,</p> <p>скорост на движение на въздуха и др., посочени в технологичната документация</p> <p>5.3. Подготвя суровини, материали и полуфабрикати-пресява, натрошава, смила, смесва, темперира, разтваря, разтопява и изсушава</p> <p>5.4. Измерва, изброява, претегля суровини, материали и полуфабрикати преди влагането им в производството</p>
6. Етикетира, опакова и експедира готова продукция	<p>6.1. Разпознава задължителните елементи на етикетите на различните изделия</p> <p>6.2. Маркира текуща информация върху етикетите-дата, час, смяна и др.</p> <p>6.3. Постава единична или групова опаковка на продуктите</p> <p>6.4. Предава готовата продукция на склад или клиент</p> <p>6.5. Обслужва безопасно транспортно-подемно складово обзавеждане за готова продукция</p>
7. Попълва отчетна документация	<p>7.1. Попълва приходно-разходни документи и съставя отчети за регистриране движението на стоково-материалните запаси</p> <p>7.2. Изготвя заявки за допълване на липсващи запаси съгласно приетите нормативи за задължителен складов запас от суровини и материали</p> <p>7.3. Попълва разходно-оправдателни и отчетни документи за производство на полуфабрикати и готова продукция и предаването им на склад</p>
8. Спазва изискванията за качеството и безопасността на храните съгласно изискванията на системите за контрол	<p>8.1. Характеризира основните елементи на системите за контрол на качеството и безопасността на храните</p> <p>8.2. Определя контролните критични точки на всички етапи от производствения процес с цел предотвратяване или редуциране до приемливи нива на определена опасност</p> <p>8.3. Наблюдава и контролира</p>

	контролните критични точки
	8.4. Предприема коригиращи действия, когато наблюдението показва, че определена критична точка не е под контрол 8.5. Редовно вписва текущите показатели за контрол на качеството, безопасността и хигиената в дневниците на фирмата
9. Обслужва машини, апарати и съоръжения и поточни линии, използвани в технологичния процес	9.1. Описва устройството и принципа на действие на машините, съоръженията, апаратите и уредите, с които работи 9.2. Следи за поддържане в техническа изправност на машини, апарати и съоръжения, използвани в технологичния процес 9.3. Оперира с технологичното оборудване в съответствие с инструкциите за експлоатация 9.4. Наблюдава технологичните параметри, отчитани от измервателните уреди на машини и съоръжения, и подава своевременно информация на технолога при констатирани отклонения 9.5. Следи за изправността на машините и съоръженията, използвани в технологичния процес, и подава своевременно информация на отговорния техник за отклонения от нормалния режим на работа на оборудването
Специфични за специалност 5410301 "Производство на хляб и хлебни изделия"	
10. Замесва теста за различни видове хляб	10.1. Характеризира състава на различни видове хляб-основни, специални, диетични, за питки, погачи, хлебчета и хлебни изделия (кифлени, козуначни, банични, гевречени, пържени, сухи и др.) 10.2. Зарежда тестомесачната машина с дозираните суровини за всяко изделие 10.3. Замесва тесто съгласно рецептурата на изделието и указанията в технологичната инструкция

	показатели за температура и влажност
	на тестото, време на замесване и други показатели 10.4. Избира и осигурява подходящи условия и време за съзряване на замесеното тесто 10.5. Преценява готовността на тестото и го изважда от тестомесачната машина
11. Извършва механична обработка на готовото тесто	11.1. Разделя замесеното тесто на късове с точно определена маса 11.2. Окръглява тестените късове 11.3. Осигурява подходящи условия за почивка на окръглените късове 11.4. Обработва тестените късове, като им придава необходимата форма-тип франзелна или друга 11.5. В зависимост от вида на изделието поставя подходящи пълнежи по време на формирането и загъва тестото
12. Осигурява условия за протичането на ферментационни процеси	12.1. Задава подходящи параметри на съоръженията за ферментация на тестото (температура, влажност, време и др.) 12.2. Зарежда с тесто съоръженията за ферментация 12.3. Преценява готовността на ферментиралото тесто и го извежда от съоръжението
13. Провежда термична обработка на тесто	13.1. Познава технологията за различните видове термична обработка на тесто-изпичане, пържене, варене, сушене 13.2. Подготвя изделия за термична обработка-намазва повърхността с разбити яйца или други разтвори, поставя поръски, прави нарязи или маркировка на изделието 13.3. Задава подходящи параметри на съоръженията за топлинна обработка-температура, влажност, време и др., и следи за поддържането им в хода на термичния процес 13.4. Зарежда с тесто съоръженията за

	топлинна обработка в зависимост от
	техния капацитет 13.5. Преценява готовността на изделието и го извежда от съоръжението 13.6. Осигурява подходящи условия за охлаждане на продукта
Специфични за специалност 5410302 "Производство на сладкарски изделия"	
14. Изработва полуфабрикати от различни сладкарски теста	14.1. Характеризира състава и свойствата на различните видове теста-пандишпаново, индианово, бишкотено, ронливо-маслено, бъркано-маслено, многолистно-маслено, парено, медено, леко и тежко белтъчно тесто 14.2. Замесва сладкарски теста, спазвайки рецептурата, реда за влагане на продуктите и технологичните параметри и показатели за всеки вид тесто 14.3. Прилага различни техники за формиране на полуфабриката: - разстилане; - заглаждане; - разслояване; - напластяване; - дресиране; - щамповане на фигури; - ръчно оформяне и др. 14.4. Задава подходящи параметри на съоръженията за термична обработка-температура, влажност, време и др. 14.5. Следи за поддържането на оптимален режим на параметрите в хода на термичната обработка 14.6. Зарежда съоръженията за термична обработка с формираното тесто 14.7. Определя готовността на полуфабриката и го извежда от съоръжението 14.8. Осигурява подходящи температурни условия за охлаждане на

	полуфабриката
15. Изработва различни видове кремове	<p>15.1. Характеризира състава и свойствата на различни видове кремове-маслен, млечно-нишестен, млечно-брашнен, плодово безяйчен, белтъчен, инстантен и др.</p> <p>15.2. Избива с миксер или ръчно смесва суровините за приготвяне на различни видове кремове</p> <p>15.3. Задава подходящи параметри на съоръжението за термична обработка на различните видове кремове-температура, време и др.</p> <p>15.4. Осигурява поддържането на оптимален режим на зададените параметри в хода на процеса</p> <p>15.5. Преценява готовността на полуфабриката и го отстранява от съоръжението</p> <p>15.6. Осигурява подходящи условия за охлаждане на полуфабриката</p>
16. Приготвя различни видове сиропи	<p>16.1. Характеризира състава и свойствата на различни видове сиропи-захарни, захарно-гликозни, инвертни и др.</p> <p>16.2. Сварява различни видове сиропи, спазвайки рецептурата, реда за влагане на продуктите и технологичните показатели за всеки от тях</p> <p>16.3. Осигурява подходящи условия за охлаждане на приготвените сиропи</p> <p>16.4. Подбира различни есенции и ароматизира сиропи, като преценява подходящия момент</p>
17. Изработва полуфабрикат за художествена украса	<p>17.1. Описва състава и начина на приготвяне на различни видове глазура-шоколадова, захарно-белтъчна, желираща, фонданова и др.</p> <p>17.2. Разтопява, сварява или избива суровините за глазури, спазвайки рецептурата, реда за влагане на продуктите и технологичните показатели за всеки вид</p>

	17.3. Регулира консистенцията на
	глазурите чрез добавяне на допълнителни течни или сухи съставки
	17.4. Темперира глазурата в съответствие с изискванията
18. Изработва полуфабрикати за художествена украса	<p>18.1. Познава технологията за изработване на полуфабрикатите за художествена украса-гарнировки (марципан, Драган тесто, Добуш захар, колер, крокант, карамел, темперирани шоколад, шоколадови пръчици и др.) и плодове</p> <p>18.2. Изработва различни украси, като измесва, запарва и охлажда тесто</p> <p>18.3. Разтапя, карамелизира, темперира съставките за различните гарнировки</p> <p>18.4. Отлива релефни фигури чрез матрици</p> <p>18.5. Ръчно моделира фигури, детайли, елементи, орнаменти и др.</p> <p>18.6. Нарязва и желира плодове за украса на повърхности</p>
19. Изработва сочни сладкарски изделия	<p>19.1. Характеризира състава и свойствата на сочни сладкарски изделия-пасти, торти, рула, петифури и ориенталски изделия</p> <p>19.2. Изрязва и разслоява полуфабрикати-блатове, платки и др.</p> <p>19.3. Зафилва сладкарски основи-напоява със сироп, нанася крем, пълнежи от мармалад и др.</p> <p>19.4. Заглажда повърхностите на подготвената основа</p> <p>19.5. Осигурява подходящи температурни условия и охлажда подготвените основи</p> <p>19.6. Обработва повърхностите на основата-залива, тунква, панира</p> <p>19.7. Фиксира местата за нарязване повърхността на торти с помощта на маркировач</p> <p>19.8. Оформя художествено и декорира повърхността на изделието</p> <p>19.9. Нарязва изделията на отделни</p>

	парчета
20. Изработва сухи сладкарски изделия	<p>20.1. Характеризира състава на различните видове сухи сладкарски изделия-кексове, целувки, бисквити, дребни сладки, сухи пасти и др.</p> <p>20.2. Описва специфичните изисквания при приготвяне на сухи сладкарски изделия</p> <p>20.3. Обработва сладкарски основи-слепва с подходящи полуфабрикати, тунква повърхности с различни глазури, поръсва и панира повърхности</p> <p>20.4. Оформя и украсява външния вид на изделието</p>
Специфични за специалност 5410303 "Декорация на сладкарски изделия"	
21. Изработва сладкарски полуфабрикати	<p>21.1. Характеризира състава и свойствата на сладкарски полуфабрикати-теста, кремове, сиропи, глазури, гарнировки и др.</p> <p>21.2. Подготвя продукти в необходимите пропорции за замесване на различни видове теста</p> <p>21.3. Формира различни полуфабрикати от замесените теста</p> <p>21.4. Приготвя различни видове кремове с интензивно избиване на суровините и при необходимост-термична обработка</p> <p>21.5. Сварява различни по гъстота и състав сиропи</p> <p>21.6. Приготвя глазури и гарнировки за покриване и оформяне на повърхности</p>
22. Изработва сладкарски основи	<p>22.1. Трампира сладкарски основи-блатове, платки, полусфери и др., полуфабрикати със сиропи</p> <p>22.2. Постава различни видове пълнежи-конфитюри, сладка, плодове и други върху повърхността им</p> <p>22.3. Дозира, разпределя и зафилва кремове</p> <p>22.4. Оформя сладкарска основа чрез последователно комбиниране на различни полуфабрикати, като спазва</p>

	принципите за технологична
	последователност на отделните операции и изискванията за задължително охлаждане между тях
23. Създава идеен проект за художествено оформяне на сладкарско изделие	<p>23.1. Намира актуална информация, свързана с нови тенденции, технологии и инструменти, за декориране и дизайн на сладкарски изделия</p> <p>23.2. Съобразява идеята за украса с повода, за който ще се изработва изделието, с възрастта и изискванията на клиента</p> <p>23.3. Описва основните правила при композиране на декоративни елементи за украса на изделия</p> <p>23.4. Спазва принципите на перспективата и пространствения баланс при изграждане на проект за украса</p> <p>23.5. Подбира подходящи цветове за различните елементи на композицията за украса, съобразявайки ги по гама, колорит, тон, нюанс и др.</p> <p>23.6. Изработва скица на композицията или триизмерен макет в определен мащаб, като спазва принципите за хармонично съчетаване на декоративните елементи на украсата</p>
24. Изработва шаблон на елемент за украса	<p>24.1. Подбира материал за изработка на шаблон</p> <p>24.2. Рисува скица (контур) на модела на фигурата върху избрания материал</p> <p>24.3. Изрязва необходимите елементи, като отстранява излишните части от материала</p>
25. Изработва елементи за художествена украса чрез шаблон	<p>25.1. Постава шаблона върху подходящо място от повърхността на изделието или моделиращата маса</p> <p>25.2. Очертава контурите на отделните елементи на украсата</p> <p>25.3. Оцветява или запълва с подходящ полуфабрикат вътрешните пространства на елементите</p>
26. Изработва елементи за	26.1. Познава качествата на различните пластични маси и

художествена украса	възможностите им за приложение в
чрез ръчно моделиране	изработката на украси 26.2. Избира и комбинира полуфабрикати за изработка на декоративни елементи 26.3. Ползва специализирани инструменти и пособия, предназначени за изработване на декоративни елементи 26.4. Демонстрира различни техники за изработка на декоративни елементи и орнаменти 26.5. Моделира релефни или триизмерни елементи на фигури за украса 26.6. Избира и комбинира различни елементи и оформя от тях декоративни фигури за украса
27. Изработва елементи за художествена украса чрез матрица	27.1. Подготвя матрицата за формоване на изделие 27.2. Поставя в матрицата дозираното количество материал, разстила и формова изделието от него 27.3. Оформя изделието, като отстранява излишното количество и заглажда повърхността 27.4. Проявява сръчност при изваждане на формованото изделие от матрицата 27.5. Почиства матрицата за следващо формоване
28. Оформя външния вид на изделието	28.1. Създава декоративни композиции от геометрични форми и фигури на растения, животни и хора (симетрични, несиметрични, пирамидални и др.) 28.2. Поставя декоративни композиции от елементи и фигури върху горната или страничната повърхност на основи 28.3. Стилизира растителни и животински елементи 28.4. Работи със софтуерна програма за изработване на снимка чрез фотодекорация върху вафлена хартия 28.5. Рисува и изписва с четка или корнет фигури и надписи 28.6. Вмъква текст във фигурални

	композиции
	28.7. Борави с горелка за грилиране на повърхности и елементи 28.8. Лакира или глазира повърхности 28.9. Подбира материали и изработва естетическа опаковка за готови изделия 28.10. Аранжира крайния вид на изделието

5. Изисквания към материалната база

5.1. Учебен кабинет

В учебен кабинет се извършва обучението по теория на професията.

5.1.1. Основно оборудване - работно място за всеки обучаван (учебна маса и стол), работно място на обучаващия (учебна маса и стол), учебна дъска, шкафове, гладка свободна стена за окачване на табла, аудио-визуална техника за онагледяване - компютри с мултимедийни проектори, технически средства за проектиране и др.

5.1.2. Учебни помагала - демонстрационни табла, схеми, макети и модели, реални образци, учебни видеофилми, програмни продукти, специализирана справочна литература - сборници, рецептурници, каталози, инструкции, наредби, правилници и др., съобразени с преподаваното учебно съдържание, и др.

5.2. Учебна работилница

В учебни работилници се провежда обучението по практика на професията.

Учебните работилници трябва да са изградени в съответствие с нормативните изисквания за помещения за производство на храни, с ергономичните и естетичните изисквания, със санитарните и противопожарните норми и правила. Те трябва да осигуряват работни места за всички обучавани и работно място за обучаващия. Оборудват се съобразно видовете технологични процеси от усвояваната професия и специалности със:

- работни маси, столове, учебна дъска, шкафове;
- машини и съоръжения - тестомесачни машини, миксери, машини за обработка на тесто, ферментационни камери, съоръжения за топлинна обработка - пещи, котлони, съоръжения за пържене; хладилни камери и др.;
- ръчни инструменти, инвентар, пособия;
- учебни помагала - технологична документация за изучаваните изделия, технологични схеми, онагледяващи табла, демонстрационни модели и макети, реални образци, справочна литература (рецептурници, каталози) и др.;

- мивки, кошове за отпадъци и др.;
- битови помещения - съблекални, складови помещения и др.

При разполагане на работните места се спазват изискванията за осветеност, необходимо работно пространство за всеки обучаван, функционална близост със склада за суровини и материали и др.

6. Изисквания към обучаващите

Професионалната подготовка по професията "Хлебар-сладкар" се извършва от лица с образователно-квалификационна степен "магистър", "бакалавър" по специалности от професионално направление "Хранителни технологии" от област на висше образование "Технически науки" и по специалности от професионално направление "Изобразително изкуство" от област на висше образование "Изкуства" от Класификатора на областите на висше образование и професионалните направления, приет с ПМС № 125 от 2002 г. (ДВ, бр. 64 от 2002 г.), и съответстващи на учебните предмети (модули) от професионалната подготовка.

Препоръчително е на всеки три години обучаващите да преминават курс за актуализиране на професионалните знания, умения и компетентности.