

# НАРЕДБА № 6 ОТ 4 ДЕКЕМВРИ 2007 Г. ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯ "РАБОТНИК В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ"

*В сила от 05.02.2008 г.*

*Издадена от Министерството на образованието и науката*

*Обн. ДВ. бр.11 от 5 Февруари 2008г.*

## Раздел I. Общи положения

Чл. 1. С тази наредба се определя Държавното образователно изискване (ДОИ) за придобиването на квалификация по професия 541050 "Работник в хранително-вкусовата промишленост" от област на образование "Производство и преработка" и професионално направление 541 "Производство на храни и напитки" 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 професия 541050 "Работник в хранително-вкусовата промишленост", съгласно приложението към тази наредба, определя изискванията за придобиването на първа степен на професионална квалификация за специалността 5410501 "Хранително-вкусова промишленост".

Чл. 3. (1) Въз основа на ДОИ по чл. 1 и рамковите програми по чл. 10, ал. 3 от Закона за професионалното образование и обучение се разработва учебен план и учебни програми за обучението по съответната специалност по чл. 2.

(2) Документацията по ал. 1 за професионално образование се разработва от Министерството на образованието и науката, а за професионално обучение - от обучаващата институция.

## Раздел II. Съдържание на Държавното образователно изискване

Чл. 4. (1) С ДОИ по чл. 1 се определя равнището на задължителната професионална подготовка в края на

обучението по професията, което гарантира на обучаемия възможност за упражняване на професията "Работник в хранително-вкусовата промишленост".

(2) Държавното образователно изискване за придобиването на квалификация по професията "Работник в хранително-вкусовата промишленост" 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 образователно равнище, профилът на професията, целите на обучението, оценяването по време и при завършване на обучението, удостоверяването на придобитата професионална квалификация и необходимата материална база.

## Преходни и Заключителни разпоредби

§ 1. Лицата, които са приети за обучение до учебната 2003/2004 г., включително по специалности и професии от професионално направление "Оператори в биотехнологичното и хранително-вкусовото производство" от Списъка на специалностите и професиите за професионалните училища на Министерството на образованието, науката и културата от 1993 г., се обучават и завършват обучението си по учебните планове и учебните програми, които са действали при постъпването им.

§ 2. Тази наредба се издава на основание чл. 17, т. 3 и във връзка с чл. 16, т. 7 от Закона за народната просвета.

§ 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 "Работник в хранително-вкусовата промишленост"

Професионално направление:

|     |                                 |
|-----|---------------------------------|
| 541 | Производство на храни и напитки |
|-----|---------------------------------|

Наименование на професията:

|        |  |
|--------|--|
| 541050 | Работник в хранително-вкусовата промишленост |
|--------|--|

1. Входни характеристики

1.1. Степен на професионална квалификация и входящо образователно равнище

В таблица 1 е представена специалността, включена в професията "Работник в хранително-вкусовата промишленост" съгласно Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО) съгласно Заповед № РД-09-413 от 12.V.2003 г., изменен и допълнен със Заповед № РД-09-04 от 8.I.2004 г., Заповед № РД-09-34 от 22.I.2004 г., Заповед № РД-09-255 от 9.IV.2004 г., Заповед № РД-09-274 от 18.II.2005 г., както и входящото минимално образователно равнище за придобиване на първа степен на професионална квалификация.

Таблица 1

| Специалност                                | Степен на професионална квалификация | Входящо минимално образователно равнище |
|--|--------------------------------------|---|
| 5410501<br>Хранително-вкусова промишленост | Първа                                | Шести клас                              |

1.2. Изисквания към здравословното състояние на кандидатите за обучение

Кандидатът трябва да бъде физически годен и психически здрав, за да упражнява професията "Работник в хранително-вкусовата промишленост", което се удостоверява с медицинско свидетелство, доказващо, че тази професия не му е противопоказна (чл. 14, ал. 3 ЗПОО).

2. Профил на професията

2.1. Дейности, предмети и средства на труда и професионални компетенции  
 Основните характеристики на профила на професията са представени в таблица 2.

Таблица 2

| Описание на трудовите дейности (задачи)  | Предмети и средства на труда  | Професионални компетенции  |   |  |
|--|---|--|---|--|
|  |   | знания за:   | умения за:  | професионално-личностни качества                                   |
| 1  | 2   | 3  | 4   | 5  |
| 1. Специалност 5410501 "Работник в хранително-вкусовата промишленост"                                  |   |  |   |  |
| 1. Спазва инструкциите за здравословни и безопасни условия на труд; използва лични предпазни средства. | Инструменти, машини, оборудване и др.;<br>Материали, суровини и др.;<br>Документация - техническа, правилници и др.;<br>Работно облекло, лични предпазни средства и т.н.;<br>Правилници и инструкции за здравословни и безопасни условия на труд;<br>Лични предпазни средства и работно облекло;<br>Инструкции за действие в аварийна ситуация. | Трудово законодателство;<br>Вредно въздействие на факторите на производствената среда (вода, пара, газове, химични средства- мицели и дезинфекционни вещества, запалими и взривоопасни, отровни вещества и др.);<br>Съдове под налягане, устройство и действие на личните предпазни средства;<br>Правила за оказване на първа помощ при злополука. | Прилагане на правилата за здравословни и безопасни условия на труд;<br>Правилна употреба на лични и колективни предпазни средства;<br>Идентифициране и предпазване от възможни опасности при изпълнение на трудови дейности;<br>Оказване първа помощ при злополука. | Трудова дисциплина;<br>Отговорност;<br>Съобразителност.            |
| 2. Спазва изискванията за лична хигиена и инструкциите и процедурите за                                | Системи за контрол на хигиената и безопасността на храните; ISO 22000, ДПП, ДХП;<br>Правилници, инструкции,   | Санитарно-хигиенни изисквания към помещения;<br>Технологично оборудване;   | Поддържане на лична хигиена и хигиена на работното място;<br>Осигуряване безопасност на храните и напитките.  | Трудова дисциплина;<br>Отговорност;<br>Прецизност;<br>Самоконтрол; |

|   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|--|
| поддържане на хигиенни условия и безопасност на храните в производствения процес.                       | работно облекло, предпазни средства.   | Действие и употреба на миещи и дезинфекционни средства;<br>Ред и процедури на ДХП в производствения процес.   |   | Съобразителност.   |
| 3. Извършва ръчно или полумеханизирано почистване, миене и дезинфекция на машини, апарати и съоръжения. | Складови, производствени помещения, технологично оборудване, миещи и дезинфекционни средства, инструменти за почистване, миене и дезинфекция;<br>Инструкции за работа. | Санитарно-хигиенни изисквания към помещения, технологично оборудване;<br>Действие и употреба на миещи и дезинфекционни средства;<br>Ред и процедури на ДХП в производствения процес;<br>Устройство и действие на уреди и съоръжения за почистване, миене и дезинфекция. | Работа с инструменти и уреди за почистване, миене и дезинфекция;<br>Приготвяне и използване на миещи и дезинфекционни разтвори;<br>Оценка на качеството на измиване, почистване и дезинфекция.      | Трудова дисциплина;<br>Отговорност;<br>Прецизност;<br>Самоконтрол;<br>Съобразителност. |
| 4. Извършва ръчно или полумеханизирано товаро-разтоварни операции при транспортни и складови дейности.  | Съоръжения и инструменти за товаро-разтоварни операции.  | Инструкции и правила за организация на складови и транспортни дейности.   | Работа с ръчни инструменти и уреди при складови и транспортни операции;<br>Ръчно или полумеханизирано поддръжане, стифиране, палетизиране на суровини, материали, полуфабрикати и готова продукция. | Прецизност;<br>Съобразителност;<br>Дисциплинираност.                                   |
| 5. Извършва ръчни или полумеханизирани  | Уреди, съоръжения и инструменти за обработка на суровини,  | Свойствата на суровини, материали,  | Работа с уреди, инструменти и съоръжения за полумеханизирана обработка  | Прецизност;<br>Точност;<br>Съобразителност;  |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| <p>операции,<br/>свързани с<br/>обработка на<br/>суровини,<br/>материали и<br/>полуфабрикати.</p>                                  | <p>полуфабрикати и<br/>материали;<br/>Суровини, полуфабрикати и<br/>материали; Инструкции за<br/>извършване на операциите.</p>   | <p>полуфабрикати;<br/>Устройство и<br/>действие на уреди,<br/>инструменти и<br/>съоръжения за<br/>полумеханизирана<br/>обработка на<br/>суровини,<br/>материали,<br/>полуфабрикати;<br/>Цел, същност и<br/>начини на<br/>извършване на<br/>операциите:<br/>измиване,<br/>сортиране,<br/>почистване,<br/>нарязване и др.</p>   | <p>на суровини, материали и<br/>полуфабрикати;<br/>Оценка на качеството на<br/>извършваните операции;<br/>Установяване на отклонения от<br/>качеството и коригиращи<br/>действия.</p>  | <p>Дисциплиниранос<br/>т;<br/>Отговорност.</p>   |
| <p>6. Извършва ръчно<br/>или<br/>полумеханизирано<br/>разфасоване и<br/>опаковане на<br/>полуфабрикати и<br/>готова продукция.</p> | <p>Опаковки и опаковъчни<br/>материали;<br/>Уреди за дозиране,<br/>инструкции за работа с<br/>уреди;<br/>Инструменти и технически<br/>средства за дозиране,<br/>разфасоване и опаковане.</p> | <p>Същност на<br/>операциите<br/>опаковане и<br/>разфасоване и<br/>методите за<br/>провеждането им;<br/>Устройство и<br/>действие на уреди,<br/>инструменти и<br/>технически средства<br/>за дозиране,<br/>разфасоване и<br/>опаковане;<br/>Качествени<br/>характеристики на<br/>полуфабрикатите и<br/>готовата продукция<br/>при дозиране,<br/>разфасоване и<br/>опаковане и</p> | <p>Работа с уреди, инструменти и<br/>технически средства за<br/>дозиране, разфасоване и<br/>опаковане;<br/>Оценка на качеството на<br/>извършените операции;<br/>Установяване на отклоненията<br/>от качеството и коригиращи<br/>действия.</p> | <p>Прецизност;<br/>Точност;<br/>Съобразителност;<br/>Дисциплиниранос<br/>т;<br/>Отговорност.</p> |

|   |   |   |  |  |
|---|---|---|--|--|
|   |   | отклоненията от тях.  |  |  |
| 7. Извършва ръчни операции при изработване на опаковки за готова продукция.           | Хартиени, картонени и други опаковки;<br>Уреди за маркировка, инструкции за работа.   | Видовете опаковки за полуфабрикати и готова продукция, употребата им и изискванията към тях;<br>Последователност на ръчните операции при изготвяне на опаковки;<br>Организация на трудовите дейности в производствен участък за подготовка на опаковки.                                   | Извършване на ръчни операции в производствен участък за подготовка на опаковки;<br>Организация на трудовите дейности на работното място.   | Прецизност;<br>Съобразителност;<br>Дисциплинираност;<br>Отговорност;<br>Точност;<br>Самоконтрол. |
| 8. Извършва разделно сортиране и събиране на вторични суровини и отпадъчни материали. | Уреди, съоръжения и инструменти за обработка на вторични суровини и отпадъчни материали;<br>Инструкции за извършване на операциите: сортиране, събиране, опаковане, транспортиране и съхранение;<br>Преработка на вторични суровини и отпадъци. | Видовете и свойствата на вторичните суровини и отпадъчните материали и направленията за тяхното оползотворяване или безвредно отвеждане като отпадък;<br>Организация на трудовите дейности, свързани с обработка на вторични суровини и отпадъчни материали;<br>Изисквания за опазване на | Безопасно и екологично извършване на работни операции, свързани с обработката на вторични суровини и отпадъчни материали - събиране, сортиране, опаковане, транспортиране и съхранение;<br>Работа с инструменти, уреди и съоръжения за обработка на вторични суровини и отпадъчни материали;<br>Правилно сортиране, събиране, опаковане, транспортиране, съхранение, преработка. | Прецизност;<br>Съобразителност;<br>Дисциплинираност;<br>Отговорност;<br>Точност;<br>Самоконтрол. |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  | околната среда при работа с отпадъци; Устройство и действие на инструменти и съоръжения за манипулиране на вторични суровини и отпадъци. |  |  |
|--|--|--|--|--|

## 2.2. Тенденции в развитието на професионалното направление

Предстоящото реструктуриране на хранително-вкусовата индустрия съобразно директивите и изискванията на ЕС предполага усъвършенстване на техниката, технологията на производство на храни и напитки и внедряването на надеждни и действени системи за контрол и управление на качеството, хигиената и хранителната безопасност. Наличието на подготвени специалисти с различна степен на квалификация е важна предпоставка за гарантиране на високо качество и добри икономически резултати в производствения процес.

## 2.3. Възможности за професионална реализация

Придобилите квалификация по професията "Работник в хранително-вкусовата промишленост" - първа степен на професионална квалификация, могат да постъпват на работа на длъжности (професии) от Националната класификация на професиите и длъжностите (НКПД) (2006 г.), включени в единична група 9322 Пакетировачи (ръчно) и други работници в промишлеността, например: 9322-0001 Балировач-пакетировач; 9322-0002 Брояч, промишлено производство; 9322-0003 Етикетировач (ръчно); 9322-0004 Зареждач, промишлено производство (ръчно); 9322-0005 Зареждач, материали и полуфабрикати; 9322-0006 Ковач, щайги и други опаковки (ръчно); 9322-0011 Насипвач, пълнач в чували (ръчно); 9322-0015 Опаковач; 9322-0016 Пакетировач; 9322-0019 Работник, консервна фабрика; 9322-0020 Работник, производство на вино; 9322-0022 Разопаковач; 9322-0023 Разпределител, материали и полуфабрикати; 9322-0026 Сортировач, бутилки; включени в единична група 9333 Товарачи, разтоварачи и сродни на тях, например: 9333-0002 Носач - товарач стоки; 9333-0003 Пласьор, безалкохолни напитки; 9333-0004 Преносвач (ръчно); 9333-0008 Товарач, както и други, в това число допълнени при актуализиране на НКПД.

## 2.4. Възможност за повишаване на професионалната квалификация

Придобилите първа степен на професионална квалификация по специалността могат да се обучават за придобиване на квалификация по професията "Оператор в хранително-вкусовата промишленост" - втора степен на професионална квалификация, и "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост" - трета степен на професионална квалификация, като обучението по общата задължителна професионална подготовка, единна за всички професионални направления, и отрасловата задължителна професионална подготовка по професионално направление "Производство на храни и напитки" се зачита.



### 3. Цели на обучението

Основна цел на обучението по професията "Работник в хранително-вкусовата промишленост" е придобиване на професионална компетентност при изпълнение на трудови операции и процеси в производството на храни и напитки.

3.1. Подцели за формиране на ключови компетенции при обучението по общата задължителна професионална подготовка, единна за всички професионални направления

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да:

- изпълнява трудови дейности в съответствие с основните правила за безопасна работа, като не замърсява околната среда; да познава и използва лични и колективни предпазни средства;
- познава управленската структура на фирмата, да работи в екип, като осъществява адекватна комуникация;
- умее да попълва формуляри, да изготвя справки, CV, молба и др.;
- познава правата и да спазва задълженията си като участник в трудовия процес съгласно Кодекса на труда, да разбира договорните отношения между работодател и работник;
- разбира своята роля в дейността на фирмата, предприятието или институцията, да повишава квалификацията си;
- реагира адекватно при възникнала производствена ситуация по време на трудовата дейност и да оказва първа помощ на пострадал при авария в производствения участък.

3.2. Подцели за формиране на базисни компетенции за изпълнение на дейностите от "Профила на професията" при обучението по отрасловата задължителна професионална подготовка - единна за всички професии от професионално направление "Производство на храни и напитки":

- знае и прилага изискванията и правилата за здравословни и безопасни условия на труд;
- знае и прилага санитарно-хигиенните изисквания и изискванията за безопасност на храните и напитките в хранително-вкусовата промишленост;
- познава свойствата на обработваните суровини и материали в производството, технологичното им предназначение и начини на съхранение;
- знае и прилага правилата за транспорт и съхранение на суровини, храни и напитки;
- познава технологиите за производство на храни и напитки;
- познава организацията на фирмата, правомощията на длъжностните лица, отговорностите и задълженията си.

3.3. Подцели за формиране на специфични компетенции за изпълнение на дейностите от "Профила на професията" при обучението по специфичната за професията задължителна професионална подготовка:

- знае целите и същността на технологичните операции и начините за изпълнението им;
- познава устройството, действието и начините за безопасна работа с уреди, инструменти и технически средства при обработка и транспортиране на суровини и материали, полуфабрикати и готова продукция;
- оценява качеството на извършената технологична работа в съответствие с инструкциите и нормативните изисквания;
- планира и организира трудовите операции съобразно изискванията на технологичния процес при оптимизиран

разход на материални и енергийни ресурси;

- знае организацията и методите за екологично третиране на отпадъците и спазва инструкциите.

#### 4. Съдържание на обучението

Обучението по задължителната професионална подготовка, включващо теория и практика, се регламентира с учебен план и учебни програми, които се разработват на базата на ДООИ за придобиване на квалификация по професията "Работник в хранително-вкусовата промишленост" - първа степен на професионална квалификация.

Учебният план се изгражда върху основата на учебна предметна или модулна система. Изучават се учебни предмети или модули, в които се излагат системни научни знания, съобразени с възрастовите и познавателните особености на обучаваните. С учебния план се определя броят часове за изучаването на учебните предмети (модули).

Учебната програма определя целите и задачите на обучението по съответния учебен предмет или модул от учебния план, представя тематично съдържанието на учебния материал, дава най-общи методически указания за организацията и провеждането на обучението.

Съдържанието на обучението по професията "Работник в хранително-вкусовата промишленост" - първа степен на професионална квалификация, е представено в таблица 3.

Таблица 3

| Съдържание на обучението  |  |
|---|--|
| Професионални компетенции   | Тематични области  |
| 1   | 2  |
| Обща задължителна професионална подготовка - единна за всички професионални направления   |  |
| 1. Планира и организира трудовите операции съобразно изискванията на технологичния процес при оптимизиран разход на материални и енергийни ресурси. | Икономика и организация на производството в хранително-вкусовата промишленост. |
| 2. Познава целите и същността на технологичните операции и начините за изпълнението им; познава и   | Технологии за производство на храни и напитки.                                 |

прилага технологиите за производство на храни и напитки.

|  |  |
|--|--|
| 3. Спазва правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазва околната среда.   | Правила и инструкции за безопасна работа;<br>Противопожарна охрана;<br>Екологична култура;<br>Вредности и професионални заболявания. |
| 4. Умее да осъществява адекватна комуникация при работа в екип.  | Видове общуване;<br>Принципи на деловото общуване.   |
| 5. Участва при разпределяне на задачите между членовете на екипа, съдейства им и търси помощ от тях.                               | Индивидуално трудово поведение;<br>Групово трудово поведение.  |
| 6. Разбира своята роля в производството и съзнава необходимостта от повишаване на квалификацията си.                               | Мотивация и мотивационни процеси.  |
| 7. Познава и прилага санитарно-хигиенните изисквания и изискванията за безопасност на храните в хранително-вкусовата промишленост. | ДПП/ДХП, НАССР   |
| 8. Познава свойствата на обработваните суровини и материали в производството и технологичното им предназначение.                   | Видове суровини за хранително-вкусовата промишленост;<br>Технологични свойства на суровините и материалите.                          |
| 9. Познава и прилага правилата и инструкциите при  | Съхранение на суровини и материали;  |

|   |  |
|---|--|
| транспорт и съхранение на суровини и готови продукти за хранително-вкусовата промишленост.  | Складово стопанство - организация, обслужване; Транспортни средства и съоръжения - обслужване.   |
| 10. Познава устройството, действието и начините за безопасна работа с уреди, инструменти и технически средства при обработка на суровини и материали, полуфабрикати и готова продукция. | Технологично обзавеждане в хранително-вкусовата промишленост.  |
| 11. Оценява качеството на извършената работа в съответствие с инструкциите и нормативните изисквания.   | Контрол на качеството при производство на храни и напитки.   |
| 12. Познава организацията и методите за екологично третиране на отпадъците и спазва инструкциите.   | Видове отпадъци от преработката на суровини за производство на храни и напитки;<br>Оползотворяване на отпадъци от производството;<br>Обезвреждане на отпадъци в производство на храни и напитки. |
| 13. Познава правата и задълженията си като участник в трудовия процес; познава системите за нормиране и заплащане на труда  | Трудов договор и трудови правоотношения;<br>Работно време, почивки, отпуски;<br>Права и задължения;<br>Трудови спорове и разрешаването им;<br>Социално осигуряване и                             |

|  |  |
|--|--|
|  | лично застраховане;<br>Заплащане.  |
| 14. Познава организацията на фирмата, правомощията на длъжностните лица, отговорностите и задълженията си. | Организация на производството в хранително-вкусовата промишленост;<br>Длъжностни характеристики. |

### 5. Система за оценяване и сертифициране

Оценяването на знанията, уменията и професионално-личностните качества на обучаваните в институциите на системата за професионално образование и обучение е в съответствие с изискванията на Наредба № 3 от 2003 г. за системата на оценяване, издадена от министъра на образованието и науката (обн., ДВ, бр. 37 от 2003 г.; попр., бр. 48 от 2003 г.; изм., бр. 46 от 2004 г.; изм. и доп., бр. 65 от 2005 г.; в сила от учебната 2005/2006 г.). При оценяването се определя степента на постигане на поставените цели и подцели на обучението. Оценкаите от проверките се изчисляват по шестобалната система.

#### 5.1. Оценяване на междинно ниво

##### 5.1.1. За оценяване по теория:

Слаб 2 - обучаваният не е овладял терминологията, не умее да представи усвоените знания.

Среден 3 - обучаваният е осмислил основни понятия, умее да ги дефинира и с тяхна помощ описва основни факти, процеси, явления, зависимости.

Добър 4 - обучаваният разбира, обяснява факти, методи, схеми, зависимости и умее да прилага усвоените знания в познати ситуации.

Много добър 5 - обучаваният умее да прилага усвоените знания в нови ситуации; прави сравнения на процеси и технологии по предварително зададени критерии.

Отличен 6 - обучаваният умее да прилага усвоените знания в нови ситуации; прави оценки и сравнения на процеси и технологии по предварително зададени критерии.

##### 5.1.2. За оценяване по практика:

Слаб 2 - обучаваният не умее да прилага усвоени знания при изпълнение на практическо задание, не спазва правилата за безопасен труд.

Среден 3 - обучаемият изпълнява отделни операции в позната ситуация по предварително дадени указания, спазвайки правилата за безопасен труд.

Добър 4 - обучаемият изпълнява практическо задание в позната ситуация по предварително дадени указания, спазвайки правилата за безопасен труд.

Много добър 5 - обучаемият самостоятелно изпълнява практическо задание, спазвайки правилата за безопасен

труд.

Отличен 6 - обучаемият самостоятелно извършва практическо задание и обосновава факторите за оптималното му изпълнение, спазвайки правилата за безопасен труд.

5.1.3. При оценяване на обучение, организирано на модулен принцип, се разработва система за оценяване, която включва:

- описание на професионалните компетенции, които ще бъдат проверявани при всяко изпитване;
- определяне на минималния брой точки, при който обучаваният се счита за издържал (обучаваният е овладял минималните знания и умения, необходими да продължи обучението);
- определяне на критерии за оценяване на всяка задача от изпитването;
- въвеждане на коефициент на тежест за всяка изпитна процедура при оформяне на окончателната оценка;
- задаване на формула (скала) за изчисляване на оценката по шестобалната система.

5.1.4. Инструменти за оценяване - тест, практическо задание, устно изпитване, практически задачи и други, които се разработват в съответствие с научните изисквания.

#### 5.2. Оценяване на изхода

Държавните изпити за придобиване на първа степен на професионална квалификация са два - по теория на професията и по практика на професията, и се провеждат по национални изпитни програми, утвърдени от министъра на образованието и науката, в съответствие с ДОИ за придобиване на квалификация по професията "Работник в хранително-вкусовата промишленост" - първа степен на професионална квалификация.

##### 5.2.1. Изпит по теория

Критериите за оценяване са формулирани като обобщение на подделите от "Цели на обучението". Показателите за оценяване отразяват степента на постигане на подделите. Критериите и показателите за оценяване, както и тежестта им в общата оценка, са представени в таблица 4.

Таблица 4

| Критерии   | Показатели   | Тежест<br>т<br>(%) |
|--|--|--------------------|
| 1  | 2  | 3                  |
| 1. Знания за технологичните процеси и технологичното оборудване при произ- | Знае целта, същността и последователността на технологичните операции и процеси, пред- | 50                 |

|   |  |    |
|---|--|----|
| водството на храни и напитки.   | назначенията на технологичното оборудване, технологичните изисквания.  |    |
| 2. Знания за организацията и контрола на производството на храни и напитки.     | Познава методите и формите на организация на производството и труда; Познава видовете, методите и средствата за технологичен контрол на производствените процеси.  | 20 |
| 3. Икономически и трудовоправни знания.   | Познава трудовото законодателство, правата и задълженията на участниците в трудовия процес, договорните отношения между работодателя и работник, системите за заплащане на труда и др.; Отчита материални и енергийни ресурси. | 10 |
| 4. Знания за здравословни и безопасни условия на труд и безопасност на храните. | Познава правилата за производство на безопасни храни; Познава начините за предпазване живота и здравето - своите и на околните; Разпознава опасни ситуации в процеса на работа и своевременно                                  | 20 |

реагира;  
 Описва начините за оказване на първа помощ на пострададал при авария;  
 Описва правилата за опазване на околната среда при изпълнение на конкретна работа;  
 Познава правилата за ефективно екологично използване на електротехнически, химически и пожароопасни материали и изделия.

|      |     |
|------|-----|
| Общо | 100 |
|------|-----|

### 5.2.2. Изпит по практика

Критериите за оценяване са формулирани като обобщение на подделите от "Цели на обучението". Показателите за оценяване отразяват степента на постигане на подделите. По време на изпита обучаваните се поставят при еднакви предварително известни условия и им се дават указания за работа.

Критериите и показателите за оценяване, както и тежестта им в общата оценка, са представени в таблица 5.

Таблица 5

| Критерии   | Показатели   | Тежест (%) |
|--|--|------------|
| 1  | 2  | 3          |
| 1. Спазва правилата за здравословни и безопасни условия на труд и опазване | Правилен избор на лични предпазни средства;<br>Разпознаване на опасни ситуации, които биха | 5          |



|  |  |    |
|--|--|----|
| на околната среда.   | могли да възникнат в процеса на работа, и дефиниране и спазване на предписанията за коригиращи въздействия; Описване на дейностите за опазване на околната среда, свързани с изпитната работа.                                 |    |
| 2. Правилно организира работното място.                            | Подреджане на инструменти и материали в съответствие с последователността на технологичните операции; Целесъобразна употреба на материалите; Почистване и подреджане на работното място; Планирано разпределяне на времето.    | 10 |
| 3. Спазва изискванията на правилниците, наредбите и предписанията. | Отчитане на извършената работа при спазване на йерархията; Спазване на изискванията на правилниците, наредбите и предписанията, свързани с изпитното задание по отношение на материали, инструменти, лични предпазни средства. | 10 |
| 4. Подбира материала   | Преценка на типа и   | 10 |

|   |   |    |
|---|---|----|
| ли, инструменти и изделия съобразно конкретното задание.                          | вида на материалите, изделията и инструментите, необходими според изпитното задание.  |    |
| 5. Спазва технологичната последователност на операциите според изпитното задание. | Спазване на технологичната последователност в процеса на работата.  | 10 |
| 6. Качество на изпълнението на изпитното задание.                                 | Съответствие на всяка завършена операция с изискванията на приложената технология;<br>Съответствие на крайното изделие със зададените технически параметри.   | 50 |
| 7. Самоконтрол и самопроверка на изпълнението на изпитното задание.               | Изпълнение на задачата в поставения срок;<br>Контрол при избора на материали, изделия и инструменти и при изпълнението на конкретни дейности;<br>Контрол на качествени показатели;<br>Оценка на резултатите, вземане на решение и отстраняване на грешки;<br>Оптимален разчет на времето за изпълнение на изпитното задание;<br>Отчитане на извършената | 5  |

---

|         |     |
|---------|-----|
| работа. |     |
| Общо    | 100 |

---

### 5.3. Удостоверяване на професионалното образование и обучение

Удостоверяването на професионалното образование и обучение се определя съгласно Закона за професионалното образование и обучение.

Завършено професионално образование се удостоверява със:

1. диплома за завършено средно образование;
2. свидетелство за професионална квалификация.

Завършено професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със:

1. свидетелство за основно образование или документ за завършен клас от основното или средното образование;
2. свидетелство за професионална квалификация.

За завършено професионално обучение за придобиване на квалификация по част от професията, за актуализиране или за разширяване на професионалната квалификация се издава удостоверение за професионално обучение.

Съдържанието на документите се определя съгласно Държавното образователно изискване за документите за системата на народната просвета - Наредба № 4 от 2003 г. за документите за системата на народната просвета, издадена от министъра на образованието и науката (обн., ДВ, бр. 41 от 2003 г.; попр., бр. 48 от 2003 г.; изм. и доп., бр. 65 от 2003 г., бр. 47 от 2004 г., бр. 55 от 2005 г. и бр. 47 от 2006 г.).

#### 6. Изисквания към материалната база

Материалната база трябва да бъде в съответствие с изискванията на нормативните актове на Министерството на образованието и науката, Министерството на труда и социалната политика, Министерството на вътрешните работи, Министерството на здравеопазването, отрасловите министерства и съответните български стандарти.

Нормативните изисквания към учебната работилница са в съответствие с дейностите, които ще се извършват в нея, с видовете технологични процеси, с ергономичните, естетичните изисквания и методическите указания.

Практическото обучение се организира като учебна практика и производствена практика. На основание на ЗПОО практическото обучение за професията "Работник в хранително-вкусовата промишленост" може да се провежда като учебно-тренировъчни дейности. Местата за провеждане на обучението по практика са: специализирани учебни бази в училището, специализирани учебни бази в сродни училища, центрове за професионално обучение, предприятия на физически или юридически лица, учебно-производствени бази към предприятията. Училищата могат да организират практическо обучение самостоятелно или съвместно с физически или юридически лица, като се изпълняват държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.

#### 6.1. Учебни кабинети

В учебен кабинет се провежда обучението по теория на професията.

6.1.1. Основно оборудване и обзавеждане: работно място на всеки обучаван (работна маса и стол), работно място на обучаващия (работна маса и стол), учебна дъска, шкафове, гладка свободна стена за окачване на табла, платно за прожектиране, дъска за писане, други средства за обучение и дидактическа техника.

6.1.2. Учебни помагала: демонстрационни макети и модели, реални образци, онагледяващи табла, учебни видеофилми.

## 6.2. Учебна работилница

В учебни работилници се провежда обучението по практика на професията. Учебните работилници се оборудват с машини и съоръжения, използвани при производство на храни и напитки, както и със съответни помагала. Учебните работилници трябва да осигуряват работни места за всички обучавани, както и едно работно място за обучаващия.

За правилното и безопасно протичане на учебно-производствения процес са необходими: индивидуално работно място, инструменти, съоръжения и технологично оборудване за обработка на суровини, материали и полуфабрикати за производство на храни и напитки; техническа документация (инструкционни карти и др.).

Към работилницата трябва да има битови помещения - съблекални за момчета и отделно за момичета, санитарен възел за момчета и за момичета, складови помещения.

## 7. Изисквания към обучаващите

### 7.1. По теория:

Да притежават висше образование на образователно-квалификационна степен "магистър" с професионална квалификация "магистър-инженер по технология на храните, напитките и ароматно-вкусовите и биотехнологичните продукти" или "бакалавър" с професионална квалификация "инженер по технология на храните, напитките и ароматно-вкусовите и биотехнологичните продукти".

### 7.2. По практика:

Да притежават висше образование на образователно-квалификационна степен "бакалавър" с професионална квалификация "инженер по технология на храните, напитките, ароматно-вкусовите продукти и биотехнологичните продукти", "магистър" с професионална квалификация "магистър-инженер по технология на храните, напитките, ароматно-вкусовите продукти и биотехнологичните продукти" или учител - специалист по практика.

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

## 8. Процедури за преглед и актуализиране на Държавното образователно изискване:

- апробиране на ДОИ в обучаващи институции;
- текущ мониторинг на дейностите, свързани с внедряване на ДОИ;
- ежегоден анализ на резултатите и промени при доказана необходимост.