

# НАРЕДБА № 19 ОТ 31 АВГУСТ 2022 Г. ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯТА "РАБОТНИК В ХРАНИТЕЛНО- ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕННОСТ"

Издадена от министъра на образованието и науката

Обн. ДВ. бр.75 от 20 Септември 2022г.

## Раздел I. Общи положения

Чл. 1. С тази наредба се определя държавният образователен стандарт (ДОС) за придобиването на квалификация по професията 541050 "Работник в хранително-вкусовата промишленост" 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. Държавният образователен стандарт за придобиването на квалификация по професията 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. Въз основа на ДОС по **чл. 1** и рамковите програми по **чл. 10, ал. 3, т. 1 и 6 от Закона за професионалното образование и обучение** се разработват типови учебни планове за ученици, учебни планове за лица, навършили 16 години, и учебни програми за обучението по специалността по **чл. 2**.

## Раздел II. Съдържание на държавния образователен стандарт

Чл. 4. (1) Държавният образователен стандарт по **чл. 1** определя изискванията към кандидатите, описанието на професията, единиците резултати от ученето, изискванията към материалната база и изискванията към обучаващите.

(2) Държавният образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията 541050 "Работник в хранително-вкусовата промишленост" включва общата, отрасловата и специфичната професионална подготовка с необходимите професионални компетентности, които гарантират на обучаемия възможността за упражняване на професията след завършване на обучението.

## Преходни и Заключителни разпоредби

§ 1. (1) Типовите учебни планове по **чл. 3**, разработени въз основа на тази наредба, се прилагат от учебната 2023/2024 година за учениците, които от тази година започват

обучението си за придобиване на професионална квалификация по професията.

(2) Учениците, които са приети за обучение за придобиване на професионална квалификация по професията в системата на училищното образование до учебната 2021/2022 година включително, се обучават и завършват обучението си по учебните планове и учебните програми, които са действали при постъпването им.

(3) Лицата, навършили 16 години, които към влизане в сила на тази наредба се обучават в квалификационен курс, завършват обучението си по учебните планове и учебните програми, по които са започнали.

§ 2. Тази наредба се издава на основание **чл. 22, ал. 6 във връзка с ал. 2, т. 6 от Закона за предучилищното и училищното образование** и отменя **Наредба № 6 от 2007 г. за придобиване на квалификация по професията "Работник в хранително-вкусовата промишленост"** (ДВ, бр. 11 от 2008 г.).

§ 3. Тази наредба се издава на основание **чл. 22, ал. 6 във връзка с ал. 2, т. 6 от Закона за предучилищното и училищното образование**.

Приложение към **чл. 2**

### Държавен образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията "Работник в хранително-вкусовата промишленост"

Професионално направление:				
541	Хранителни технологии			
Наименование на професията:				
541050	Работник в хранително-вкусовата промишленост			
Код	Специалност	Степен на професионална квалификация	Ниво по Национална квалификационна рамка (НКР)	Ниво по Европейска квалификационна рамка (ЕКР)
5410501	Хранително-вкусова промишленост	Първа	2	2

#### 1. Изисквания към кандидатите

1.1. Изисквания към кандидатите за входящо минимално образователно и/или квалификационно равнище за придобиване на степен на професионална квалификация съгласно **Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО)**

За придобиване на първа степен на професионална квалификация по професията "Работник в хранително-вкусовата промишленост" от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по **чл. 6, ал. 1 от ЗПОО** (утвърден от министъра на образованието и науката със Заповед № РД-09-413 от 12.05.2003 г., посл. изм. със Заповед № РД-09-4493 от 18.11.2021 г.) изискванията за входящото минимално

образователно равнище към кандидатите са:

- за ученици - завършено основно образование;
- за лица, навършили 16 години - завършен начален етап на основното образование

или успешно завършен курс за оgramотяване, организиран от училища в системата на предучилищното и училищното образование по реда на **Закона за насърчаване на заетостта** или на **Закона за предучилищното и училищното образование**, или валидирани компетентности за начален етап на основно образование по **чл. 167, ал. 1, т. 4 от Закона за предучилищното и училищното образование**, а в случаите на продължаващо професионално обучение - и придобита квалификация по част от професията.

Здравословното състояние на кандидата се удостоверява с медицински документ, доказващ, че професията, по която желае да се обучава, не му е противопоказана.

## 1.2. Валидиране на професионални знания, умения и компетентности

Придобиването на квалификация по професията "Работник в хранително-вкусовата промишленост" - първа степен на професионална квалификация или по част от нея чрез валидиране на придобити с неформално или информално учене резултати от ученето, се осъществява съгласно **Наредба № 2 от 2014 г. за условията и реда за валидиране на професионални знания, умения и компетентности**, издадена от министъра на образованието и науката (ДВ, бр. 96 от 2014 г.).

## 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 подзаконовни актове (здравословно състояние, правоспособност и др.)

Работникът в хранително-вкусовата промишленост (ХВП) извършва ръчно (полумеханизирано) дейности (операции), свързани със спецификата на производствения процес. Извършва товаро-разтоварни операции при транспортни и складови дейности, почистване, миене и дезинфекция на машини, апарати и съоръжения. В своята работа обработва суровини, материали и полуфабрикати, разфасова и опакова полуфабрикати и готова продукция. Работникът в ХВП подготвя опаковки за готова продукция, разделно сортира и събира вторични суровини и отпадъчни материали. Почиства складове и дворни площи, извършва обща работа при изпълнение на ремонтни работи.

Според спецификата на производствения процес работникът в ХВП използва инструменти и съоръжения за товаро-разтоварни операции, инструкции за работа, инструменти за почистване, миене и дезинфекция; миещи и дезинфекционни средства, инструкции за работа, чек-листове. Използва също и инструменти, уреди и съоръжения за обработка на суровини, полуфабрикати и материали; инструкции за извършване на операциите, както и инструменти, уреди и технически средства за дозиране, разфасоване, опаковане и маркировка; опаковки и опаковъчни материали; инструкции за работа. В изпълнение на трудовите си дейности използва инструменти, уреди и съоръжения за обработка на вторични суровини и отпадъчни материали; инструкции за извършване на операциите: сортиране, събиране, опаковане, транспортиране и съхранение; преработка на вторични суровини и отпадъци.

В ежедневната си работа работникът в ХВП използва лични предпазни средства,

спазва изискванията за лична хигиена и инструкциите и процедурите за поддържане на хигиенни условия и безопасност на храните в производствения процес. Отговаря за качествено изпълнение на възложената работа и носи отговорност при нанесени вреди върху инструменти, уреди, съоръжения, инвентара и материалите, които пренася и използва.

За ефективно изпълнение на трудовите си дейности работникът в ХВП трябва да притежава амбициозност, енергичност, мотивация за работа и комбинативни умения в динамична среда. Трябва да има готовност за стриктно спазване на трудовата и технологичната дисциплина, свързана със спазването на процедури, правила, инструкции и стандарти.

## 2.2. Възможности за продължаване на професионалното обучение

Лицата, придобили първа степен на професионална квалификация по професията "Работник в хранително-вкусовата промишленост", могат да продължат обучението си по професии от професионално направление "Хранителни технологии", като обучението по общата задължителна професионална подготовка, единна за всички професионални направления, и отрасловата задължителна професионална подготовка по професионално направление "Хранителни технологии" се зачита.

След придобиване на първа степен на професионална квалификация по професия "Работник в хранително-вкусовата промишленост" обучаваният има право да продължи обучението си за придобиване на втора степен на професионална квалификация по друга професия от професионално направление "Хранителни технологии".

При продължаващото професионално обучение се организира обучение за усвояване на единиците резултати от ученето, които лицата не притежават.

2.3. Възможности за професионална реализация съгласно **Националната класификация на професиите и длъжностите (НКПД - 2011)** в Република България, утвърдена със Заповед № РД-01-931 от 27.12.2010 г. на министъра на труда и социалната политика, посл. изм. и доп. със Заповед № РД-01-42 от 11.02.2022 г.

Придобилите първа степен на професионална квалификация по професията "Работник в хранително-вкусовата промишленост" могат да заемат длъжности от единични групи 7511 Работници по преработка на месо, риба и други подобни хранителни продукти, 7512 Работници по производство на хлебни, сладкарски и тестени изделия, 7514 Работници по производство на плодови, зеленчукови и други консерви, 7516 Работници по преработка на тютюн и производство на тютюневи изделия, на длъжностите 8160 1084 Работник нераздробени меса, 8160 1085 Работник пълнене на колбаси, 8160 1086 Работник шунки и деликатеси, 8160 1087 Работник термична обработка, 8160 1088 Работник, производство на захар, захарни и шоколадови изделия, 8160 1089 Работник, производство на мелничарски и нишестени продукти, 8160 1090 Работник, производство на безалкохолни напитки, сокове и води, 8160 1092 Работник, производство на вино и високоалкохолни напитки, 8160 1092 Работник, производство на растителни масла и масло продукти от растителен произход, както и на други подходящи длъжности, допълнени при актуализиране на **НКПД - 2011**.

## 3. Единици резултати от ученето (ЕПУ)

3.1. Списък на Единиците резултати от ученето (ЕПУ) и резултати от учене (ПУ) по видове професионална подготовка

**ЕРУ по обща професионална подготовка - единна за всички професии с първа степен на професионална квалификация от СППОО**

ЕРУ 1. Здравословни и безопасни условия на труд (ЗБУТ)

1.1. РУ Спазва разпоредбите за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място

1.2. РУ Спазва изискванията за превантивна дейност по опазване на околната среда

1.3. РУ Участва в овладяването на рискови и аварийни ситуации

ЕРУ 2. Икономика

2.1. РУ Познава основите на пазарната икономика

2.2. РУ Познава основните характеристики на производствената дейност

ЕРУ 3. Предприемачество

3.1. РУ Познава общи принципи на предприемачеството

3.2. РУ Формира предприемаческо поведение

**ЕРУ по отраслова професионална подготовка - единна за професиите от професионално направление "Хранителни технологии" - първа степен на професионална квалификация**

ЕРУ 4. Използване на информационни и комуникационни технологии (ИКТ) в професионалната дейност

4.1. РУ Обработва информация и съдържание с ИКТ

4.2. РУ Осъществява комуникация посредством ИКТ

4.3. РУ Създава цифрово съдържание с ИКТ

ЕРУ 5. Организиране на работния процес

5.1. РУ Извършва предварителна подготовка на работното място

5.2. РУ Организира дейностите на работното място

5.3. РУ Общува ефективно в работния екип

ЕРУ 6. Хигиена и безопасност на храни и напитки

6.1. РУ Спазва хранителното законодателство в частта, свързана с осъществяване на своята дейност

6.2. РУ Прилага мерки за осигуряване на личната хигиена, хигиената на работното място, на технологичното оборудване и на помещенията

6.3. РУ Спазва основните принципи на системата за анализ на опасностите и критични точки на контрол - HACCP (Hazzrd Analysis and Critical Control Points)

ЕРУ 7. Организация и контрол на производствения процес

7.1. РУ Изпълнява процедури за осигуряване спазването на изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана

7.2. РУ Извършва дейности по рационално и екологично оползотворяване на вторични продукти от производството

7.3. РУ Документира изпълнението на програми и системи за осигуряване на качество, здравна и хигиенна безопасност

**ЕРУ по специфична професионална подготовка за специалност "Работник в хранително-вкусовата промишленост" - първа степен на професионална квалификация**

ЕРУ 8. Технологии за производство на храни и напитки

8.1. РУ Извършва основни операции при производството на храни и напитки

8.2. РУ Използва технологично оборудване при производството на храни и напитки

ЕРУ 9. Организация на складовото стопанство и производствения процес в предприятията от ХВП

9.1. РУ Участва в подреждане, стифиране, палетизиране на суровини и материали, полуфабрикати и готова продукция

9.2. РУ Участва в производството на храни и напитки

ЕРУ 10. Здравословни и безопасни условия на труд и безопасност на храните и напитките

10.1. РУ Прилага основните правила за здравословни и безопасни условия на труд и безопасност на храните и напитките

10.2. РУ Участва в овладяването на опасни и аварийни ситуации в процеса на работа

3.2. Описание на ЕРУ

**ЕРУ по обща професионална подготовка, единна за всички професии с първа степен на професионална квалификация**

ЕРУ 1

<b>Наименование на единицата:</b>	Здравословни и безопасни условия на труд (ЗБУТ)
<b>Ниво по Национална квалификационна рамка (НКР):</b>	2
<b>Ниво по Европейска квалификационна рамка (ЕКР):</b>	2
<b>Наименование на професията:</b>	Работник в хранително-вкусовата промишленост
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Резултат от учене 1.1:</b>	Спазва разпоредбите за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Познава основните нормативни разпоредби за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд за конкретната трудова дейност</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва основните рискове за здравето и безопасността при конкретната трудова дейност</li> <li>• Посочва основните мерки за защита и средствата за сигнализация и маркировка за осигуряване на ЗБУТ</li> <li>• Познава правилата за работа в съответствие с изискванията и процедурите за осигуряване на пожарна и аварийна безопасност</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага необходимите мерки за защита</li> <li>• Използва средствата за сигнализация и маркировка за осигуряване на ЗБУТ</li> <li>• Използва различни видове пожарогасители</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поддържа работната среда в съответствие с хигиенните норми, като работи с грижа за собственото си здраве и за живота и здравето на другите работници</li> <li>• Изпълнява трудовата дейност при спазване на необходимите мерки за осигуряване на безопасност и здраве при работа</li> </ul>
<b>Резултат от учене 1.2:</b>	Спазва изискванията за превантивна дейност по опазване на околната среда
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните разпоредби за опазване на околната среда, отнасящи се до конкретната трудова дейност</li> <li>• Описва рисковете от замърсяване на околната среда при извършваната трудова дейност</li> <li>• Изброява основните изисквания за разделно събиране на отпадъци</li> <li>• Познава разпоредбите за съхранение, използване и изхвърляне на опасни продукти</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разпознава опасни продукти</li> <li>• Спазва изискванията за разделно събиране на отпадъци</li> <li>• Прилага разпоредбите за съхранение, използване и изхвърляне на опасни продукти</li> <li>• Прилага изискванията за съхранение на опасни продукти</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнява трудовата дейност при спазване изискванията и правилата за опазване на околната среда</li> </ul>
<b>Резултат от учене 1.3:</b>	Участва в овладяването на рискови и аварийни ситуации

<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разграничава основните рискови и аварийни ситуации</li> <li>• Познава основните изисквания за осигуряване на аварийна безопасност</li> <li>• Изброява основните стъпки за действия при аварии и аварийни ситуации</li> <li>• Познава видовете травми и методите за оказване на първа помощ</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разпознава рисковете, които могат да доведат до възникване на пожар и/или авария</li> <li>• Спазва изискванията за осигуряване на пожарна и аварийна безопасност</li> <li>• Спазва правилата за действия при възникване на авария</li> <li>• Оказва първа помощ на пострадали при авария</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Участва в овладяването на възникнал пожар и/или авария в съответствие с установените вътрешнофирмени правила за пожарна и аварийна безопасност</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит/тест</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решаване на казус по зададен сценарий</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Владее основни теоретични знания за: <ul style="list-style-type: none"> <li>- здравословни и безопасни условия на труд на работното място</li> <li>- превантивна дейност за опазване на околната среда</li> <li>- овладяване на аварийни ситуации и оказване на първа помощ на пострадали</li> <li>- за работа в съответствие с изискванията и процедурите за осигуряване на аварийна безопасност</li> </ul> </li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Избира най-подходящия тип поведение при зададените рискови ситуации</li> <li>• Вярно и точно определя необходимите действия за оказване на първа помощ</li> </ul>



<b>Наименование на единицата:</b>	Икономика
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Наименование на професията:</b>	Работник в хранително-вкусовата промишленост
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Резултат от учене 2.1:</b>	Познава основите на пазарната икономика
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава базовите принципи на пазарната икономика</li> <li>• Описва ролята на държавата в пазарната икономика</li> <li>• Посочва основните икономически субекти в бизнеса</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ориентира се относно функциите на различните икономически субекти</li> <li>• Обяснява начина на функциониране на пазарната икономика</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да обясни значението на пазарната икономика</li> </ul>
<b>Резултат от учене 2.2:</b>	Познава основните характеристики на производствената дейност
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните икономически принципи в предприятията</li> <li>• Дефинира основни икономически понятия - приходи, разходи, печалба, рентабилност</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обяснява основни икономически понятия в контекста на дейността на организацията</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да назове икономическите принципи в контекста на дейността на</li> </ul>

	фирмата
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит/тест</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решаване на практически казус</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Владее основните теоретични знания в областта на икономиката</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на проблема в зададения казус</li> </ul>

### ЕРУ 3

<b>Наименование на единицата:</b>	Предприемачество
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Наименование на професията:</b>	Работник в хранително-вкусовата промишленост
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Резултат от учене 3.1:</b>	Познава общи принципи на предприемачеството
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва същността на предприемачеството</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява принципите на предприемаческата дейност</li> <li>• Посочва видовете предприемачески умения</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спазва възприетите предприемачески процеси (модели), свързани с професионалната дейност</li> <li>• Открива практически примери за успешно управление на дейността на организацията</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да предложи идеи за успешно изпълнение на трудовите дейности</li> </ul>
<b>Резултат от учене 3.2:</b>	Формира предприемаческо поведение
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Посочва характеристиките на предприемаческото поведение</li> <li>• Изрежда видовете предприемаческо поведение</li> <li>• Описва факторите, които влияят върху предприемаческото поведение</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага в дейността си подходящи предприемачески идеи</li> <li>• Преценява необходимостта от промени, свързани с подобряване на работата</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да предложи решение за оптимизиране на трудовите дейности</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит/тест</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решаване на практически казус</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Владее основните теоретични знания в областта на предприемачеството</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на проблема в зададения казус</li> </ul>

**ЕРУ по отраслова професионална подготовка - единна за професиите от професионално направление "Хранителни технологии" - първа степен на професионална квалификация**

**ЕРУ 4**

<b>Наименование на единицата:</b>	Използване на информационни и комуникационни технологии (ИКТ) в професионалната дейност
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Наименование на професията:</b>	Работник в хранително-вкусовата промишленост
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Резултат от учене 4.1:</b>	Обработка информация и съдържание с ИКТ
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява интернет търсачки</li> <li>• Познава начини за оценка на надеждността на информацията в интернет</li> <li>• Описва начините за съхраняване на цифрова информация (текст, изображения, аудио, видео, уеб страници и др.)</li> <li>• Посочва начините за възпроизвеждане на вече записано цифрово съдържание</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Използва търсачка за намиране на информация</li> <li>• Съхранява цифрово съдържание (текст, изображения, аудио, видео, уеб страници и др.)</li> <li>• Възпроизвежда записано цифрово съдържание</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрира основно владение на ИКТ при обработването на информация</li> </ul>
<b>Резултат от учене 4.2:</b>	Осъществява комуникация посредством ИКТ

<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изрежда доставчици на услугата електронна поща</li> <li>• Изброява софтуер за аудио- и видеоразговори</li> <li>• Посочва доставчици на услуги за споделяне на файлове</li> <li>• Познава софтуерни продукти, свързани с професионалната дейност</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Използва електронна поща</li> <li>• Използва основни функции на софтуер за аудио- и видеоразговори</li> <li>• Споделя файлове, спазвайки правилата на онлайн комуникация</li> <li>• Работи със софтуерни продукти, свързани с професионалната дейност</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрира основно владение на ИКТ при онлайн комуникация</li> </ul>
<b>Резултат от учене 4.3:</b>	Създава цифрово съдържание с ИКТ
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Посочва софтуер за създаване и редакция на просто цифрово съдържание в един формат (текст, таблици, изображения)</li> <li>• Изброява основните функции на софтуер за създаване и редакция на просто цифрово съдържание</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Създава просто цифрово съдържание в един формат (текст, таблици, изображения)</li> <li>• Редактира просто цифрово съдържание</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрира основно владение на ИКТ при създаването на електронно съдържание</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на задача, свързана със създаване и редакция на просто цифрово съдържание в един формат (текст, таблици, изображения)</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на задача, свързана със споделянето на файл в интернет пространството и изпращане на връзка (линк) за сваляне до друг потребител по електронната поща</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на</b>	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен/компютърен кабинет</li> </ul>

<b>оценяването:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Персонален компютър или лаптоп</li> <li>• Достъп до интернет</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Поставените задачи са изпълнени самостоятелно и в рамките на предварително зададеното за това време</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрирани са основни знания, умения и компетентности, свързани с употребата на ИКТ</li> </ul>

## ЕРУ 5

<b>Наименование на единицата:</b>	Организиране на работния процес
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Наименование на професията:</b>	Работник в хранително-вкусовата промишленост
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Резултат от учене 5.1:</b>	Извършва предварителна подготовка на работното място
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изрежда правилата за подготовка на работното място</li> <li>• Познава видовете инструктаж за работа</li> <li>• Посочва предназначението на използваната техника и оборудване</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Следва изискванията при подготовка на работното място</li> <li>• Подготвя работното си място</li> <li>• Спазва правилата за ЗБУТ</li> </ul>

<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е самостоятелно или в екип да подготви работното си място, като спазва изискванията за ЗБУТ</li> </ul>
<b>Резултат от учене 5.2:</b>	Организира дейностите на работното място
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва основните работни процеси и дейности на работното място</li> <li>• Описва организацията на работния процес в съответствие с поставените задачи</li> <li>• Познава правилата за рационална организация на работното място</li> <li>• Изброява възможни грешки от технологичен характер</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спазва ЗБУТ</li> <li>• Установява отклонения от качеството на извършваните операции</li> <li>• Уведомява съответното длъжностно лице при техническа неизправност или отклонения от качеството на извършваните операции</li> <li>• Поддържа ред и чистота на работното място</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да подготви и организира работното си място с цел обезпечаване на качествено изпълнение на поставените задачи при спазване на изискванията за ЗБУТ</li> </ul>
<b>Резултат от учене 5.3:</b>	Общува ефективно в работния екип
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава отделните длъжности в екипа, техните взаимоотношения и йерархични връзки</li> <li>• Познава правилата за общуване в работния екип</li> <li>• Спазва задълженията и отговорностите, които носи като участник в работния екип</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Комуникира ефективно с екипа и персонала</li> <li>• Прилага етични норми на поведение в работния екип</li> <li>• Работи в екип по поставените задачи</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да комуникира ефективно с всички участници в трудовия процес при спазване на йерархията</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поема отговорности при работа в екип</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебна работилница или реално работно място</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрира задълбочени знания, свързани с подготовката и организацията за работа</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ефективно подготвя и организира работното място</li> <li>• Поставената задача е изпълнена самостоятелно и в рамките на предварително зададеното за това време</li> </ul>

## ЕРУ 6

<b>Наименование на единицата:</b>	Хигиена и безопасност на храни и напитки
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Наименование на професията:</b>	Работник в хранително-вкусовата промишленост
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2



<b>Резултат от учене 6.1:</b>	Спазва хранителното законодателство в частта, свързана с осъществяване на своята дейност
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява изискванията на системите и програмите за осигуряване на качество, здравна и хигиенна безопасност при производството на храни и напитки</li> <li>• Изрежда работната документация/програми за добри производствени практики (ДПП) и добри хигиенни практики (ДХП), HACCP (система за "Анализ на риска и критични контролни точки"), дневници за контрол, чек-листове и др.</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнява изискванията на системите и програмите за осигуряване на качество, здравна и хигиенна безопасност при производството на храни и напитки</li> <li>• Попълва прилежащата му работна документация</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да спазва законодателството в областта на храните, като проявява отговорност, стриктност и ангажираност</li> </ul>
<b>Резултат от учене 6.2:</b>	Прилага мерки за осигуряване на личната хигиена, хигиената на работното място, на технологичното оборудване и на помещенията
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дефинира същността на миенето</li> <li>• Дефинира същността на дезинфекцията</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дезинфекцира работното място</li> <li>• Дезинфекцира технологичното оборудване и помещения</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да прилага мерки за осигуряване на лична хигиена, хигиена на работното място, на технологичното оборудване и на помещенията, като проявява отговорност и ангажираност</li> </ul>
<b>Резултат от учене 6.3:</b>	Спазва основните принципи на системата за анализ на опасностите и критични точки на контрол - HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва разработена и внедрена процедура при измиване на съоръженията</li> <li>• Познава видовете миещи разтвори и препарати</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага разработената и внедрена процедура при измиване и видовете миещи разтвори</li> <li>• Спазва съответните инструкции</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Попълва прилежащата му документация</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е самостоятелно да почисти и дезинфекцира оборудването и съоръженията в съответствие с изискванията</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решаване на тест/писмен изпит</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решаване на практическа задача, свързана с демонстриране на знания и умения относно осигуряване на хигиена и безопасност при производството на храни и напитки</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет/реална работна среда</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрирани са теоретични знания, свързани с осигуряване на хигиена и безопасност при производството на храни и напитки</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрира професионални умения при осигуряване на хигиена и безопасност при производството на храни и напитки</li> </ul>

## ЕРУ 7

<b>Наименование на единицата:</b>	Организация и контрол на производствения процес
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Наименование на професията:</b>	Работник в хранително-вкусовата промишленост
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2

<b>Резултат от учене 7.1:</b>	Изпълнява процедури за осигуряване спазването на изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава изискванията за безопасна работа с технологичното оборудване</li> <li>• Познава процедурите за здравословни и безопасни условия на труд и противопожарна охрана</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спазва изискванията за безопасна работа с технологичното оборудване</li> <li>• Следи за изправността и използването на технически средства за обезопасяване на оборудването</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да участва в екип в дейностите за осигуряване на ЗБУТ и противопожарна безопасност, като проявява отговорност, съзнателност и стриктност</li> </ul>
<b>Резултат от учене 7.2:</b>	Извършва дейности по рационално и екологично оползотворяване на вторични продукти от производството
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява видовете вторични продукти при производството</li> <li>• Описва начините за рационално и екологично оползотворяване на вторични продукти от производството</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Участва в организацията по събиране, съхранение и оползотворяване на вторични продукти</li> <li>• Спазва инструкциите за съхранение и оползотворяване на вторични продукти</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да извършва дейности по рационално и екологично оползотворяване на вторични продукти от производството при спазване на инструкциите за съхранение и оползотворяване на вторичните продукти</li> </ul>
<b>Резултат от учене 7.3:</b>	Документира изпълнението на програми и системи за осигуряване на качество, здравна и хигиенна безопасност
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изрежда работни документи за контрол: контролни листове (чек-листове), дневници за контрол</li> <li>• Дефинира основните правила за здравна и хигиенна безопасност</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Попълва работни документи за осигуряване на качество: контролни листове (чек-листове), дневници за контрол</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Попълва работни документи за осигуряване на здравна и хигиенна безопасност: контролни листове (чек-листове), дневници за контрол</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да изпълнява изискванията за качество и безопасност на производството</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решаване на тест/писмен изпит</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решаване на практическа задача, свързана с организация и контрол на производствения процес</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет/реална работна среда</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрирани са теоретични знания, свързани с участие в организацията и контрол на производствения процес</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрира професионални умения при участие в организацията и контрола на производствения процес</li> </ul>

**ЕРУ по Специфична професионална подготовка за специалност "Работник в хранително-вкусовата промишленост" - първа степен на професионална квалификация**

ЕРУ 8

<b>Наименование на единицата:</b>	Технологии за производство на храни и напитки
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Наименование на професията:</b>	Работник в хранително-вкусовата промишленост
<b>Ниво по НКР:</b>	2

<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Резултат от учене 8.1:</b>	Извършва основни операции при производството на храни и напитки
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява суровините и материалите и полуфабрикатите при производство на храни и напитки</li> <li>• Назовава целта, същността и последователността на технологичните операции и процеси, начините за тяхното изпълнение</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготвя за обработка суровини, материали, полуфабрикати</li> <li>• Опакова готова продукция</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	• Способен е самостоятелно или в екип да извършва основни операции при производството на храни и напитки, като носи отговорност за изпълнение на поставената задача
<b>Резултат от учене 8.2:</b>	Използва технологично оборудване при производството на храни и напитки
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Назовава уреди, инструменти, технически средства, оборудване при обработка на суровини и материали, полуфабрикати и готова продукция</li> <li>• Описва начините за работа с уреди, инструменти, технически средства, оборудване при обработка на суровини и материали, полуфабрикати и готова продукция</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Работи с уреди, инструменти, технически средства, оборудване при обработка на суровини и материали, полуфабрикати и готова продукция</li> <li>• Спазва изискванията за безопасна работа на оборудването</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	• Способен е самостоятелно или в екип да работи с уреди, инструменти, технически средства, оборудване при обработка на суровини и материали, полуфабрикати и готова продукция, като носи отговорност за изпълнение на поставената задача
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решаване на тест/писмен изпит</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача, свързана с работа с уреди, инструменти, технически средства, оборудване при обработка на суровини и</li> </ul>

	материали, полуфабрикати и готова продукция
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебна/реална работна среда</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрирани са базови теоретични знания, свързани със същността и последователността на процесите при производство на храни и напитки</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрирани са професионални умения при работа с уреди, инструменти, технически средства, оборудване</li> </ul>

#### ЕРУ 9

<b>Наименование на единицата:</b>	Организация на складовото стопанство и производствения процес в предприятията от ХВП
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Наименование на професията:</b>	Работник в хранително-вкусовата промишленост
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Резултат от учене 9.1:</b>	Участва в подреждане, стифиране, палетизиране на суровини и материали, полуфабрикати и готова продукция
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва правилата за организация на дейностите в складовете</li> <li>• Описва начина на работа на инструменти и уреди за ръчно или полумеханизирано изпълнение на товаро-разтоварни операции, транспортни и складови дейности</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва начините и условията за съхранение на суровините и материалите за ХВП</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Работи с инструменти и уреди за ръчно или полумеханизирано изпълнение на товаро-разтоварни операции, транспортни и складови дейности</li> <li>• Изпълнява ръчни и полумеханизирани операции при технологични процеси, процеси за изработване на опаковки, процеси за вторична обработка на материали и отвеждане на отпадъци</li> <li>• Спазва инструкциите за безопасна работа при товаро-разтоварни операции, транспортни и складови дейности и в производствения процес</li> <li>• Прилага изискванията за правилно съхранение на суровини и материали за ХВП</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да участва в товаро-разтоварни операции, транспортни и складови дейности, като носи отговорност за изпълнение на поставените задачи</li> </ul>
<b>Резултат от учене 9.2:</b>	Участва в производството на храни и напитки
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Възпроизвежда структурата на производствения и технологичния процес в хранително-вкусовата промишленост</li> <li>• Обяснява организацията на производствения и технологичния процес в хранително-вкусовата промишленост</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Работи с инструменти, уреди, технически средства и оборудване за дозиране, разфасоване, опаковане и маркировка; опаковки и опаковъчни материали</li> <li>• Установява отклонения в качеството на извършваната от него работа</li> <li>• Уведомява прекия ръководител за възникнали проблеми при изпълнение на поставените му задачи</li> <li>• Работи при спазване на качеството на извършваните операции</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да участва в производството на храни и напитки, като носи отговорност за изпълнение на поставената задача</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решаване на тест/писмен изпит</li> </ul> <p>Средство 2:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Решаване на практическа задача, свързана с производството на храни и напитки</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Учебен кабинет</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Учебна/реална работна среда</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Демонстрирани са теоретични знания, свързани с изискванията за съхранение на суровините и материалите за ХВП</li> <li>Демонстрирани са теоретични знания, свързани с организацията при производството на храни и напитки</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Демонстрирани са професионални умения за работа с инструменти, уреди, технически средства, оборудване за дозиране, разфасоване, опаковане, товаро-разтоварни операции, транспортни и складови дейности</li> </ul>

## ЕРУ 10

<b>Наименование на единицата:</b>	Здравословни и безопасни условия на труд и безопасност на храните и напитките
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Наименование на професията:</b>	Работник в хранително-вкусовата промишленост
<b>Ниво по НКР:</b>	2
<b>Ниво по ЕКР:</b>	2
<b>Резултат от учене 10.1:</b>	Прилага основните правила за здравословни и безопасни условия на труд и безопасност на храните и напитките



<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва начините за безопасна работа с уреди, инструменти и технически средства при обработка на суровини и материали, полуфабрикати и готова продукция</li> <li>• Изброява санитарно-хигиенните изисквания при производство на храни</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнява ръчни и полумеханизирани операции при складови, транспортни, технологични процеси, процеси за изработване на опаковки, процеси за вторична обработка на материали и отвеждане на отпадъци, спазвайки правилата за безопасна работа</li> <li>• Изпълнява операции при производството на храни и напитки при спазване на изискванията за БУТ</li> <li>• Попълва работни документи за осигуряване на здравна и хигиенна безопасност: контролни листове (чек-листове), дневници за контрол</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да изпълнява прецизно изискванията за здравословни и безопасни условия на труд, за производствената среда и личната хигиена</li> </ul>
<b>Резултат от учене 10.2:</b>	Участва в овладяването на опасни и аварийни ситуации в процеса на работа
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изрежда възможни рискови, опасни и аварийни ситуации в процеса на работа</li> <li>• Описва начини за своевременното отстраняване на опасни и аварийни ситуации</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Уведомява прекия ръководител при установяване на опасни и аварийни ситуации</li> <li>• Изпълнява инструкциите при отстраняване на опасни и аварийни ситуации</li> <li>• Спазва инструкциите за безопасно третиране на отпадъците от производството при трудовите дейности, свързани с обработка на вторични суровини и отпадъчни материали</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да преценява отклоненията от нормалната работна ситуация и да участва в екип при отстраняване на аварийни ситуации</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решаване на тест/писмен изпит</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решаване на практическа задача, свързана с адекватни действия при аварийна ситуация в реална работна среда и умения за безопасно и</li> </ul>

	екологично третиране на отпадъците
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебна/реална работна среда</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрирани са теоретични знания, свързани със същността на изискванията за здравословни и безопасни условия на труд за производствената среда и личната хигиена</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрирани са професионални умения при опасни и аварийни ситуации и коригиращи действия при основните трудови дейности и операции в производството</li> <li>• Демонстрирани са професионални умения за безопасно и екологично извършване на операции и процеси, свързани с обработка на вторични суровини и отпадъчни материали - събиране, сортиране, опаковане, транспортиране и съхранение</li> </ul>

#### 4. Изисквания към материалната база

##### 4.1. Учебен кабинет по теория

В учебен кабинет се провежда обучението по теория на професията.

Обзавеждането на учебния кабинет включва: работна маса и стол за всеки обучаващ, учебна дъска, работна маса и стол за преподавателя, компютър с мултимедия или интерактивен дисплей.

Разположението на работните места на обучаваните трябва да осигурява необходимата видимост на учебната дъска и свободно преминаване от едно до друго учебно място.

##### 4.2. 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, работни 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.

### *5. Изисквания към обучаващите*

По учебен предмет или модул от професионалната подготовка могат да преподават лица със завършено висше образование по съответната специалност.

По учебен предмет или модул от професионалната подготовка, за който няма съответното професионално направление в **Класификатора на областите на висше образование и професионалните направления**, приет с Постановление № 125 от 2002 г. на Министерския съвет (ДВ, бр. 64 от 2002 г.), могат да преподават лица без висше образование и без професионална квалификация "учител", ако са придобили съответната професионална квалификация при условията и по реда на **Закона за професионалното образование и обучение**.

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