

НАРЕДБА № 24 ОТ 15 ДЕКЕМВРИ 2005 Г. ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯ "ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕННОСТ"

*ИЗДАДЕНА ОТ МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА В сила от 27.01.2006 г.
Обн. ДВ. бр.9 от 27 Януари 2006г.*

Раздел I. Общи положения

Чл. 1. С тази наредба се определя държавното образователно изискване (ДОИ) за придобиване на квалификация по професия 541010 "Техник-технолог 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 придобиване на квалификация по професия 541010 "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост" съгласно приложението определя изискванията за придобиване трета степен на професионална квалификация за специалностите:

1. 5410101 "Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи";
2. 5410102 "Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия";
3. 5410103 "Производство и преработка на мляко и млечни продукти";
4. 5410104 "Производство на месо, месни продукти и риба";
5. 5410105 "Производство на консерви";
6. 5410106 "Производство на алкохолни и безалкохолни напитки";
7. 5410107 "Производство на захар и захарни изделия";
8. 5410108 "Производство на тютюн и тютюневи изделия";
9. 5410109 "Производство на растителни мазнини, сапуни и етерични масла".

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 "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост".

(2) Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професия "Техник-технолог 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 ДОИ по чл. 1 се определят и входящото образователно равнище, изискванията към здравословното състояние на кандидатите за обучение, профилът на професията, целите на обучението, оценяването по време и при завършване на обучението, удостоверяването на придобитата професионална квалификация, 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 "Хранително-вкусова промишленост" от списъка за специалностите и професиите на 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 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 по чл. 2

Държавно образователно изискване за придобиване на квалификация по професията "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост"

Професионално направление:

Код 541 | Производство на храни и напитки

Наименование на професията:

541010 | Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост

1. Входни характеристики

1.1. Степен на професионална квалификация и входящо образователно равнище

В табл. 1 са представени специалностите, включени в професията "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост" - трета степен на професионална квалификация, съгласно списъка на професиите за професионално образование и обучение (2005 г.), както и входящото минимално образователно равнище за придобиване на съответната степен на професионална квалификация.

Таблица 1

Специалности		Степен на професионална квалификация	Входящо минимално образователно равнище	
			за ученици	за лица, навършили 16 години
1	2	3	4	5
5410101	Зърносъхранение, зърно-преработка и производство	Трета	Завършен седми клас	Средно образование или придобито право за явяване на държавни

	на фуражи		или основно образование	зрелостни изпити за завършване на средно образование
5410102	Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия	Трета	Завършен седми клас или основно образование	Средно образование или придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование
5410103	Производство и преработка на мляко и млечни продукти	Трета	Завършен седми клас или основно образование	Средно образование или придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование
5410104	Производство на месо, месни продукти и риба	Трета	Завършен седми клас или основно образование	Средно образование или придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование
5410105	Производство на консерви	Трета	Завършен седми клас или основно образование	Средно образование или придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование
5410106	Производство на алкохолни и безалкохолни напитки	Трета	Завършен седми клас или основно образование	Средно образование или придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование
5410107	Производство на захар и захарни изделия	Трета	Завършен седми клас или основно образование	Средно образование или придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование
5410108	Производство на тютюн и тютюневи изделия	Трета	Завършен седми клас или основно образование	Средно образование или придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование
5410109	Производство на растителни мазнини, сапуни и етерични масла	Трета	Завършен седми клас или основно образование	Средно образование или придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование

1.2. Изисквания към здравословното състояние на кандидатите за обучение

Кандидатът за обучение е физически годен да упражнява професията "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост" - трета степен на професионална квалификация, което се удостоверява с медицинско свидетелство, доказващо, че

тази професия не му е противопоказна (ЗПОО, чл. 14).

По време на обучението, ако се установят признаци за отклонение от медицинските изисквания, противопоказни за упражняваната професия (специалност), е необходимо обучаваният да се яви на нов медицински преглед. Ако при повторния преглед се установи противопоказно за професията (специалността) заболяване, обучението се прекратява. Обучаваният се насочва към центровете за професионално ориентиране с оглед да избере и да изучава подходяща за неговото здравословно състояние професия (специалност).

2. Профил на професията

2.1. Дейности, предмети и средства на труда и професионални компетенции по специалности

Основните характеристики на профила на професията, диференцирани по специалности, са представени в табл. 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
Специалност 5410101 "Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи"				
1. Изпълнява, контролира и документира програмите и системите за осигуряване качеството, здравната и хигиенната безопасност в технологичния процес.	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: системи за качество: ISO, добри производствени практики/ добри хигиенни практики (ДПП/ДХП), НАССР; мониторингови	Нормативни документи; Същност, цели и задачи на системите за контрол на качеството, здравната и хигиенната безопасност; Изисквания, критерии и процедури (правила) за прилагане на здравната и хигиенната безопасност; Санитарно-хигиенни изисквания към терени, сгради, технологично	Наблюдение, регистриране и оценка на параметрите, показателите и характеристиките за качество и хигиенна безопасност; Коригиране допуснатите отклонения от изискванията; Попълване на чек-листове, дневници и др.	Трудова и технологична дисциплинираност; Готовност за работа в екип; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съобразителност и гъвкавост; Умение за вземане на адекватни решения;

програми, контролни листове (чек-листове), дневници за контрол, технологична документация, отчети, графици, технически средства и др.
Технически средства: измервателна апаратура; програмни продукти; компютър и др.

обзавеждане, суровини, материали, полуфабрикати, готова продукция, опаковки, технологичен процес, персонал.

Комуникативност;
Коректност;
Лоялност;
Съзнателност.

2. Спазва и контролира ЗБУТ и провежда инструктаж на работниците.

Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.
Работна документация: инструктажни книги; мониторингови програми; програми за ДПП/ДХП; графици и инструкции и др.
Технически средства за обезопасяване на технологично обзавеждане и помещения, работно облекло, лични и колективни предпазни

Нормативни документи; Вредно въздействие на работната среда и начини за предпазване от него;
Начини и средства за защита и обезопасяване;
Видове и предназначение на личните и колективните предпазни средства;
Правила за безопасна работа с технологично оборудване;
Правила за действие в аварийна ситуация.

Оценка на ситуацията и вземане на адекватно решение при възникване на аварийна ситуация и трудов инцидент;
Организация и поддържане в изправност, безопасност и ред на работните места;
Употреба на лични предпазни средства.

Дисциплинираност;
Умение за планиране, организиране и извършване на дейността;
Отговорност;
Точност и прецизност;
Съзнателност;
Умение за справяне в критична ситуация;
Умение за упражняване на контрол и оценка на работата;
Наблюдателност;
Настойчивост.

	средства.			
3. Приема, окачествява и съхранява суровини и материали, организира и контролира дейността.	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: дневници за входящ контрол; технологична документация; програми за ISO, ДПП/ДХП, HACCP и др.</p> <p>Предмети на труда: суровини, материали, хранителни добавки, опаковки.</p> <p>Технически средства: складово оборудване; лабораторна техника и прибори.</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация при приемане, окачествяване и съхранение;</p> <p>Суровини, материали, полуфабрикати - видове, химичен състав, качествени показатели, изисквания при приемане, окачествяване и съхранение;</p> <p>Методи и процедури при окачествяване;</p> <p>Организация на входящия контрол, приемане, окачествяване и съхранение.</p>	<p>Организиране на входящ контрол и правилно съхранение на зърнени суровини;</p> <p>Измерване и оценка на качествените показатели с уреди и средства за окачествяване;</p> <p>Вземане на решения в съответствие с нормативните изисквания.</p>	<p>Дисциплинираност;</p> <p>Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Точност и прецизност;</p> <p>Умение за вземане на решение;</p> <p>Умение за упражняване на контрол и оценка;</p> <p>Умение за работа в екип;</p> <p>Съзнателност.</p>
4. Подготвя зърнената маса за смилане, организира и контролира дейността.	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: дневници за технологичен контрол; технологична</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация при приемане, окачествяване и съхранение;</p> <p>Суровини, материали, полуфабрикати и готова продукция - видове, хим.състав, качествени</p>	<p>Подготовка на зърнена маса за смилане - почистване, сортиране, навлажняване и др.;</p> <p>Измерване, анализиране и регулиране на температура, влажност и др. параметри от</p>	<p>Дисциплинираност;</p> <p>Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Точност и прецизност;</p> <p>Умение за вземане на решение;</p> <p>Умение за упражняване</p>

	<p>документация; програми за ISO, ДПП/ДХП, HACCP и др. Предмети на труда: суровини, материали, хранителни добавки, опаковки. Технически средства: складово обзавеждане; транспортни средства; машини, апарати, съоръжения и инсталации за подготовка на зърнената маса.</p>	<p>показатели; изисквания при подготовката за смилане; Същност и последователност на технологичните процеси; Технологични изисквания при провеждане на процесите; Организация и контрол на технологичните процеси.</p>	<p>технологичния процес; Определяне степента на готовност на суровини и полуфабрикати; Установяване на отклонения в качеството, причините за тях и вземане на адекватни мерки.</p>	<p>на контрол и оценка; Умение за работа в екип; Съзнателност.</p>
<p>5. Смила и преработва зърнена маса, организира и контролира дейността.</p>	<p>Нормативни документи: закопи, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: дневници за технологичен контрол; технологична документация; Нормативни документи: закопи, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p>	<p>Нормативни документи, стандарты, технологична документация при смилане и преработка на зърно; Суровини, материали, полуфабрикати и готова продукция - видове, химичен състав, качествени показатели, изисквания при смилане и преработка; Същност и последователност на технологичните процеси; Технологични изисквания при</p>	<p>Смилане, изготвяне на млевни смеси, отделяне на зародиши, грис за консумация, формиране на потоци брашна и др.; Подбор на оптимални технологични параметри; Анализиране и регулиране показателите и параметрите на технологичния процес; Определяне степента на готовност на полуфабрикати и готова продукция;</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Умение за вземане на решение; Умение за упражняване на контрол и оценка; Умение за работа в екип; Съзнателност; Самоконтрол.</p>

Работна документация:
дневници за
технологичен контрол;
технологична
документация;
програми за ISO,
ДПП/ДХП, HACCP и др.
Предмети на труда:
суровини, материали,
полуфабрикати, готова
продукция.
Технически средства:
транспортни средства;
машини, апарати,
съоръжения и
инсталации за смилане и
преработка на
зърнената маса.

провеждане на
процесите;
Организация и контрол
на технологичните
процеси.

Установяване на
отклонения в качеството,
причините за тях и
вземане на адекватни
мерки;
Организиране на
работните места.

6. Опакова, съхранява и
експедира готова
продукция, организира
и контролира дейността.

Нормативни документи:
закони, правилници,
наредби, инструкции,
правила, указания,
нормативни разпоредби
и др.
Работна документация:
технологична
документация;
дневници за
технологичен контрол;
програми за ISO,
ДПП/ДХП, HACCP и др.
Предмети на труда:

Нормативни документи,
стандарты, технологична
документация;
Готова продукция и
опаковки - видове,
качествени показатели,
условия на съхранение;
Технологични
изисквания при
опаковане, съхранение и
транспорт;
Същност, провеждане и
контрол на процесите;
Организация и контрол

Организиране,
провеждане и контрол и
регулиране на
технологичните процеси;
Контролиране наличието
на етикети и
маркировката им;
Контролиране и
регулиране на
параметрите в
складовите помещения.

Дисциплинираност;
Умение за планиране,
организиране и
осъществяване на
дейността;
Отговорност;
Точност и прецизност;
Умение за вземане на
решение;
Умение за упражняване
на контрол и оценка;
Умение за работа в
екип;
Съзнателност;

	<p>готова продукция; опаковки. Технически средства: технологично оборудване; опаковъчна техника; складово обзавеждане; транспортни средства.</p>	<p>на производствените дейности.</p>		<p>Самоконтрол.</p>
<p>7. Произвежда комбинирани фуражи, организира и контролира дейността.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: технологична документация; дневници за технологичен контрол; програми за ISO, ДПП/ДХП, HACCP и др. Предмети на труда: суровини, материали, добавки, полуфабрикати, готова продукция, опаковки; Технически средства: складово обзавеждане; технологично оборудване; транспортни средства.</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация при производството на фуражи; Суровини, материали, добавки, полуфабрикати, готова продукция - видове, химичен състав, качествени показатели, изисквания при технологичните процеси; Същност и последователност на технологичните процеси; Технологични изисквания при провеждане на процесите; Организация и контрол на технологичните процеси.</p>	<p>Организиране, провеждане и контролиране на технологичните процеси; Подбор на оптимални технологични параметри; Анализирание и регулиране показателите и параметрите на технологичния процес; Определяне степента на готовност на полуфабрикати и готова продукция; Установяване на отклонения в качеството, анализирание причините за тях и вземане на адекватни мерки; Организиране на работните места.</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Умение за вземане на решение; Умение за упражняване на контрол и оценка; Умение за работа в екип; Съзнателност.</p>
<p>8. Разчита</p>	<p>Нормативни документи:</p>	<p>Нормативни документи,</p>	<p>Подбор на подходящо</p>	<p>Технически усет;</p>

<p>диспозиционирани схеми на помещения и оборудване; Обслужва технологично обзавеждане и оценява техническата изправност и безопасност при работа; Синхронизира технологичното оборудване съгласно технологичния процес; Организира и контролира дейността.</p>	<p>закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: схеми, чертежи, инструкции за експлоатация; графици за ремонт, поддръжка и почистване на технологичното оборудване. Технически средства: машини, апарати, агрегати, инсталации, съоръжения, инструменти.</p>	<p>стандарты и техническа документация; Предназначение, устройство, принцип на действие, технологични възможности и инструкции за работа с технологично обзавеждане; Последователност при позициониране на технологично оборудване съгласно технологичния процес; Организация и контрол при обслужване на технологично оборудване.</p>	<p>технологично оборудване; Организиране, експлоатация, контролиране и регулиране на технологичното обзавеждане; Задаване, контролиране и регулиране на параметрите на електронните програми на автоматичните устройства; Вземане на правилни решения и действия при техническа неизправност и аварийна ситуация.</p>	<p>Дисциплинираност; Отговорност; Точност и прецизност; Наблюдателност; Съобразителност; Умение за организиране на дейността; Умение за вземане на решения; Емоционална стабилност в критична ситуация; Умение за работа в екип.</p>
<p>9. Извършва технохимичен и микробиологичен анализ на суровини, полуфабрикати и готова продукция.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: технологична документация; дневници за технохимичен и микробиологичен</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, методики за оценяване и анализи; Химичен състав и качествени показатели на суровини, полуфабрикати и готова продукция; Методи и процедури при провеждане на технохимичен контрол;</p>	<p>Измерване температура, влажност, пепелно съдържание, сухо вещество и др.; Сравняване на резултатите с нормативните изисквания и документирането им.</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, провеждане и организиране на дейността; Точност и прецизност; Наблюдателност; Съобразителност; Съзнателност; Гъвкавост и мобилност; Отговорност; Самоконтрол.</p>

контрол;
програми за ISO,
ДПП/ДХП, HACCP и др.
Предмети на труда:
суровини, материали,
полуфабрикати, готова
продукция, консумативи
за лабораторни анализи.
Технически средства:
лабораторна техника,
прибори, инструменти,
пособия.

Организация на
анализите.

10. Рационално и екологично оползотворява отпадъци при зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи, организира и контролира дейността.	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: технологична документация; дневници за технологичен и лабораторен контрол; програми за ISO, ДПП/ДХП, HACCP и др.; Предмети на труда: отпадъци; Технически средства: технологично оборудване за оползотворяване на	Екологични норми, изисквания и стандарти; Видове отпадъци при съхранение и преработка на зърно; Технологии за оползотворяване на отпадъци; Организация и контрол на технологичния процес.	Сортиране, съхраняване и насочване към подходящо производство за оползотворяване на отпадъци.	Дисциплинираност; Умение за планиране, провеждане и организиране на дейността; Точност и прецизност; Наблюдателност; Съобразителност; Съзнателност; Настойчивост; Коректност; Гъвкавост и мобилност; Отговорност.
--	--	--	---	--

	отпадъци.			
11. Води отчетност на материални и трудови ресурси.	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: приходно-разходни документи, счетоводна отчетност; отчети за материални и трудови ресурси; дневници; чек-листове и др.</p> <p>Предмети на труда: суровини, материали, полуфабрикати, готова продукция, опаковки, отпадъци; персонал.</p> <p>Технически средства: компютър; програмни продукти.</p>	<p>Нормативни документи; Счетоводна отчетност и контрол;</p> <p>Организация на отчетността;</p> <p>Електронна обработка на информацията.</p>	<p>Попълване на документи на хартиен и електронен носител;</p> <p>Водене на отчетност за суровини, материали, готова продукция, опаковки;</p> <p>Отчитане на труда;</p> <p>Намиране, въвеждане и съхраняване на информация за отчетни данни чрез компютър.</p>	<p>Дисциплинираност;</p> <p>Умение за планиране, провеждане и организиране на дейността;</p> <p>Точност и прецизност;</p> <p>Наблюдателност;</p> <p>Съобразителност;</p> <p>Съзнателност;</p> <p>Настойчивост;</p> <p>Коректност;</p> <p>Гъвкавост и мобилност;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Лоялност.</p>

Специалност 5410102 "Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия"

1. Изпълнява, контролира и документира програмите и системите за осигуряване качеството, здравната и хигиенната безопасност в технологичния процес.	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: програми за ISO, ДПП/ДХП, НАССР,</p>	<p>Нормативни документи; Същност, цели и задачи на системите за контрол на качеството, здравната и хигиенната безопасност;</p> <p>Изисквания, критерии и процедури (правила) за прилагане на здравната</p>	<p>Наблюдение, регистриране и оценка на параметрите, показателите и характеристиките за качество и хигиенна безопасност;</p> <p>Коригиране допуснатите отклонения от</p>	<p>Трудова и технологична дисциплинираност;</p> <p>Готовност за работа в екип;</p> <p>Умение за планиране и организиране на дейността;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Точност и прецизност;</p>
---	--	--	--	---

	мониторингови програми, контролни листове (чек-листове), дневници за контрол, технологична документация, отчети, графици, технически средства и др. Технически средства: измервателна апаратура; програмни продукти; компютър и др.	и хигиенната безопасност; Санитарно-хигиенни изисквания към терени, сгради, технологично обзавеждане, суровини, материали, полуфабрикати, готова продукция, опаковки, технологичен процес, персонал.	изискванията; Попълване на чек-листове, дневници и др.	Съобразителност и гъвкавост; Умение за вземане на адекватни решения; Комунитативност; Съзнателност.
2. Спазва и контролира ЗБУТ и провежда инструктаж на работниците.	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: инструктажни книги; програми за ДПП/ДХП; мониторингови програми; графици и инструкции и др. Технически средства: технически средства за обезопасяване на технологично обзавеждане и помещения; работно	Нормативни документи за осигуряване на ЗБУТ; Вредно въздействие на работната среда и начини за предпазване от него; Начини и средства за защита и обезопасяване; Видове и предназначение на личните и колективните предпазни средства; Правила за безопасна работа с технологично оборудване; Правила за действие в аварийна ситуация.	Оценка на ситуацията и вземане на адекватно решение при възникване на аварийна ситуация и трудов инцидент; Употреба на лични предпазни средства; Организация и поддържане в изправност, безопасност и ред на работните места.	Дисциплинираност; Умение за планиране и организиране на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност; Умение за справяне в критична ситуация; Умение за упражняване на контрол и оценка на работата; Наблюдателност; Настойчивост.

облекло, лични и колективни предпазни средства.

<p>3. Приема, окачествява, съхранява, подготвя и дозира суровини, материали и полуфабрикати; организира и контролира дейността.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: дневници за входящ контрол; технологична документация; Предмети на труда: суровини, материали, полуфабрикати, опаковки. Технически средства: складово оборудване; лабораторна техника и оборудване; компютър.</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация при окачествяване; Суровини, материали, добавки, полуфабрикати - видове, химичен състав, качествени показатели, изисквания при съхранение, подготовка и дозиране; Методи и процедури при окачествяване; Организация на входящия контрол и съхранението.</p>	<p>Организиране на входящ контрол и правилно съхранение на суровини и материали; Измерване и оценка на качествените показатели с уреди и средства за окачествяване; Вземане на решения, в съответствие с нормативните изисквания.</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране и организиране на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Умение за вземане на решение; Умение за упражняване на контрол и оценка; Умение за работа в екип; Съзнателност.</p>
<p>4. Произвежда хляб, хлебни и сладкарски изделия, организира и контролира дейността.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: технологична документация; дневници за</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация; Същност и последователност на технологичните процеси; Технологични изисквания при провеждане на процесите;</p>	<p>Организиране, регулиране и контрол на технологичния процес; Подбор на оптимални технологични параметри; Определяне степента на готовност на полуфабрикати и готова продукция;</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране и организиране на дейността; Умение за упражняване на контрол и оценка на работата; Точност и прецизност; Наблюдателност; Съобразителност;</p>

	технологичен контрол; програми за ISO, ДПП/ДХП, HACCP и др. Предмети на труда: теста, полуфабрикати, готова продукция. Технически средства: технологично обзавеждане - машини, съоръжения, агрегати, инструменти.	Организация и контрол на технологичните процеси.	Анализиране на показателите и параметрите на технологичния процес; Установяване отклонения в качеството, причините за тях и мерки за недопускането им; Организиране на работните места.	Умение за вземане на решение; Умение за работа в екип; Взискателност; Отговорност; Гъвкавост и мобилност; Лоялност.
5. Опакова, съхранява и експедира готова продукция, организира и контролира дейността.	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: технологична документация; дневници за технологичен контрол; програми за ISO, ДПП/ДХП, HACCP и др. Предмети на труда: готова продукция; опаковки. Технически средства: опаковъчна техника; складово обзавеждане; транспортни средства.	Нормативни документи, стандарти, технологична документация; Готова продукция и опаковки - видове, качествени показатели, условия на съхранение; Технологични изисквания при опаковане, съхранение и транспорт; Същност, провеждане и контрол на процесите; Организация и контрол на дейността.	Организиране, извършване и контролиране на опаковането, съхранението и транспорта; Контролиране наличието на етикети и маркировката им; Контролиране и регулиране на параметрите в складовите помещения.	Дисциплинираност; Умение за планиране и организиране на дейността; Умение за упражняване на контрол и оценка на работата; Точност и прецизност; Наблюдателност; Съобразителност; Умение за вземане на решение; Умение за работа в екип; Взискателност; Отговорност; Гъвкавост и мобилност; Лоялност.
6. Разчита	Нормативни документи:	Нормативни документи,	Подбор на подходящо	Технически усет;

<p>диспозиционирани схеми на помещения и оборудване; Обслужва технологично обзавеждане и оценява техническата изправност и безопасност при работа; Синхронизира оборудване съгласно технологичния процес; Организира и контролира дейността.</p>	<p>закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: схеми, чертежи, инструкции за експлоатация, графици за ремонт, поддръжка и почистване на технологично оборудване. Технически средства: машини, агрегати, инсталации, апарати, съоръжения, инструменти.</p>	<p>стандарты и техническа документация; Предназначение, устройство, принцип на действие, технологични възможности и инструкции за работа с технологично обзавеждане; Последователност на позициониране на технологично оборудване съгласно технологичния процес; Организация и контрол при обслужване на технологично оборудване.</p>	<p>технологично оборудване; Организиране, експлоатация, контролиране и регулиране на технологичното обзавеждане; Задаване, контролиране и регулиране параметрите на електронните програми на автоматичните устройства; Вземане на правилни решения и действия при техническа неизправност и аварийна ситуация.</p>	<p>Дисциплинираност; Отговорност; Точност и прецизност; Наблюдателност; Съобразителност; Умение за организиране на дейността; Умение за вземане на решения; Емоционална стабилност в критична ситуация; Умение за работа в екип.</p>
<p>7. Извършва технохимичен и микробиологичен анализ на суровини, полуфабрикати и готова продукция.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: технологична документация; дневници за технохимичен и микробиологичен</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, методики за оценяване и анализи; Химичен състав и качествени показатели на суровини, полуфабрикати и готова продукция; Методи и процедури при провеждане на технохимичен контрол;</p>	<p>Извършва измервания и анализи; Работа с лабораторни уреди, техника, прибори и консумативи.</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране и организиране на дейността; Точност и прецизност; Наблюдателност; Съобразителност; Съзнателност; Гъвкавост и мобилност; Отговорност.</p>

контрол;
програми за ISO,
ДПП/ДХП,НАССР и др.
Предмети на труда:
суровини, материали,
полуфабрикати, готова
продукция;
Технически средства:
лабораторна техника,
прибори, инструменти,
пособия.

Организация на
анализите.

8. Рационално и екологично оползотворява отпадъци при производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия, организира и контролира дейността.	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: технологична документация; дневници за технологичен и лабораторен контрол; програми за ISO, ДПП/ДХП, НАССР и др. Предмети на труда: отпадъци. Технически средства: технологично оборудване за оползотворяване на отпадъци.	Екологични норми, изисквания и стандарти; Видове отпадъци при производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия; Технологии за оползотворяване на отпадъци; Организация и контрол на технологичния процес.	Организиране, провеждане и контролиране на технологичните процеси при екологично оползотворяване на отпадъци.	Дисциплинираност; Умение за планиране, провеждане и организиране на дейността; Точност и прецизност; Наблюдателност; Съобразителност; Съзнателност; Настойчивост; Лоялност; Коректност; Гъвкавост и мобилност; Отговорност.
---	---	---	---	---

<p>9. Води отчетност на материални и трудови ресурси.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: приходно-разходни документи за счетоводна отчетност; отчети за материални и трудови ресурси; дневници; чек-листове и др. Предмети на труда: суровини, материали, полуфабрикати, готова продукция, опаковки, отпадъци; персонал. Технически средства: компютър; програмни продукти.</p>	<p>Нормативни документи; Счетоводна отчетност и контрол; Организация на отчетността; Електронна обработка на информацията.</p>	<p>Попълване на документи на хартиен и електронен носител; Водене на отчетност за суровини, материали, готова продукция, опаковки; Отчитане на труда; Намиране, въвеждане и съхраняване на информация за отчетни данни чрез компютър.</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, провеждане и организиране на дейността; Точност и прецизност; Наблюдателност; Съобразителност; Съзнателност; Настойчивост; Коректност; Гъвкавост и мобилност; Отговорност; Лоялност.</p>
---	--	--	--	--

Специалност 5410103 "Производство и преработка на мляко и млечни продукти"

<p>1. Изпълнява системите и програмите за осигуряване качеството, здравната и хигиенната безопасност в технологичния процес, контролира и документира изпълнението им.</p>	<p>Нормативни документи: правилници, правила, нормативни разпоредби, указания, инструкции и др. Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO, мониторингови програми</p>	<p>Същността, целите и задачите на системите за контрол на качеството и хигиенната безопасност при производството на мляко и млечни продукти; Санитарно-хигиенни</p>	<p>Наблюдение, регистриране и оценка на параметрите, показателите и характеристиките за качество и хигиенна безопасност; Коригиране допуснатите отклонения от</p>	<p>Трудова и технологична дисциплинираност; Готовност за работа в екип; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност;</p>
--	--	---	--	---

	и чек-листове, дневници за контрол, технологична документация и др. Технически средства: измервателна апаратура; програмни продукти; компютър и др.	изисквания към съдове, помещения, оборудване, персонал; Същност, изисквания, критерии и процедури за поддържане на здравната и хигиенната безопасност при производството на мляко и млечни продукти.	изискванията; Попълване на чек-листове, дневници и др.	Точност и прецизност; Съобразителност и гъвкавост; Умение за вземане на адекватни решения; Комуникативност.
2. Спазва и контролира ЗБУТ и провежда инструктажи на работниците.	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO, мониторингови програми и чек-листове, инструктажни книги, графици, инструкции и др. Технически средства: Технически средства за обезопасяване на технологичното оборудване, работно облекло, лични и колективни предпазни	Нормативни документи; Вредно въздействие на работната среда и начини за предпазване от него; Видове и предназначение на личните и колективните предпазни средства; Правила за безопасна работа с технологично оборудване; Правила за действие в аварийна ситуация.	Употреба на лични предпазни средства; Организация и поддържане на ред, изправност и безопасност на работните места; Оценка на ситуацията и вземане на адекватно решение при възникване на аварийна ситуация и трудов инцидент.	Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност; Умение за упражняване на контрол и оценка на работата; Умение за справяне в критична ситуация; Наблюдателност; Настойчивост.

	средства.			
3. Приема, окачествява и съхранява суровини и материали; Организира и контролира дейността.	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO, технологична документация, дневници за входящ контрол.</p> <p>Предмети на труда: суровини, материали, опаковки, хранителни добавки.</p> <p>Технически средства: приемна линия за мляко, резервоари за съхранение на мляко, складово оборудване, лабораторна техника и прибори.</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация при приемане, окачествяване и съхранение;</p> <p>Суровини, материали, полуфабрикати, добавки - видове, химичен състав, качествени показатели, изисквания при приемане, окачествяване и съхранение;</p> <p>Методи и процедури при окачествяване;</p> <p>Организация на входящия контрол и съхранението.</p>	<p>Организиране на входящ контрол и правилно съхранение на суровини и материали за производство на млечни продукти;</p> <p>Измерване и оценка на качествените показатели с уреди и средства за окачествяване;</p> <p>Вземане на решения в съответствие с нормативните изисквания.</p>	<p>Дисциплинираност;</p> <p>Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Точност и прецизност;</p> <p>Умение за вземане на решение;</p> <p>Умение за упражняване на контрол и оценка;</p> <p>Умение за работа в екип;</p> <p>Съзнателност.</p>
4. Подготвя млякото за преработка; организира и контролира дейността.	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: програми за ДПП/ДХП,</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация при приемане, окачествяване и съхранение;</p> <p>Суровини, материали, полуфабрикати - видове,</p>	<p>Организиране и контролиране на подготовката на млякото за преработка;</p> <p>Анализиране показателите и параметрите на технологичния процес;</p>	<p>Дисциплинираност;</p> <p>Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Точност и прецизност;</p> <p>Умение за вземане на</p>

	<p>НАССР, ISO, технологична документация, дневници за технологичен контрол.</p> <p>Предмети на труда: суровини, материали.</p> <p>Технически средства: Машини, апарати, съоръжения и инсталации за предварителна обработка на млякото.</p>	<p>химичен състав, качествени показатели, изисквания при подготовката за преработка;</p> <p>Същност, организация и контрол на подготовката за преработка.</p>	<p>Определяне степента на готовност на суровини и полуфабрикати;</p> <p>Установяване на отклонения в качеството, анализиране на причините за тях и вземане на адекватни мерки.</p>	<p>решение;</p> <p>Умение за упражняване на контрол и оценка;</p> <p>Умение за работа в екип;</p> <p>Съзнателност.</p>
<p>5. Произвежда млечни продукти, организира и контролира дейността.</p>	<p>Нормативни документи: Закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO, технологична документация, дневници за технологичен контрол.</p> <p>Предмети на труда: Суровини, материали, полуфабрикати, готова продукция.</p> <p>Технически средства: Транспортни средства,</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация при производство на млечни продукти;</p> <p>Суровини, материали, полуфабрикати - видове, химичен състав, качествени показатели, изисквания при производство.</p> <p>Същност, провеждане и контрол на технологичния процес;</p> <p>Организация на производствените дейности.</p>	<p>Организиране и контролиране на технологичните процеси;</p> <p>Анализиране показателите и параметрите на процесите;</p> <p>Определяне степента на готовност на полуфабрикати и готова продукция;</p> <p>Установяване на отклонения в качеството, анализиране на причините за тях и вземане на адекватни мерки.</p>	<p>Дисциплинираност;</p> <p>Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Точност и прецизност;</p> <p>Умение за вземане на решение;</p> <p>Умение за упражняване на контрол и оценка;</p> <p>Умение за работа в екип;</p> <p>Съзнателност.</p>

машини, апарати,
съоръжения и
инсталации за
производство на млечни
продукти.

6. Разфасова и опакова млечни продукти, организира и контролира дейността.	Нормативни документи: Правилници, правила, нормативни разпоредби, указания, инструкции. Работна документация: Технически спецификации, технологични инструкции, дневници за технологичен контрол, приходно-разходни документи за счетоводна отчетност, програми за ДПП/ДХП, НАССР (АОККТ), ISO и др. Предмети на труда: готова продукция, опаковки. Технически средства: технологично оборудване; опаковъчна техника; складово обзавеждане; транспортни средства.	Нормативни документи, стандарти, технологична документация; Готова продукция и опаковки - видове, качествени показатели, условия на съхранение; Технологични изисквания при опаковане, съхранение и транспорт; Същност, провеждане и контрол на процесите; Организация на производствените дейности.	Организиране и контролиране на технологичните процеси; Контролиране на опаковките и маркировката им; Подготовка и обслужване на машините за разфасоване и опаковане на млечни продукти.	Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Умение за вземане на решение; Умение за работа в екип; Съзнателност.
7. Съхранява и	Нормативни документи:	Технология и режими за	Организиране и	Трудова дисциплина;

<p>експедира готова продукция; организира и контролира дейността.</p>	<p>правилници, правила, нормативни разпоредби, указания, инструкции и др. Работна документация: технически спецификации, технологични инструкции, дневници за технологичен контрол, приходно-разходни документи за счетоводна отчетност, програми за ДПП/ДХП, НАССР (АОККТ), ISO и др. Предмети на труда: Мляко и млечни продукти; Опаковки и др. Технически средства: складове, транспортни съоръжения, уреди за контрол на режима на съхранение. Работно облекло, лични предпазни средства.</p>	<p>съхранение на млечни продукти; Устройство на складово стопанство; Организация на складовите операции; Отчетност и документация.</p>	<p>синхронизиране взаимодействието между предметите и средствата на труда и работещия персонал за постигане висока ефективност на складовата дейност; Попълване на приходно-разходни документи, отчети, ведомости.</p>	<p>Работа в екип; Комуникативност; Прецизност при изпълнение на дейността; Упражняване на контрол и оценка при работата; Умение за вземане на решение; Планиране и организиране на дейността; Лоялност.</p>
<p>8. Разчита чертежи и схеми на помещения и оборудване; обслужва и</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции,</p>	<p>Нормативни документи, стандарти и техническа документация;</p>	<p>Подбор на подходящо технологично оборудване;</p>	<p>Дисциплинираност; Отговорност; Точност и прецизност;</p>

<p>контролира експлоатацията на технологично обзавеждане.</p>	<p>правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: схеми, чертежи, инструкции за експлоатация; графици за ремонт, поддръжка и почистване на технологичното оборудване. Технически средства: машини, агрегати, съоръжения, инструменти.</p>	<p>Предназначение, устройство, принцип на действие, технологични възможности и инструкции за работа с технологично оборудване; Последователност на позициониране на технологичното оборудване съгласно технологичния процес; Обслужване и контрол на технологично оборудване.</p>	<p>Експлоатация, контролиране и регулиране на технологичното обзавеждане; Задаване, контролиране и регулиране на параметрите на електронните програми на автоматичните устройства; Синхронизиране на технологичното оборудване в съответствие с технологичния процес; Оценяване на техническата изправност и безопасност; Вземане на правилни решения и действия при техническа неизправност и аварийна ситуация.</p>	<p>Наблюдателност; Самоконтрол; Съобразителност; Умение за организиране на дейността; Умение за вземане на решения; Емоционална стабилност в критична ситуация; Умение за работа в екип.</p>
<p>9. Извършва технохимичен и микробиологичен анализ на суровини, полуфабрикати и готова продукция.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, методики за окачествяване и анализи; Химичен състав и качествени показатели</p>	<p>Провеждане на измервания и анализи; Работа с лабораторна техника, уреди, прибори и консумативи.</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и провеждане на дейността; Точност и прецизност;</p>

	Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO, технологична документация, дневници за технохимичен и микробиологичен контрол.	на суровини, полуфабрикати и готови продукти; Методи и процедури при провеждане на технохимичен и микробиологичен контрол; Организация на анализите.		Наблюдателност; Съобразителност; Съзнателност; Гъвкавост и мобилност; Отговорност.
10. Извършва и контролира дейности по рационално и екологично оползотворяване на вторичните продукти при производство на млечни продукти (суроватка, мътеница, цвик).	Нормативни документи: правилници, правила, разпоредби, указания, инструкции, дневници за технологичен контрол. Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO, технологична документация, дневници за технологичен и лабораторен контрол. Предмети на труда: вторични продукти. Технически средства: технологично оборудване за оползотворяване на вторични продукти.	Екологични норми, изисквания и стандарти; Видове вторични продукти при преработка и съхранение на мляко; Технологии за оползотворяване на вторични продукти; Организация и контрол на технологичния процес.	Организиране, провеждане и контролиране на процесите при оползотворяване на вторичните продукти.	Дисциплинираност; Умение за планиране, провеждане и организиране на дейността; Точност и прецизност; Наблюдателност; Съобразителност; Съзнателност; Настойчивост; Коректност; Гъвкавост и мобилност; Отговорност.
11. Води отчетност на материални и трудови ресурси.	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции,	Нормативни документи; Счетоводна отчетност и контрол;	Попълване на документи за първична отчетност; Водене на отчетност за	Умение за планиране и организиране на дейността;

правила, указания,
нормативни разпоредби
и др.
Работна документация:
приходно-разходни
документи за
счетоводна отчетност,
отчети, дневници,
чек-листове.
Предмети на труда:
суровини, материали,
готови продукти,
опаковки,
полуфабрикати,
вторични продукти,
персонал.
Технически средства:
компютър;
програмни продукти.

Организация на
отчетността;
Електронна обработка
на информацията.

суровини, материали,
консумативи, готови
продукти, опаковки;
Отчитане на труда;
Намиране, въвеждане и
съхраняване на отчетни
данни чрез компютър.

Отговорност;
Коректност;
Лоялност.

Специалност 541 0104 "Производство на месо, месни продукти и риба"

1. Изпълнява системите
и програмите за
осигуряване на
качеството, здравната и
хигиенната безопасност
в технологичния процес,
контролира и
документира
изпълнението им.

Нормативни документи:
правилници, правила,
нормативни разпоредби,
указания, инструкции и
др.
Работна документация:
програми за ДПП/ДХП,
НАССР, ISO,
мониторингови програми
и чек-листове, дневници
за контрол,
технологична

Същност, цели и задачи
на системите за контрол
на качеството и
хигиенната безопасност
при производство на
месо, месни продукти и
риба;
Указания за прилагане
на добрите
производствени и
хигиенни практики в
месната индустрия;

Наблюдение,
регистрация и оценка
на параметрите,
показателите и
характеристиките за
качество и хигиенна
безопасност;
Коригиране на
допуснатите отклонения
от изискванията;
Попълване на
чек-листове, дневници и

Трудова и технологична
дисциплина;
Готовност за работа в
екип;
Умение за планиране,
организиране и
осъществяване на
дейността;
Отговорност;
Точност и прецизност;
Съобразителност и
гъвкавост;

	<p>документация и др. Технически средства: измервателна апаратура; програмни продукти; компютър и др.</p>	<p>Санитарно-хигиенни изисквания към помещения, оборудване и персонал; Същност, изисквания, критерии и процедури за поддържане на здравната и хигиенната безопасност при производство на месо, месни продукти и риба.</p>	<p>др.</p>	<p>Умение за вземане на адекватни решения; Комуникативност.</p>
<p>2. Спазва и контролира ЗБУТ и провежда инструктажи на работниците.</p>	<p>Нормативни документи: закопи, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO, мониторингови програми и чек-листове, инструктажни книги, графици, инструкции и др. Технически средства: технически средства за обезопасяване на технологичното оборудване, работно облекло, лични и колективни предпазни</p>	<p>Нормативни документи; Вредно въздействие на работната среда и начини за предпазване от него. Видове и предназначение на личните и колективните предпазни средства; Правила за безопасна работа с технологично оборудване; Правила за действие в аварийна ситуация.</p>	<p>Употреба на лични предпазни средства; Организация и поддържане на ред, изправност и безопасност на работните места; Оценка на ситуацията и вземане на адекватно решение при възникване на аварийна ситуация и трудов инцидент.</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на действието; Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност; Умение за упражняване на контрол и оценка на работата; Умение за справяне в критична ситуация; Наблюдателност; Настойчивост.</p>

	средства.			
3. Приема, оценява и съхранява суровини, материали и хранителни добавки; организира и контролира дейността.	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO, технологична документация, дневници за входящ контрол.</p> <p>Предмети на труда: суровини, материали, опаковки, хранителни добавки.</p> <p>Технически средства: хладилно оборудване, складово оборудване, лабораторна техника и прибори.</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация при приемане, оценяване и съхранение;</p> <p>Суровини, материали, добавки - видове, химичен състав, качествени показатели, изисквания при приемане, оценяване и съхранение;</p> <p>Методи и процедури при оценяване;</p> <p>Организация на входящия контрол и съхранението.</p>	<p>Приемане и оценяване на кланични животни, предкласично третиране; хладилна обработка и съхранение на трупни меса, риба, адитиви и материали за месни и рибни продукти;</p> <p>Измерване и оценка на качествените показатели с уреди и средства за оценяване;</p> <p>Вземане на решения в съответствие с нормативните изисквания.</p>	<p>Дисциплинираност;</p> <p>Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Точност и прецизност;</p> <p>Умение за вземане на решение;</p> <p>Умение за упражняване на контрол и оценка;</p> <p>Умение за работа в екип;</p> <p>Съзнателност.</p>
4. Извършва кланична обработка на животни и сортиране на риба; организира и контролира дейността.	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO, технологична</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация при кланична обработка на животни и сортиране на риба;</p> <p>Кланични животни и риба - видове, качествени показатели, изисквания при</p>	<p>Кланична обработка на животни: зашеметяване, обезкръвяване, ръчно задиране и механизано снемане на кожа, парене, скребване, пърлене, изваждане на вътрешни органи и обработката им, разполовяване на</p>	<p>Дисциплинираност;</p> <p>Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Точност и прецизност;</p> <p>Умение за вземане на решение;</p> <p>Умение за упражняване</p>

	<p>документация, дневници за технологичен контрол.</p> <p>Предмети на труда: кланични животни и риба.</p> <p>Технически средства: транспортни пътища, средства за зашеметяване, средства за събиране на кръв, машини за снемане на кожи, парилни вани, скребмашини, пърлачни пещи, подвижни триони и др.; машини за измиване и сортиране на риба.</p>	<p>обработката;</p> <p>Същност, параметри на провеждане и контрол на технологичните процеси;</p> <p>Организация на производствената дейност.</p>	<p>трупа и тоалет;</p> <p>Сортиране на риба;</p> <p>Контролиране параметрите на технологичните операции;</p> <p>Установяване на отклонения в качеството, анализиране на причините за тях и вземане на адекватни мерки.</p>	<p>на контрол и оценка;</p> <p>Умение за работа в екип;</p> <p>Съзнателност.</p>
<p>5. Обработка трупни меса и риба, произвежда разфасовани меса и полуфабрикати; организира и контролира дейността.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO, технологична документация, дневници за технологичен контрол.</p> <p>Технически средства:</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация при производство на разфасовани меса и полуфабрикати;</p> <p>Изисквания за първична обработка на трупни меса и риба;</p> <p>Същност, провеждане и контрол на технологичния процес;</p> <p>Организация на транжорните дейности.</p>	<p>Транжиране, обезкостяване, обезжилване, сортиране, фасониране и осоляване на месни суровини; филетиране на риба;</p> <p>Окачествяване на трупни части в зависимост от предназначението им;</p> <p>Контролиране качеството на изпълнение на</p>	<p>Трудова и технологична дисциплина;</p> <p>Работа в екип;</p> <p>Комуникативност;</p> <p>Прецизност при изпълнение на дейността;</p> <p>Умения за упражняване на контрол и оценка на работата;</p> <p>Умение за вземане на решение;</p> <p>Планиране и организиране на</p>

	триони, ножове, шприцапарати, тумблери, волфмашини, бъркачни машини, формовъчни, разфасовъчни и тегловни автомати, опаковъчни машини; солатори за риба.		технологичните операции; Установяване на отклонения в качеството, анализиране на причините за тях и вземане на адекватни мерки.	дейността; Лоялност.
6. Произвежда колбаси и месни продукти; организира и контролира дейността.	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO, технологична документация, дневници за технологичен контрол.</p> <p>Предмети на труда: месни суровини, материали, добавки, обвивки, опаковъчни материали.</p> <p>Технически средства: волфмашини, бъркачки, шприцмашини, тумблери, кутермашини, колоидни мелници,</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация при производство на колбаси и месни продукти;</p> <p>Основни видове колбаси и месни продукти - качествени показатели, изисквания при производство; Същност, провеждане и контрол на технологичния процес;</p> <p>Организация на производствените дейности.</p>	<p>Волфиране и кутиране на месни суровини, формиране на прат и пълнежна маса, напълване и оформяне на колбасни изделия, фасониране на месни суровини, осоляване, термична обработка на месни продукти; сушене;</p> <p>Анализиране показателите и параметрите на технологичните операции;</p> <p>Установяване на отклонения от качествените изисквания, анализиране на причините за тях и вземане на адекватни</p>	<p>Трудова и технологична дисциплина;</p> <p>Работа в екип;</p> <p>Комуникативност;</p> <p>Прецизност при изпълнение на дейността;</p> <p>Умения за упражняване на контрол и оценка на работата;</p> <p>Умение за вземане на решение;</p> <p>Планиране и организиране на дейността;</p> <p>Лоялност.</p>

	ледогенератор, пълначни машини, дозировъчни, клипсовъчни и тегловни автомати, термични камери, климатични сушилни и др.		мерки.	
7. Произвежда месни консерви и рибни продукти; организира и контролира дейността.	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO, технологична документация, дневници за технологичен контрол; технологични инструкции, технически спецификации, дневници за технологичен контрол; Технически средства: машини, апарати и съоръжения за производство на месни консерви и рибни продукти.	Нормативни документи, стандарти, технологична документация при производство на месни консерви и рибни продукти; Основни видове месни консерви и рибни продукти; Суровини, материали, полуфабрикати - видове, химичен състав, качествени показатели, изисквания при производство; Провеждане на контрол на технологичния процес; Организация на производствената дейност.	Обработване на месни и рибни суровини, приготвяне на бульони и заливки, пълнене, обезвъздушаване и затваряне на консервни опаковки, термична обработка, изпитване за херметичност; Контролиране параметрите на технологичните операции; Установяване на отклонения в качеството, анализиране на причините и вземане на адекватни мерки.	Трудова и технологична дисциплина; Работа в екип; Комуникативност; Прецизност при изпълнение на дейността; Умения за упражняване на контрол и оценка на работата; Умение за вземане на решение; Планиране и организиране на дейността; Лоялност.
8. Опакова, съхранява и	Нормативни документи:	Нормативни документи,	Организиране,	Дисциплинираност;

експедира готова продукция.	<p>закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO, технологична документация, дневници за технологичен контрол; технологични инструкции, технически спецификации, дневници за технологичен контрол.</p> <p>Технически средства: машини, апарати и съоръжения за съхранение, опаковане и експедиране на месо, месни и рибни продукти.</p>	<p>станданти, технологична документация;</p> <p>Готова продукция и опаковки - видове, качествени показатели, условия и срокове на съхранение;</p> <p>Технология и режими за опаковане и съхранение на месо, месни и рибни продукти;</p> <p>Технологични изисквания при опаковане, съхранение и транспорт;</p> <p>Същност, организация, провеждане и контрол на процесите.</p>	<p>провеждане, контрол и регулиране на технологичните процеси;</p> <p>Установяване на отклонения в качеството, причините за тях и вземане на адекватни мерки;</p> <p>Контролиране наличието на етикети и маркировката им;</p> <p>Контролиране и регулиране на параметрите в складовите помещения.</p>	<p>Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Точност и прецизност;</p> <p>Умение за вземане на решение;</p> <p>Умение за упражняване на контрол и оценка;</p> <p>Умение за работа с екип;</p> <p>Съзнателност;</p> <p>Самоконтрол.</p>
<p>9. Разчита чертежи и схеми на помещения и оборудване; обслужва и контролира експлоатацията на технологично обзавеждане.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: схеми, чертежи,</p>	<p>Нормативни документи, стандарти и техническа документация;</p> <p>Предназначение, устройство, принцип на действие, технологични възможности и инструкции за работа с</p>	<p>Подбор на подходящо технологично оборудване;</p> <p>Експлоатация, контролиране и регулиране на технологичното обзавеждане;</p>	<p>Трудова дисциплина;</p> <p>Работа в екип;</p> <p>Комуникативност;</p> <p>Прецизност при изпълнение на дейността;</p> <p>Упражняване на контрол и оценка при работата;</p>

инструкции за експлоатация; графици за ремонт, поддръжка и почистване на технологичното оборудване. Технически средства: машини, апарати, съоръжения, инструменти.

технологично обзавеждане; Последователност при позициониране на технологичното оборудване за конкретен технологичен процес; Контрол и обслужване на технологичното оборудване.

Задаване, контролиране и регулиране на параметрите на електронните програми на автоматичните устройства; Синхронизиране на технологичното оборудване съгласно технологичния процес; Оценяване на техническата изправност и безопасност; Вземане на правилни решения и действия при техническа неизправност и аварийна ситуация.

Умение за вземане на решение.

10. Извършва технохимичен и микробиологичен анализ на суровини, полуфабрикати и готови продукти.

Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO, технологична документация, дневници за технохимичен и микробиологичен

Нормативни документи, стандарти, методики за окачествяване и анализи; Химичен състав и качествени показатели на суровини, полуфабрикати и готова продукция; Методи и процедури при провеждане на технохимичен и микробиологичен

Биохимично изследване на месо - определяне на рН, проби за амоняк, пероксидаза, сероводород, доказване произхода на месо, доказване на паразити и др.; Технологичен и лабораторен контрол на полуфабрикати, колбаси, обвивки, опаковки, хранителни

Трудова дисциплина; Работа в екип; Комуникативност; Прецизност при изпълнение на дейността; Умения за упражняване на контрол и оценка на работата; Умение за вземане на решение.

	<p>контрол.</p> <p>Предмети на труда: суровини, материали, полуфабрикати, готова продукция.</p> <p>Технически средства: лабораторна техника, прибори, инструменти, пособия, консумативи за лабораторни анализи.</p>	<p>контрол;</p> <p>Организация на анализите за лабораторен контрол; Зоонози, хранителни отравяния и интоксикации; Микрофлора на животинските суровини и месните продукти.</p>	<p>добавки и др.</p> <p>Микробиологични изследвания на месо и месни продукти.</p>	
<p>11. Рационално и екологично оползотворява вторични продукти, получени при обработката на месни и рибни суровини; организира и контролира дейността.</p>	<p>Нормативни документи: правилници, правила, разпоредби, указания, инструкции, дневници за технологичен контрол.</p> <p>Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO, технологична документация, дневници за технологичен и лабораторен контрол.</p> <p>Предмети на труда: вторични продукти.</p> <p>Технически средства: технологично оборудване за оползотворяване на вторични продукти.</p>	<p>Екологични норми, изисквания и стандарти; Видове вторични продукти при обработка на месни суровини и риба; Технологии за оползотворяване на вторични продукти; Организация на процеса.</p>	<p>Събиране на кръв, кожа, кости и др., съхранение и насочване към производства на медицински и технически продукти; Организиране, провеждане и контролиране на процесите при оползотворяване на вторични продукти.</p>	<p>Трудова дисциплина; Работа в екип; Комуникативност; Прецизност при изпълнение на дейността; Умения за упражняване контрол и оценка на работата.</p>
<p>12. Води отчетност на материални и трудови ресурси.</p>	<p>Нормативни документи: закопи, правилници, наредби, инструкции,</p>	<p>Нормативни документи; Счетоводна отчетност и контрол;</p>	<p>Попълване на документи за първична отчетност; Водене на отчетност за</p>	<p>Умение за планиране и организиране на дейността;</p>

правила, указания,
нормативни разпоредби
и др.
Работна документация:
приходно-разходни
документи за
счетоводна отчетност;
отчети, дневници,
чек-листове.
Предмети на труда:
суровини, материали,
полуфабрикати, готови
продукти, опаковки,
вторични продукти,
персонал.
Технически средства:
компютър и софтуер.

Организация на
отчетността;
Електронна обработка
на информацията.

суровини, материали,
консумативи, готови
продукти, опаковки;
Отчитане на труда;
Намиране, въвеждане и
съхраняване на отчетни
данни чрез компютър.

Отговорност;
Коректност;
Лоялност.

Специалност код 541 0105 "Производство на консерви"

1. Изпълнява,
контролира и
документира програмите
за осигуряване на
качество, здравната и
хигиенната безопасност
в технологичния процес.

Нормативни документи:
закони, правилници,
наредби, инструкции,
нормативни указания,
нормативни разпоредби
и др.
Работна документация:
програми за ДПП/ДХП,
НАССП, ISO,
мониторингови
програми, контролни
листове, чек-листове,
дневници за контрол,
технологична

Нормативни документи:
същност, цели и задачи
на системите за контрол
на качеството,
здравната и хигиенната
безопасност;
Изисквания, критерии и
процедури, правила за
прилагане на здравната
и хигиенната
безопасност;
Санитарно-хигиенни
изисквания към терени,
сгради, технологично

Наблюдение,
регистрация и оценка
на параметрите,
показателите и
характеристиките за
качество и хигиенна
безопасност;
Коригиране допуснатите
отклонения от
изискванията;
Попълване на
чек-листове, дневници и
др.

Трудова и технологична
дисциплинираност;
Готовност за работа в
екип;
Умение за планиране,
организиране и
осъществяване на
дейността;
Отговорност;
Точност и прецизност;
Съобразителност и
гъвкавост;
Умение за вземане на
адекватни решения;

	документация, отчети, графици и др. Технически средства: измервателна апаратура; програмни продукти; компютър и др.	оборудване, суровини, материали, полуфабрикати, готова продукция, опаковки, технологичен процес, персонал.		Комуникативност.
2. Спазва, контролира ЗБУТ и провежда инструктаж на работниците.	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO, мониторингови програми, графици и инструкции, чек-листове и др. Технически средства: технически средства за обезопасяване на технологично обзавеждане, работно облекло, лични и колективни предпазни средства.	Нормативни документи; Вредно въздействие на работната среда и начини за предпазване от него; Начини и средства за защита и обезопасяване, видове и предназначение на личните и колективните предпазни средства; Правила за безопасна работа с технологично оборудване; Правила за действие в аварийна ситуация.	Оценка на ситуацията и вземане на адекватно решение при възникване на аварийна ситуация и трудов инцидент; Употреба на лични предпазни средства; Организация и поддържане на ред, изправност и безопасност на работните места.	Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност; Умение за упражняване на контрол и оценка на работата; Умение за справяне в критична ситуация; Наблюдателност; Настойчивост.
3. Приема, оценява и съхранява суровини и материали за производство на	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, указания, нормативни	Нормативни документи, стандарти, технологична документация при приемане,	Организиране на входящ контрол и правилно съхранение на суровини и материали	Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на

консерви; организира и контролира дейността.	<p>разпоредби и др. Работна документация: програми за ISO, ДПП/ДХП, НАССР и др.; технологична документация, дневници за входящ контрол. Предмети на труда: суровини, материали, опаковки, хранителни добавки. Технически средства: складово оборудване; лабораторна техника и прибори.</p>	<p>окачествяване и съхранение; Суровини, материали, полуфабрикати - видове, химичен състав, качествени показатели, изисквания при приемане, окачествяване и съхранение; Методи и процедури при окачествяване; Организация на входящия контрол, приемане, окачествяване и съхранение</p>	<p>за производство на консервирани продукти; Измерване и оценка на качествените показатели с уреди и средства за окачествяване; Вземане на решения в съответствие с нормативните изисквания.</p>	<p>дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност; Умение за упражняване на контрол и оценка на работата.</p>
4. Подготвя суровините и материалите за производство на консерви; организира и контролира дейността.	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: програми за ISO, ДПП/ДХП, НАССР, технологична документация, дневници за технологичен контрол. Предмети на труда: суровини и материали.</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация, технология за подготовка на суровините за производство на консерви; Същност, организация и контрол на технологичния процес за подготовка на суровините.</p>	<p>Машинно измиване, сортиране, нарязване, почистване, бланширане и други процеси за подготовка на плодове и зеленчуци, материали; Измерване и контрол на параметрите на технологичния процес (температура, налягане и др.); Анализ на показателите и регулиране на процесите; Определяне степента на</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност; Умение за упражняване контрол и оценка на работата; Умение за справяне в критична ситуация.</p>

Технически средства:
складово обзавеждане,
машини, апарати,
съоръжения и
инсталации за
предварителна
обработка на плодове и
зеленчуци; транспортни
средства.

готовност на суровини и
полуфабрикати;
Установяване на
отклонения в качеството,
причините за тях и
вземане на адекватни
мерки.

5. Организира,
провежда и контролира
дейностите, свързани с
производството на
консерви.

Нормативни документи:
правилници, правила,
нормативни разпоредби,
указания, инструкции и
др.
Работна документация:
технически
спецификации,
технологични
инструкции, дневници
за технологичен
контрол, материални
баланси, инструктажни
книги, програми за ISO,
ДПП/ДХП, HACCP и др.
Предмети на труда:
суровини и материали,
полуфабрикати, готова
продукция.
Технически средства:
машини, апарати,
съоръжения и
инсталации за

Нормативни документи,
станданти, технологична
документация за
провеждане на
технологичните процеси;
Суровини, материали,
полуфабрикати - видове,
химичен състав,
качествени показатели,
изисквания при
провеждане на
процесите;
Същност, провеждане и
контрол на
технологичните процеси;
Организация на
производствените
дейности.

Извършване на
стерилизация,
концентриране,
изваряване, сушене,
ферментация,
пресуване, бистрене,
хомогенизиране,
деаериране, смесване и
др.;
Анализиране
показателите и
параметрите на
технологичните процеси
и оптимизирането им;
Определяне степента на
готовност на
полуфабрикати и готова
продукция;
Установяване на
отклонения в качеството,
анализиране на
причините за тях и
вземане на адекватни

Дисциплинираност;
Умение за планиране,
организиране и
осъществяване на
дейността;
Отговорност;
Точност и прецизност;
Съзнателност;
Умение за упражняване
на контрол и оценка на
работата;
Умение за вземане на
решение;
Умение за работа в
екип;
Взискателност;
Отговорност;
Мобилност;
Лоялност.

	провеждане на технологичните процеси, транспортни средства.		мерки; Организиране на работните места.	
6. Опакова, съхранява и експедира готова продукция; организира и контролира дейността.	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, указания, инструкции и др.</p> <p>Работна документация: технически спецификации, технологични инструкции, дневници за технологичен контрол, чек-листове, инструктажни книги, програми за ISO, ДПП/ДХП, НАССР и др.</p> <p>Предмети на труда: спомагателни материали, опаковки, готова продукция.</p> <p>Технически средства: машини, апарати, съоръжения и инсталации за провеждане на технологичните процеси, транспортни средства.</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация;</p> <p>Готова продукция и опаковки - видове, качествени показатели, условия и срокове на съхранение;</p> <p>Технология и режими за опаковане и съхранение на консервирани продукти;</p> <p>Технологични изисквания при опаковане, съхранение и транспорт;</p> <p>Същност, организация, провеждане и контрол на процесите.</p>	<p>Организиране, провеждане, контрол и регулиране на технологичните процеси;</p> <p>Установяване на отклонения в качеството, причините за тях и вземане на адекватни мерки;</p> <p>Контролиране наличието на етикети и маркировката им;</p> <p>Контролиране и регулиране на параметрите в складовите помещения.</p>	<p>Дисциплинираност;</p> <p>Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Точност и прецизност;</p> <p>Умение за вземане на решение;</p> <p>Умение за упражняване на контрол и оценка;</p> <p>Умение за работа в екип;</p> <p>Съзнателност;</p> <p>Самоконтрол.</p>
7. Разчита схеми и чертежи на помещения и оборудване; обслужва технологично	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания,</p>	<p>Нормативни документи, стандарти и техническа документация;</p> <p>Предназначение,</p>	<p>Подбор на подходящо технологично оборудване;</p> <p>Организиране,</p>	<p>Дисциплинираност;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Точност и прецизност;</p> <p>Наблюдателност;</p>

<p>обзавеждане и оценява техническата изправност и безопасност при работа; организира и контролира дейността.</p>	<p>нормативни разпоредби и др. Работна документация: схеми, чертежи, инструкции за експлоатация, графици за ремонт, поддръжка и почистване на технологичното оборудване. Технически средства: машини, апарати, агрегати, съоръжения, инсталации, инструменти, консумативи.</p>	<p>устройство, принцип на действие, технологични възможности и инструкции за работа с технологично оборудване; Последователност при позициониране на технологичното оборудване съгласно технологичния процес; Организация и контрол при обслужване на технологичното оборудване.</p>	<p>експлоатация, контролиране и регулиране на технологичното обзавеждане; Задаване, контролиране и регулиране на параметрите на електронните програми на автоматичните устройства; Синхронизиране на технологичното оборудване съгласно технологичния процес; Оценяване на техническата изправност и безопасност при работа; Вземане на правилни решения и действия при техническа неизправност и аварийна ситуация.</p>	<p>Съобразителност; Умение за организиране на дейността; Умение за вземане на решение; Емоционална стабилност в критична ситуация; Умение за работа в екип.</p>
<p>8. Извършва органолептичен, физикохимичен и микробиологичен анализ на суровини, полуфабрикати и готова продукция; провежда</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация:</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, методики за окачествяване и анализи; Химичен състав и качествени показатели на суровини,</p>	<p>Извършване на измервания и анализи; Работа с лабораторна техника, уреди, прибори и консумативи; Прилагане схемите за технохимичен контрол</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, провеждане и организиране на дейността; Точност и прецизност; Наблюдателност;</p>

технохимичен контрол.	<p>технологична документация, стандарти, методики за извършване на органолептични, физикохимични и микробиологични анализи, дневници за технохимичен и микробиологичен контрол.</p> <p>Предмети на труда: суровини, материали, полуфабрикати, готова продукция, консумативи и химикали за лабораторни анализи.</p> <p>Технически средства: лабораторна техника, прибори, инструменти, пособия, апаратура.</p>	<p>полуфабрикати и готова продукция;</p> <p>Методи и процедури за провеждане на технохимичен контрол;</p> <p>Организация на технохимичния и микробиологичния контрол.</p>	<p>при производство на консерви.</p>	<p>Самоконтрол;</p> <p>Съобразителност;</p> <p>Съзнателност;</p> <p>Гъвкавост и мобилност;</p> <p>Отговорност.</p>
<p>9. Рационално и екологично оползотворява отпадъци при преработка на плодове и зеленчуци; организира и контролира дейността.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници нормативни разпоредби, указания, инструкции и др.</p> <p>Работна документация: технологична документация, дневници за технологичен и лабораторен контрол; програми за ISO,</p>	<p>Екологични норми, изисквания и стандарти;</p> <p>Видове отпадъци от преработката на плодове и зеленчуци;</p> <p>Технологии за оползотворяване и управление на отпадъци при преработка на плодове и зеленчуци;</p> <p>Организация и контрол</p>	<p>Сортиране, съхраняване и насочване към подходящо производство за оползотворяване на отпадъци.</p>	<p>Дисциплинираност;</p> <p>Умение за планиране, провеждане и организиране на дейността;</p> <p>Точност и прецизност;</p> <p>Наблюдателност;</p> <p>Съобразителност;</p> <p>Съзнателност;</p> <p>Настойчивост;</p> <p>Коректност;</p>

	<p>ДПП/ДХП, НАССР. Предмети на труда: отпадъци от плодове и зеленчуци, спомагателни материали и др. Технически средства: технологично оборудване за оползотворяване или обезвреждане на отпадъци.</p>	<p>на технологичния процес за оползотворяване или обезвреждане на отпадъци.</p>		<p>Гъвкавост и мобилност; Отговорност.</p>
<p>10. Води отчетност на материални и трудови ресурси.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: приходно-разходни документи за счетоводна отчетност; отчети, дневници, чек-листове. Предмети на труда: суровини, материали, готови продукти, опаковки, полуфабрикати, вторични продукти, персонал. Технически средства:</p>	<p>Нормативни документи; Счетоводна отчетност и контрол; Организация на отчетността; Електронна обработка на информацията.</p>	<p>Попълване на документи за първична отчетност; Водене на отчетност за суровини, материали, консумативи, готови продукти, опаковки; Отчитане на труда; Намиране, въвеждане и съхраняване на отчетни данни чрез компютър.</p>	<p>Умение за планиране и организиране на дейността; Отговорност; Коректност; Лоялност.</p>

компютър, програмни продукти.

Специалност код 541 0106 "Производство на алкохолни и безалкохолни напитки"

1. Контролира изпълнението и документирането на програмите за поддържане на качество и здравна и хигиенна безопасност на технологичния процес.	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, нормативни указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: програми за ISO, ДПП/ДХП, НАССП, мониторингови програми, контролни листове, чек-листове, дневници за контрол, технологична документация, отчети, графици и др. Технически средства: измервателна апаратура, програмни продукти, компютър и др.	Нормативни документи; Същност, цели и задачи на системите за контрол на качеството, здравната и хигиенната безопасност; Изисквания, критерии и процедури, правила за прилагане на здравната и хигиенната безопасност; Санитарно-хигиенни изисквания към терени, сгради, технологично оборудване, суровини, материали, полуфабрикати, готова продукция, опаковки, технологичен процес, персонал.	Наблюдение, регистриране и оценка на параметрите, показателите и характеристиките за качество и хигиенна безопасност; Коригиране допуснатите отклонения от изискванията; Попълване на чек-листове, дневници и др.	Трудова и технологична дисциплинираност; Готовност за работа в екип; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съобразителност и гъвкавост; Умение за вземане на адекватни решения; Комункативност.
2. Спазва, контролира ЗБУТ и провежда инструктаж на работниците.	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: програми за ISO,	Нормативни документи; Вредно въздействие на работната среда и начини за предпазване от него; Видове и предназначение на личните и колективните	Употреба на лични предпазни средства; Организация и поддържане в изправност, безопасност и ред на работните места; Оценка на ситуацията и	Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност;

	<p>ДПП/ДХП, НАССР, мониторингови програми, графици и инструкции, чек-листове и др.</p> <p>Технически средства: технически средства за обезопасяване на технологично обзавеждане, работно облекло, лични и колективни предпазни средства.</p>	<p>предпазни средства; Правила за безопасна работа с технологично оборудване; Правила за действие в аварийна ситуация.</p>	<p>вземане на адекватно решение при възникване на аварийна ситуация и трудов инцидент.</p>	<p>Умение за упражняване на контрол и оценка на работата; Умение за справяне в критична ситуация; Наблюдателност; Настойчивост.</p>
<p>3. Приема, окачествява и съхранява суровини и материали за производство на напитки; организира и контролира дейността.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, нормативни указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: програми за ISO, ДПП/ДХП, НАССР и др., технологична документация, дневници за входящ контрол.</p> <p>Предмети на труда: суровини, материали, опаковки, хранителни добавки.</p> <p>Технически средства: складово оборудване, лабораторна техника и</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация при приемане, окачествяване и съхранение; Суровини, материали, полуфабрикати - видове, химичен състав, качествени показатели, изисквания при приемане, окачествяване и съхранение; Методи и процедури при окачествяване; Организация на входящия контрол, приемане,</p>	<p>Организиране на входящ контрол и правилно съхранение на суровини и материали за производство на алкохолни и безалкохолни напитки; Измерване и оценка на качествените показатели с уреди и средства за окачествяване; Вземане на решения в съответствие с нормативните изисквания.</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност; Умение за упражняване на контрол и оценка на работата; Умение за справяне в критична ситуация.</p>

	прибори, компютър.	окачествяване и съхранение.		
4. Подготвя суровините и материалите за производство на напитки; организира и контролира дейността.	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: програми за ISO, ДПП/ДХП, НАССР, технологична документация, дневници за технологичен контрол.</p> <p>Предмети на труда: суровини и материали.</p> <p>Технически средства: складово обзавеждане, машини, апарати, съоръжения и инсталации за предварителна обработка на суровини и материали; транспортни средства.</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация, технология за подготовка на суровините при производство на напитки;</p> <p>Устройство, принцип на действие на машини, апарати, съоръжения и инсталации за подготовка на суровините за производство на напитки;</p> <p>Схеми на свързване на технологичното оборудване съобразно провеждания технологичен процес;</p> <p>Същност, организация и контрол на технологичния процес за подготовка на суровините.</p>	<p>Машинно измиване, сортиране, нарязване, почистване и други процеси за подготовка на суровини и материали;</p> <p>Измерване и контрол на параметрите на технологичния процес (температура, налягане и др.);</p> <p>Анализ на показателите и регулиране на процесите;</p> <p>Определяне степента на готовност на суровини и полуфабрикати;</p> <p>Установяване на отклонения в качеството, причините за тях и вземане на адекватни мерки.</p>	<p>Дисциплинираност;</p> <p>Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Точност и прецизност;</p> <p>Съзнателност;</p> <p>Умение за упражняване на контрол и оценка на работата;</p> <p>Умение за справяне в критична ситуация.</p>
5. Организира, провежда и контролира технологичните процеси, свързани с	<p>Нормативни документи: правилници, правила, нормативни разпоредби, указания, инструкции и</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация за провеждане на</p>	<p>Извършване на ферментация, бистрене, стабилизиране, пастьоризиране,</p>	<p>Дисциплинираност;</p> <p>Умение за планиране, организиране и осъществяване на</p>

<p>производството на напитки.</p>	<p>др. Работна документация: технически спецификации, технологични инструкции, дневници за технологичен контрол, материални баланси, инструктажни книги, програми за ДПП/ДХП, HACCP, ISO и др. Предмети на труда: суровини и материали, полуфабрикати, готова продукция. Технически средства: машини, апарати, съоръжения и инсталации за провеждане на технологичните процеси; транспортни средства, работно облекло, лични и колективни предпазни средства.</p>	<p>технологичните процеси; Суровини, материали, полуфабрикати - видове, химичен състав, качествени показатели, изисквания при преработка; Същност, провеждане и контрол на технологичните процеси; Организация на производствените дейности.</p>	<p>филтрация, малцуване, озахаряване, дестилация, ректификация, екстракция, купажиране и др.; Анализиране на показателите и параметрите на технологичните процеси и оптимизирането им; Определяне степента на готовност на полуфабрикати и готова продукция; Установяване на отклонения в качеството, анализиране на причините за тях и вземане на адекватни мерки; Организиране на работните места.</p>	<p>дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност; Умение за упражняване на контрол и оценка на работата; Умение за справяне в критична ситуация.</p>
<p>6. Опакова, съхранява и експедира готова продукция; организира и контролира дейността.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, указания, инструкции и др. Работна документация: технически</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация; Готова продукция и опаковки - видове, качествени показатели,</p>	<p>Организиране, провеждане и контрол и регулиране на технологичните процеси; Установяване на отклонения в качеството,</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност;</p>

	<p>спецификации, технологични инструкции, дневници за технологичен контрол, чек-листове, инструктажни книги, програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO и др.</p> <p>Предмети на труда: спомагателни материали, опаковки, готова продукция.</p> <p>Технически средства: машини, апарати, съоръжения и инсталации за провеждане на технологичните процеси; транспортни средства, работно облекло, лични и колективни предпазни средства.</p>	<p>условия и срокове на съхранение;</p> <p>Технология и режими за опаковане и съхранение на напитки;</p> <p>Технологични изисквания при опаковане, съхранение и транспорт;</p> <p>Същност, организация, провеждане и контрол на процесите;</p> <p>Устройство, принцип на действие на машини, апарати и съоръжения за опаковане и съхранение;</p> <p>Схеми на свързване на технологичното оборудване съобразно провеждания технологичен процес.</p>	<p>причините за тях и вземане на адекватни мерки;</p> <p>Контролиране наличието на етикети и маркировката им;</p> <p>Контролиране и регулиране на параметрите в складовите помещения.</p>	<p>Точност и прецизност;</p> <p>Умение за вземане на решение;</p> <p>Умение за упражняване на контрол и оценка;</p> <p>Умение за работа с екип;</p> <p>Съзнателност.</p>
<p>7. Разчита схеми и чертежи на помещения и оборудване;</p> <p>обслужва технологично обзавеждане;</p> <p>оценява техническата изправност и безопасност при работа;</p> <p>организира и</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: схеми, чертежи, инструкции за</p>	<p>Нормативни документи, стандарти и техническа документация;</p> <p>Предназначение, устройство, принцип на действие, технологични възможности и инструкции за работа с технологично</p>	<p>Подбор на подходящо технологично оборудване;</p> <p>Организиране, експлоатация, контролиране и регулиране на технологичното обзавеждане;</p>	<p>Дисциплинираност;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Точност и прецизност;</p> <p>Наблюдателност;</p> <p>Съобразителност;</p> <p>Умение за организиране на дейността;</p> <p>Умение за вземане на решение;</p>

контролира дейността.	експлоатация, графици за ремонт, поддръжка и почистване на технологичното оборудване. Технически средства: машини, апарати, агрегати, съоръжения, инсталации, инструменти, консумативи.	оборудване; Последователност на позициониране на технологичното оборудване съгласно технологичния процес; Контрол при обслужване на технологичното оборудване.	Задаване, контролиране и регулиране на параметрите на електронните програми на автоматичните устройства; Синхронизиране на технологичното оборудване съгласно технологичния процес; Оценяване на техническата изправност и безопасност при работа; Вземане на правилни решения и действия при техническа неизправност и аварийна ситуация.	Емоционална стабилност в критична ситуация.
8. Извършва органолептичен, физикохимичен и микробиологичен анализ на суровини, полуфабрикати и готова продукция; провежда технохимичен контрол.	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: технологична документация, стандарти, методики за извършване на органолептични,	Нормативни документи, стандарти, методики за оценяване и анализи; Химичен състав и качествени показатели на суровини, полуфабрикати и готова продукция; Методи и процедури за провеждане на технохимичен контрол;	Извършване на измервания и анализи; Работа с лабораторна техника, уреди, прибори и консумативи; Прилагане на схемите за технохимичен контрол при производство на напитки.	Дисциплинираност; Умение за планиране, провеждане и организиране на дейността; Точност и прецизност; Наблюдателност; Самоконтрол; Съобразителност; Съзнателност; Гъвкавост и мобилност; Отговорност.

физикохимични и
микробиологични
анализи, дневници за
технохимичен и
микробиологичен
контрол.

Предмети на труда:
суровини, материали,
полуфабрикати, готова
продукция, консумативи
и химикали за
лабораторни анализи.
Технически средства:
лабораторна техника,
прибори, инструменти,
пособия, апаратура.

Организация на
технохимичния и
микробиологичния
контрол.

9. Рационално и
екологично
оползотворява отпадъци
от производство на
напитки; организира и
контролира дейността.

Нормативни документи:
закопи, правилници
нормативни разпоредби,
указания, инструкции и
др.
Работна документация:
технологична
документация, дневници
за технологичен и
лабораторен контрол,
програми за ДПП/ДХП.
Предмети на труда:
отпадъци от плодове и
зеленчуци,
спомагателни материали
и др.

Екологични норми,
изисквания и стандарти;
Видове отпадъци от
производство на
напитки;
Технологии за
оползотворяване и
управление на отпадъци
от производство на
напитки;
Организация на
технологичния процес за
оползотворяване или
обезвреждане на
отпадъци.

Сортиране, съхраняване
и насочване към
подходящо
производство за
оползотворяване на
отпадъци.

Дисциплинираност;
Умение за планиране,
провеждане и
организиране на
дейността;
Точност и прецизност;
Наблюдателност;
Съобразителност;
Съзнателност;
Настойчивост;
Коректност;
Гъвкавост и мобилност;
Отговорност.

Технически средства:
технологично
оборудване за
оползотворяване или
обезвреждане на
отпадъци.

<p>10. Води отчетност на материални и трудови ресурси.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: приходно-разходни документи за счетоводна отчетност, отчети, дневници, чек-листове. Предмети на труда: суровини, материали, готови продукти, опаковки, полуфабрикати, вторични продукти, персонал. Технически средства: компютър, програмни продукти.</p>	<p>Нормативни документи; Счетоводна отчетност и контрол; Организация на отчетността; Електронна обработка на информацията.</p>	<p>Попълване на документи за първична отчетност; Водене на отчетност за суровини, материали, консумативи, готови продукти, опаковки; Отчитане на труда; Намиране, въвеждане и съхраняване на отчетни данни чрез компютър.</p>	<p>Умение за планиране и организиране на дейността; Отговорност; Коректност; Лоялност.</p>
--	--	--	---	--

Специалност 541 0107 "Производство на захар и захарни изделия"

<p>1. Контролира изпълнението и документирането на</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции,</p>	<p>Нормативни документи; Същност, цели и задачи на системите за контрол</p>	<p>Наблюдение, регистриране и оценка на параметрите,</p>	<p>Трудова и технологична дисциплинираност; Готовност за работа в</p>
--	---	---	--	---

<p>програмите за поддържане на качество и здравна и хигиенна безопасност на технологичния процес.</p>	<p>нормативни указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССП, ISO, мониторингови програми, контролни листове, чек-листове, дневници за контрол, технологична документация, отчети, графици и др.</p> <p>Технически средства: измервателна апаратура, програмни продукти, компютър и др.</p>	<p>на качеството, здравната и хигиенната безопасност;</p> <p>Изисквания, критерии и процедури, правила за прилагане на здравната и хигиенната безопасност;</p> <p>Санитарно-хигиенни изисквания към терени, сгради, технологично оборудване, суровини, материали, полуфабрикати, готова продукция, опаковки, технологичен процес, персонал.</p>	<p>показателите и характеристиките за качество и хигиенна безопасност;</p> <p>Коригиране допуснатите отклонения от изискванията;</p> <p>Попълване на чек-листове, дневници и др.</p>	<p>екип;</p> <p>Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Точност и прецизност;</p> <p>Съобразителност и гъвкавост;</p> <p>Умение за вземане на адекватни решения;</p> <p>Комункативност.</p>
<p>2. Спазва, контролира ЗБУТ и провежда инструктаж на работниците.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: програми за ISO, ДПП/ДХП, НАССП, мониторингови</p>	<p>Нормативни документи; Вредно въздействие на работната среда и начини за предпазване от него;</p> <p>Видове и предназначение на личните и колективните предпазни средства;</p>	<p>Употреба на лични предпазни средства;</p> <p>Организация и поддържане в изправност, безопасност и ред на работните места;</p> <p>Оценка на ситуацията и вземане на адекватно</p>	<p>Дисциплинираност;</p> <p>Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Точност и прецизност;</p> <p>Съзнателност;</p> <p>Умение за упражняване на контрол и оценка на работата;</p>

	<p>програми, графици и инструкции, чек-листове и др. Технически средства: технически средства за обезопасяване на технологично обзавеждане, работно облекло, лични и колективни предпазни средства.</p>	<p>Правила за безопасна работа с технологично оборудване; Правила за действие в аварийна ситуация.</p>	<p>решение при възникване на аварийна ситуация и трудов инцидент.</p>	<p>Умение за справяне в критична ситуация; Наблюдателност; Настойчивост.</p>
<p>3. Приема, оценява и съхранява суровини и материали за производство на захар и захарни изделия; организира и контролира дейността.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, нормативни указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: програми за ДПП/ДХП, ISO, НАССР и др.; технологична документация, дневници за входящ контрол. Предмети на труда: суровини, материали, опаковки, хранителни добавки. Технически средства: складово оборудване; лабораторна техника и прибори; компютър.</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация при приемане, оценяване и съхранение; Суровини, материали, полуфабрикати - видове, химичен състав, качествени показатели, изисквания при приемане, оценяване и съхранение; Методи и процедури при оценяване; Организация на входящия контрол, приемане,</p>	<p>Организиране на входящ контрол и правилно съхранение на суровини и материали за производство на захар и захарни изделия; Измерване и оценка на качествените показатели с уреди и средства за оценяване; Вземане на решения в съответствие с нормативните изисквания.</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност; Умение за упражняване на контрол и оценка на работата; Умение за справяне в критична ситуация.</p>

		окачествяване и съхранение.		
4. Подготвя суровините и материалите за производство на захар и захарни изделия; организира и контролира дейността.	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: програми за ISO, ДПП/ДХП, НАССР, технологична документация, дневници за технологичен контрол. Предмети на труда: суровини и материали. Технически средства: складово обзавеждане, машини, апарати, съоръжения и инсталации за предварителна обработка на суровини и материали; транспортни средства.	Нормативни документи, стандарти, технологична документация, технология за подготовка на суровините при производство на захар и захарни изделия; Устройство, принцип на действие на машини, апарати, съоръжения и инсталации за подготовка на суровините за производство на напитки; Схеми на свързване на технологичното оборудване съобразно провеждания технологичен процес, същност, организация и контрол на технологичния процес за подготовка на суровините.	Машинно измиване, сортиране, нарязване, претегляне, дозиране и други процеси за подготовка на суровини и материали; Измерване и контрол на параметрите на технологичния процес (температура, налягане и др.); Анализ на показателите и регулиране на процесите; Определяне степента на готовност на суровини и полуфабрикати; Установяване на отклонения в качеството, причините за тях и вземане на адекватни мерки.	Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност; Умение за упражняване на контрол и оценка на работата; Умение за справяне в критична ситуация.
5. Провежда	Нормативни документи:	Нормативни документи,	Извършване на	Дисциплинираност;

<p>технологични процеси, свързани с производство на захар и захарни изделия; организира и контролира дейностите.</p>	<p>правилници, правила, нормативни разпоредби, указания, инструкции и др.</p> <p>Работна документация: технически спецификации, технологични инструкции, дневници за технологичен контрол, материални баланси, инструктажни книги, програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO и др.</p> <p>Предмети на труда: суровини и материали, полуфабрикати, готова продукция.</p> <p>Технически средства: машини, апарати, съоръжения и инсталации за провеждане на технологичните процеси; транспортни средства, работно облекло, лични и колективни предпазни средства.</p>	<p>станданти, технологична документация за провеждане на технологичните процеси; Суровини, материали, полуфабрикати - видове, химичен състав, качествени показатели, изисквания при преработка; Същност, провеждане и контрол на технологичните процеси; Организация на производствените дейности.</p>	<p>екстракция, пресуване, дефекация, сатурация, сулфитация, концентриране, кристализация, центрофугиране, сушене, смесване, хомогенизиране, валцуване, конширане, печене, формуване, тункване и др.; Анализирани показателите и параметрите на технологичните процеси и оптимизирането им; Определяне степента на готовност на полуфабрикати и готова продукция; Установяване на отклонения в качеството, анализирани на причините за тях и вземане на адекватни мерки; Организиране на работните места.</p>	<p>Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността;</p> <p>Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност;</p> <p>Умение за упражняване на контрол и оценка на работата;</p> <p>Умение за справяне в критична ситуация.</p>
--	---	--	--	---

<p>6. Опакова, съхранява и експедира готова продукция; организира и контролира дейността.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, указания, инструкции и др.</p> <p>Работна документация: технически спецификации, технологични инструкции, дневници за технологичен контрол, чек-листове, инструктажни книги, програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO и др.</p> <p>Предмети на труда: спомагателни материали, опаковки, готова продукция.</p> <p>Технически средства: машини, апарати, съоръжения и инсталации за провеждане на технологичните процеси; транспортни средства, работно облекло, лични и колективни предпазни средства.</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация;</p> <p>Готова продукция и опаковки - видове, качествени показатели, условия и срокове на съхранение;</p> <p>Технология и режими за опаковане и съхранение на захар и захарни изделия;</p> <p>Технологични изисквания при опаковане, съхранение и транспорт;</p> <p>Същност, организация, провеждане и контрол на процесите;</p> <p>Устройство и принцип на действие на машини, апарати и съоръжения за опаковане и съхранение;</p> <p>Схеми на свързване на технологичното оборудване съобразно провеждания технологичен процес.</p>	<p>Организиране, провеждане и контрол и регулиране на технологичните процеси;</p> <p>Установяване на отклонения в качеството, причините за тях и вземане на адекватни мерки.</p> <p>Контролиране наличието на етикети и маркировката им;</p> <p>Контролиране и регулиране на параметрите в складовите помещения.</p>	<p>Дисциплинираност;</p> <p>Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Точност и прецизност;</p> <p>Умение за вземане на решение;</p> <p>Умение за упражняване на контрол и оценка;</p> <p>Умение за работа с екип;</p> <p>Съзнателност.</p>
---	--	---	--	--

<p>7. Разчита схеми и чертежи на помещения и оборудване; обслужва технологично обзавеждане и оценява техническата изправност и безопасност при работа; организира и контролира дейността.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.;</p> <p>Работна документация: схеми, чертежи, инструкции за експлоатация, графици за ремонт, поддръжка и почистване на технологичното оборудване. Технически средства: машини, апарати, агрегати, съоръжения, инсталации, инструменти, консумативи.</p>	<p>Нормативни документи, стандарти и техническа документация; Предназначение, устройство, принцип на действие, технологични възможности и инструкции за работа с технологично оборудване;</p> <p>Последователност на позициониране на технологичното оборудване съгласно технологичния процес; Контрол при обслужване на технологичното оборудване.</p>	<p>Подбор на подходящо технологично оборудване; Експлоатация, контролиране и регулиране на технологичното обзавеждане; Задаване, контролиране и регулиране параметрите на електронните програми на автоматичните устройства; Синхронизиране на технологичното оборудване съгласно технологичния процес; Оценяване на техническата изправност и безопасност при работа; Вземане на правилни решения и действия при техническа неизправност и аварийна ситуация.</p>	<p>Дисциплинираност; Отговорност; Точност и прецизност; Наблюдателност; Съобразителност; Умение за организиране на дейността; Умение за вземане на решение; Емоционална стабилност в критична ситуация.</p>
<p>8. Извършва органолептичен, физикохимичен и</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции,</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, методики за окачествяване и</p>	<p>Провеждане на измервания и анализи; Работа с лабораторна</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, провеждане и</p>

<p>микробиологичен анализ на суровини, полуфабрикати и готова продукция; провежда технокимичен контрол.</p>	<p>правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: технологична документация, стандарти, методики за извършване на органолептични, физикохимични и микробиологични анализи, дневници за технокимичен и микробиологичен контрол. Предмети на труда: суровини, материали, полуфабрикати, готова продукция, консумативи и химикали за лабораторни анализи. Технически средства: лабораторна техника, прибори, инструменти, пособия, апаратура.</p>	<p>анализи; Химичен състав и качествени показатели на суровини, полуфабрикати и готова продукция; Методи и процедури за провеждане на технокимичен контрол; Организация на технокимичния и микробиологичния контрол.</p>	<p>техника, уреди, прибори и консумативи; Прилагане на схемите за технокимичен контрол при производството на захар и захарни изделия.</p>	<p>организиране на дейността; Точност и прецизност; Наблюдателност; Самоконтрол; Съобразителност; Съзнателност; Гъвкавост и мобилност; Отговорност.</p>
<p>9. Рационално и екологично оползотворява отпадъци от производство на захар и захарни изделия; организира и контролира дейността.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, нормативни разпоредби, указания, инструкции и др. Работна документация: технологична документация, дневници за</p>	<p>Екологични норми, изисквания и стандарти; Видове отпадъци от производството на захар и захарни изделия; Технологии за оползотворяване и</p>	<p>Сортиране, съхраняване и насочване към подходящо производство за оползотворяване на отпадъци.</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, провеждане и организиране на дейността; Точност и прецизност; Наблюдателност; Съобразителност;</p>

	<p>технологичен и лабораторен контрол; програми за ДПП/ДХП.</p> <p>Предмети на труда: отпадъци от производството на захар и захарни изделия, спомагателни материали и др.</p> <p>Технически средства: технологично оборудване за оползотворяване или обезвреждане на отпадъци.</p>	<p>управление на отпадъците при производството на захар и захарни изделия;</p> <p>Организация на технологичния процес за оползотворяване или обезвреждане на отпадъци.</p>		<p>Съзнателност;</p> <p>Настойчивост;</p> <p>Коректност;</p> <p>Гъвкавост и мобилност;</p> <p>Отговорност.</p>
<p>10. Води отчетност на материални и трудови ресурси.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: приходно-разходни документи за счетоводна отчетност; отчети, дневници, чек-листове.</p> <p>Предмети на труда: суровини, материали, готови продукти, опаковки, полуфабрикати, вторични продукти, персонал.</p> <p>Технически средства: компютър, програмни продукти.</p>	<p>Нормативни документи;</p> <p>Счетоводна отчетност и контрол;</p> <p>Организация на отчетността;</p> <p>Електронна обработка на информацията.</p>	<p>Попълване на документи за първична отчетност;</p> <p>Водене на отчетност за суровини, материали, консумативи, готови продукти, опаковки;</p> <p>Отчитане на труда;</p> <p>Намиране, въвеждане и съхраняване на отчетни данни чрез компютър.</p>	<p>Умение за планиране и организиране на дейността;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Коректност;</p> <p>Лоялност.</p>

Специалност 541 0108 "Производство на тютюн и тютюневи изделия"

<p>1. Контролира изпълнението и документирането на програмите за поддръжане на качество, здравна и хигиенна безопасност на технологичния процес.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, нормативни указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: програми за ДПП/ДХП, HACCP, ISO, мониторингови програми, контролни листове, чек-листове, дневници за контрол, технологична документация, отчети, графици и др. Технически средства: измервателна апаратура, програмни продукти, компютър и др.</p>	<p>Нормативни документи; Същност, цели и задачи на системите за контрол на качеството, здравната и хигиенната безопасност; Изисквания, критерии и процедури, правила за прилагане на здравната и хигиенната безопасност; Санитарно-хигиенни изисквания към терени, сгради, технологично оборудване, суровини, материали, полуфабрикати, готова продукция, опаковки, технологичен процес, персонал.</p>	<p>Наблюдение, регистриране и оценка на параметрите, показателите и характеристиките за качество и хигиенна безопасност; Коригиране на допуснатите отклонения от изискванията; Попълване на чек-листове, дневници и др.</p>	<p>Трудова и технологична дисциплинираност; Готовност за работа в екип; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съобразителност и гъвкавост; Умение за вземане на адекватни решения; Комуникативност.</p>
<p>2. Спазва, контролира ЗБУТ и провежда инструктаж на работниците.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби</p>	<p>Нормативни документи; Вредно въздействие на работната среда и начини за предпазване от него;</p>	<p>Употреба на лични предпазни средства; Организация и поддръжане на ред, изправност и</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност;</p>

	и др. Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССР, мониторингови програми, графици и инструкции, чек-листове и др. Технически средства: технически средства за обезопасяване на технологично обзавеждане, работно облекло, лични и колективни предпазни средства.	Видове и предназначение на личните и колективни предпазни средства; Правила за безопасна работа с технологично оборудване; Правила за действие в аварийна ситуация.	безопасност на работните места; Оценка на ситуацията и вземане на адекватно решение при възникване на аварийна ситуация и трудов инцидент.	Точност и прецизност; Съзнателност; Умение за упражняване на контрол и оценка на работата; Умение за справяне в критична ситуация; Наблюдателност; Настойчивост.
3. Приема, окачествява и съхранява суровини и материали за производство на тютюн и тютюневи изделия; организира и контролира дейността.	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, нормативни указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: програми за ДПП/ДХП, ISO и др.; технологична документация, дневници	Нормативни документи, стандарты, технологична документация при приемане, окачествяване и съхранение; Суровини, материали, полуфабрикати - видове, химичен състав, качествени показатели,	Организиране на входящ контрол и правилно съхранение на суровини и материали за производство на тютюн и тютюневи изделия; Измерване и оценка на качествените показатели с уреди и	Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност; Умение за упражняване на контрол и оценка на работата; Умение за справяне в критична

	за входящ контрол. Предмети на труда: суровини, материали, опаковки, хранителни добавки. Технически средства: складово оборудване, лабораторна техника и прибори, компютър.	изисквания при приемане, окачествяване и съхранение; Методи и процедури при окачествяване; Организация на входящия контрол, приемане, окачествяване и съхранение.	средства за окачествяване; Вземане на решения, в съответствие с нормативните изисквания.	ситуация.
4. Подготвя суровините и материалите за производство на тютюн и тютюневи изделия; организира и контролира дейността.	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: програми за ISO, ДПП/ДХП, НАССР, технологична документация, дневници за технологичен контрол. Предмети на труда: суровини и материали. Технически средства: складово обзавеждане,	Нормативни документи, стандарты, технологична документация; Технология за подготовка на суровините при производство на тютюн и тютюневи изделия; Устройство, принцип на действие на машини, апарати, съоръжения и инсталации за подготовка на суровините за производство на тютюн и тютюневи изделия;Схеми на	Организиране и контролиране подготовката на суровините за производство на тютюн и тютюневи изделия; Анализиране на показателите и параметрите на технологичния процес; Определяне степента на готовност на суровини и полуфабрикати; Установяване на отклонения в качеството, анализиране на причините за тях	Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност; Умение за упражняване на контрол и оценка на работата; Умение за справяне в критична ситуация.

	машини, апарати, съоръжения и инсталации за предварителна обработка на суровини и материали, транспортни средства.	свързване на технологичното оборудване съобразно провеждания технологичен процес; Същност, организация и контрол на технологичния процес за подготовка на суровините.	ивземане на адекватни мерки.	
5. Организира, осъществява и контролира дейности, технологични процеси, свързани с производство на тютюн и тютюневи изделия (сушене, манипулация, ферментация, смесване, рязане, соусиране, изработване и опаковане на цигари и др.).	Нормативни документи: правилници, правила, нормативни разпоредби, указания, инструкции и др. Работна документация: технически спецификации, технологични инструкции, дневници за технологичен контрол, материални баланси, инструктажни книги, програми за ДПП/ДХП, HACCP, ISO и др. Предмети на труда: суровини и материали,	Нормативни документи, стандарти, технологична документация за провеждане на технологичните процеси; Суровини, материали, полуфабрикати - видове, химичен състав, качествени показатели, изисквания при преработка; Същност, провеждане и контрол на технологичните процеси; Организация на производствените дейности.	Организиране и контролиране на технологичните процеси; Анализирани показатели и параметрите на технологичните процеси, определяне степента на готовност на полуфабрикати и готова продукция; Установяване на отклонения в качеството, анализирани причините за тях и вземане на адекватни мерки.	Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност; Умение за упражняване на контрол и оценка на работата; Умение за справяне в критична ситуация.

полуфабрикати, готова продукция.
 Технически средства: машини, апарати, съоръжения и инсталации за провеждане на технологичните процеси; транспортни и средства, работно облекло, лични и колективни предпазни средства.

<p>6. Опакова, съхранява и експедира готова продукция; организира и контролира дейността.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, указания, инструкции и др. Работна документация: технически спецификации, технологични инструкции, дневници за технологичен контрол, чек-листове, инструктажни книги, програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO и др. Предмети на труда: спомагателни</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация; Готова продукция и опаковки - видове, качествени показатели, условия и срокове на съхранение; Технология и режими за опаковане и съхранение на тютюн и тютюневи изделия; Технологични изисквания при опаковане, съхранение и транспорт;</p>	<p>Организиране, провеждане и контрол на технологичните процеси; Установяване на отклонения в качеството, причините за тях и вземане на адекватни мерки.</p>	<p>Дисциплинираност, Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Умение за вземане на решение; Умение за упражняване на контрол и оценка; Умение за работа в екип; Съзнателност.</p>
---	---	---	---	--

	материали, опаковки, готова продукция. Технически средства: машини, апарати, съоръжения и инсталации за провежданена технологичните процеси; транспортни и средства, работно облекло, лични и колективни предпазни средства.	Същност, организация, провеждане и контрол на процесите; Устройство и принцип на действие на машини, апарати и съоръжения за опаковане и съхранение; Схеми на свързване на технологичното оборудване съобразно провеждания технологичен процес.		
7. Разчита схеми и чертежи на помещения и оборудване; обслужва технологично обзавеждане и оценява техническата изправност и безопасност при работа; организира и контролира дейността.	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: схеми, чертежи, инструкции за експлоатация; графици за ремонт, поддръжка и почистване на технологичното оборудване. Технически средства: машини, апарати,	Нормативни документи, стандарти и техническа документация; Предназначение, устройство, принцип на действие, технологични възможности и инструкции за работа с технологично оборудване; Последователност на позициониране на технологичното оборудване съгласно технологичния процес; Контрол при обслужване	Подбор на подходящо технологично оборудване; Експлоатация, контролиране и регулиране на технологичното обзавеждане; Задаване, контролиране и регулиране на параметрите на електронните програми на автоматичните устройства; Синхронизиране на технологичното	Дисциплинираност; Отговорност; Точност и прецизност; Наблюдателност; Съобразителност; Умение за организиране на дейността; Умение за вземане на решение; Емоционална стабилност в критична ситуация.

агрегати, съоръжения,
инсталации,
инструменти,
консумативи.

на технологичното
оборудване.

оборудване съгласно
технологичния процес;
Оценяване на
техническата
изправност и
безопасност при работа;
Вземане на правилни
решения и действия при
техническа
неизправност и
аварийна ситуация.

8. Извършва технохимичен и микробиологичен анализ на суровини, полуфабрикати и готова продукция.	Нормативни документи: Закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: технологична документация, стандарты, методики за извършване на органолептични, физикохимични и микробиологични анализи, дневници за технохимичен и микробиологичен контрол. Предмети на труда:	Нормативни документи, стандарты, методики за окачествяване и анализи; Химичен състав и качествени показатели на суровини, полуфабрикати и готова продукция; Методи и процедури за провеждане на технохимичен контрол; Организация на технохимичния и микробиологичен контрол.	Провеждане на измервания и анализи; Работа с лабораторна техника, уреди, прибори и консумативи.	Дисциплинираност; Умение за планиране, провеждане и организиране на дейността; Точност и прецизност; Наблюдателност; Самоконтрол; Съобразителност; Съзнателност; Гъвкавост и мобилност; Отговорност.
---	---	--	---	---

суровини, материали, полуфабрикати, готова продукция, консумативи и химикали за лабораторни анализи. Технически средства: лабораторна техника, прибори, инструменти, пособия, апаратура.

9. Рационално и екологично	Нормативни документи: закони, правилници	Екологични норми, изисквания и стандарти;	Организиране, провеждане и	Дисциплинираност; Умение за планиране, провеждане
оползотворява отпадъци от производство на тютюн и тютюневи изделия; организира и контролира дейността.	нормативни разпоредби, указания, инструкции и др. Работна документация: технологична документация, дневници за технологичен и лабораторен контрол; програми за ДПП/ДХП; Предмети на труда: отпадъци от обработка на тютюн, спомагателни материали и др. Технически средства: технологично оборудване за оползотворяване или обезвреждане на отпадъци.	Видове отпадъци от производството на тютюн и тютюневи изделия; Технологии за оползотворяване и управление на отпадъците при производството на тютюн и тютюневи изделия; Организация на технологичния процес за оползотворяване или обезвреждане на отпадъци.	контролиране на процесите при оползотворяване на отпадъци.	и организиране на дейността; Точност и прецизност; Наблюдателност; Съобразителност; Съзнателност; Настойчивост; Коректност; Гъвкавост и мобилност; Отговорност.

10. Води отчетност на материални и трудови ресурси.	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: приходно-разходни документи за счетоводна отчетност; отчети, дневници, чек-листове.</p> <p>Предмети на труда: суровини, материали, готови продукти, опаковки, полуфабрикати, вторични продукти, персонал.</p> <p>Технически средства: компютър, програмни продукти.</p>	<p>Нормативни документи; Счетоводна отчетност и контрол; Организация на отчетността; Електронна обработка на информацията.</p>	<p>Попълване на документи за първична отчетност; Водене на отчетност за суровини, материали, консумативи, готови продукти, опаковки; Отчитане на труда; Намиране, въвеждане и съхраняване на отчетни данни чрез компютър.</p>	<p>Умение за планиране и организиране на дейността; Отговорност; Коректност; Лоялност.</p>
---	---	--	---	--

Специалност 541 0109 "Производство на растителни мазнини, сапуни и етерични масла"

1. Контролира изпълнението и документирането на програмите за поддържане на качество и здравна и	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, нормативни указания, нормативни разпоредби и др.</p>	<p>Нормативни документи; Същност, цели и задачи на системите за контрол на качеството, здравната и хигиенната безопасност;</p>	<p>Наблюдение, регистриране и оценка на параметрите, показателите и характеристиките за качество и хигиенна</p>	<p>Трудова и технологична дисциплинираност; Готовност за работа в екип; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността;</p>
--	--	--	---	---

<p>хигиенна безопасност на технологичния процес.</p>	<p>Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССП, ISO, мониторингови програми, контролни листове, чек-листове, дневници за контрол, технологична документация, отчети, графици и др. Технически средства: измервателна апаратура, програмни продукти, компютър и др.</p>	<p>Изисквания, критерии и процедури, правила за прилагане на здравната и хигиенна безопасност; Санитарно-хигиенни изисквания към терени, сгради, технологично оборудване, суровини, материали, полуфабрикати, готова продукция, опаковки, технологичен процес, персонал.</p>	<p>безопасност; Коригиране допуснатите отклонения от изискванията; Попълване на чек-листове, дневници и др.</p>	<p>Отговорност; Точност и прецизност; Съобразителност и гъвкавост; Умение за вземане на адекватни решения; Комуникативност.</p>
<p>2. Спазва, контролира ЗБУТ и провежда инструктаж на работниците.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССП, мониторингови програми, графици и инструкции, чек-листове</p>	<p>Нормативни документи; Вредно въздействие на работната среда и начини за предпазване от него; Видове и предназначение на личните и колективни предпазни средства; Правила за безопасна работа с технологично</p>	<p>Употреба на лични предпазни средства; Организация и поддържане на ред, изправност и безопасност на работните места; Оценка на ситуацията и вземане на адекватно решение при възникване на аварийна</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност; Умение за упражняване на контрол и оценка на работата; Умение за справяне в критична ситуация;</p>

	и др. Технически средства: технически средства за обезопасяване на технологично обзавеждане, работно облекло, лични и колективни предпазни средства.	оборудване; Правила за действие в аварийна ситуация.	ситуация и трудов инцидент.	Наблюдателност; Настойчивост.
3. Приема, окачествява и съхранява суровини и материали за производство на растителни мазнини, сапуни и етерични масла; организира и контролира дейността.	Нормативни документи: закопи, правилници, наредби, инструкции, нормативни указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: програми за ДПП/ДХП, ISO и др., технологична документация, дневници за входящ контрол. Предмети на труда: суровини, материали, опаковки, хранителни добавки. Технически средства: складово оборудване; лабораторна техника и прибори, компютър.	Нормативни документи, стандарты, технологична документация при приемане, окачествяване и съхранение; суровини, материали, полуфабрикати - видове, химичен състав, качествени показатели, изисквания при приемане, окачествяване и съхранение; методи и процедури при окачествяване; организация на входящия контрол, приемане,	Организиране на входящ контрол и правилно съхранение на суровини и материали за производство на растителни мазнини, сапуни и етерични масла; Измерване и оценка на качествените показатели с уреди и средства за окачествяване; Вземане на решения в съответствие с нормативните изисквания.	Дисциплинираност; умение за планиране, Организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност; Умение за упражняване на контрол и оценка на работата; Умение за справяне в критична ситуация.

		окачествяване и съхранение.		
4. Подготвя суровините и материалите за растителни мазнини, сапуни и етерични масла; организира и контролира дейността.	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: програми за ISO, ДПП/ДХП, HACCP, технологична документация, дневници за технологичен контрол. Предмети на труда: суровини и материали. Технически средства: складово обзавеждане, машини, апарати, съоръжения и инсталации за предварителна обработка на суровини и материали, транспортни средства.</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация;</p> <p>Технология за подготовка на суровините при производство на растителни мазнини, сапуни и етерични масла;</p> <p>Устройство, принцип на действие на машини, апарати, съоръжения и инсталации за подготовка на суровините за производство на растителни мазнини, сапуни и етерични масла;</p> <p>Схеми на свързване на технологичното оборудване съобразно провеждания технологичен процес; Същност, организация и</p>	<p>Машинно измиване, почистване, олющване, смилане и други дейности за подготовка на суровини и материали;</p> <p>Измерване и контрол на параметрите на технологичния процес (температура, налягане и др.);</p> <p>Анализ на показателите и регулиране на процесите; Определяне степента на готовност на суровини и полуфабрикати;</p> <p>Установяване на отклонения в качеството, причините за тях и вземане на адекватни мерки.</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността;</p> <p>Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност; Умение за упражняване на контрол и оценка на работата;</p> <p>Умение за справяне в критична ситуация.</p>

		контрол на технологичния процес за подготовка на суровините.		
5. Провежда технологични процеси, свързани с производството на растителни мазнини, сапуни и етерични масла, организира и контролира дейностите.	<p>Нормативни документи: правилници, правила, нормативни разпоредби, указания, инструкции и др.</p> <p>Работна документация: технически спецификации, технологични инструкции, дневници за технологичен контрол, материални баланси, инструктажни книги, програми за ДПП/ДХП, HACCP, ISO и др.</p> <p>Предмети на труда: суровини и материали, полуфабрикати, готова продукция.</p> <p>Технически средства: машини, апарати, съоръжения и инсталации за</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация за провеждане на технологичните процеси; Суровини, материали, полуфабрикати - видове, химичен състав, качествени показатели, изисквания при преработка; Същност, провеждане и контрол на технологичните процеси; Организация на производствените дейности.</p>	<p>Извършване на екстракция, пресуване, дестилация, утаяване, филтриране, центрофугиране, хидратиране, неутрализиране, сушене, избелване, обезмирисяване, охлаждане, кристализация, хидрогениране, хидролизиране, осапунване, пилиране, рязане, щамповане на сапун и др.;</p> <p>Организиране и контролиране на технологичните процеси; Анализирание показателите и параметрите на технологичните процеси, определяне степента на</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност; Умение за упражняване на контрол и оценка на работата; Умение за справяне в критична ситуация.</p>

провеждане на технологичните процеси; транспортни и средства, работно облекло, лични и колективни предпазни средства.

готовност на полуфабрикати и готова продукция; Установяване на отклонения в качеството, анализиране на причините за тях и вземане на адекватни мерки.

6. Опакова, съхранява и експедира готова продукция; организира и контролира дейността.	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, указания, инструкции и др. Работна документация: технически спецификации, технологични инструкции, дневници за технологичен контрол, чек-листове, инструктажни книги, програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO и др. Предмети на труда: спомагателни материали, опаковки, готова продукция. Технически	Нормативни документи, стандарти, технологична документация; Готова продукция и опаковки - видове, качествени показатели, условия и срокове на съхранение; Технология и режими за опаковане и съхранение на растителни мазнини, сапуни и етерични масла; Технологични изисквания при опаковане, съхранение и транспорт; Същност, организация, провеждане и контрол	Организиране, провеждане и контрол на технологичните процеси; Установяване на отклонения в качеството, причините за тях и вземане на адекватни мерки; Контролиране наличието на етикети и маркировката им; Контролиране и регулиране на параметрите в складовите помещения.	Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Умение за вземане на решение; Умение за упражняване на контрол и оценка; Умение за работа в екип; Съзнателност.
--	--	---	---	--

средства:
машини, апарати,
съоръжения и
инсталации за
провеждане на
технологичните процеси;
транспортни средства,
работно облекло, лични
и колективни предпазни
средства.

на процесите;
Устройство, принцип на
действие на машини,
апарати и съоръжения
за опаковане и
съхранение;
Схеми на свързване на
технологичното
оборудване съобразно
провеждания
технологичен процес.

7. Разчита схеми и чертежи на помещения и оборудване; обслужва технологично обзавеждане и оценява техническата изправност и безопасност при работа; организира и контролира дейността.	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: схеми, чертежи, инструкции за експлоатация; графици за ремонт, поддръжка и почистване на технологичното оборудване. Технически средства: машини, апарати, агрегати, съоръжения, инсталации,	Нормативни документи, стандарты и техническа документация; Предназначение, устройство, принцип на действие, технологични възможности и инструкции за работа с технологично оборудване; Последователност на позициониране на технологичното оборудване съгласно технологичния процес; Контрол при обслужване на технологичното оборудване.	Подбор на подходящо технологично оборудване; Експлоатация, контролиране и регулиране на технологичното обзавеждане; Задаване, контролиране и регулиране параметрите на електронните програми на автоматичните устройства; Синхронизиране на технологичното оборудване съгласно технологичния процес;	Дисциплинираност, Отговорност, Точност и прецизност; Наблюдателност; Съобразителност; Умение за организиране на дейността; Умение за вземане на решение; Емоционална стабилност в критична ситуация.
---	--	--	---	--

	инструменти, консумативи.		Оценяване техническата изправност и безопасност при работа; Вземане на правилни решения и действия при техническа неизправност и аварийна ситуация.	
<p>8. Извършва органолептичен, физикохимичен и микробиологичен анализ на суровини, полуфабрикати и готова продукция; провежда технохимичен контрол.</p>	<p>Нормативни документи: Закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: технологична документация, стандарты, методики за извършване на органолептични, физикохимични и микробиологични анализи, дневници за технохимичен и микробиологичен контрол. Предмети на труда: суровини, материали, полуфабрикати, готова продукция, консумативи</p>	<p>Нормативни документи, стандарты, методики за окачествяване и анализи; Химичен състав и качествени показатели на суровини, полуфабрикати и готова продукция; Методи и процедури за провеждане на технохимичен контрол; Организация на технохимичния и микробиологичен контрол.</p>	<p>Провеждане на измервания и анализи; Работа с лабораторна техника, уреди, прибори и консумативи; Прилагане схемите за технохимичен контрол при производство на растителни мазнини, сапуни и етерични масла.</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, провеждане и организиране на дейността; Точност и прецизност; Наблюдателност; Самоконтрол; Съобразителност; Съзнателност; Гъвкавост и мобилност; Отговорност.</p>

и химикали за лабораторни анализи.
Технически средства: лабораторна техника, прибори, инструменти, пособия, апаратура.

9. Рационално и екологично оползотворява отпадъци от производството на растителни мазнини, сапуни и етерични масла; организира и контролира дейността.	Нормативни документи: закони, правилници нормативни разпоредби, указания, инструкции и др. Работна документация: технологична документация, дневници за технологичен и лабораторен контрол; програми за ДПП/ДХП. Предмети на труда: отпадъци от производство на растителни мазнини, сапуни и етерични масла, спомагателни материали и др. Технически средства: технологично оборудване за оползотворяване или обезвреждане на отпадъци.	Екологични норми, изисквания и стандарти; Видове отпадъци от производството на растителни мазнини, сапуни и етерични масла; Технологии за оползотворяване и управление на отпадъците при производството на растителни мазнини, сапуни и етерични масла; Организация на технологичния процес за оползотворяване или обезвреждане на отпадъци.	Сортиране, съхраняване и насочване към подходящо производство за оползотворяване на отпадъци.	Дисциплинираност; Умение за планиране, провеждане и организиране на дейността; Точност и прецизност; Наблюдателност; Съобразителност; Съзнателност; Настойчивост; Коректност; Гъвкавост и мобилност; Отговорност.
--	---	---	---	--

10. Води отчетност на материални и трудови ресурси.	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: приходно-разходни документи за счетоводна отчетност, отчети, дневници, чек-листове.</p> <p>Предмети на труда: суровини, материали, готови продукти, опаковки, полуфабрикати, вторични продукти, персонал.</p> <p>Технически средства: компютър, програмни продукти.</p>	<p>Нормативни документи; Счетоводна отчетност и контрол; Организация на отчетността; Електронна обработка на информацията.</p>	<p>Попълване на документи за първична отчетност; Водене на отчетност за суровини, материали, консумативи, готови продукти, опаковки; Отчитане на труда; Намиране, въвеждане и съхраняване на отчетни данни чрез компютър.</p>	<p>Умение за планиране и организиране на дейността; Отговорност; Коректност; Лоялност.</p>
---	---	--	---	--

2.2. Тенденции в развитието на професионалното направление

Уеднаквяването на изискванията за качеството и хранителната безопасност на произвежданите храни и напитки във всички страни - членки на ЕС, поставят пред производителите високи изисквания по отношение на качеството, хигиенната безопасност и стриктното спазване на допустимите норми за хранителни добавки.

Възможността на българските производители да се наложат на европейския пазар поставя изискването за висока квалификация на работещите в отрасъла.

2.3. Възможности за професионална реализация

Придобилите трета степен на професионална квалификация по професията "Техник-технолог в хранително-вкусовата

промишленост" могат да постъпват на работа на длъжности, които съответстват на следните професии от Националната класификация на професиите (1996 г.): 3118 "Приложни специалисти - технолози", 3155 "Приложни специалисти по качество", 3156 "Производствени лаборанти по съответната специалност", всички професии, включени в групи 741 "Квалифицирани работници по производство на хранителни продукти", 827 "Оператори на машини в производството на хранителни продукти", както и по професиите от групи 413 "Помощен персонал, документиращ движението на стоки" и 419 "Друг помощен персонал в канцеларии" в предприятията за производство, транспорт и съхранение на храни и напитки, както и други, в т.ч. допълнени при актуализиране на Националната класификация на професиите.

2.4. Възможност за повишаване на професионалната квалификация

Придобилият трета степен на професионална квалификация по една от специалностите може да се обучава и по друга специалност от професията "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост", като обучението му по задължителната професионална подготовка - единна за всички професионални направления и единна за професиите от направление "Производство на храни и напитки", се зачита.

Придобилият трета степен на професионална квалификация може да продължи обучението си по професията "Организатор на производство", специалност "Организация в производството на храни и напитки", като се зачита общата, отрасловата и част от специфичната за професията "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост" задължителна професионална подготовка.

3. Цели на обучението

Основна цел на обучението по професията "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост" - трета степен на професионална квалификация, е подготовка на обучаваните за реализацията им по придобитата специалност в областта на направление "Производство 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:

- познава, работи и контролира обслужването на технологичното оборудване в съответствие с основните правила за безопасна работа, като не замърсява околната среда; познава и използва лични и колективни предпазни средства;
- организира и работи в екип, точно формулира и решава проблеми в работния екип; осъществява комуникация на различни равнища, като познава управленската структура на фирмата;
- участва в разпределяне на задачите между членовете на екипа, съдейства им и търси помощ от тях, отнася се с чувство на отговорност при изпълнение на възложени задачи;
- познава пазарните отношения, процеси и явления, знае мястото и ролята на отделните лица, фирмите, институциите и държавата в тях;
- умее да попълва формуляри, изготвя справки, заявки, отчети, съставя протоколи, cv, молба и др.;
- познава правата и спазва задълженията си като участник в трудовия процес съгласно Кодекса на труда, разбира

договорните отношения между работодател и работник;

- разбира своята роля в дейността на фирмата, предприятието или институцията, повишава квалификацията си;
- знае общите правила за работа с компютър, намира и съхранява информация в него, създава текст, графика, таблица, попълва отчети, ведомости, документи, ползва програмни продукти и съвременни информационни технологии в работата си;
- осъществява кратка комуникация на чужд език при изпълнение на професионалните си задължения.

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"

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да:

- познава законодателната основа и нормативните документи при производство на храни и напитки;
- умее да прилага и контролира изпълнението на правилата за ДПП/ДХП при производство на качествени и безопасни храни и напитки и спазва изискванията за здравословни и безопасни условия на труд (ЗБУТ);
- познава структурата на управление на фирмата и правомощията на длъжностните лица;
- познава стандартизационната и технологичната документация и процедурите при приемане и съхранение на суровини, материали и готова продукция, спазва и контролира условията за транспорт и съхранение;
- умее да разчита и извлича информация от технологична и техническа документация - технически спецификации, технологични инструкции, схеми, чертежи, документи, отчети и др.
- умее да задава, отчита и контролира режимите на автоматичните системи за контрол и управление на технологичното оборудване;
- контролира качеството на извършваната работа в съответствие с нормативните изисквания;
- познава същността и принципите на организация на производствения процес в хранително-вкусовата промишленост, планира и организира трудовите дейности на работно място, производствен участък или технологична линия;
- води отчетност и документация, свързана с производствената и трудовата дейност;
- умее да взема правилни технологични и организационни решения при промяна на производствената ситуация.

3.3. Подцели за формиране на специфични компетенции за изпълнение на дейностите от "Профила на професията" при обучението по специфичната за професията "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост" - трета степен на професионална квалификация, задължителна професионална подготовка:

3.3.1. Специалност 5410101 "Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи"

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да знае и умее да окачествява, приема, съхранява, подготвя, смела и преработва зърнената маса, произвежда, опакова, съхранява и експедира готова продукция; организира и контролира дейностите, като:

- прилага и контролира изпълнението на фирмените програми и процедури за ДПП/ДХП при зърнопроизводство,

зърносъхранение и производство на фуражи и спазва изискванията за ЗБУТ;

- познава и прилага технологичната последователност на процесите и операциите в производството и съхранението на зърнени храни и фуражи;
- познава състава и технологичните свойства на суровини, материали, добавки, полуфабрикати, оценява качеството и технологичната им пригодност и условията на транспорт и съхранение;
- знае същността, значението, параметрите и специфичните особености на технологичните процеси, като ги организира, провежда и контролира;
- обосновава избора и позиционирането на технологичното оборудване при съставяне на технологична линия; обслужва и контролира машини, апарати, съоръжения и инсталации;
- планира и организира изпълнението на текущите задачи и решава възникнали въпроси и проблеми, свързани с осъществяване на производствена и трудова дейност;
- контролира качеството на извършената работа в съответствие с нормативните изисквания;
- води отчетност и документация, свързана с производствената и трудовата дейност;
- взема правилни технологични и организационни решения при промяна на производствената ситуация;
- извършва специфични органолептични, физикохимични и микробиологични анализи на суровини, полуфабрикати и готови продукти.

3.3.2. Специалност 5410102 "Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия"

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да знае и умее да окачествява, приема, съхранява, дозира, подготвя суровини и материали, произвежда, опакова, съхранява и експедира хляб, хлебни и сладкарски изделия; организира и контролира дейностите, като:

- прилага и контролира изпълнението на фирмените програми и процедури за ДПП/ДХП при производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия и спазва изискванията за ЗБУТ;
- познава и прилага технологичната последователност на процесите и операциите в производството и съхранението на хляб, хлебни и сладкарски изделия;
- познава състава и технологичните свойства на суровини, материали, добавки, полуфабрикати, оценява качеството и технологичната им пригодност и условията на транспорт и съхранение;
- знае същността, значението, параметрите и специфичните особености на технологичните процеси, като ги организира, провежда и контролира;
- обосновава избора и позиционирането на технологичното оборудване при съставяне на технологична линия; обслужва и контролира машини, апарати, съоръжения и инсталации;
- планира и организира изпълнението на текущите задачи и решава възникнали въпроси и проблеми, свързани с осъществяване на трудовата дейност;

- контролира качеството на извършената работа в съответствие с нормативните изисквания;
- води отчетност и документация, свързана с производствената и трудовата дейност;
- взема правилни технологични и организационни решения при промяна на производствената ситуация;
- извършва специфични органолептични, физикохимични и микробиологични анализи на суровини, полуфабрикати и готови продукти.

3.3.3. Специалност 5410103 "Производство и преработка на мляко и млечни продукти"

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да знае и умее да окачествява, приема, съхранява, подготвя и преработва мляко; произвежда, опакова, съхранява и експедира мляко и млечни продукти; организира и контролира дейностите, като:

- прилага и контролира изпълнението на фирмените програми и процедури за ДПП/ДХП при производство на мляко и млечни продукти и спазва изискванията за ЗБУТ;
- познава и прилага технологичната последователност на процесите и операциите в производството и съхранението на мляко и млечни продукти;
- познава състава и технологичните свойства на суровини, материали, добавки, полуфабрикати, оценява качеството и технологичната им пригодност и условията на транспорт и съхранение;
- знае същността, значението, параметрите и специфичните особености на технологичните процеси, като ги организира, провежда и контролира;
- обосновава избора и позиционирането на технологичното оборудване при съставяне на технологична линия; обслужва и контролира машини, апарати, съоръжения и инсталации;
- планира и организира изпълнението на текущите задачи и решава възникнали въпроси и проблеми, свързани с осъществяване на трудовата дейност;
- контролира качеството на извършената работа в съответствие с нормативните изисквания;
- води отчетност и документация, свързана с производствената и трудовата дейност;
- взема правилни технологични и организационни решения при промяна на производствената ситуация;
- извършва специфични органолептични, физикохимични и микробиологични анализи на суровини, полуфабрикати и готови продукти.

3.3.4. Специалност 5410104 "Производство на месо, месни продукти и риба"

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да знае и умее да приема, окачествява, добива и преработва трупни меса и рибни суровини; да произвежда, опакова, съхранява и експедира месо, месни и рибни полуфабрикати и готови продукти; да организира и контролира дейностите, като:

- прилага и контролира изпълнението на фирмените програми и процедури за ДПП/ДХП при производство на месо и месни продукти и риба и спазва изискванията за ЗБУТ;

- познава и прилага технологичната последователност на процесите и операциите в производството и съхранението на месо, месни продукти и риба;
- познава състава, технологичните свойства на суровини, материали, добавки, полуфабрикати, оценява качеството и технологичната им пригодност и условията на транспорт и съхранение;
- знае същността, значението, параметрите и специфичните особености на технологичните процеси, като ги организира, провежда и контролира;
- обосновава избора и позиционирането на технологичното оборудване при съставяне на технологична линия; обслужва и контролира машини, апарати, съоръжения и инсталации;
- планира и организира изпълнението на текущите задачи и решава възникнали въпроси и проблеми, свързани с осъществяване на производствена и трудова дейност;
- контролира качеството на извършената работа в съответствие с нормативните изисквания;
- води отчетност и документация, свързана с производствена и трудова дейност;
- взема правилни технологични и организационни решения при промяна на производствената ситуация;
- извършва специфични органолептични, физикохимични и микробиологични анализи на суровини, полуфабрикати и готови продукти.

3.3.5. Специалност 5410105 "Производство на консерви"

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да знае и умее да окачествява, приема, съхранява, подготвя и преработва суровини и материали; произвежда, опакова, съхранява и експедира консерви; организира и контролира дейностите, като:

- прилага и контролира изпълнението на фирмените програми и процедури за ДПП/ДХП при производство на консерви и спазва изискванията за ЗБУТ;
- познава и прилага технологичната последователност на процесите и операциите в производството и съхранението на консерви;
- познава състава и технологичните свойства на суровини, материали, добавки, полуфабрикати, оценява качеството и технологичната им пригодност и условията на транспорт и съхранение;
- знае същността, значението, параметрите и специфичните особености на технологичните процеси, като ги организира, провежда и контролира;
- обосновава избора и позиционирането на технологичното оборудване при съставяне на технологична линия; обслужва и контролира машини, апарати, съоръжения и инсталации;
- планира и организира изпълнението на текущите задачи и решава възникнали въпроси и проблеми, свързани с осъществяване на трудовата дейност;
- контролира качеството на извършената работа в съответствие с нормативните изисквания;

- води отчетност и документация, свързана с производствената и трудовата дейност;
- взема правилни технологични и организационни решения при промяна на производствената ситуация;
- извършва специфични органолептични, физикохимични и микробиологични анализи на суровини, полуфабрикати и готови продукти.

3.3.6. Специалност 5410106 "Производство на алкохолни и безалкохолни напитки"

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да знае и умее да окачествява, приема, съхранява, подготвя и преработва суровини; произвежда, опакова, съхранява и експедира алкохолни и безалкохолни напитки; организира и контролира дейностите, като:

- прилага и контролира изпълнението на фирмените програми и процедури за ДПП/ДХП при производство на алкохолни и безалкохолни напитки и спазва изискванията за ЗБУТ;
- познава и прилага технологичната последователност на процесите и операциите в производството и съхранението на алкохолни и безалкохолни напитки;
- познава състава и технологичните свойства на суровини, материали, добавки, полуфабрикати, оценява качеството и технологичната им пригодност и условията на транспорт и съхранение;
- знае същността, значението, параметрите и специфичните особености на технологичните процеси, като ги организира, провежда и контролира;
- обосновава избора и позиционирането на технологичното оборудване при съставяне на технологична линия; обслужва и контролира машини, апарати, съоръжения и инсталации;
- планира и организира изпълнението на текущите задачи и решава възникнали въпроси и проблеми, свързани с осъществяване на трудовата дейност;
- контролира качеството на извършената работа в съответствие с нормативните изисквания;
- води отчетност и документация, свързана с производствената и трудовата дейност;
- взема правилни технологични и организационни решения при промяна на производствената ситуация;
- извършва специфични органолептични, физикохимични и микробиологични анализи на суровини, полуфабрикати и готови продукти.

3.3.7. Специалност 5410107 "Производство на захар и захарни изделия"

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да знае и умее да окачествява, приема, съхранява, подготвя и преработва суровини; произвежда, опакова, съхранява и експедира захар и захарни изделия; организира и контролира дейностите, като:

- прилага и контролира изпълнението на фирмените програми и процедури за ДПП/ДХП при производство на захар и захарни изделия и спазва изискванията за ЗБУТ;
- познава и прилага технологичната последователност на процесите и операциите в производството и съхранението на захар

и захарни изделия;

- познава състава и технологичните свойства на суровини, материали, добавки, полуфабрикати, оценява качеството и технологичната им пригодност и условията на транспорт и съхранение;

- знае същността, значението, параметрите и специфичните особености на технологичните процеси, като ги организира, провежда и контролира;

- обосновава избора и позиционирането на технологичното оборудване при съставяне на технологична линия; обслужва и контролира машини, апарати, съоръжения и инсталации;

- планира и организира изпълнението на текущите задачи и решава възникнали въпроси и проблеми, свързани с осъществяване на трудовата дейност;

- контролира качеството на извършената работа в съответствие с нормативните изисквания;

- води отчетност и документация, свързана с производствената и трудовата дейност;

- взема правилни технологични и организационни решения при промяна на производствената ситуация;

- извършва специфични органолептични, физикохимични и микробиологични анализи на суровини, полуфабрикати и готови продукти.

3.3.8. Специалност 5410108 "Производство на тютюн и тютюневи изделия"

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да знае и умее да окачествява, приема, съхранява, подготвя и преработва тютюн; произвежда, опакова, съхранява и експедира тютюневи изделия; организира и контролира дейностите, като:

- прилага и контролира изпълнението на фирмените програми и процедури за ДПП/ДХП при преработка на тютюн и производство на тютюневи изделия и спазва изискванията за ЗБУТ;

- познава и прилага технологичната последователност на процесите и операциите при преработка на тютюн и производството и съхранението на тютюневи изделия;

- познава състава и технологичните свойства на суровини, материали, добавки, полуфабрикати, оценява качеството и технологичната им пригодност и условията на транспорт и съхранение;

- знае същността, значението, параметрите и специфичните особености на технологичните процеси, като ги организира, провежда и контролира;

- обосновава избора и позиционирането на технологичното оборудване при съставяне на технологична линия; обслужва и контролира машини, апарати, съоръжения и инсталации;

- планира и организира изпълнението на текущите задачи и решава възникнали въпроси и проблеми, свързани с осъществяване на трудовата дейност;

- контролира качеството на извършената работа в съответствие с нормативните изисквания;

- води отчетност и документация, свързана с производствената и трудовата дейност;

- взема правилни технологични и организационни решения при промяна на производствената ситуация;
- извършва специфични органолептични, физикохимични и микробиологични анализи на суровини, полуфабрикати и готови продукти.

3.3.9. Специалност 5410109 "Производство на растителни мазнини, сапуни и етерични масла"

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да знае и умее да окачествява, приема, съхранява, подготвя и преработва суровини; произвежда, опакова, съхранява и експедира растителни мазнини, сапуни и етерични масла; организира и контролира дейностите, като:

- прилага и контролира изпълнението на фирмените програми и процедури за ДПП/ДХП при производство на растителни мазнини, сапуни и етерични масла и спазва изискванията за ЗБУТ;
- познава и прилага технологичната последователност на процесите и операциите в производството и съхранението на растителни мазнини, сапуни и етерични масла;
- познава състава и технологичните свойства на суровини, материали, добавки, полуфабрикати, оценява качеството и технологичната им пригодност и условията на транспорт и съхранение;
- знае същността, значението, параметрите и специфичните особености на технологичните процеси, като ги организира, провежда и контролира;
- обосновава избора и позиционирането на технологичното оборудване при съставяне на технологична линия; обслужва и контролира машини, апарати, съоръжения и инсталации;
- планира и организира изпълнението на текущите задачи и решава възникнали въпроси и проблеми, свързани с осъществяване на трудовата дейност;
- контролира качеството на извършената работа в съответствие с нормативните изисквания;
- води отчетност и документация, свързана с производствената и трудовата дейност;
- взема правилни технологични и организационни решения при промяна на производствената ситуация;
- извършва специфични органолептични, физикохимични и микробиологични анализи на суровини, полуфабрикати и готови продукти.

4. Съдържание на обучението

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

Съдържанието на обучението по професията "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост" - трета степен на професионална квалификация, е представено в табл. 3.

Таблица 3

Съдържание на обучението

Професионални компетенции	Тематични области
1	2

Обща задължителна професионална подготовка, единна за
всички професионални направления

<p>1. Познава, спазва и прилага правилата за безопасна работа, използва лични и колективни предпазни средства, не замърсява с работата си околната среда.</p>	<p>Здравословни и безопасни условия на труд; Лични и колективни предпазни средства; Пожарна и аварийна безопасност; Долекарска помощ; Опазване на околната среда; Технологично обзавеждане.</p>
<p>2. Осъществява ефективна комуникация при изпълнение на трудовата си дейност - организира и участва в работен екип, формулира и решава проблеми, прави отчет и анализ на извършената работа.</p>	<p>Технологии и средства за комуникации; Изготвяне и оформяне на документация.</p>
<p>3. Разпределя и изпълнява задачите в работния екип и контролира изпълнението им; Преценява необходимостта и предлага повишаване на</p>	<p>Индивидуално трудово поведение; Групово трудово поведение; Мотивация и мотивационни процеси;</p>

квалификацията на членовете на работния екип.

Управление на персонала:
- Определяне на потребностите от персонал;
- Подбор, назначаване, освобождаване;
- Организиране на трудовия процес;
- Оценяване и заплащане на труда.

4. Познава пазарните отношения, процеси и явления, мястото и ролята на отделните лица, фирми, институции и държавата в тях.

Обекти и субекти на пазара;
Икономически процеси, явления и отношения;
Документи и документооборот;
Нормативна уредба на отрасъла;
Заплащане на труда.

5. Познава и спазва правата и задълженията на участниците в трудовия процес и договорните отношения между работодател и трудов колектив.

Трудов договор и трудови правоотношения;
Работно време, почивки, отпуски;
Права и задължения;
Трудови спорове и разрешаването им;
Социално осигуряване и лично застраховане.

6. Ползва програмни продукти и информационни технологии в работата си.

Устройства за въвеждане и съхранение на данни.
Намиране и съхраняване на информация;
Работа с програмни

	продукти за създаване и попълване на документи; Информационни технологии.
7. Осъществява кратка комуникация на чужд език при изпълнение на задачи в работата си.	Термини и понятия от специалността; Писмен и устен обмен на информация по професията и специалността.
Отраслова задължителна професионална подготовка, единна за всички професии от професионалното направление	
8. Изпълнява и контролира правилата и процедурите за ДПП/ДХП при производството на качествена и безопасна храна и напитки.	Системи за качество - ISO, ДПП/ДХП, НАССР и др.
9. Разпознава, правилно съхранява, транспортира и подготвя суровини, материали, полуфабрикати.	Суровини, материали, полуфабрикати - видове, качествена характеристика, химичен състав, условия за съхранение; Подготовка и дозиране на суровини, материали и полуфабрикати.
10. Познава, провежда и контролира технологични процеси в хранително-вкусовата промишленост.	Технология на производството; Технологично обзавеждане на предприятията за производство на храни и напитки; Техническа и технологична документация.

11. Спазва и контролира изпълнението на технологични инструкции, рецептури, диаграми и др.	Техническа и технологична документация; Технологични схеми и условни означения.
12. Познава, обслужва и контролира експлоатацията на машини, апарати, съоръжения и инсталации при производството на храни и напитки; Задава, регулира, контролира електронни програми на автоматични устройства.	Технологично обзавеждане за производство на храни и напитки; Автоматични системи за управление; Технологични процеси при производство на храни и напитки.
13. Познава и участва в организацията и контрола на производството на храни и напитки.	Същност, принципи и системи за организация на производството и труда; Контрол на технологичните процеси.
Специфична за професията "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост" задължителна професионална подготовка	
Специалност 54101 "Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи"	
14. Приема и съхранява суровини, материали, полуфабрикати; контролира условията на съхранение; Подготвя, смиля, преработва зърнена маса и произвежда фуражи; определя степента на готовност; анализира показателите и	Качество и хранителна безопасност на зърно, зърнени храни, фуражи и др.; Системи за контрол на качеството - ISO, ДПП/ДХП, НАССР и др. Здравословни и безопасни условия на труд;

параметрите на технологичния процес; установява отклонения в качеството и причините за тях; взема мерки за отстраняване и недопускане.
Опакова, съхранява и експедира готова продукция.
Познава предназначението и позиционира технологично оборудване в производствен участък.
Обслужва, регулира и контролира машини, апарати, съоръжения, инсталации; оценява техническата изправност и безопасност при работа с технологично оборудване.
Упражнява контрол в производствен участък.
Извършва технокимичен и микробиологичен анализ на суровини, материали, полуфабрикати и готова продукция.

Зърнени суровини - видове, състав, свойства, качествени показатели, условия за съхранение и др.;
Технологични процеси при зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи;
Технологично оборудване за зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи;
Технокимични и микробиологични анализи;
Технологичен контрол на производството.

Специалност 5410102 "Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия"

15. Приема, съхранява, дозира, подготвя суровини, материали и полуфабрикати, контролира усло-

Качество и хранителна безопасност на суровини, материали, полуфабрикати и готова продукция;

вията на съхранение.

Произвежда, опакова и съхранява хляб, хлебни и сладкарски изделия, наблюдава, анализира и регулира показателите и параметрите на технологичните процеси; установява отклонения в качеството и причините за тях, взема мерки за отстраняване и недопускане.

Разполага в правилна технологична последователност помещения, технологично оборудване, работни места и др.

Обслужва, регулира и контролира машини, апарати, съоръжения, инсталации.

Оценява техническата изправност и безопасност при работа с технологично оборудване.

Системи за контрол на качеството - ISO, ДПП/ДХП, НАССР и др.;

Здравословни и безопасни условия на труд;

Суровини, материали и полуфабрикати - видове, състав, свойства, качествени показатели, условия на съхранение и др.;

Технологични процеси при производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия;

Технологичен контрол на производството;

Технологично оборудване за производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия;

Технохимични и микробиологични анализи.

Извършва органолептичен, технохимичен и микробиологичен анализ на суровини, материали, полуфабрикати и готова продукция.

Води отчетност и документация на

производството и труда.	
Специалност 5410103 "Производство и преработка на мляко и млечни продукти"	
<p>16. Приема и съхранява суровини, материали и полуфабрикати; Контролира условията на съхранение; Подготвя, преработва мляко и произвежда млечни продукти; определя степента на готовност; анализира показателите и параметрите на технологичния процес; установява отклонения в качеството и причините за тях; взема мерки за отстраняване и недопускане. Опакова, съхранява и експедира готова продукция. Познава предназначението и позиционира технологично оборудване в производствен участък. Обслужва, регулира и контролира машини, апарати, съоръжения, инсталации; оценява техническата изправност и безопасност при работа с технологично оборудване. Упражнява контрол в про-</p>	<p>Качество и хранителна безопасност на млякото и млечните продукти; Системи за контрол на качеството - ISO, ДПП/ДХП, НАССР и др.; Здравословни и безопасни условия на труд; Мляко - видове, състав, свойства, качествени показатели, условия за съхранение и др.; Технологични процеси при производство на мляко и млечни продукти; Технологично оборудване при производство на мляко и млечни продукти; Технохимични и микробиологични анализи; Технологичен контрол на производството.</p>

изводствен участък.

Извършва технохимичен и микробиологичен анализ на суровини, материали, полуфабрикати и готова продукция.

Специалност 5410104 "Производство на месо, месни продукти и риба"

17. Приема и съхранява суровини, материали, полуфабрикати; контролира условията на съхранение; Подготвя, преработва месни и рибни суровини; определя степента на готовност; анализира показателите и параметрите на технологичния процес; установява отклонения в качеството и причините за тях; взема мерки за отстраняване и недопускане. Опакова, съхранява и експедира готова продукция. Познава предназначението и позиционира технологично оборудване в производствен участък. Обслужва, регулира и контролира машини, апарати, съоръжения, инсталации; оценява техническата из-	Качество и хранителна безопасност на месото, месните и рибните полуфабрикати и готовите продукти; Системи за контрол на качеството - ISO, ДПП/ДХП, НАССР и др.; Здравословни и безопасни условия на труд; Месни и рибни суровини - видове, състав, свойства, качествени показатели, условия за съхранение и др.; Технологични процеси при месодобив и месопреработка; Технологично оборудване за производство на месо, месни и рибни продукти; Технохимични и микробиологични анализи; Технологичен контрол на
--	---

правност и безопасност при работа с технологично оборудване.

Упражнява контрол в производствен участък.

Извършва технокимичен и микробиологичен анализ на суровини, материали, полуфабрикати и готова продукция.

производството.

Специалност 5410105 "Производство на консерви"

18. Приема и съхранява суровини, материали, полуфабрикати; контролира условията на съхранение.

Подготвя, смиля, преработва плодове и зеленчуци; определя степента на готовност; анализира показателите и параметрите на технологичния процес; установява отклонения в качеството и причините за тях; взема мерки за отстраняване и недопускане.

Опакова, съхранява и експедира готова продукция.

Познава предназначението и позиционира технологично оборудване в производствен участък.

Обслужва, регулира и

Качество и хранителна безопасност на суровини, полуфабрикати, консервирани храни;

Системи за контрол на качеството - ISO, ДПП/ДХП, НАССР и др.

Здравословни и безопасни условия на труд;

Суровини и материали за производство на консерви - видове, състав, свойства, качествени показатели, условия за съхранение и др.;

Технологични процеси при производство на консерви;

Технологично оборудване за производство на консерви;

контролира машини, апарати, съоръжения, инсталации; оценява техническата изправност и безопасност при работа с технологично оборудване.

Упражнява контрол в производствен участък.

Извършва технокимичен и микробиологичен анализ на суровини, материали, полуфабрикати и готова продукция.

Технокимични и микробиологични анализи;
Технологичен контрол на производството.

Специалност 5410106 "Производство на алкохолни и безалкохолни напитки"

19. Приема и съхранява суровини, материали, полуфабрикати; контролира условията на съхранение; Подготвя, смиля, преработва суровини и материали; определя степента на готовност; анализира показателите и параметрите на технологичния процес; установява отклонения в качеството и причините за тях; взема мерки за отстраняване и недопускане. Опакова, съхранява и експедира готова продукция. Познава предназначението

Качество и хранителна безопасност на суровините, полуфабрикатите и готовата продукция при производството на напитки;
Системи за контрол на качеството - ISO, ДПП/ДХП, НАССР и др.
Здравословни и безопасни условия на труд;
Суровини - видове, състав, свойства, качествени показатели, условия за съхранение и др.;
Технологични процеси при производство на

и позиционира технологично оборудване в производствен участък.

Обслужва, регулира и контролира машини, апарати, съоръжения, инсталации; оценява техническата изправност и безопасност при работа с технологично оборудване.

Упражнява контрол в производствен участък.

Извършва технокимичен и микробиологичен анализ на суровини, материали, полуфабрикати и готова продукция.

напитки;

Технологично оборудване за производство на

напитки;

Технокимични и микробиологични анализи;

Технологичен контрол на производството.

Специалност 5410107 "Производство на захар и захарни изделия"

20. Приема и съхранява суровини, материали, полуфабрикати; контролира условията на съхранение; Подготвя и преработва суровини и материали за производство на захар и захарни изделия; определя степента на готовност; анализира показателите и параметрите на технологичния процес; установява отклонения в качеството и причи-

Качество и хранителна безопасност при производството на захар и захарни изделия; Системи за контрол на качеството - ISO, ДПП/ДХП, НАССР и др. Здравословни и безопасни условия на труд; Суровини - видове, състав, свойства, качествени показатели, условия за съхранение и др.;

ните за тях; взема мерки за отстраняване и недопускане. Опакова, съхранява и експедира готова продукция. Познава предназначението и позиционира технологично оборудване в производствен участък. Обслужва, регулира и контролира машини, апарати, съоръжения, инсталации; оценява техническата изправност и безопасност при работа с технологично оборудване. Упражнява контрол в производствен участък. Извършва технохимичен и микробиологичен анализ на суровини, материали, полуфабрикати и готова продукция.

Технологични процеси при производство на захар и захарни изделия; Технологично оборудване за производство на захар и захарни изделия; Технохимични и микробиологични анализи; Технологичен контрол на производството.

Специалност 5410108 "Производство на тютюн и тютюневи изделия"

21. Приема и съхранява суровини, материали, полуфабрикати; контролира условията на съхранение. Подготвя и преработва тютюн и произвежда тютюневи изделия; определя степента на готовност; анализира

Качество и хранителна безопасност на тютюна и тютюневите изделия; Системи за контрол на качеството - ISO, ДПП/ДХП, НАССР и др.; Здравословни и безопасни условия на труд;

показателите и параметрите на технологичния процес; установява отклонения в качеството и причините за тях; взема мерки за отстраняване и недопускане.

Опакова, съхранява и експедира готова продукция.

Познава предназначението и позиционира технологично оборудване в производствен участък.

Обслужва, регулира и контролира машини, апарати, съоръжения, инсталации; оценява техническата изправност и безопасност при работа с технологично оборудване.

Упражнява контрол в производствен участък.

Извършва технокимичен и микробиологичен анализ на суровини, материали, полуфабрикати и готова продукция.

Тютюни - видове, състав, свойства, качествени показатели, условия за съхранение и др.;

Технологични процеси при производство на тютюн и тютюневи изделия;

Технологично оборудване при производство на тютюн и тютюневи изделия;

Технокимични и микробиологични анализи;

Технологичен контрол на производството.

Специалност 5410109 "Производство на растителни мазнини, сапуни и етерични масла"

22. Приема и съхранява суровини, материали, полуфабрикати; контролира условията на съхранение.

Качество и хранителна безопасност на растителните мазнини, сапуните и етеричните масла;

Подготвя и преработва суровини, произвежда растителни мазнини, сапуни и етерични масла; определя степента на готовност; анализира показателите и параметрите на технологичния процес; установява отклонения в качеството и причините за тях; взема мерки за отстраняване и недопускане.

Опакова, съхранява и експедира готова продукция.

Познава предназначението и позиционира технологично оборудване в производствен участък.

Обслужва, регулира и контролира машини, апарати, съоръжения, инсталации; оценява техническата изправност и безопасност при работа с технологично оборудване.

Упражнява контрол в производствен участък.

- Извършва технокимичен и микробиологичен анализ на суровини, материали, полуфабрикати и готова продукция.

Системи за контрол на качеството - ISO, ДПП/ДХП, НАССР и др.;

Здравословни и безопасни условия на труд;

Суровини - видове, състав, свойства, качествени показатели, условия за съхранение и др.;

Технологични процеси при производство на растителни мазнини, сапуни и етерични масла;

Технологично оборудване за производство на растителни мазнини, сапуни и етерични масла;

Технокимични и микробиологични анализи;

Технологичен контрол на производството.

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 за оценяване (ДВ, бр. 37 от 2003 г.). При оценяването се определя степента на постигане на поставените цели и подцели на обучението.

Оценяването се извършва на три нива - входящо, междинно и изходно.

Оценките от проверките се изчисляват по шестобалната система.

Входящото образователно равнище за начално професионално обучение се удостоверява чрез:

- свидетелство за завършено основно образование при прием на ученици и лица, навършили 16 години - за професионално образование в професионалните гимназии;

- диплома за средно образование при прием на лица, навършили 16 години - за професионално обучение в центрове за професионално обучение или в професионални гимназии.

Входящото равнище при повишаване на квалификацията се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация или удостоверение за професионално обучение.

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, закони и зависимости;

Добър 4 - обучаваният разбира, обяснява и сравнява 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 анализи, оценки и сравнения на процеси и технологии по предварително зададени критерии.

5.1.2. За оценяване по практика

Слаб 2 - обучаваният не може да изпълни поставена практическа задача в позната ситуация по предварително дадени указания;

Среден 3 - обучаваният умее да изпълни поставена практическа задача в позната ситуация, спазвайки правилата за безопасен труд, по предварително дадени указания;

Добър 4 - обучаваният умее да изпълни самостоятелно поставена практическа задача в познати условия, спазвайки правилата за безопасен труд, по предварително дадени указания;

Много добър 5 - обучаваният умее да изпълни поставена практическа задача в нови условия, да подбере сам методи и материали, спазвайки правилата за безопасен труд;

Отличен 6 - обучаваният умее да разработи план за изпълнение и да изпълни практическа задача в нови условия, спазвайки правилата за безопасен труд, както и да оцени качеството на работата си.

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 си);
- 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, се разработват в съответствие с научните изисквания за всеки от тях.

5.2. Оценяване на изхода

Държавните изпити за придобиване на трета 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 ДООИ за придобиване на квалификация по професията "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост" - трета степен на професионална квалификация.

5.2.1. Изпит по теория

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

Таблица 4

Критерий	Показатели	Тежест (%)
1. Знания за технологичните процеси и технологичното оборудване при производството	Същност, цели, значение на технологичните процеси и технологичното оборудване, технологичните параметри и показатели;	40

на храни и напитки в съответствие с нормативните изисквания	Последователност на технологичните процеси и операции.	
2. Знания за организацията и контрола на производството на храни и напитки	Методи и форми на организация на производството и труда; Технологичен контрол на производствените процеси - видове, методи, средства.	25
3. Икономически и трудовоправни знания	Трудово законодателство, права и задължения на участниците в трудовия процес, договорни отношения между работодател и работник, системи за заплащане на труда и др. Оперативна, статистическа и счетоводна дейност.	20
4. Знания за здравословни и безопасни условия на труд и производство на качествена и безопасна храна	Изисквания за безопасна работа на работното място съгласно нормативните документи; Правила за производство на качествена и безопасна храна.	10
5. Чуждоезикови знания и умения	Превод на кратък текст, свързан с изучаваната професия.	5

5.2.2. Изпит по практика

Критериите за оценяване са формулирани като обобщение на подцелите от "Цели на обучението". Показателите за оценяване отразяват степента на постигане на подцелите. 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 табл. 5.

Таблица 5

Критерий	Показатели	Тежест (%)
1. Изпълнение на производствени дейности по специалността в съответствие с нормативните изисквания	Прилагане на усвоените теоретични знания и практически умения в конкретни практически дейности; Спазване на нормативните изисквания; осмисляне на изпълнението на задачата според конкретното изделие; Точно спазване на разходните норми; Умения за работа с материално-техническата база - машини, съоръжения, инструменти, пособия и др.; Ефективно и екологично използване на суровини, материали, полуфабрикати; Оценка и самооценка на резултатите от дейността	75

(постижения, грешки, пропуски);
организация на труда;
Спазване на правилата за ДПП/ДХП при изпълнение на конкретна задача.

2. Здравословно и безопасно упражняване на изучаваната професия и опазване на околната среда	Знания и умения за безопасна работа на работното място при изпълнение на изпитното задание; Безопасна работа с машини, съоръжения, инструменти, материали; Разпознаване на опасни ситуации при изпълнение на конкретна задача, дефиниране и спазване на предписанията за своевременна реакция; Умение за оказване на първа помощ на пострадал при авария; Опазване на околната среда при изпълнение на конкретни производствени дейности.	10
3. Организация на работното място	Подготвяне на необходимите материали, суровини, машини, съоръжения, пособия за изпълнение на изпитното задание; Почистване и подреждане на работното място;	10

	Спазване на технологичната последователност при работа.	
4. Хигиенна безопасност на произвежданите храни и напитки	Спазване на инструкциите и правилата за производство на безопасни храни и напитки.	5
	Общо	100

5.3. Удостоверяване на професионалното образование и обучение

Завършено професионално обучение с придобиване на трета степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация.

Съдържанието на документа се определя съгласно ДООИ за документите за системата на народната просвета и ДООИ за придобиване на квалификация по професията "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост" - трета степен на професионална квалификация.

6. Изисквания към материалната база

Материалната база е в съответствие с изискванията на действащите нормативни 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.

Обучението по теория се осъществява в учебни кабинети, а по практика - в учебни работилници или базови обекти (предприятия), при предварително сключени договори. Нормативните изисквания към учебната работилница са в съответствие с дейностите, които ще се извършват в нея, с ергономичните и естетичните изисквания и с методическите указания.

6.1. Учебен кабинет

6.1.1. Основно оборудване: 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; програмни продукти.

6.2. Учебни работилници и лаборатории

Учебните работилници се оборудват с машини и съоръжения, както и със съответни помагала съобразно всяка специалност. Учебните работилници осигуряват работни места за всички обучавани, както и едно работно място за обучаващия.

6.2.1. Основно оборудване за специалност "Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи"

Приемни съоръжения, силосни клетки, сепаратори, шелмашина, четкомашина, овлажнителни апарати, кондиционери,

валцмашини, планзихтери, грисмашини, бъркачки, машини за пакетиране, дозатори, лющачни машини, чукови дробилки, магнитни сепаратори, циклони, смесители, пулверизаторни дюзи, инсталация за гранулиране и др.

Лаборатория: храномер, влагомер, глутеномиячка, тестомесачка, диафаноскоп, мелничка за смилане, лабораторен планзихтер, техническа и аналитична везна, сушилня, термостат, прибори, пособия и др.

6.2.2. Основно оборудване за специалност "Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия"

Работна маса, везна, тестомесачна машина, миксер, машина за обработка на тесто, ферментационна камера, съоръжения за топлинна обработка (пещ, котлони, съоръжения за пържене), хладилни камери, ръчни инструменти и инвентар, три мивки, столове и учебна дъска.

Лаборатория: аналитична и техническа везна, дестилатор, термостат, водна баня, сушилня, глутеномиячка, печка, хладилник, камина, ексикатор, прибори и пособия и др.

6.2.3. Основно оборудване за специалност "Производство и преработка на мляко и млечни продукти"

Приемни съоръжения, съдове за съхранение, центрофуги, хомогенизатори, топлообменни апарати (пастьоризатори и др.), замразяващи апарати, сушилни, заквасочник, маслоизготвители, сиреноизготвители, разфасовъчни и пакетиращи машини за мляко и млечни продукти, преси, агрегат за формиране на кашкавал, вани, опаковъчен вакуумапарат, волфмашина, термостатна камера, хладилна камера и др.

Лаборатория: апаратура за определяне на масленост, рефрактометър, електронни везни, сушилня, микроскопи, прибори и др.

6.2.4. Основно оборудване за специалност "Производство на месо, месни продукти и риба"

Транспортен път, маси за обезкостяване с неръждаеми плотове, съоръжения за рязане, волфмашина, кутермашина, ледогенератор, бъркачна машина, шприцмашина, тумблер, съдове за мариноване, пълначна машина, автомати за дозиране и клипсоване, термична камера, димогенератор, опаковъчна техника, тегловни автомати, хладилни камери и работни инструменти.

Лаборатория: технико-химична и аналитична везна, центрофуга, ексикатор, електрическа сушилня с автоматичен терморегулатор, дестилатор, водна баня, муфелна пещ, апарат на Соксле, Келдалов апарат, рН-метър, ареометри, епруветки на Тиле, трихинелоскоп, миксер, ножици, пинсети, скалпели, реактиви, лабораторни прибори и пособия (епруветки, колби, пипети, бюрети, фунии, мерителни цилиндри, филтри, термометри и др.).

6.2.5. Основно оборудване за специалност "Производство на консерви"

Приемни съоръжения, машини и съоръжения за предварителна обработка на плодове и зеленчуци, пасирмашини, дробилки, мелници, бланшори, пържилни вани, стерилизатори, сушилни, охладителни и замразвателни апарати, вакуумизпарителни инсталации, преси, центрофуги, хомогенизатори, деаератори, филтри, помпи, депозитни съдове, конфитюрни казанчета, пастьоризатори, машини за пълнене, затваряне и опаковане на консерви и др.

Лаборатория: дестилатор за вода, хладилник, хомогенизатор, рефрактометър, рН-метър, сушилня, водна баня, муфелна пещ, технически и аналитични везни, термостат, камина, микроскоп, автоклав, центрофуга, спектрофотометър, спектрален колориметър,

апарат на Хьоплер, желеметър, пектинометър, термометри, ареометри, прибори и др.

6.2.6. Основно оборудване за специалност "Производство на алкохолни и безалкохолни напитки"

Приемни съоръжения, гроздомелачки, оцедвачи, преси, винификатори, винематици, сулфодозатори, помпи, филтри, фризерни, пастьоризатори, апарати за производство на малц и пивна мъст, ферментатори, ацетатори, сатуратори, дестилационни апарати, машини и съоръжения за бутилиране и опаковане на напитки.

Лаборатория: дестилационен апарат, аналитична и техническа везна, рефрактометър, спектрофотометър, афрометър, хайсметър, поляриметър, ебулиометър на Салерон-Дюжарден, рН-метър, водна баня, апарат за летлива киселинност, апарат на Киелдал, портативна мелница, озахарителен (майш) апарат, фаринотом, сушилна и др.

6.2.7. Основно оборудване за специалност "Производство на захар и захарни изделия"

Приемни съоръжения за суровини, резачки, дифузна уредба, екстрактори, преддефекатор, дефекатор, сатуратор, филтри, вакуумапарати, центрофуги, кристализатори, мелници, сита, сепаратори, вакуумфилтри, лавьор, автоклав, неутрализатор, месачни машини, изтеглящи машини, дражирбарабани, машини за производство на шоколадови изделия, халва, локум, бисквити, вафли, дражебонбони, фонданови бонбони, желебонбони, млечно-маслени бонбони, машини за опаковка и разфасоване на готовите захарни изделия и др.

Лаборатория: рефрактометри, поляриметри, сушилни, техническа и аналитична везна, апарат на Соксле, прибори и др.

6.2.8. Основно оборудване за специалност "Производство на тютюн и тютюневи изделия"

Сушилни съоръжения, апаратура за регулиране на влажност и температура, сортировачи, смесители, тютюноизграждащи агрегати, кантари, ферментационни камери, вакуумнавлажнителни камери, резачни машини, барабани за охлаждане, обезпрашаване и подсушаване на тютюна, машини и съоръжения за преработка на тютюневите жили, цигарени машини, машини за производство на цигарени филтри, филтропоставящи, опаковъчни, целофаниращи, пачкиращи и кашонирмашини.

Лаборатория: апаратура за определяне на влагосъдържание, апаратура за определяне на катран, прибори и др.

6.2.9. Основно оборудване за специалност "Производство на растителни мазнини, сапуни и етерични масла"

Ситови сепаратори, сепаратори, смукателни вентилатори, четкови мелници, лющачни машини, валцови мелници, шнекови преси, екстрактори, котли за варене на сапун, бъркачки, охладителни преси, резачни машини, дестилационни казани, кондензатор-охладители, кохобатори, флорентински съдове, сборници за етерични масла и дестилирани води, помпи, филтри, охладители, техническа и аналитична везна, рефрактометър, денситометър, поляриметър, рН-метър и др.

Лаборатория: газхроматограф, рефрактометър, денситометър, поляриметър, рН-метър, бюрета, техническа и аналитична везна и др.

7. Изисквания към обучаващите

Обучението по задължителна професионална подготовка, специфична за професията "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост" - трета степен на професионална квалификация, включваща теоретично обучение и практическо обучение - учебна и производствена практика, се извършва от квалифицирани обучаващи, които отговарят на следните изисквания:

7.1. По теоретично обучение:

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

7.2. По практическо обучение (учебна и производствена практика):

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

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

8. Процедури за преглед и актуализиране на ДОИ по професията "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост" - трета степен на професионална квалификация:

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