

# **НАРЕДБА № 4 ОТ 3 ФЕВРУАРИ 2022 Г. ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯТА "ХЛЕБАР-СЛАДКАР"**

*Издадена от министъра на образованието и науката*

*Обн. ДВ. бр.13 от 15 февруари 2022г.*

## **Раздел I. Общи положения**

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

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

Чл. 3. Въз основа на ДОС по чл. 1 и рамковите програми по чл. 10, ал. 3, т. 2, 3 и 6 от Закона за професионалното образование и обучение се разработват типови учебни планове за ученици, учебни планове за лица, навършили 16 години, и учебни програми за обучението по специалностите по чл. 2.

## **Раздел II. Съдържание на държавния образователен стандарт**

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

(2) Държавният образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията 541030 "Хлебар-сладкар" включва общата, отрасловата и специфичната професионална подготовка с необходимите професионални компетентности, които гарантират на обучаемия възможността за упражняване на професията след завършване на обучението.

## **Преходни и Заключителни разпоредби**

§ 1. (1) Типовите учебни планове по чл. 3, разработени въз основа на тази наредба, се прилагат от учебната 2022/2023 година за учениците, които от тази година започват обучението си за придобиване на професионална квалификация по професията.

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

които са действали при постъпването им.

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

§ 2. Тази наредба се издава на основание чл. 22, ал. 6 във връзка с ал. 2, т. 6 от Закона за предучилищното и училищното образование и отменя Наредба № 44 от 2012 г. за придобиване на квалификация по професията "Хлебар-сладкар" (ДВ, бр. 17 от 2012 г.).

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

Приложение към чл. 2

**Държавен образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията "Хлебар-сладкар"**

Професионално направление:				
541	Хранителни технологии			
Наименование на професията:				
541030	Хлебар-сладкар			
Специалности:		Степен на професионална квалификация:	Ниво по Национална квалификационна рамка (НКР):	Ниво по Европейска квалификационна рамка (ЕКР):
5410301	Производство на хляб и хлебни изделия	Втора	3	3
5410302	Производство на сладкарски изделия	Втора	3	3
5410303	Декорация на сладкарски изделия	Втора	3	3

*1. Изисквания към кандидатите*

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

За придобиване на втора степен на професионална квалификация по професията "Хлебар-сладкар" от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 от ЗПОО (утвърден от министъра на образованието и науката със Заповед № РД-09-413 от 12.05.2003 г.; посл. изм., Заповед № РД-09-4493 от 18.11.2021 г.) изискванията за входящото минимално образователно равнище към кандидатите са:

- за ученици - завършено основно образование;
- за лица, навършили 16 години - завършен първи гимназиален етап.

Изискванията за входящо минимално квалификационно равнище при продължаващо професионално обучение с придобиване на втора степен на професионална квалификация е придобита първа степен на професионална квалификация по професия от област на образование "Производство и преработка".

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

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

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

## 2. Описание на професията

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

Хлебар-сладкарят изработва ръчно или машинно хляб, хлебни и сладкарски изделия, като спазва технологичния процес и технологичната инструкция за всяко изделие. Приема, окачествява и съхранява суровини, материали и полуфабрикати. Следи условията на съхранение и срока на годност на суровините и последователността на влагането им в производството. Подбира, подготвя и дозира суровини и материали за всяко изделие съгласно технологичната документация и рецептура на изделието. Замесва хлебни и сладкарски теста и изработва полуфабрикати. Извършва механична обработка на хлебни теста и оформя сладкарски полуфабрикати. Задава и контролира технологичните параметри на съоръженията за ферментация и термична обработка, следи процесите и определя готовността на полуфабрикатите и продуктите. Подготвя и комбинира различни сладкарски полуфабрикати в основата на сладкарското изделие, като спазва изискванията за съчетаването им, свързани с пропорции, съвместимост на вкусове, цветове, форми, последователност на операциите и др. Оформя външния вид на продукта. Опакова, етикетира, съхранява и експедира готовите изделия. Отговаря за качеството на готовата продукция.

Хлебар-сладкарят подготвя и организира сам работното си място, проверява техническата готовност на машините и съоръженията и извършва технологични настройки, използва ефективно материално-техническата база и ресурсите, прилага правилата за безопасни условия на труд, спазва санитарно-хигиенните изисквания и опазва околната среда. В процеса на работа той съблюдава добрите производствени практики (ДПП), добрите хигиенни практики (ДХП) и системата за безопасност на храните, основана на методите и принципите на системата НАССР.

Хлебар-сладкарят използва технологична документация (рецептурници, справочници, технологични инструкции, стандарти, системи за безопасност на храните и др.). Попълва документи за входящ, текущ и изходящ контрол, работни контролни карти, чек-листове и други от въведената система за управление на качеството (СУК) и системата за самоконтрол НАССР. Носи отговорност за качествено и в срок извършване на възложените дейности. Изпълнява задачи както индивидуално, така и като член на работен екип.

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

Необходимите личностни качества за упражняване на тази професия са дисциплинираност, отговорност, организираност, издръжливост на високи натоварвания, умения за работа в екип, сръчност, прецизност, наблюдателност, естетически подход, усет за пропорции и съчетание на цветовете, вкусове и форми, въображение, креативност, творчество, умения за справяне в критични ситуации.

Хлебар-сладкарят задължително носи работно облекло, лични предпазни средства и стриктно спазва лична хигиена по време на работа.

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

Хлебар-сладкарят може да работи във фирми с дейност в областта на хлебопроизводството и сладкарството; заведения за хранене - ресторанти, кафе-сладкарници, ресторант-пицария, фирми за производство на полуфабрикати, фирми за кетъринг и др.

## 2.2. Възможности за продължаване на професионалното обучение

Придобилите професионална квалификация по професията "Хлебар-сладкар" могат да продължат обучението си по друга професия от професионално направление "Хранителни технологии".

При обучението единиците резултати от ученето по общата професионална подготовка и по отрасловата професионална подготовка се зачитат.

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

2.3. Възможности за професионална реализация съгласно Националната класификация на професиите и длъжностите (НКПД-2011) в Република България, утвърдена със Заповед № РД-01-931 от 27.12.2010 г. на министъра на труда и социалната политика, посл. изм. и доп. със Заповед № РД-01-342 от 10.12.2021 г.

Придобилите втора степен на професионална квалификация по професията "Хлебар-сладкар" могат да заемат длъжности от НКПД от единична група 3434 "Главни готвачи", единична група 7512 "Работници по производство на хлебни, сладкарски и тестени изделия", единична група 8160 "Машинни оператори в хранително-вкусовата промишленост", единична група 5120 "Готвачи", както и други подходящи длъжности при актуализиране на НКПД.

## 3. Единици резултати от ученето (ЕРУ)

3.1. Списък на единиците резултати от учене (ЕРУ) и на резултатите от учене (РУ) по видове професионална подготовка

**ЕРУ по обща професионална подготовка - единна за всички професии с втора степен на професионална квалификация**

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

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

1.2. РУ Осъществява превантивна дейност по опазване на околната среда

1.3. РУ Участва в овладяването на рискови и аварийни ситуации

### ЕРУ 2. Икономика

2.1. РУ Познава основите на пазарната икономика

2.2. РУ Познава характеристиките на дейността на фирмата

### ЕРУ 3. Предприемачество

3.1. РУ Познава основите на предприемачеството

3.2. РУ Формира предприемаческо поведение

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

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

- 4.1. РУ Обработка информация и съдържание с ИКТ
- 4.2. РУ Осъществява комуникация посредством ИКТ
- 4.3. РУ Създава цифрово съдържание с ИКТ

ЕРУ 5. Организация и контрол на производствения процес

- 5.1. РУ Организира процеса на работа
- 5.2. РУ Изпълнява качествено трудовите дейности

ЕРУ 6. Комуникация и чужд език

- 6.1. РУ Общува ефективно в работния екип
- 6.2. РУ Владее чужд език по професията

ЕРУ 7. Хигиена и безопасност на храни и напитки

- 7.1. РУ Спазва хранителното законодателство
- 7.2. РУ Спазва личната хигиена, хигиената на работното място, на технологичното оборудване и на помещенията

**ЕРУ по специфичната професионална подготовка за специалност "Производство на хляб и хлебни изделия" - втора степен на професионална квалификация**

ЕРУ 8. Основни дейности при производство на хляб и хлебни изделия

- 8.1. РУ Приема, окачествява и съхранява суровини, материали и полуфабрикати
- 8.2. РУ Настройва и обслужва технологично оборудване
- 8.3. РУ Използва технологична документация
- 8.4. РУ Попълва отчетна документация
- 8.5. РУ Окачествява, опакова, етикетира и съхранява готова продукция

ЕРУ 9. Производство на хляб и хлебни изделия

- 9.1. РУ Замесва теста за различните видове хляб и хлебни изделия
- 9.2. РУ Извършва механична обработка на тесто
- 9.3. РУ Провежда окончателна ферментация и термична обработка на хляб и хлебни изделия
- 9.4. РУ Управлява процеса на замразяване на полуфабрикати от сурови или полуизпечени изделия
- 9.5. РУ Участва в производството на различни видове хляб и хлебни изделия
- 9.6. РУ Създава идеен проект за художествено оформяне на хлебни и сладкарски изделия

**ЕРУ по специфичната професионална подготовка за специалност "Производство на сладкарски изделия" - втора степен на професионална квалификация**

ЕРУ 10. Основни дейности при производство на сладкарски изделия

- 10.1. РУ Приема, окачествява и съхранява суровини, материали и полуфабрикати
- 10.2. РУ Настройва и обслужва технологично оборудване
- 10.3. РУ Използва технологична документация
- 10.4. РУ Попълва отчетна документация
- 10.5. РУ Окачествява, опакова, етикетира и съхранява готова продукция

ЕРУ 11. Изработване на полуфабрикати за сладкарски изделия

- 11.1. РУ Изработва сладкарски теста
- 11.2. РУ Изработва сладкарски кремове и полуфабрикати от инстантни смеси
- 11.3. РУ Приготвя различни видове сиропи
- 11.4. РУ Изработва полуфабрикати за художествена украса
- 11.5. РУ Създава идеен проект за художествено оформяне на хлебни и сладкарски

изделия

ЕРУ 12. Производство на сладкарски изделия

12.1. РУ Участва в производството на сочни сладкарски изделия

12.2. РУ Участва в производството на сухи сладкарски изделия

**ЕРУ по специфичната професионална подготовка за специалност "Декорация на сладкарски изделия" - втора степен на професионална квалификация**

ЕРУ 13. Основни дейности при декорация на сладкарски изделия

13.1. РУ Приема, оценява и съхранява суровини, материали и полуфабрикати

13.2. РУ Настройва и обслужва технологично оборудване

13.3. РУ Използва технологична документация

13.4. РУ Попълва отчетна документация

13.5. РУ Оценява, опакова, етикетира и съхранява готова продукция

ЕРУ 14. Изработване на полуфабрикати и основи за сладкарски изделия

14.1. РУ Изработва сладкарски теста

14.2. РУ Изработва сладкарски кремове и полуфабрикати от инстантни смеси

14.3. РУ Приготвя различни видове сиропи

14.4. РУ Изработва сладкарски основи

ЕРУ 15. Декориране и дизайн на сладкарски изделия

15.1. РУ Създава идеен проект за художествено оформяне на сладкарско изделие

15.2. РУ Изработва елементи за художествена украса чрез моделиране

15.3. РУ Изработва елементи за художествена украса чрез шаблон

15.4. РУ Изработва елементи за художествена украса чрез матрица

15.5. РУ Оформя външния вид на изделието

3.2. Описание на единиците резултати от учене (ЕРУ)

**ЕРУ по общата професионална подготовка - единна за всички професии с втора степен на професионална квалификация от СПШОО**

ЕРУ 1

<b>Наименование на единицата:</b>	Здравословни и безопасни условия на труд (ЗБУТ)
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	Хлебар-сладкар
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 1.1:</b>	Спазва разпоредбите за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Познава основните нормативни разпоредби за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд за конкретната трудова дейност</li><li>● Посочва основните рискове за здравето и безопасността при конкретната трудова дейност</li><li>● Изброява основните мерки за защита и средствата за сигнализация и маркировка за осигуряване на ЗБУТ</li></ul>

<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Прилага необходимите мерки за защита</li> <li>● Използва средствата за сигнализация и маркировка за осигуряване на ЗБУТ</li> <li>● Спазва необходимите мерки за осигуряване на безопасност и здраве при работа</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	● Способен е да извършва трудовата дейност, като спазва нормативните разпоредби за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място
<b>Резултат от учене 1.2:</b>	Осъществява превантивна дейност по опазване на околната среда
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Познава основните разпоредби за опазване на околната среда, отнасящи се до конкретната трудова дейност</li> <li>● Описва рисковете от замърсяване на околната среда при извършваната трудова дейност</li> <li>● Посочва основните изисквания за разделно събиране на отпадъци</li> <li>● Познава разпоредбите за съхранение, използване и изхвърляне на опасни отпадъци</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Разпознава опасни отпадъци</li> <li>● Съхранява опасни продукти и излезли от употреба материали, консумативи и други при спазване на технологията за събиране и рециклиране</li> <li>● Спазва разпоредбите за опазване на околната среда</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	● Изпълнява трудовата дейност при спазване изискванията и правилата за опазване на околната среда
<b>Резултат от учене 1.3:</b>	Участва в овладяването на рискови и аварийни ситуации
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Посочва основните рискови и аварийни ситуации</li> <li>● Описва основните изисквания за осигуряване на аварийна безопасност</li> <li>● Изброява основните стъпки за действия при аварии и аварийни ситуации</li> <li>● Описва видовете травми и методите за оказване на първа помощ</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Разпознава рисковете, които могат да доведат до възникване на пожар и/или авария</li> <li>● Спазва изискванията за осигуряване на пожарна и аварийна безопасност</li> <li>● Спазва правилата за действия при аварии и аварийни ситуации</li> <li>● Оказва първа помощ на пострадали при авария</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	● Участва в овладяването на възникнал пожар и/или авария в съответствие с установените вътрешнофирмени правила за пожарна и аварийна безопасност
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Писмен изпит/тест</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Решаване на казус по зададен сценарий</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Учебен кабинет</li> </ul>

<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Владее основни теоретични знания за: <ul style="list-style-type: none"> <li>- здравословни и безопасни условия на труд на работното място;</li> <li>- превантивна дейност за опазване на околната среда;</li> <li>- овладяване на аварийни ситуации и оказване на първа помощ на пострадали</li> </ul> </li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Избира най-подходящия тип поведение при зададените рискови ситуации</li> <li>● Вярно и точно определя необходимите действия за оказване на първа помощ</li> </ul>
-------------------------------	--

## ЕРУ 2

<b>Наименование на единицата:</b>	Икономика
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	Хлебар-сладкар
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 2.1:</b>	Познава основите на пазарната икономика
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Описва общата теория на пазарната икономика</li> <li>● Изброява основните икономически проблеми</li> <li>● Посочва ролята на държавата в пазарната икономика</li> <li>● Изброява видовете икономически субекти в бизнеса</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ориентира се относно функциите на различните икономически субекти</li> <li>● Информира се за успешни практически примери за управление на различни бизнес начинания</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е да идентифицира успешни практически примери за управление на бизнес начинания</li> </ul>
<b>Резултат от учене 2.2:</b>	Познава характеристиките на дейността на фирмата
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Познава основите на пазарното търсене</li> <li>● Описва принципите на пазарното предлагане</li> <li>● Дефинира основни икономически понятия - приходи, разходи, печалба, рентабилност</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Обяснява основни икономически понятия в контекста на дейността на организацията</li> <li>● Прилага принципите на пазарно търсене и предлагане в дейността си</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е да обясни икономическите принципи в контекста на дейността на фирмата</li> </ul>



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

### ЕРУ 3

<b>Наименование на единицата:</b>	Предприемачество
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	Хлебар-сладкар
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 3.1:</b>	Познава основите на предприемачеството
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Описва същността на предприемачеството</li> <li>● Познава принципите на предприемаческата дейност</li> <li>● Посочва видовете предприемачески умения</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Наблюдава предприемаческите процеси, свързани с дейността му</li> <li>● Участва в предприемачески инициативи в дадения бизнес сектор</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Предлага нови идеи за успешно изпълнение на трудовите дейности</li> </ul>
<b>Резултат от учене 3.2:</b>	Формира предприемаческо поведение
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Познава характеристиките на предприемаческото поведение</li> <li>● Изброява видовете предприемаческо поведение</li> <li>● Описва факторите, които влияят върху предприемаческото поведение</li> <li>● Изброява значими за упражняваната професия социални и личностни умения</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Прилага в дейността си подходящи предприемачески идеи</li> <li>● Идентифицира нови пазарни възможности</li> <li>● Докладва за необходимостта от промени, свързани с подобряване на работата</li> <li>● Предлага иновативни идеи при изпълнението на работни проекти</li> </ul>

<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е да предложи решение за оптимизиране на трудовите дейности</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Решаване на тест</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Решаване на казус по зададен сценарий</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Учебен кабинет</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Владее основни теоретични понятия в областта на предприемачеството</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на описания проблем в зададения казус</li> </ul>

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

ЕРУ 4

<b>Наименование на единицата:</b>	Използване на информационни и комуникационни технологии (ИКТ) в професионалната дейност
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	Хлебар-сладкар
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 4.1:</b>	Обработка информация и съдържание с ИКТ
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Изброява интернет търсачки</li> <li>● Познава начини за оценка на надеждността на информацията в интернет</li> <li>● Описва начините за намиране и запазване на определена цифрова информация (текст, изображения, аудио, видео, уеб страници и др.)</li> <li>● Посочва начините за възпроизвеждане на вече записано цифрово съдържание</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Използва търсачка за намиране на информация</li> <li>● Записва цифрово съдържание (текст, изображения, аудио, видео, уеб страници и др.)</li> <li>● Възпроизвежда вече записано цифрово съдържание</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Демонстрира основно владение на ИКТ при обработването на информация и съдържание с ИКТ</li> </ul>

<b>Резултат от учене 4.2:</b>	Осъществява комуникация посредством ИКТ
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Изрежда доставчици на услугата електронна поща</li> <li>● Изброява софтуер за аудио- и видеоразговори</li> <li>● Посочва доставчици на услуги за споделяне на файлове</li> <li>● Познава софтуерни продукти, свързани с професионалната дейност</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Използва електронна поща</li> <li>● Използва основни функции на софтуер за аудио- и видеоразговори</li> <li>● Споделя файлове онлайн</li> <li>● Работи със софтуерни продукти, свързани с професионалната дейност</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Демонстрира основно владееене на ИКТ при онлайн комуникация</li> </ul>
<b>Резултат от учене 4.3:</b>	Създава цифрово съдържание с ИКТ
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Посочва софтуер за създаване и редакция на просто цифрово съдържание в един формат (текст, таблици, изображения)</li> <li>● Изброява основните функции на софтуер за създаване и редакция на просто цифрово съдържание</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Създава просто цифрово съдържание в един формат (текст, таблици, изображения)</li> <li>● Редактира просто цифрово съдържание</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Демонстрира основно владееене на ИКТ при създаването на електронно съдържание</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Изпълнение на задача, свързана с намирането на информация в интернет по зададена тема, нейното съхранение и възпроизвеждане</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Изпълнение на задача, свързана със споделянето на файл в интернет пространството и изпращане на връзка (линк) за сваляне до друг потребител по електронната поща</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Учебен/компютърен кабинет</li> <li>● Персонален компютър или лаптоп</li> <li>● Достъп до интернет</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Поставените задачи са изпълнени самостоятелно и в рамките на предварително зададеното за това време</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Демонстрирани са основни знания, умения и компетентности, свързани с употребата на ИКТ</li> </ul>

ЕРУ 5

<b>Наименование на единицата:</b>	Организация и контрол на производствения процес
-----------------------------------	---

<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	Хлебар-сладкар
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 5.1:</b>	Организира процеса на работа
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Познава правилата за рационална организация на работното място</li> <li>● Познава методи за нормиране на работния процес</li> <li>● Познава действащите нормативни актове, свързани с професията</li> <li>● Дефинира основните работни процеси и дейности на работното място</li> <li>● Описва организацията и контрола на работния процес в съответствие с поставените задачи</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Планира процеса на работата си</li> <li>● Съставя график на работните си задачи</li> <li>● Прилага изискванията на действащите нормативни актове, свързани с професията</li> <li>● Подготвя работното място за изпълнение на поставените задачи</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Организира рационално процеса на работата си за ефективно изпълнение на трудовите дейности и задачи съгласно изискванията на действащите нормативни актове в професионалната област</li> <li>● Способен е самостоятелно и/или в екип да участва в работния процес на работното си място</li> </ul>
<b>Резултат от учене 5.2:</b>	Изпълнява качествено трудовите дейности
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Познава етичните норми на професионално поведение</li> <li>● Познава видовете трудови дейности, характерни за професионалната сфера</li> <li>● Познава изискванията за качествено изпълнение на трудовите дейности</li> <li>● Описва начините за оптимална организация на трудовите дейности</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Спазва етичните норми на поведение</li> <li>● Участва в изграждането на етична работна среда</li> <li>● Изпълнява отговорно трудовите дейности</li> <li>● Прилага изискванията за качествено изпълнение на трудовите дейности</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Стриктно изпълнява изискванията за качество в производството</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Писмен изпит/тест</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Казус по зададен сценарий</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на</b>	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Учебен кабинет</li> </ul>

<b>оценяването:</b>	
<b>Критерии за оценяване:</b>	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Дефинира основни теоретични понятия в организацията на работния процес</li> </ul> За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Дефинира основни теоретични понятия при разпределението на дейностите в работния процес</li> </ul>

ЕРУ 6

<b>Наименование на единицата:</b>	Комуникация и чужд език
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	Хлебар-сладкар
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 6.1:</b>	Общува ефективно в работния екип
<b>Знания:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Посочва отделните длъжности в екипа</li> <li>● Описва взаимоотношенията и йерархичните връзки в екипа</li> <li>● Изброява принципите на ефективна комуникация</li> </ul>
<b>Умения:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Спазва йерархията в екипа</li> <li>● Осъществява комуникация в екипа</li> <li>● Спазва етичните норми на поведение</li> </ul>
<b>Компетентности:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е да комуникира ефективно с всички участници в трудовия процес съобразно работния протокол</li> </ul>
<b>Резултат от учене 6.2:</b>	Владее чужд език по професията
<b>Знания:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Познава основната професионална терминология на чужд език</li> <li>● Изброява източници за информация в професионалната област на чужд език</li> <li>● Изрежда основните области на приложимост на чужд език по професията</li> </ul>
<b>Умения:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Чете професионални текстове на чужд език (специализирана литература, документация и др.)</li> <li>● Ползва чужд език при търсене на информация от интернет и други източници</li> <li>● Ползва чужд език (писмено и говоримо) при комуникация с колеги и клиенти</li> </ul>
<b>Компетентности:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Владее чужд език на ниво, позволяващо му да осъществява комуникация по професионални теми</li> </ul>

<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит - дава писмени решения и отговори на поставени задачи или въпроси</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Устен изпит - води разговори по професионални теми на чужд език; разчита специализирана документация на чужд език</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решава точно, пълно и вярно зададена писмена задача или въпрос/и</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Комуникира на чужд език по професионални теми в учебна или работна среда, разчита специализирана документация на чужд език</li> </ul>

## ЕРУ 7

<b>Наименование на единицата:</b>	Хигиена и безопасност на храни и напитки
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	Хлебар-сладкар
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 7.1:</b>	Спазва хранителното законодателство
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава изискванията на системите и програмите за осигуряване на качеството, здравна и хигиенна безопасност при производството на храни и напитки</li> <li>• Познава работната документация/програми за добри производствени практики (ДПП) и добри хигиенни практики (ДХП), НАССР (система за анализ на риска и критичните контролни точки), дневници за контрол, чек-листове и др.</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнява изискванията на системите и програмите за осигуряване на качеството при производството на храни и напитки</li> <li>• Прилага изискванията за здравна и хигиенна безопасност при производство на храни и напитки</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да изпълнява изискванията на хранителното законодателство, като проявява отговорност и ангажираност</li> </ul>
<b>Резултат от учене 7.2:</b>	Спазва личната хигиена, хигиената на работното място, на технологичното оборудване и на помещенията
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва изискванията за лична хигиена и хигиена на работното място според установения стандарт</li> <li>• Описва значението и целите на миенето и дезинфекцията на работното място, технологичното оборудване и помещенията</li> <li>• Познава стандарта за почистване на работното място,</li> </ul>

	технологичното оборудване и помещенията <ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава видовете миещи разтвори и препарати</li> <li>• Познава добрите производствени стандарти и хигиенни практики</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спазва изискванията за лична хигиена</li> <li>• Спазва изискванията за хигиена на работното място</li> <li>• Извършва миене и дезинфекция на работното място, технологичното оборудване и помещенията</li> <li>• Спазва инструкциите за работа с миещи разтвори и препарати</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е отговорно да поддържа лична хигиена, хигиена на работно място, на технологичното оборудване и помещенията</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	Средство 1: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит/тест</li> </ul> Средство 2: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решаване на казус по зададен сценарий</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	За средства 1 и 2: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Владее основните теоретични постановки в областта на хигиената и хранителното законодателство</li> </ul> За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вярно, точно и мотивирано определя действията за решаване на описания проблем в зададения казус/сценарий</li> </ul>

**ЕРУ по специфичната професионална подготовка за специалност "Производство на хляб и хлебни изделия"- втора степен на професионална квалификация**

ЕРУ 8

<b>Наименование на единицата:</b>	Основни дейности при производство на хляб и хлебни изделия
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	Хлебар-сладкар
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 8.1:</b>	Приема, окачествява и съхранява суровини, материали и полуфабрикати
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава суровините, материалите и полуфабрикатите за производство на хляб и хлебни изделия</li> <li>• Назовава органолептични качествени показатели и специфични изисквания към суровините, материалите и полуфабрикатите</li> <li>• Описва изискванията за приемане на суровини и материали спрямо утвърдените добри производствени практики (ДПП) и системи за управление на качеството (СУК)</li> <li>• Дефинира оптимални условия за съхранение</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Назовава отделните видове складови пространства</li> <li>• Дефинира правилото "FIFO" (пръв влязъл, пръв излязъл)</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверява получените количества суровини, материали и полуфабрикати</li> <li>• Сравнява информацията от придружаващата документация</li> <li>• Окачествява според органолептични качествени показатели</li> <li>• Осигурява съхранение на суровините, материалите и полуфабрикатите</li> <li>• Маркира новоприетите суровини, материали и полуфабрикати по реда на тяхното приемане</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	• Способен е да приема, окачествява и съхранява суровини, материали и полуфабрикати, като проявява отговорност и прецизност
<b>Резултат от учене 8.2:</b>	Настройва и обслужва технологично оборудване
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава устройството на технологичното оборудване</li> <li>• Дефинира принципа на действие на технологичното оборудване</li> <li>• Описва правилата за безопасна работа с оборудването</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спазва инструкциите за работа с технологичното оборудване</li> <li>• Контролира технологичните параметри, отчитани от измервателните уреди на оборудването</li> <li>• Използва технологичното оборудване, инструменти и пособия</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	• Способен е самостоятелно да обслужва и контролира технологичното оборудване, като проявява отговорност и прецизност
<b>Резултат от учене 8.3:</b>	Използва технологична документация
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава технологичната документация - технологични инструкции, разходни норми, вътрешнофирмени стандарти, рецептурници и др.</li> <li>• Познава технологични схеми за производство на всяко изделие</li> <li>• Описва същността и последователността на технологичните процеси и операции от производствения процес</li> <li>• Назовава показателите за контрол при производството на хляб и хлебни изделия и границите на техните стойности</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Използва технологична документация, вътрешнофирмени стандарти, рецептурници и др.</li> <li>• Попълва документи за добри производствени практики и система за управление на качеството и система за самоконтрол (НАССР)</li> <li>• Изготвя писмени документи, свързани с дейностите на работното място</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	• Способен е прецизно, точно и в срок да регистрира информация в документите, за които отговаря
<b>Резултат от учене 8.4:</b>	Попълва отчетна документация
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава вътрешните правила на отчетност в предприятието</li> <li>• Познава изискванията за попълване на приходно-разходни документи, отчети, заявки и др.</li> <li>• Познава графика за отчитане на документи</li> </ul>
<b>Умения</b>	• Спазва вътрешните правила на отчетност в организацията



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Попълва приходно-разходни документи</li> <li>• Изготвя отчети за регистриране на движението на стоково-материални запаси</li> <li>• Попълва заявки за допълване на липсващи запаси от суровини и материали</li> <li>• Работи с документи при издаване на полуфабрикати и готова продукция</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	• Способен е точно и отговорно да попълва отчетна документация
<b>Резултат от учене 8.5:</b>	Окачествява, опакова, етикетира и съхранява готова продукция
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Назовава органолептични качествени показатели на готовата продукция</li> <li>• Дефинира изискванията за опаковане</li> <li>• Описва особеностите при етикетирание</li> <li>• Изброява оптимални условия за съхранение</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Окачествява готовата продукция по органолептични показатели</li> <li>• Опакова готова продукция</li> <li>• Етикетира готова продукция</li> <li>• Съхранява готова продукция</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	• Способен е правилно да окачестви, опакова, етикетира и съхранява готовата продукция при спазване на изискванията
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит/тест</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическо задание</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul> <p>За средство 2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Оборудвано работно място, суровини</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вярно и точно изпълнява поставената задача, като демонстрира усвоените компетентности</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнява поставената задача, свързана с окачествяване на суровини и готова продукция по органолептични показатели</li> <li>• Демонстрира умения за опаковане и етикетирание</li> <li>• Съхранява готова продукция, спазвайки добрите производствени и добрите хигиенни практики</li> <li>• Работи правилно с технологична и отчетна документация</li> <li>• Работи безопасно с технологично оборудване, ръчни инструменти и пособия</li> <li>• Спазено е времето за изпълнение на задачата</li> </ul>

ЕРУ 9

<b>Наименование на единицата:</b>	Производство на хляб и хлебни изделия
-----------------------------------	---------------------------------------

<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	Хлебар-сладкар
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 9.1:</b>	Замесва теста за различните видове хляб и хлебни изделия
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Характеризира състава на различните видове хляб и хлебни изделия</li> <li>● Описва основните характеристики на суровините</li> <li>● Познава специфичните изисквания за подготовка на суровините</li> <li>● Дефинира правилото "FIFO" (пръв влязъл, пръв излязъл)</li> <li>● Познава технологичните параметри за замесване на различни видове теста за хляб и хлебни изделия</li> <li>● Назовава начините на замесване</li> <li>● Познава принципа на действие на технологичното оборудване за замесване на теста</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Подбира суровини по рецептура на изделието</li> <li>● Дозира суровини по рецептура, спазвайки правилото "FIFO"</li> <li>● Замесва тесто според технологичната инструкция</li> <li>● Определя органолептично готовността на замесеното тесто</li> <li>● Поддържа подходящи условия за съзряване на тестото</li> <li>● Установява готовността на тестото</li> <li>● Използва технологично оборудване</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е самостоятелно да замесва хлебно тесто с оптимални параметри, спазвайки технологичните инструкции</li> </ul>
<b>Резултат от учене 9.2:</b>	Извършва механична обработка на тесто
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Назовава начините на делене на тесто</li> <li>● Описва начините за окръгляне</li> <li>● Дефинира условията за протичане на междинна почивка на тесто</li> <li>● Изброява различните форми на хляб и хлебни изделия</li> <li>● Познава видовете и начини на формиране на теста</li> <li>● Познава различните видове пълнежи за хлебни изделия и описва тяхното приготвяне</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Разделя тесто с точно определена маса</li> <li>● Окръгля тесто</li> <li>● Осигурява условия за междинна почивка на тесто</li> <li>● Формира теста</li> <li>● Постава пълнежи при формиране на тестото според вида на изделието</li> <li>● Използва технологично оборудване и инструменти за механична обработка на тесто</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е да извършва правилно процесите на механична обработка на тесто самостоятелно и в екип при спазване на технологичните изисквания</li> </ul>
<b>Резултат от учене 9.3:</b>	Провежда окончателна ферментация и термична обработка на хляб и хлебни изделия

<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Посочва параметрите, при които протича окончателната ферментация</li> <li>● Описва качествените показатели и готовността на ферментирало тесто</li> <li>● Изброява видовете термична обработка</li> <li>● Описва основните параметри и протичащите процеси при различните видове термична обработка</li> <li>● Дефинира степен на изпичане на готовото изделие</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Задава технологичните параметрите на съоръженията за окончателна ферментация</li> <li>● Зарежда с тесто съоръженията за ферментация</li> <li>● Регулира технологичните параметри на съоръженията</li> <li>● Определя органолептично оптималната степен на ферментация на тесто</li> <li>● Подготвя изделията за термична обработка</li> <li>● Поддържа технологичните параметри за протичане на термична обработка</li> <li>● Определя готовността на изпечените изделия</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е самостоятелно да провежда окончателна ферментация и термична обработка на хляб и хлебни изделия съобразно технологичните инструкции</li> </ul>
<b>Резултат от учене 9.4:</b>	Управлява процеса на замразяване на полуфабрикати от сурови или полуизпечени изделия
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Идентифицира параметрите и процесите при замразяване на полуфабрикати</li> <li>● Дефинира степента на замразяване на полуфабрикатите</li> <li>● Описва процеса на замразяване на полуфабрикати</li> <li>● Обяснява процеса на дефростация на замразените изделия</li> <li>● Дефинира степента на дефростация преди термична обработка на замразените изделия</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Регулира параметрите на съоръженията за замразяване</li> <li>● Подготвя полуфабрикатите</li> <li>● Зарежда съоръженията за замразяване</li> <li>● Определя готовността на замразяване на полуфабрикатите</li> <li>● Подготвя изделията за термична обработка след дефростацията</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е самостоятелно да следи и управлява процеса на замразяване на полуфабрикати, спазвайки технологичните инструкции</li> </ul>
<b>Резултат от учене 9.5:</b>	Участва в производството на различни видове хляб и хлебни изделия
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Назовава основните видове хляб и описва технологичния процес</li> <li>● Познава специални и диетични видове хляб</li> <li>● Посочва особеностите в технологичния процес на изработване на специални и диетични видове хляб</li> <li>● Познава хлебните изделия без мая</li> <li>● Описва основните технологични операции на производствения процес на изделия без мая</li> <li>● Познава хлебните изделия с мая</li> <li>● Описва основните технологични операции на производствения процес на изделия с мая</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Познава вътрешнофирмени стандарти за метериални и енергийни разходи</li> <li>● Познава изискванията на добрите производствени практики, добрите хигиенни практики и ситемата за анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Изработва основни видове хляб</li> <li>● Изработва специални и диетични видове хляб</li> <li>● Изработва хлебни изделия без мая</li> <li>● Изработва хлебни изделия с мая</li> <li>● Прилага утвърдени вътрешнофирмени стандарти за материални и енергийни разходи</li> <li>● Прилага процедурите на добрите производствени практики</li> <li>● Спазва добрите хигиенни практики и системата за анализ на риска и критичните точки (НАССР)</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е самостоятелно и/или в екип да изработи различни видове хляб и хлебни изделия съгласно инструкциите от технологичната документация</li> </ul>
<b>Резултат от учене 9.6:</b>	Създава идеен проект за художествено оформяне на хлебни и сладкарски изделия
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Познава новите тенденции, технологии и инструменти за декориране и дизайн на хлебни и сладкарски изделия</li> <li>● Описва основните техники и методи на работа при декориране на хлебни и сладкарски изделия</li> <li>● Назовава специфичните особености на продуктите за декорация</li> <li>● Описва основните правила при композиране на декоративните елементи</li> <li>● Дефинира принципите на перспективата и пространствения баланс при изграждане на проект за украса</li> <li>● Познава принципите за хармонично съчетаване на цветовете</li> <li>● Изброява начини за комбиниране на различни декоративни елементи на украса</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Съобразява идеята за украса с повода, за който ще се изработва изделието и желанието на клиента</li> <li>● Прилага различни техники за изработване на идейния проект</li> <li>● Предлага композиционни и тематични решения според зададената тема</li> <li>● Извършва подбор на продуктите за декорация</li> <li>● Спазва принципите на перспективата и пространствения баланс при изграждане на проекта</li> <li>● Подбира подходящи цветове за различните елементи на украсата, съобразявайки ги по гама, колорит, тон, нюанс и др.</li> <li>● Изработва скица на композицията или триизмерен макет в определен мащаб</li> <li>● Спазва принципите за хармонично съчетаване на декоративните елементи на украсата</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е самостоятелно да изработи идеен проект на хлебно или сладкарско изделие според желанията на клиентите и/или насоките на прекия ръководител и като съобрази повода, за който ще се изработва изделието</li> </ul>

<b>Средства за оценяване:</b>	Средство 1: • Писмен изпит/тест Средство 2: • Изпълнение на практическо задание
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	За средство 1: • Учебен кабинет За средство 2: • Оборудвано работно място, суровини
<b>Критерии за оценяване:</b>	За средство 1: • Демонстрира знания за основните етапи от технологичния процес в производството на хляб и хлебни изделия За средство 2: • Подготвя необходимите суровини, материали, технологично оборудване и пособия за изпълнение на практическото задание. Произвежда качествен хляб или хлебно изделие, като спазва технологичната последователност и разходните норми. Демонстрира умения за безопасна работа с технологичното оборудване, инструменти и пособия. Спазени са добрите производствени и добрите хигиенни практики. Спазено е времето за изпълнение на задачата

**ЕРУ по специфичната професионална подготовка за специалност "Производство на сладкарски изделия" - втора степен на професионална квалификация**

ЕРУ 10

<b>Наименование на единицата:</b>	Основни дейности при производство на сладкарски изделия
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	Хлеббар-сладкар
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 10.1:</b>	Приема, окачествява и съхранява суровини, материали и полуфабрикати
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава суровините, материалите и полуфабрикатите за производство на сладкарски изделия</li> <li>• Назовава органолептични качествени показатели и специфични изисквания към суровините, материалите и полуфабрикатите</li> <li>• Обяснява процедурата за приемане на суровини и материали съгласно утвърдените добри производствени практики (ДПП) и системи за управление на качеството (СУК)</li> <li>• Идентифицира оптимални условия за съхранение</li> <li>• Изброява отделните видове складови пространства</li> <li>• Дефинира правилото "FIFO" (пръв влязъл, пръв излязъл)</li> </ul>

<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Проверява получените количества суровини, материали и полуфабрикати</li> <li>● Сравнява информацията на придружаващата документация</li> <li>● Окачествява според органолептични качествени показатели</li> <li>● Осигурява съхранение на суровините, материалите и полуфабрикатите</li> <li>● Маркира новоприетите суровини, материали и полуфабрикати по реда на тяхното приемане при спазване на правилото "FIFO"</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е да приема, окачествява и съхранява суровини, материали и полуфабрикати, като проявява отговорност и прецизност</li> </ul>
<b>Резултат от учене 10.2:</b>	Настройва и обслужва технологичното оборудване
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Познава устройството на технологичното оборудване</li> <li>● Дефинира принципа на действие на технологичното оборудване</li> <li>● Описва правилата за безопасна работа с оборудването</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Спазва инструкциите за работа с технологичното оборудване</li> <li>● Следи технологичните параметри, отчитани от измервателните уреди на оборудването</li> <li>● Използва технологичното оборудване</li> <li>● Борави с ръчни инструменти и пособия</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е самостоятелно да обслужва и следи технологичното оборудване, като проявява отговорност и прецизност и при спазване на изискванията за ЗБУТ</li> </ul>
<b>Резултат от учене 10.3:</b>	Използва технологична документация
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Познава технологичната документация - технологични инструкции, разходни норми, вътрешнофирмени стандарти, рецептурници и др.</li> <li>● Познава технологичните схеми за производство на всяко изделие</li> <li>● Описва същността и последователността на технологичните процеси и операции от производствения процес</li> <li>● Назовава показателите за контрол при производството на сладкарски изделия и границите на техните стойности</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Използва технологична документация, вътрешнофирмени стандарти, рецептурници и др.</li> <li>● Попълва документи за добри производствени практики и система за управление на качеството и система за самоконтрол (НАССР)</li> <li>● Изготвя писмени документи, свързани с дейността на работното място</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е прецизно и в срок да регистрира информация в документите, за които отговаря</li> </ul>
<b>Резултат от учене 10.4:</b>	Попълва отчетна документация
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Познава вътрешните правила на отчетност в организацията</li> <li>● Познава изискванията за попълване на приходно-разходни документи, отчети, заявки и др.</li> <li>● Познава графика за отчитане на документи</li> </ul>

<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Спазва вътрешните правила на отчетност в организацията</li> <li>● Попълва приходно-разходни документи и изготвя отчети за регистриране на движението на стоково-материални запаси</li> <li>● Попълва заявки за допълване на липсващи запаси от суровини и материали</li> <li>● Попълва документи при издаване на полуфабрикати и готова продукция</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е точно и отговорно да съставя необходимата отчетна документация</li> </ul>
<b>Резултат от учене 10.5:</b>	Окачествява, опакова, етикетира и съхранява готова продукция
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Назовава органолептични качествени показатели на готовата продукция</li> <li>● Посочва изискванията за опаковане</li> <li>● Дефинира изискванията за етикетирание</li> <li>● Описва оптимални условия за съхранение</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Окачествява готовата продукция по органолептични показатели</li> <li>● Опакова готова продукция</li> <li>● Етикетира готова продукция</li> <li>● Съхранява готова продукция</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е правилно да окачестви, опакова, етикетира и съхрани готовата продукция съгласно технологичните изисквания</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Писмен изпит/тест</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Изпълнение на практическо задание</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Учебен кабинет</li> </ul> <p>За средство 2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Оборудвано работно място, суровини</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Вярно и точно изпълнява поставената задача, като демонстрира усвоените компетентности</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Изпълнение на поставената задача, свързана с окачествяване на суровини и готова продукция по органолептични показатели</li> <li>● Демонстрира умения за опаковане и етикетирание</li> <li>● Съхранява готова продукция, спазвайки добрите производствени и добрите хигиенни практики</li> <li>● Използва правилно технологична и отчетна документация</li> <li>● Работи безопасно с технологично оборудване, ръчни инструменти и пособия</li> <li>● Спазено е времето за изпълнение на задачата</li> </ul>

<b>Наименование на единицата:</b>	Изработване на полуфабрикати за сладкарски изделия
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	Хлебар-сладкар
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 11.1:</b>	Изработва сладкарски теста
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Познава суровините и основните им характеристики</li> <li>● Изброява различните видове сладкарски теста</li> <li>● Описва състава и свойствата на различните видове сладкарски теста</li> <li>● Назовава начините на замесване на сладкарски теста</li> <li>● Описва различни техники на формиране на теста</li> <li>● Познава процеса на изпичане на тестата</li> <li>● Посочва необходимите технологични параметри за изпичане на тестата</li> <li>● Дефинира степента на изпичане на тестата</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Подготвя и дозира суровини по рецептура</li> <li>● Замесва сладкарски теста</li> <li>● Спазва рецептурата, реда за влагане на продуктите и показателите за всеки вид тесто</li> <li>● Прилага различни техники за формиране на сладкарско тесто</li> <li>● Настройва технологични параметри на съоръженията за изпичане</li> <li>● Извършва допълнителни манипулации на тестото преди изпичане, ако са посочени в технологичните инструкции</li> <li>● Следи за поддържането на оптимален режим на параметрите при термичната обработка на тестото</li> <li>● Определя готовността на изпеченото тестото</li> <li>● Осигурява подходящи условия за охлаждане на готовите полуфабрикати</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е самостоятелно да изработи качествени сладкарски теста, спазвайки технологичните инструкции</li> </ul>
<b>Резултат от учене 11.2:</b>	Изработва сладкарски кремове и полуфабрикати от инстантни смеси
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Познава основните групи сладкарски кремове</li> <li>● Характеризира състава и свойствата на различните видове кремове</li> <li>● Идентифицира суровините и основните им характеристики</li> <li>● Описва инстантните смеси</li> <li>● Посочва съоръженията за термична обработка при приготвяне на кремове</li> <li>● Познава готовността на полуфабрикатите</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Подготвя и дозира суровини по рецептура</li> <li>● Машинно или ръчно смесва суровините за приготвяне на кремове</li> <li>● Задава подходящи параметри на съоръженията за термична обработка</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Осигурява оптимален режим на зададените параметри в хода на процеса</li> <li>● Изработва полуфабрикати от инстантни смеси</li> <li>● Определя готовността на полуфабриката преди отстраняване от съоръжението</li> <li>● Осигурява подходящи условия за охлаждане на кремове и полуфабрикати</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	● Способен е самостоятелно да изработва кремове и полуфабрикати, спазвайки технологичните инструкции
<b>Резултат от учене 11.3:</b>	Приготвя различни видове сиропи
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Познава различни видове сиропи</li> <li>● Характеризира състава и свойствата на различните видове сиропи</li> <li>● Описва начина за приготвяне на различни видове сиропи и условията за тяхното охлаждане</li> <li>● Посочва реда за влагане на продуктите и технологичните показатели за всеки от тях</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Сварява различни видове сиропи</li> <li>● Спазва рецептурата, реда за влагане на продуктите и технологичните показатели за всеки от тях</li> <li>● Осигурява подходящи условия за охлаждане на сиропи</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	● Способен е самостоятелно да приготвя сиропи, спазвайки технологичните инструкции
<b>Резултат от учене 11.4:</b>	Изработва полуфабрикати за художествена украса
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Познава видовете глазури</li> <li>● Описва състава и начина на приготвяне на различни видове глазури</li> <li>● Изброява видовете гарнировки</li> <li>● Познава технологията за изработване на полуфабрикати за художествена украса</li> <li>● Познава различни техники за изработване на полуфабрикати за художествена украса</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Изработва глазури</li> <li>● Изработва гарнировки за художествена украса от различни продукти</li> <li>● Прилага различни техники за изработване на полуфабрикати за художествена украса</li> <li>● Използва технологично оборудване, инструменти и пособия</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	● Проявява прецизност и точност при изработване на полуфабрикати за художествена украса
<b>Резултат от учене 11.5:</b>	Създава идеен проект за художествено оформяне на хлебни и сладкарски изделия
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Познава новите тенденции, технологии и инструменти за декориране и дизайн на сладкарски изделия</li> <li>● Описва основните техники и методи на работа при декориране на сладкарски изделия</li> <li>● Назовава специфичните особености на продуктите за декорация</li> <li>● Описва основните правила при композиране на декоративните</li> </ul>

	<p>елементи</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Дефинира принципите на перспективата и пространствения баланс при изграждане на проект за украса</li> <li>● Познава принципите за хармонично съчетаване на цветовете</li> <li>● Изброява начини за комбиниране на различни декоративни елементи на украса</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Съобразява идеята за украса с повода, за който ще се изработва изделието и желанието на клиента</li> <li>● Прилага различни техники за изработване на идейния проект</li> <li>● Предлага композиционни и тематични решения според зададената тема</li> <li>● Извършва подбор на продуктите за декорация</li> <li>● Спазва принципите на перспективата и пространствения баланс при изграждане на проекта</li> <li>● Подбира подходящи цветове за различните елементи на украсата, съобразявайки ги по гама, колорит, тон, нюанс и др.</li> <li>● Изработва скица на композицията или триизмерен макет в определен мащаб</li> <li>● Спазва принципите за хармонично съчетаване на декоративните елементи на украсата</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е самостоятелно да изработи идеен проект на хлябно или сладкарско изделие според желанията на клиентите и/или насоките на прекия ръководител и като съобрази повода, за който ще се изработва изделието</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Писмен изпит/тест</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Изпълнение на практическо задание</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Учебен кабинет</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Оборудвано работно място, суровини</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Демонстрира знания за основните етапи на приготвяне на сладкарски полуфабрикати, познава технологичното оборудване и методите за безопасна работа с него</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Подготвя необходимите суровини, материали, технологично оборудване, инструменти и пособия за изпълнение на практическото задание. Изработва качествено сладкарски полуфабрикати, като спазва технологичните изисквания и разходните норми. Демонстрира умения за безопасна работа с машини, съоръжения, инструменти и пособия. Спазва добрите производствени практики и добрите хигиенни практики. Спазено е времето за изпълнение на задачата</li> </ul>

ЕРУ 12

<b>Наименование на</b>	Производство на сладкарски изделия
------------------------	------------------------------------

<b>единицата:</b>	
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	Хлебар-сладкар
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 12.1:</b>	Участва в производството на сочни сладкарски изделия
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Изброява видовете сочни сладкарски изделия</li> <li>● Характеризира състава и свойствата на сочни сладкарски изделия</li> <li>● Описва основни технологични операции и последователността им при изработване на сочни сладкарски изделия</li> <li>● Описва подходящи техники за художествено оформяне и декориране на изделието</li> <li>● Познава технологичното оборудване, необходимите инструменти и пособия</li> <li>● Дефинира правилата за безопасна работа</li> <li>● Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Подготвя полуфабрикати за изработване на сладкарска основа</li> <li>● Спазва рецептурата на изделието</li> <li>● Съставя сочни сладкарски основи</li> <li>● Осигурява подходящи температурни условия и охлажда основите</li> <li>● Прилага техники за изработване на художествена украса</li> <li>● Оформя художествено сочни сладкарски изделия</li> <li>● Декорира сочни сладкарски изделия</li> <li>● Използва технологично оборудване, инструменти и пособия</li> <li>● Прилага процедурите на добрите производствени практики и система за анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е самостоятелно и/или в екип да изработи сочни сладкарски изделия съобразно изискванията на технологичната документация</li> </ul>
<b>Резултат от учене 12.2:</b>	Участва в производството на сухи сладкарски изделия
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Изброява видовете сухи сладкарски изделия</li> <li>● Описва състава на различните видове сухи сладкарски изделия</li> <li>● Дефинира специфичните изисквания при приготвяне на сухи сладкарски изделия</li> <li>● Познава технологичното оборудване, необходимите инструменти и пособия</li> <li>● Изброява правилата за безопасна работа</li> <li>● Познава изискванията на добрите производствени практики и системата за анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Изработва сухи сладкарски изделия</li> <li>● Оформя сухи сладкарски изделия</li> <li>● Украсява сухи сладкарски изделия</li> <li>● Използва технологично оборудване, инструменти и пособия</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и система за анализ на риска и критичните контролни точки (НАССР)</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е самостоятелно или в екип да изработи качествено сухи сладкарски изделия съобразно изискванията на технологичната документация</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит/тест</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическо задание</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учебен кабинет</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Оборудвано работно място, суровини</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Демонстрира знания за основните етапи от технологичния процес при производството на сочни и сухи сладкарски изделия, познава технологичното оборудване и изискванията за безопасна работа с него</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготвя необходимите суровини, материали, технологично оборудване, инструменти и пособия за изпълнение на практическото задание. Изработва качествено сладкарско изделие, като спазва технологичната последователност и разходните норми. Демонстрира умения за безопасна работа с машини, съоръжения, инструменти и пособия. Спазва добрите производствени практики и добрите хигиенни практики. Спазено е времето за изпълнение на задачата</li> </ul>

**ЕРУ по специфичната професионална подготовка за специалност "Декорация на сладкарски изделия" - втора степен на професионална квалификация**

ЕРУ 13

<b>Наименование на единицата:</b>	Основни дейности при декорация на сладкарски изделия
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	Хлеббар-сладкар
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 13.1:</b>	Приема, окачествява и съхранява суровини, материали и полуфабрикати
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава суровините, материалите и полуфабрикатите за производство на сладкарски изделия</li> <li>• Назовава органолептични качествени показатели и специфични изисквания към суровините, материалите и полуфабрикатите</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Описва процедурата за приемане на суровини и материали спрямо изискванията на утвърдените добри производствени практики (ДПП) и системи за управление на качеството (СУК)</li> <li>● Изброява оптимални условия за съхранение</li> <li>● Назовава отделните видове складови пространства</li> <li>● Дефинира правилото "FIFO" (пръв влязъл, пръв излязъл)</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Проверява получените количества суровини, материали и полуфабрикати</li> <li>● Сравнява информацията на придружаващата документация</li> <li>● Окачествява според органолептични качествени показатели</li> <li>● Осигурява съхранение на суровините, материалите и полуфабрикатите</li> <li>● Маркира новоприетите суровини, материали и полуфабрикати по реда на тяхното приемане с цел спазване на правилото "FIFO"</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е да приема, окачествява и съхранява правилно суровини, материали и полуфабрикати, като проявява отговорност и прецизност</li> </ul>
<b>Резултат от учене 13.2:</b>	Настройва и обслужва технологично оборудване
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Познава устройството на технологичното оборудване</li> <li>● Дефинира принципа на действие на технологичното оборудване</li> <li>● Описва правилата за безопасна работа с оборудването</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Спазва инструкциите за работа с технологичното оборудване</li> <li>● Следи работата на оборудването</li> <li>● Контролира технологичните параметри, отчитани от измервателните уреди на оборудването</li> <li>● Използва технологичното оборудване</li> <li>● Борави с ръчни инструменти и пособия</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е самостоятелно да обслужва и контролира технологичното оборудване, като проявява отговорност и спазва изискванията за ЗБУТ</li> </ul>
<b>Резултат от учене 13.3:</b>	Използва технологична документация
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Познава технологичната документация - технологични инструкции, разходни норми, вътрешнофирмени стандарти, рецептурници и др.</li> <li>● Разчита технологични схеми за производство на всяко изделие</li> <li>● Описва същността и последователността на технологичните процеси и операции от производствения процес</li> <li>● Назовава показателите за контрол при производството на сладкарски изделия и границите на техните стойности</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Използва технологична документация, вътрешнофирмени стандарти, рецептурници и др.</li> <li>● Следва указанията от технологичната документация</li> <li>● Попълва документи за добри производствени практики и система за управление на качеството и система за самоконтрол (НАССР)</li> <li>● Изготвя писмени документи, свързани с работното място</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е прецизно и в срок да регистрира правилно информация в</li> </ul>

	документите, за които отговаря
<b>Резултат от учене 13.4:</b>	Попълва отчетна документация
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Познава вътрешните правила на отчетност в организацията</li> <li>● Познава изискванията за попълване на приходно-разходни документи, отчети, заявки и др.</li> <li>● Познава графика за отчитане на документи</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Спазва вътрешните правила на отчетност в организацията</li> <li>● Попълва приходно-разходни документи и изготвя отчети за регистриране движението на стоково-материални запаси</li> <li>● Попълва заявки за допълване на липсващи запаси от суровини и материали</li> <li>● Попълва документи при издаване на полуфабрикати и готова продукция</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е да съставя вярно необходимата отчетна документация</li> </ul>
<b>Резултат от учене 13.5:</b>	Окачествява, опакова, етикетира и съхранява готова продукция
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Назовава органолептични качествени показатели на готовата продукция</li> <li>● Описва изискванията за опаковане</li> <li>● Дефинира изискванията за етикетиране</li> <li>● Описва оптимални условия за съхранение</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Окачествява готовата продукция по органолептични показатели</li> <li>● Опакова готовата продукция</li> <li>● Етикетира готова продукция</li> <li>● Съхранява готова продукция</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е да окачествява, опакова, етикетира и съхранява правилно готовата продукция</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Писмен изпит/тест</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Изпълнение на практическо задание</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Учебен кабинет</li> </ul> <p>За средство 2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Оборудвано работно място, суровини</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Вярно и точно изпълнява поставената задача, като демонстрира усвоените компетентности</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Изпълнява поставената задача, свързана с окачествяване на суровини и готова продукция по органолептични показатели</li> <li>● Демонстрира умения за опаковане и етикетиране</li> <li>● Съхранява готова продукция, спазвайки добрите производствени и добрите хигиенни практики</li> <li>● Използва правилно технологична и отчетна документация</li> <li>● Работи безопасно с технологично оборудване, ръчни инструменти и</li> </ul>

пособия

- Спазено е времето за изпълнение на задачата

ЕРУ 14

<b>Наименование на единицата:</b>	Изработване на полуфабрикати и основи за сладкарски изделия
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	Хлебар-сладкар
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 14.1:</b>	Изработва сладкарски теста
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Познава суровините и основните им характеристики</li><li>• Изброява различните видове сладкарски теста</li><li>• Характеризира състава и свойствата на различните видове сладкарски теста</li><li>• Назовава начините на замесване на сладкарски теста</li><li>• Описва различни техники на формиране на теста</li><li>• Обяснява процеса на изпичане на тестата</li><li>• Посочва необходимите технологични параметри за изпичане на тестата</li><li>• Дефинира степента на изпичане на тестата</li></ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Подготвя и дозира суровини по рецептура</li><li>• Замесва сладкарски теста</li><li>• Спазва рецептурата, реда за влагане на продуктите и показателите за всеки вид тесто</li><li>• Прилага различни техники за формиране на тесто</li><li>• Настройва технологични параметри на съоръженията за изпичане</li><li>• Извършва допълнителни манипулации на тестото преди изпичане, ако са посочени в технологичните инструкции</li><li>• Следи за поддържането на оптимален режим на параметрите при термичната обработка на тестото</li><li>• Определя готовността на изпеченото тестото</li><li>• Осигурява подходящи условия за охлаждане на готовите полуфабрикати</li></ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Способен е самостоятелно да изработи качествени сладкарски теста, спазвайки технологичните инструкции</li></ul>
<b>Резултат от учене 14.2:</b>	Изработва сладкарски кремове и полуфабрикати от инстантни смеси
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Познава основните групи сладкарски кремове</li><li>• Характеризира състава и свойствата на различните видове кремове</li><li>• Идентифицира суровините и основните им характеристики</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва инстантните смеси</li> <li>• Посочва технологичните параметри на съоръженията за термична обработка при приготвяне на кремове</li> <li>• Познава готовостта на полуфабрикатите</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготвя и дозира суровини по рецептура</li> <li>• Машинно или ръчно смесва суровините за приготвяне на кремове</li> <li>• Задава подходящи параметри на съоръженията за термична обработка</li> <li>• Осигурява оптимален режим на зададените параметри в хода на процеса</li> <li>• Изработва полуфабрикати от инстантни смеси</li> <li>• Определя готовността на изделието преди отстраняване от съоръжението</li> <li>• Осигурява подходящи условия за охлаждане на кремове и полуфабрикати</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е самостоятелно да изработва кремове и полуфабрикати, спазвайки технологичните инструкции</li> </ul>
<b>Резултат от учене 14.3:</b>	Приготвя различни видове сиропи
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава различни видове сиропи</li> <li>• Характеризира състава и свойствата на различните видове сиропи</li> <li>• Описва начините за приготвяне на различни видове сиропи и условията за тяхното охлаждане</li> <li>• Посочва реда за влагане на продуктите и технологичните показатели за всеки от тях</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя различни видове сиропи</li> <li>• Спазва рецептурата, реда за влагане на продуктите и технологичните показатели за всеки от тях</li> <li>• Осигурява подходящи условия за охлаждане на сиропи</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е самостоятелно да приготвя различни сиропи, спазвайки технологичните инструкции</li> </ul>
<b>Резултат от учене 14.4:</b>	Изработва сладкарски основи
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава видовете сухи и сочни сладкарски изделия и основите за тях</li> <li>• Описва основните технологични операции и последователността им</li> <li>• Познава технологичното оборудване, необходимите инструменти и пособия и правилата за безопасна работа</li> <li>• Познава изискванията на добрите производствени практики и добрите хигиенни практики</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изработва основи за сухи сладкарски изделия</li> <li>• Изработва основи за сочни сладкарски изделия</li> <li>• Използва технологично оборудване, инструменти и пособия</li> <li>• Прилага процедурите на добрите производствени практики и добрите хигиенни практики</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е самостоятелно да изработи сладкарски основи, спазвайки технологичните инструкции</li> </ul>
<b>Средства за</b>	Средство 1:



<b>оценяване:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Писмен изпит/тест</li> </ul> Средство 2: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Изпълнение на практическо задание</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Учебен кабинет</li> </ul> За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Оборудвано работно място, суровини</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Демонстрира знания за основните етапи на приготвяне на сладкарски полуфабрикати, познава технологичното оборудване и изискванията за безопасна работа с него</li> </ul> За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Подготвя необходимите суровини, материали, технологично оборудване, инструменти и пособия за изпълнение на практическото задание. Изработва качествено сладкарски полуфабрикати и сладкарски основи, като спазва технологичните изисквания и разходните норми. Демонстрира умения за безопасна работа с машини, съоръжения, инструменти и пособия и др. Спазва добрите производствени практики и добрите хигиенни практики. Спазено е времето за изпълнение на задачата</li> </ul>

ЕРУ 15

<b>Наименование на единицата:</b>	Декориране и дизайн на сладкарски изделия
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Наименование на професията:</b>	Хлебар-сладкар
<b>Ниво по НКР:</b>	3
<b>Ниво по ЕКР:</b>	3
<b>Резултат от учене 15.1:</b>	Създава идеен проект за художествено оформяне на сладкарско изделие
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Познава новите тенденции, технологии и инструменти за декориране и дизайн на сладкарски изделия</li> <li>● Описва основните техники и методи на работа при декориране на сладкарски изделия</li> <li>● Назовава специфичните особености на продуктите за декорация</li> <li>● Описва основните правила при композиране на декоративните елементи</li> <li>● Дефинира принципите на перспективата и пространствения баланс при изграждане на проект за украса</li> <li>● Познава принципите за хармонично съчетаване на цветовете</li> <li>● Изброява начини за комбиниране на различни декоративни елементи на украсата</li> </ul>

<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Съобразява идеята за украса с повода, за който ще се изработва изделието, и с желанието на клиента</li> <li>● Прилага различни техники за изработване на идейния проект</li> <li>● Предлага композиционни и тематични решения според зададената тема</li> <li>● Извършва подбор на продуктите за декорация</li> <li>● Спазва принципите на перспективата и пространствения баланс при изграждане на проекта</li> <li>● Подбира подходящи цветове за различните елементи на украсата, съобразявайки ги по гама, колорит, тон, нюанс и др.</li> <li>● Изработва скица на композицията или триизмерен макет в определен мащаб</li> <li>● Спазва принципите за хармонично съчетаване на декоративните елементи на украсата</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е самостоятелно да изработи идеен проект на сладкарско изделие според желанията на клиентите и/или насоките на прекия ръководител и като съобрази повода, за който ще се изработва изделието</li> </ul>
<b>Резултат от учене 15.2:</b>	Изработва елементи за художествена украса чрез моделиране
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Познава качествата на различните пластични маси</li> <li>● Описва възможностите на пластичните маси за изработката на украси</li> <li>● Познава специализирани инструменти и пособия за моделиране на декоративни елементи</li> <li>● Описва различни техники за изработка на декоративни елементи и орнаменти</li> <li>● Дефинира начини за моделиране на релефни или триизмерни фигури за украса</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Комбинира полуфабрикати за изработка на декоративни елементи</li> <li>● Използва инструменти и пособия при моделиране на декоративни елементи</li> <li>● Прилага различни техники за моделиране на декоративни елементи и орнаменти</li> <li>● Моделира ръчно релефни или триизмерни елементи на фигури за украса</li> <li>● Избира различни елементи</li> <li>● Оформя декоративни фигури за украса</li> <li>● Спазва добрите производствени практики и добрите хигиенни практики</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е самостоятелно да изработи качествени елементи за художествена украса чрез ръчно моделиране, спазвайки добрите производствени и добрите хигиенни практики</li> </ul>
<b>Резултат от учене 15.3:</b>	Изработва елементи за художествена украса чрез шаблон
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Дефинира начини за изработване на шаблон за елемент на украса</li> <li>● Познава материалите за изработване на шаблон</li> <li>● Описва начина за оформяне скица на модела за украса</li> <li>● Познава различни видове шаблони и щампи за изработване на</li> </ul>

	<p>елементи за художествена украса</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Обяснява основните техники за работа с шаблон</li> <li>● Описва техниката за работа с шаблон и аерограф</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Подбира материал за изработка на шаблон</li> <li>● Рисува скица на модела върху материала</li> <li>● Изрязва необходимите елементи</li> <li>● Позиционира шаблона на подходящо място от повърхността на изделието или моделиращата маса</li> <li>● Очертава контурите и оцветява вътрешните пространства на елементите за украса</li> <li>● Подбира готови шаблони и шампи според поставената тема</li> <li>● Прилага различни техники при декориране на изделието чрез шаблон</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е самостоятелно да изработи шаблон и елементи за художествена украса чрез шаблон при спазване на технологичните изисквания</li> </ul>
<b>Резултат от учене 15.4:</b>	Изработва елементи за художествена украса чрез матрица
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Познава принципа на работа с матрица</li> <li>● Дефинира спецификата на продуктите, използвани при работа с матрица (структура, пластичност, твърдост)</li> <li>● Описва начините за подбор на продуктите</li> <li>● Познава последователността на операциите при работа с матрица</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Подготвя матрицата за работа</li> <li>● Поставя в матрицата дозираното количество материал</li> <li>● Формова изделието</li> <li>● Оформя изделието, като отстранява излишното количество и заглажда повърхността</li> <li>● Изважда формованото изделие</li> <li>● Почиства матрицата за следващо формоване</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е самостоятелно да изработва елементи за художествена украса чрез матрица</li> </ul>
<b>Резултат от учене 15.5:</b>	Оформя външния вид на изделието
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Познава основните техники и начини за оформяне външния вид на изделието</li> <li>● Дефинира изисквания за естетически подбор на отделни художествени елементи за украса</li> <li>● Описва възможните композиционни и тематични решения според зададената тема</li> <li>● Обяснява устройството и принципа на работа на съоръжението за фотодекорация на сладкарски изделия</li> <li>● Познава специализиран софтуер за фотодекорация</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Създава декоративни композиции от геометрични форми и фигури на растения, животни и човека</li> <li>● Подбира художествените елементи според поставената тема</li> <li>● Работи със софтуерна програма за изработване на снимки чрез фотодекорация</li> <li>● Създава надписи</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Лакира и глазира повърхности</li> <li>● Грилира повърхности и елементи</li> <li>● Аранжира крайния вид на изделието</li> <li>● Използва инструменти и пособия</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Способен е самостоятелно да оформи външния вид на изделието според изискванията на клиента и съгласно инструкциите на прекия ръководител, като проявява прецизност, точност и креативност</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Писмен изпит/тест</li> </ul> <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Изпълнение на практическо задание</li> </ul>
<b>Условия за провеждане на оценяването:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Учебен кабинет</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Оборудвано работно място, суровини</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване:</b>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Демонстрира знания за основни теоретични понятия, свързани с принципи, методи, техники, правила за декориране и дизайн на сладкарски изделия</li> </ul> <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Подготвя необходимите суровини, материали, технологично оборудване, инструменти и пособия за изпълнение на практическото задание. Изработва прецизно сладкарски полуфабрикати за художествена украса, като демонстрира различни техники. Декорира сладкарското изделие според поставената тема Демонстрира умения за безопасна работа със съоръжения, инструменти и пособия. Спазва добрите производствени практики и добрите хигиенни практики. Спазено е времето за изпълнение на задачата</li> </ul>

#### 4. Изисквания към материалната база

Обучението по теория се осъществява в учебни кабинети, а по практика - в учебни работилници или в реална работна среда (базови обекти и предприятия) при предварително сключени договори.

##### 4.1. Учебен кабинет по теория

Основно оборудване на учебния кабинет по теория включва: работно място на всеки обучаван (работна маса и стол), работно място на обучаващия (работна маса и стол), учебна дъска, мебели, гладка свободна стена за окачване на табла, платно за прожектиране, компютър с мултимедийни проектори, достъп до интернет и други средства за обучение.

##### 4.2. База за обучение по практика

Базата за обучение по практика трябва да бъде обзаведена с маси и столове за обучаваните, работно място за преподавателя, учебна дъска, както и да има нужното оборудване съобразно видовете технологични процеси от усвояваната професия и специалности:

- **Машини и съоръжения:** тестомесачни машини, миксери, машини за обработка на тесто, ферментационни камери, съоръжения за топлинна обработка - пещи, конвектомати, котлони, съоръжения за пържене, хладилни камери, камери за шоково замразяване, фризери, темперир-машини за шоколад, водна баня, тригнезна мивка, везна, кошове за отпадъци и др.

- **Работни плокове** с подходящо покритие, инструменти, инвентар, пособия.

За правилното и безопасно протичане на практическото обучение е необходимо да се осигурят площи за гардероб и складови помещения.

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

В работилницата трябва да има осигурени противопожарни средства, лични предпазни средства за обучаваните и обучаващите, както и учебни пособия - технологични схеми, онагледяващи табла, демонстрационни модели и макети, реални образци, учебни видеофилми, специализирана литература (рецептурници, справочници, каталози и др.).

#### 5. Изисквания към обучаващите

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

По учебен предмет или модул от професионалната подготовка, за който няма съответно професионално направление в Класификатора на областите на висше образование и професионалните направления, могат да преподават лица без висше образование и без придобита професионална квалификация "учител", ако са придобили професионална квалификация при условията и по реда на Закона за професионалното образование и обучение.

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