

ПРОЕКТ
„ПОВИШАВАНЕ КАЧЕСТВОТО НА ОБУЧЕНИЕТО ПО ПРОФЕСИЯТА
„ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ ПО КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИ И НАПИТКИ“
ЧРЕЗ ОБМЕН НА ЕВРОПЕЙСКИ ОПИТ
И ИНОВАЦИИ В ОБУЧЕНИЕТО
„FOODRINKS“, ПРОГРАМА „ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ“,
ДЕЙНОСТ „ПАРТНЬОРСТВА“, 2011-2013 г.

МОДУЛИ ЗА ОБУЧЕНИЕ ПО ПРОФЕСИЯТА:
„ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ ПО КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИ И НАПИТКИ“

Ниво по НКР	Ниво по ЕКР
BG - ниво 4 RO - ниво 4 HU - ниво 4 FR - ниво 4 GR - ниво 4 TR - ниво 4 ES - ниво 4	Ниво 4

Наименование на единицата:
1^{ва} модул:
„Нови устойчиви технологии и производства в хранително-вкусовата
промишленост“

Цел на единицата:

Да се придобият резултати от ученето - знания, умения и компетентности в съответствие с последните новости в научната и техническа област за устойчиво, екологично и енергийноефективно производство:

- **Процес**

- Дисциплината допринася за обучението на специалисти по качество и безопасност на храните.
- Цели познаване, разбиране на понятия, на основни теории и методи в областта и в специалността, подходяща употреба в професионалната комуникация.

- **Пласмент**

Дисциплината осигурява набор от практически и теоретични знания в областта на пласмента на храната, необходими за бъдещите специалисти по качествен контрол и безопасност на храните в съответствие с изискванията на пазара на труда.

- **Енергия и вода**
- **Ефективност на процеса**

- Дисциплината предлага набор от практически и теоретични знания в областта на ефективността на процес на обработване на храната, необходими за съвременно обучението на специалисти по качествен контрол и безопасност на храните.
- Цели въвеждане на най-съвременните методи и техники за повишаване на ефективността на процеса в хранително-вкусовата промишленост.
- Екологични опаковки
- **Използване на субпродуктите**
- Дисциплината предлага набор от практически и теоретични знания за използването на технологии за субпродуктите от хранително-вкусовата промишленост, необходими за бъдещите специалисти, които ще заемат позиции в страните си и на европейския пазар на труда.
- Насочено е към въвеждане на най-модерните методи и техники на обработване на субпродуктите от хранително-вкусовата промишленост и получаването нови продукти

Резултати от ученето:

Обучаваният трябва да може да:

Знания:	Умения:	Компетенции:
Обучаваният трябва да знае:	Той/ тя може:	Той/ тя отговаря за/ наблюдава.....
- Да определя и описва работните схеми на различните клонове на хранително-вкусовата промишленост; - Да познава мерките за осигуряване на безопасност на околната среда; - Да посочва необходимите мерки за пестене на енергия и вода, използвани в хранително-вкусовата промишленост; - Да преценява подходящата процедура за постигана на високо ниво на ефективност на процеса;	- Да извършва конкретни дейности за технологичен контрол на различните производствени етапи; - Да използва работни техники и похвати от добрите практики за производство на безвредна хранителна продукция; - Да извършва изпитания за установяване на показатели и технологични характеристики; - Да извършва мониторинг на приложението на мерките, осигуряващи опазване на околната среда; - Да извършват сетивни и физико-химични анализи на	- Да контролира веригата на устойчивото хранително производство; - Да планира и калкулира количеството на необходимите материали; - Да разбира и разрешава технически проблеми, които могат да възникнат по време на процеса; - Да извършва икономически изчисления и качествен контрол на безопасността на храните; - Да организира събирането, складирането и унищожаването на отпадъци;

- Да разпознава най-подходящите материали и най-добрите условия за екологична опаковка; - Да обяснява принципите и методите за определяне характеристиките на суровините и готовите продукти в хранително-вкусовата промишленост; - Да определя методите за използване на субпродуктите; - Да посочи подходящи мерки за условия за съхраняване и пласмент на хранителните продукти.	суровините, помощните вещества, крайните продукти и субпродукти.	- Да организира и подготвя рециклирането на субпродуктите.
Критерии и процедури за оценка:	Минималните условия за завършване на Единица 1 са: - Изучаване на всички предмети, включени в Модул 1; - Изготвяне на проект, който включва знания и умения по всички предмети в единицата, оценени в съответствие с конкретната система за оценяване във всяка страна-партньор .	



Наименование на единицата:
2^{ра} модул:
„Правила за практическо приложение при стойностната верига на хранително-вкусовата промишленост“

Цел на единицата:
Да се придобият знания, умения и компетнтности в съответствие с най-актуалните постижения в научните и технически области:

- Стандартни правила по ключови въпроси като опаковки (материали за контакт с храната), логистика;
- Въвеждане на стандартите в хранителната верига;

- Практически обучителни занятия.

Резултати от ученето:

Обучаваният трябва да може да:

Знания	Умения	Компетенции
Той/ тя знае/ е запознат със ...	Той/ тя може/тества ...	Той/ тя отговаря за/ наблюдава
- Да познава законодателството, ползвано в хранително-вкусовата промишленост; - Да определя правила за стандарти, изискуеми за производството, складирането и пласмента на хранителните продукти; - Да открива неточности при спазването на законодателството; - Да бъде ангажиран с осигуряването на подходящи работни условия в производството; - Да определя необходимите инструменти и процедури за контрол на процесите по качество и безопасност..	- Да извършва мониторинг по прилагането на стандартите в хранителната верига, отнасящи се до проследяемостта на веригата; - Да въвежда мерки и дейности за ефективно отстраняване на отклоненията от стандартите; - Да прилага правилата за здравословни и безопасни условия на труд и да използва лични предпазни средства, адаптирани към извършваните дейности;	- Да спазва и да въвежда финансовите и административни правила; - Да прокарва правилата на ръководството в съответствие със съществуващите стандарти; - Да разбира действието на специализираното оборудване/ уреди; - Да прилага необходимите инструменти и процедури за контрол на процесите по качество и безопасност.
Критерии и процедури за оценка	Минималните условия за завършване на единица 2 са: - Изучаване на всички предмети, включени в Модул 2; - Изготвяне на проект, който включва познания по всички предмети в единицата, оценени в съответствие с конкретната система за оценяване във всяка страна	

Този проект се финансира със средства от Европейския съюз по линия на Програмата „Учене през целия живот“. Този документ отразява единствено вижданията само на екипа по проекта и Европейската комисия не може да носи отговорност за употребата на информацията, съдържаща се в него.