

НАРЕДБА № 19 ОТ 9 ЯНУАРИ 2026 Г. ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯТА "ПРОИЗВОДСТВО НА ЗАХАР И ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ"

Издадена от министъра на образованието и науката
Обн. ДВ. бр.9 от 23 Януари 2026г.

Раздел I. Общи положения

Чл. 1. С тази наредба се определя държавният образователен стандарт (ДОС) за придобиването на квалификация по професия код 072104 "Производство на захар и захарни изделия" от област на образование "Добив и производствени технологии" и професионално направление код 0721 "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 професия код 072104 "Производство на захар и захарни изделия" съгласно приложението към тази наредба определя изискванията за придобиването на първа, втора и трета степен на професионална квалификация по професията, за придобиване на квалификация по част от професията, както и за достигане на отделни единици резултати от ученето.

Чл. 3. Въз основа на ДОС по чл. 1 и рамковите програми по чл. 10, ал. 3, т. 2, 3, 5 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 професията.

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 учене за придобиване на всяка от степените на професионална квалификация по професията, критериите и средствата за оценяване на всяка единица резултат от учене, съвкупността от единици резултати от ученето, които формират придобиването на квалификация по част от професия, изискванията към материалната база и изискванията към обучаващите.

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

Заклучителни разпоредби

§ 1. Учебните планове и учебните програми по чл. 3, разработени въз основа на тази наредба, започват да се прилагат от учебната 2026 - 2027 г. за учениците, които

постъпват в VIII клас в училищното професионално образование и обучение, а за лица, навършили 16 години - от 1 януари 2026 г.

§ 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.

Приложение към чл. 2

ДЪРЖАВЕН ОБРАЗОВАТЕЛЕН СТАНДАРТ

ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯТА

"ПРОИЗВОДСТВО НА ЗАХАР И ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ"

Професионално направление				
Код: 0721	Хранителни технологии			
Професия				
Код: 072104	Производство на захар и захарни изделия			
Степени на професионална квалификация	I	II	III	-
Ниво по Национална квалификационна рамка (НКР)	2	3	4	-
Ниво по Европейска квалификационна рамка (ЕКР)	2	3	4	-

1. Изисквания към кандидатите

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

За придобиване на първа, втора и трета степени на професионална квалификация по професията "Производство на захар и захарни изделия" от Списъка на професиите за професионално образование и обучение, утвърден от министъра на образованието и науката със Заповед № РД09-2230 от 09.08.2024 г., изискванията за входящото минимално образователно равнище към кандидатите са:

1.1.1. За придобиване на първа степен на професионална квалификация

- за лица, навършили 16 години - завършен начален етап на основно образование или успешно завършен курс за ограмотяване, организиран от училища в системата на предучилищното и училищното образование по реда на Закона за насърчаване на заетостта или на Закона за предучилищното и училищното образование или валидирани компетентности за начален етап на основно образование по чл. 167, ал. 1, т. 4 от Закона за предучилищното и училищното образование.

1.1.2. За придобиване на втора степен на професионална квалификация

- за лица, навършили 16 години - завършен първи гимназиален етап.

1.1.3. За придобиване на трета степен на професионална квалификация

- за ученици - завършено основно образование;

- за лица, навършили 16 години - придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити или завършено средно образование.

Изискването за входящо квалификационно равнище при продължаващо професионално обучение за придобиване на първа, втора и трета степен на професионална квалификация е придобита квалификация съответно по част от професията, първа или втора степен на квалификация по същата професия.

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

2. Описание на професията

2.1. Първа степен на професионална квалификация по професията

Лицето, придобило първа степен на професионална квалификация по професията "Производство на захар и захарни изделия", изпълнява основни, рутинни дейности, свързани с подготовката на суровини за производство на захар и захарни изделия (например тръстикова захар, захарно цвекло, захар, какаови зърна, какаова маса, глюкозен сироп, нишесте и др.), поддържане на хигиена и логистични операции. Тези дейности се извършват под ръководството на инженер технолог или друг ръководител, като се спазват стриктно инструкциите и правилата за безопасност. Лицата с първа степен на професионална квалификация могат самостоятелно да изпълняват работните си задачи, а качеството на изпълнението се контролира от лица с по-висока степен на квалификация.

Основни дейности:

Товаро-разтоварни и складови дейности: участва във физическото разтоварване на транспортните средства и пренасянето на суровините до определените за съхранение места (ръчно или полумеханизирано); транспортира суровините до местата за съхранение, използвайки ръчни колички, транспортни ленти или други средства за вътрешнозаводски транспорт; подрежда и съхранява суровини и допълнителни материали в складови помещения, осигурявайки правилното им разположение и достъпност; захранва и отвежда суровини, материали, полуфабрикати, готова продукция, отпадъци - ръчно или механизирани, при обслужване на технологичен процес.

Подготовка на суровини и материали: извършва визуална преценка на суровините за наличие на замърсявания, повреди или отклонения във външния вид, които могат да повлияят на качеството на крайния продукт; извършва измервания на тегло, размер или консистенция на суровините, използвайки основни измервателни уреди или методи; почиства суровините от замърсявания, използвайки методи като измиване, пресяване или ръчно отстраняване на нежелани частици; извършва първична ръчна или полумеханизирана обработка на суровини, материали и полуфабрикати като разопаковане, надробяване, смилане или други операции, подготвяйки ги за следващите етапи на преработка; подготвя (сглобява) потребителски и транспортни опаковки.

Влагане на суровини в производството: под ръководство на технолога, по-опитни работници или ръководители участва в процесите на влагане на суровини в производството, като изпълнява конкретни задачи; наблюдава и зарежда машини и съоръжения, свързани с използване на суровини за захар и захарни изделия в производството. Влагането на суровини в машини и съоръжения се извършва под ръководство и не предполага обслужване на машината в цялостния ѝ смисъл.

Хигиена и санитаризация: извършва почистване, миене и дезинфекция на площадки, складови помещения, дворни пространства, производствени и санитарно-битови помещения, както и на машини, апарати и съоръжения в производството на захар и

захарни изделия; разделно сортира и събира вторични суровини (вторични продукти) и отпадъчни материали.

Разфасоване и опаковане: участва в разфасоването и опаковането на полуфабрикати и готова продукция; работи с цифрови устройства (електронни везни, етикетиращи системи и др.) при маркиране на разфасовани материали и продукция.

Намаляване на хранителните загуби (превенция на разхищаването на хранителни суровини): прилага принципи за ефективно използване на суровини и полуфабрикати с цел минимизиране на отпадъците по време на първичната обработка и съдейства за разделното събиране на отпадъци.

Устойчиви практики: работи съобразно принципите на устойчивото производство, прилагайки практики за пестене на вода, енергия и други ресурси.

Работа с цифрови устройства: използва електронни везни, етикетиращи системи, основни контролни панели и други цифрови устройства, които се използват при маркиране на разфасовани материали и продукция.

Особености на професията за първа степен на квалификация:

Работно време: възможна е работа на смени, включително нощни смени, особено в предприятия с непрекъснато производство. Работата може да бъде и на фиксиран график през деня.

Работна среда: работата често се извършва в производствени помещения, където може да има шум, вибрации, прах и специфични миризми, свързани с производството на захар и захарни изделия. Необходимо е носене на работно облекло и лични предпазни средства.

Повторяемост на дейностите: голяма част от работата е рутинна и повторяема, изискваща прецизност и внимание към детайла при изпълнение на стандартизирани процедури.

Местоположение на работното място: работата се извършва предимно на едно и също място в производствен цех или складово помещение.

Отговорности:

- Носи отговорност за качеството на собствената работа при изпълнение на конкретните задачи.

- Носи отговорност за правилното използване и поддържане на поверените му инструменти и оборудване.

- Носи отговорност за спазване на правилата за безопасност и предотвратяване на инциденти.

Взаимоотношения: работи под прякото ръководство на инженер-технолог или друг ръководител, притежаващ съответното висше образование. Комуникира с колеги от смяната и други отдели.

Личностни качества: дисциплина, отговорност, прецизност, умения за работа в екип, спазване на инструкции, физическа издръжливост.

2.2. Втора степен на професионална квалификация по професията

Лицето, придобило втора степен на професионална квалификация по професията "Производство на захар и захарни изделия", изпълнява самостоятелно операции, свързани с производството, опаковането, съхранението и експедицията на захар и захарни изделия. Неговата дейност се организира и контролира от специалист с по-висока квалификация. Специалистът от тази степен носи отговорност за качеството на произведената продукция и за спазването на технологичните режими.

Основни дейности:

Производство на захар и захарни изделия: подготвя суровини и материали за производство, като извършва претегляне, дозиране и смесване на съставките според рецептурите, и проверява готовността на машините и съоръженията за работа; извършва технологични операции с помощта на машини и съоръжения, като настройва параметрите им, следи за правилната им работа; следи за спазването на технологичните режими и параметри, като измерва и записва температура, влажност, време и други показатели, и регулира процесите при отклонения; следи за качеството на полуфабрикатите и готовата продукция, като взема проби, извършва визуални и други анализи, и оценява съответствието им със стандартите; коригира настройките на машините, добавя или отстранява материали или предприема други мерки в рамките на своята компетентност за поддържане на производствения процес.

Опаковане на захар и захарни изделия: подготвя опаковъчни материали, като зарежда машините с фолио, кутии, етикети и други материали и проверява тяхното качество и съответствие с изискванията; опакова готовата продукция в съответствие с изискванията, като настройва машините за опаковане, следи за правилната им работа и извършва ръчно опаковане на продукти със специални изисквания; етикетира опакованата продукция, като проверява информацията на етикетите, поставя ги върху опаковките и следи за правилната работа на машините за етиктиране.

Съхраняване на захар и захарни изделия: подрежда и съхранява готовата продукция в складови помещения, като организира правилното разположение на касетки, палети, ролпалети, колички и използва системи за складова логистика; контролира условията на съхранение, като следи и записва температура, влажност, следи за вентилацията в складовите помещения и предприема мерки за поддържане на оптимални условия.

Експедиране на захар и захарни изделия: подготвя готовата продукция за експедиция, като комплектова поръчките, проверява количеството и качеството на изделията и подготвя транспортни опаковки; оформя съпроводителни документи, като попълва товарителници, опаковъчни листове и други документи, необходими за транспортирането на продукцията; товари готовата продукция на транспортни средства, като използва механизирани средства за товарене и разтоварване и организира поддръждането на товарите в превозните средства.

Спазване на хигиенни изисквания и санитарни норми: прилага принципите на хигиена и санитаризация в производството; поддържа лична хигиена, работното място и технологичното оборудване съгласно здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания за производство на безвредни храни и напитки.

Ограничаване и превенция на хранителни загуби (превенция на разхищаването на хранителни суровини): прилага практики за ефективно използване на суровините и полуфабрикатите с цел минимизиране на хранителните загуби в процеса на производство и участва в разделното събиране на отпадъци.

Прилагане на устойчиви практики: изпълнява дейности, съобразени с принципите на устойчивото производство, включително мерки за пестене на вода, енергия и други ресурси, и съдейства за намаляване на въздействието върху околната среда.

Работа с цифрови устройства: използва електронни везни, етиктиращи системи, основни контролни панели и други цифрови устройства, необходими за производствения процес и за маркиране на разфасовани материали и продукция.

Особености на професията за втора степен на квалификация:

Работно време: възможна е работа на смени, включително нощни смени и работа през почивни дни в зависимост от производствения график.

Работна среда: работата се извършва в производствени цехове и складови помещения, където може да има шум, вибрации, прах, специфични миризми и температурни колебания. Необходимо е носене на работно облекло и лични предпазни средства.

Повторяемост на дейностите: работата включва както рутинни, така и специфични дейности, изискващи адаптивност и умения за решаване на проблеми.

Местоположение на работното място: работата се извършва предимно в производствения цех, складовото помещение и експедиционното помещение.

Отговорности:

- Носи отговорност за качеството на собствената работа и за спазването на технологичните режими.
- Носи отговорност за правилната работа и поддръжка на повереното му оборудване.
- Носи отговорност за оказване на съдействие при спазването на правилата за безопасност от останалите членове на екипа.

Взаимоотношения: работи под надзора на инженер-технолог или друг специалист с висше образование. Комуникира с колеги от различни смени и отдели, както и с доставчици и клиенти.

Личностни качества: отговорност, прецизност, техническа грамотност, умения за работа в екип, комуникативност, адаптивност, умения за решаване на проблеми.

2.3. Трета степен на професионална квалификация по професията

Специалистът с трета степен на професионална квалификация по професията "Производство на захар и захарни изделия" изпълнява функции, включващи организация и контрол на производствения процес, както и ръководни дейности. Той работи самостоятелно, като дейността му се съблюдава и проверява от технолог или друг специалист с по-висока квалификация.

Основни дейности:

Организира производствения процес: изпълнява производствените графици и разпределя задачите между членовете на екипа, като взема предвид производствените мощности, наличните ресурси и сроковете за изпълнение на поръчките; следи за наличието на необходимите ресурси (суровини, материали, персонал), като прави заявки, координира доставките и организира работата на персонала; проследява правилната организация на работните места и осигурява тяхната ефективност, като оптимизира разположението на оборудването, организира потока на материалите.

Контролира производствения процес: извършва мониторинг на технологичните параметри на продукцията, като редовно проверява и записва стойностите на температура, влажност и други показатели и анализира данните за отклонения; идентифицира отклонения от технологичните режими, като анализира причините за тях и предприема мерки за предотвратяване на повторната им поява; прилага коригиращи действия за често срещани проблеми, като настройва оборудването, променя параметрите на процесите или прилага други стандартни процедури в рамките на своите правомощия. При по-сериозни проблеми се информира технолог.

Ръководи малък екип от хора: разпределя работните задължения и дава инструкции на подчинените, като ясно формулира целите и очакваните резултати и

осигурява необходимите ресурси и информация; мотивира и подкрепя членовете на екипа, като създава позитивна работна атмосфера, насърчава сътрудничеството и дава признание за постиженията; оценява работата на подчинените и дава обратна връзка, като редовно наблюдава изпълнението на задачите, дава конструктивни коментари и провежда периодични атестации; обучава нови служители и осигурява тяхното въвеждане в работата, като ги запознава с процесите, оборудването и правилата за безопасност и ги подкрепя в първите им стъпки; координира дейностите между различните участъци и осигурява спазването на производствения график.

Управление на хранителните загуби: анализира причините за хранителните загуби в производствения участък и предлага мерки за тяхното системно намаляване и предотвратяване; внедрява и контролира прилагането на практики за ефективно използване на суровините и полуфабрикатите с цел минимизиране на отпадъците в процеса на производство.

Прилагане на устойчиви и екологосъобразни практики: организира и контролира изпълнението на дейности, съобразени с принципите на устойчивото производство; наблюдава и оценява ефективността на мерките за пестене на вода, енергия и други ресурси в производствения участък; инициира предложения за подобряване на екологичните показатели на производствения процес; координира разделното събиране и управление на отпадъците в своята зона на отговорност.

Използване на цифрови и автоматизирани системи: обучава и контролира работата с електронни везни, етикетирани системи, основни контролни панели и други цифрови устройства, необходими за производствения процес и за маркиране на разфасовани материали и продукция; анализира данни от автоматизирани системи за контрол на производствените параметри и предлага оптимизации; използва специализиран софтуер за планиране на производствени графици и проследяване на ресурсите.

Особености на професията за трета степен на квалификация:

Работно време: работата е на смени, често включително нощни смени и работа през почивни дни. Възможни са извънредни часове при необходимост.

Работна среда: работата се извършва в производствени цехове, складови помещения и лаборатории. Може да има шум, вибрации, прах, специфични миризми и температурни колебания. Необходимо е носене на работно облекло и лични предпазни средства.

Дейности: работата е разнообразна и включва както рутинни, така и по-сложни задачи, изискващи аналитични и организационни умения.

Местоположение на работното място: работата е предимно в производствения цех, но изисква често придвижване между различни производствени помещения, складове, експедиционни помещения и лаборатории.

Отговорности:

- Носи пълна отговорност за организацията и ефективността от работата на екипа и на производствената линия.

- Носи отговорност за качеството на произведената продукция и за спазването на технологичните режими.

- Носи отговорност за безопасността на работниците в екипа и за предотвратяване на инциденти.

- Носи отговорност за правилното използване и поддръжка на оборудването.

- Носи отговорност за контрол на работата на оборудването и технологията в производствения участък.

Взаимоотношения: работи под ръководството и наблюдението на технолог, началник на производство или друг специалист, притежаващ съответното висше образование. Ръководи и координира работата на подчинените работници. Комуникира с колеги от различни смени и отдели, както и с доставчици и клиенти.

Личностни качества: отговорност, организираност, лидерски умения, аналитични умения, умения за решаване на проблеми, комуникативност, адаптивност, техническа грамотност, умения за обучение и мотивация.

3. Единици резултати от ученето (ЕРУ) за придобиване на всяка от степените на професионална квалификация по професията

Степен на професионална квалификация	Ниво по НКР/ЕКР	Номер на ЕРУ и вид професионална подготовка (ПП)												
		ЕРУ 1	ЕРУ 2	ЕРУ 3	ЕРУ 4	ЕРУ 5	ЕРУ 6	ЕРУ 7	ЕРУ 8	ЕРУ 9	ЕРУ 10	ЕРУ 11	ЕРУ 12	ЕРУ 13
		Обща ПП		Отраслова ПП		Специфична ПП								
I	2	x	x	x	x	x								
II	3	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
III	4	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

3.1. Списък на единиците резултати от ученето по видове професионална подготовка

ЕРУ по обща професионална подготовка - единна за всички професионални направления от Списъка на професиите за професионално образование и обучение

ЕРУ 1. Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда

ЕРУ 2. Икономика и предприемачество

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

ЕРУ 3. Технологични процеси в хранително-вкусовата промишленост

ЕРУ 4. Хигиена и безопасност на хранителни продукти и напитки

ЕРУ по специфична професионална подготовка по професията

ЕРУ 5. Основни дейности при приемане, подготовка и хигиена в производството на захар и захарни изделия

ЕРУ 6. Производство на захар

ЕРУ 7. Производство на нишесте и глюкоза

ЕРУ 8. Производство на карамелажни и драже бонбони

ЕРУ 9. Производство на лаборантни изделия

ЕРУ 10. Производство на шоколадови изделия

ЕРУ 11. Производство на халва и локум

ЕРУ 12. Производство на тестени захарни изделия

ЕРУ 13. Организация и контрол на отделни етапи от производството на захар и захарни изделия

3.2. Описание на единиците резултати от ученето за професията "Производство на захар и захарни изделия"

3.2.1. Обща професионална подготовка по професията

ЕРУ 1	Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда
Резултат от учене 1.1	Спазва хигиенните норми и здравословните и безопасни условия на труд (ЗБУТ) на работното място
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основните нормативни актове за здравословни и безопасни условия на труд • Обяснява възможните професионални и здравни рискове на работното място и причините за тяхното възникване • Разяснява основните правила при оказването на първа помощ при трудови злополуки • Изброява основните видове лични предпазни средства и техните функции • Познава видовете защитни приспособления и средства за сигнализация и маркировка за осигуряване на ЗБУТ • Изброява правилата за работа при аварии и аварийни ситуации
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага мерки за безопасност на работното място • Спазва хигиенните норми на работното място • Прилага инструкции за безопасна работа • Реагира правилно при аварийни ситуации
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Спазва стриктно мерките за безопасност при изпълнение на различните трудови дейности
Резултат от учене 1.2	Осъществява превантивна дейност за опазване на околната среда
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава нормативни актове, свързани с опазването на околната среда, и ЗБУТ • Познава трудовоправните норми, свързани със ЗБУТ • Разяснява общите изисквания за осигуряване на ЗБУТ съобразно спецификата на провежданата дейност и изискванията на техническото, технологичното и

	социалното развитие с цел защита на живота, здравето и работоспособността на работещите
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Търси информация за устойчиви практики, приложими в конкретната професионална дейност • Изпълнява дейности по събиране и съхраняване на опасни продукти, излезли от употреба уреди и консумативи съобразно правилата за рециклиране • Използва технологии и материали, щадящи околната среда • Спазва практики за пестене на вода, енергия и други ресурси на работното място
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Правилно обработва отпадъците на работното място съобразно изискванията за сортиране • Вярно и точно разпознава замърсяващи фактори на работното място и съдейства за ограничаване на въздействието им • Способен е стриктно да следва утвърдените правила и изисквания за опазване на околната среда
Критерии за оценяване на ЕРУ	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Владее теоретични знания за: <ul style="list-style-type: none"> - хигиенните норми - здравословните и безопасни условия на труд на работното място - овладяването на аварийни ситуации и оказването на първа помощ - превантивната дейност за опазване на околната среда <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Избира своевременно най-адекватния тип поведение при зададената рискова ситуация

	<ul style="list-style-type: none"> • Вярно и точно определя необходимите действия за оказване на първа помощ
Средства за оценяване:	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 2	Икономика и предприемачество
Резултат от учене 2.1	Познава основите на пазарната икономика
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основни икономически понятия - търсене, предлагане, пазар, конкуренция, цена • Познава ролята на държавата в икономиката - данъци, бюджет, регулации • Обяснява дейността на организацията в контекста на основни икономически принципи и понятия • Разяснява основни понятия във финансите - приходи, разходи, печалба, инвестиции • Разбира значението на социалната и екологичната отговорност при ръководене на бизнес
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Използва основни икономически понятия като търсене, предлагане, пазар, конкуренция и цена при изпълнение на професионалните си задачи • Отчита значението на основните финансови показатели като приходи, разходи, печалба и инвестиции
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага правилата и изискванията, свързани с ролята на държавата в икономиката, включително данъци, бюджет и регулации, в рамките на работната среда и своите професионални ангажименти
Резултат от учене 2.2	Познава основите на предприемачеството
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава същността и ролята на предприемачеството в икономиката

	<ul style="list-style-type: none"> • Изрежда основните стъпки при стартиране на бизнес, включително генериране на идея, пазарно проучване, изготвяне на бизнес план • Изброява видовете фирми и организационно-правни форми на стопанска дейност
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Разграничава видовете фирми и организационно-правните форми на стопанска дейност • Прилага знания за предприемачеството в работната си среда
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява успешни практически примери за управление на бизнес начинания • Предлага решения за подобряване на дейността в съответствие с технологичните и организационните изисквания • При необходимост представя идеи и предложения пред клиенти, инвеститори или партньори, като аргументира решенията си
Критерии за оценяване на ЕРУ	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Владее основните теоретични знания и понятия в областта на икономиката • Владее основните теоретични постановки в областта на предприемачеството <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на описания проблем в зададения казус • Участва в разработването на бизнес план на фирмата според изискванията на предварително дефинираното задание
Средства за оценяване	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит

	<p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3.2.2. Отраслова професионална подготовка по професията

ЕРУ 3	Технологични процеси в хранително-вкусовата промишленост
Резултат от учене 3.1	Описва същността и етапите на технологичните процеси в хранително-вкусовата промишленост (ХВП)
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основните видове суровини и материали в ХВП, както и техните технологични характеристики • Дефинира основни понятия, свързани с технологичните процеси в ХВП • Познава съдържанието и значението на основни понятия като: суровина, материал, технологична схема, технологичен процес, технологично оборудване и други, свързани с професионалната област • Познава същността на производствения и технологичния процес в ХВП - цели, общи принципи и методи на въздействие върху суровините за превръщането им в готови продукти • Изброява и описва основните етапи на технологичния процес (например подготовка на суровини, обработка, опаковане, съхранение) • Описва видовете технологични процеси, използвани в ХВП (например механични, топлинни, химични, биологични) • Различава основните видове суровини в ХВП и техните свойства, влияещи на избора на технология • Познава визуалните и други промени, които настъпват при различни технологични процеси • Познава устройството и начина на работа на технологичното оборудване
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Разпознава основните видове суровини в ХВП и техните свойства, влияещи върху технологичния процес • Разграничава основните видове технологични процеси и обяснява тяхното приложение • Описва последователността на етапите в технологичния процес

	<ul style="list-style-type: none"> • Познава предимствата и недостатъците на различните методи на обработка • Избира подходящи методи за въздействие в зависимост от вида суровина и крайния продукт • Разпознава видовете технологично оборудване • Изпълнява основни операции от технологичния процес (например нарязване, смесване, топлинна обработка, охлаждане, опаковане)
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Под ръководство може да изпълнява основните дейности и правила, свързани с подготовката и преработката на суровини, като спазва технологичната последователност и хигиенните изисквания • Умее да разпознава основните етапи на технологичните процеси, да оценява качеството на суровините и междинните продукти и да идентифицира критичните точки, свързани с безопасността на храните
Резултат от учене 3.2	Прилага методи за проследяване на технологичните процеси
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Назовава параметрите на технологичните процеси, които трябва да се проследяват (температура, време, налягане, обем, тегло) • Изброява възможните отклонения от технологичните режими • Дефинира коригиращи действия при отклонения
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Използва контролно-измервателни уреди • Отчита и записва стойностите на технологичните параметри, като може да я оцени според вътрешни критерии • Разпознава отклонения от нормалните стойности
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Под ръководство изпълнява конкретни задачи, свързани с отчитане на технологичните параметри
Резултат от учене 3.3	Участва ефективно в производствените процеси
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава факторите, влияещи върху ефективността на процесите (енергия, време, ресурси) • Назовава примери за производствени практики за ефективно използване на ресурсите • Разбира основните принципи на устойчивото производство и намаляването на въздействието върху околната среда в ХВП

Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Спазва работните инструкции • Отчита данни от производствения процес и следва указания за ефективно използване на ресурсите • Прилага инструкции за оптимизация на процесите с цел повишаване на ефективността и намаляване на отпадъците • Участва в дейности по разделно събиране и управление на отпадъците
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да участва отговорно и прецизно в производствения процес, спазвайки инструкциите за повишаване на ефективността и намаляване на въздействието върху околната среда и устойчивото използване на ресурсите
Критерии за оценяване на ЕРУ	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира знания за основните технологични процеси в ХВП • Владее знания за основните видове суровини, методи на въздействие и параметри за контрол <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Прилага методи за контролиране на технологичните процеси в симулативна или реална работна среда • Използва контролно-измервателни уреди и отчита данни • Спазва хигиенни, температурни и времеви режими • Демонстрира участие в ефективно и екологосъобразно изпълнение на производствени дейности
Средства за оценяване	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 4	Хигиена и безопасност на хранителни продукти и напитки
Резултат от учене 4.1	Прилага принципите на добрите хигиенни практики (ДХП) в производствена среда
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинира основни понятия, свързани с хигиената в хранително-вкусовата промишленост (почистване,

	<p>измиване, дезинфекция, стерилизация, санитаризация и др.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изброява видовете замърсители - биологични, химични и физични, които могат да компрометират безопасността на храните • Познава изискванията за поддържане на хигиена в различните зони на производствената среда (терени, сгради, складови и производствени помещения, санитарно-битови помещения, суровинни площадки, технологично оборудване) • Познава нормативната рамка за извършване на дезинфекции, дезинсекции и дератизации и разграничава текущото почистване и дезинфекция на работното място от специализираните дейности, извършвани от правоспособни лица • Описва методите за почистване, измиване и дезинфекция на технологичното оборудване и производствените помещения • Различава основните видове миещи вещества и дезинфектанти и познава правилата за приготвяне на работни разтвори • Познава визуалните и техническите критерии за качество на почистването, измиването и дезинфекцията • Обяснява значението на личната хигиена на персонала за предотвратяване на замърсяването на храните
<p>Умения</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Изпълнява дейности по почистване, измиване и дезинфекция на терени, сгради, оборудване и различни видове помещения • Прилага правилно дезинфектанти и почистващи препарати • Приготвя работни разтвори на почистващи и дезинфекциращи средства съгласно инструкции • Разчита и прилага процедури за почистване и дезинфекция на работното място и оборудването • Разпознава основни признаци на замърсяване на контактни повърхности • Следва указанията за предпазване от вредители (насекоми, гризачи) в работната среда • Прилага процедури за правилно събиране и изнасяне на отпадъци от производствените зони

Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Подготвя и поддържа хигиена на работното място и технологичното оборудване съгласно ЗБУТ и санитарно-хигиенните изисквания за производство на безопасни храни • Предотвратява замърсяването на храните и осигурява безопасна работна среда
Резултат от учене 4.2	Поддържа и контролира хигиената на персонала и спазва изискванията за здравен статус на персонала
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява значението на чистотата на контактните повърхности за безопасността на храните • Познава основните изисквания към здравния статус на персонала, работещ с храни (например периодични прегледи, забрана за работа при определени състояния) • Познава правилата за поведение на персонала в производствени зони (например забрана за хранене, пушене извън определени зони) • Обяснява значението на личната хигиена на персонала
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Спазва инструкциите за поддържане на чистота на контактните повърхности • Контролира спазването на указанията за поддържане на лична хигиена • Спазва изискванията за личен здравен статус и поведение, предотвратяващо замърсяване на продукцията • Прилага изискванията за лична хигиена, облекло и поведение на персонала в зони за работа с храни и извършва проверка за спазване на правилата
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Поддържа високи стандарти за лична хигиена на персонала, като прилага принципите на ДХП, действа отговорно за предотвратяване замърсяването на хранителни продукти и осигуряване безопасността на процеса
Критерии за оценяване на ЕРУ	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира знания за прилагане на принципите на добрите хигиенни практики в ХВП • Познава видовете замърсители, методи за почистване/дезинфекция и изисквания към хигиената на средата и персонала <p>Част по практика на професията:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага методи за хигиена на работното място и оборудването • Демонстрира способност за предотвратяване на замърсявания и осигуряване на безопасна работна среда
Средства за оценяване	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика

3.2.3. Специфична професионална подготовка по професията

ЕРУ 5	Основни дейности при приемане, подготовка и хигиена в производството на захар и захарни изделия
Резултат от учене 5.1	Приема и подготвя суровини и материали за производство на захар и захарни изделия
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основните видове суровини за производство на захар и захарни изделия (например захарно цвекло, сурова тръстикова захар, какаови зърна, какаова маса, глюкозен сироп, нишесте и др.) и спомагателни материали (например опаковки) и техните основни характеристики (например цвят, мирис, видимост на замърсявания) • Разбира значението на свежестта и чистотата на суровините за качеството на крайния продукт • Познава основните правила за приемане на суровини (например проверка на количество, вид) • Познава основни методи за първична обработка на суровини (например почистване на тръстикова захар и/или цвекло, пресяване на захар и др.) и сглобяване на опаковки <p>Има представа за предназначението на прости измервателни уреди (например електронни везни) за тегло</p>
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Извършва визуална преценка на суровините за наличие на замърсявания, повреди или отклонения • Взема участие във физическото разтоварване на транспортни средства и пренасянето на суровините • Извършва прости измервания на тегло, използвайки основни измервателни уреди

	<ul style="list-style-type: none"> • Почиства суровините от замърсявания, използвайки основни методи • Подготвя (сглобява) потребителски и транспортни опаковки
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Под ръководство изпълнява рутинни дейности по приемане и първична подготовка на захарни суровини и материали, проявявайки прецизност при работа с тях и елементарните измервателни средства, като стриктно спазва инструкциите за качество и безопасност
Резултат от учене 5.2	Поддържа хигиена и участва в логистични операции в производството на захар и захарни изделия
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основните изисквания за поддържане на хигиена на работното място и оборудването • Познава правилата за лична хигиена и използване на работно облекло и лични предпазни средства • Разбира значението на разделното събиране на вторични суровини и отпадъчни материали • Има представа за правилното подреждане и съхранение на суровини и материали в складови помещения • Познава основни средства за вътрешнозаводски транспорт (например ръчни колички, транспортни ленти)
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Извършва почистване, миене и дезинфекция на работното място, оборудване и помещения • Разделно сортира и събира вторични суровини и отпадъчни материали • Транспортира суровини до местата за съхранение, използвайки ръчни средства • Подрежда и съхранява суровини и материали в складови помещения • Спазва правилата за лична хигиена и носи работно облекло/предпазни средства
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Поддържа високи стандарти за хигиена на работното място и оборудването, участва в логистични операции по транспортиране и съхранение на суровини и продукти, проявявайки отговорност при разделното събиране на отпадъци и спазването на хигиенни норми под ръководство

Резултат от учене 5.3	Участва в преработката на захар/захарни изделия и опаковане на продукцията под надзор
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Има базова представа за основни етапи от преработката на захар и захарни изделия (например екстракция на захар, приготвяне на сиропи, варене на бонбонена маса), в които участва • Познава основните правила за безопасност при обслужване на машини и съоръжения • Разбира значението на ефективното използване на суровините и минимизиране на отпадъците • Познава основните изисквания към опаковките и етикетите • Има представа за работа с елементарни цифрови устройства (например етикетиращи системи)
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Участва в процесите на преработка на суровини, изпълнявайки конкретни задачи под ръководство • Наблюдава и зарежда машини и съоръжения, свързани с използване на суровини в производството • Прилага принципи за ефективно използване на суровините и минимизиране на отпадъците • Участва в разфасоването и опаковането на полуфабрикати и готова продукция • Работи с цифрови устройства (електронни везни, етикетиращи системи) при маркиране на продукцията
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Отговорно участва в основни производствени операции и процеси на опаковане и маркиране на продукцията, като работи с прости цифрови устройства, спазва технологичната дисциплина и правилата за безопасност и прилага принципи за намаляване на хранителните загуби и ефективно използване на ресурсите под ръководство
Критерии за оценяване на ЕРУ	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира знания за основни дейности при приемане, подготовка и хигиена в производството на захар и захарни изделия <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготвя необходимите материали, суровини, машини, съоръжения, пособия за изпълнение на изпитното задание.

	<p>Спазва технологичната последователност на работата и разходните норми</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дейността е извършена по безопасен за личното здраве и околната среда начин съобразно добрите производствени практики (ДПП) и добрите хигиенни практики (ДХП). Демонстрира умения за работа с машини, съоръжения, инструменти, пособия и други. След приключване на работата работното място е подредено и почистено
Средства за оценяване	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 6	Производство на захар
Резултат от учене 6.1	Подготвя суровини (тръстикова захар и захарно цвекло) и спомагателни материали за производство на захар
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва основните видове суровини (тръстикова захар и захарно цвекло) и спомагателни материали за производство на захар и основните им качествени показатели • Познава процедурите за приемане, контрол и разделно съхранение на суровини с цел запазване на качеството и предотвратяване на замърсяване и загуби • Разпознава основните видове складово оборудване и транспортни средства, използвани при приемане и съхранение • Обяснява значението на органолептичната оценка на суровините за качеството на крайния продукт • Познава изискванията на ДПП и ДХП при работа със суровини • Назовава основните принципи за ефективно използване на суровините и намаляване на отпадъците при подготовката им
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага инструкции за визуална проверка на качеството и количеството на доставени суровини и материали • Използва основни измервателни уреди (везни) за установяване на количеството на суровините

	<ul style="list-style-type: none"> • Извършва дейности по почистване, транспортиране и подреждане на суровини в съответствие с указанията за безопасност и проследимост • Попълва съпроводителна документация (приемно-предавателни протоколи, складови карти) съгласно инструкции • Прилага мерки за разделно събиране на отпадъци от суровини и опаковъчни материали
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да участва в приемането, проверката и подготовката на суровини и спомагателни материали за производство на захар, като спазва установените процедури, хигиенни норми и изисквания за безопасност • Проявява отговорност и точност при изпълнение на задачите, свързани с подготовката на суровини, и съдейства за ефективното им използване
Резултат от учене 6.2	Участва в технологичните процеси на екстракция, почистване и концентрация на захарен сок
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва същността и последователността на технологичните процеси "екстракция", "дефекация", "сатурация", "филтриране" и "концентриране" • Назовава ключовите параметри (температура, рН, налягане, време, концентрация) за тези процеси и обяснява тяхното значение за качеството и рандемана • Идентифицира основните машини, апарати и инсталации за извличане, пречистване и концентриране на захарен сок и познава принципа им на действие • Обяснява правилата за безопасна експлоатация на повереното му оборудване • Разпознава основните сигнали за аварийни ситуации и познава процедурите за реагиране • Познава начини за оптимизиране на разхода на енергия и вода в тези технологични етапи
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Обслужва (зарежда, наблюдава работата, почиства) отделни машини и апарати от линията под ръководство • Отчита стойности на основни технологични параметри чрез контролно-измервателни уреди и интерфейси на машини • Разпознава явни отклонения от нормалния ход на процеса и информира прекия си ръководител

	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага мерки за реагиране при възникване на стандартни аварийни ситуации съгласно инструкции • Спазва правилата за ЗБУТ и лична хигиена при работа с оборудването
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да участва в изпълнението на технологични операции по извличане, пречистване и концентрация на захарен сок, като следи за поддържане на зададените параметри и спазва правилата за безопасна и ефективна работа • Проявява отговорност при обслужване на технологичното оборудване и адекватно реагира при възникване на отклонения или опасности
Резултат от учене 6.3	Участва в процесите на кристализация, центрофугиране, сушене и опаковане на захар
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва същността на процесите "кристализация", "центрофугиране" и "сушене" на захар и тяхното значение за получаване на качествен краен продукт • Назовава видовете готова продукция (видове захар) и техните основни качествени показатели • Познава технологията и режимите за опаковане и съхранение на готовата захар • Идентифицира устройството и принципа на действие на машини за кристализация, центрофугиране, сушене и опаковане • Познава видовете опаковъчни материали за захар, включително екологосъобразни алтернативи • Обяснява изискванията за етикетирание и проследимост на готовата продукция • Познава основна професионална терминология на чужд език, свързана с опаковането и експедицията
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Участва в обслужването на кристализатори, центрофуги и сушилни инсталации под ръководство • Подготвя опаковъчни материали и участва в работата на опаковъчни машини • Извършва визуален контрол на качеството на готовата продукция и опаковката • Проверява наличието и коректността на етикетите и маркировката • Участва в дейности по експедиция на готовата продукция

	<ul style="list-style-type: none"> • Разчита основни надписи и символи на чужд език върху опаковки и етикети
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да участва в заключителните операции от производството на захар, като допринася за постигането на необходимото качество на крайния продукт и осигурява спазването на стандартите за опаковане и съхранение • Проявява прецизност при контрола на опаковането и етикетирането на готовата продукция, включително базова комуникация и разпознаване на информация на чужд език
Критерии за оценяване на ЕРУ	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира знания за производството на захар <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготвя необходимите материали, суровини, машини, съоръжения, пособия за изпълнение на изпитното задание. Спазва технологичната последователност на работата и разходните норми • Дейността е извършена по безопасен за личното здраве и околната среда начин съобразно добрите производствени практики и добрите хигиенни практики. Демонстрира умения за работа с машини, съоръжения, инструменти, пособия и други. След приключване на работата работното място е подредено и почистено
Средства за оценяване	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 7	Производство на нишесте и глюкоза
Резултат от учене 7.1	Участва в производството на нишесте
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинира видовете суровини, показатели за качество и условия за съхранение • Описва нормативните изисквания, процедурите и правилата за приемане на суровини и материали

	<ul style="list-style-type: none"> • Познава последователността и параметрите на основните етапи в производството на нишесте (накисване, смилане, отделяне и очистване на нишестето, сушене и др.) • Познава устройството и принципа на действие на машините, апаратите, съоръженията и инсталациите за производство на нишесте • Описва правилата за експлоатация и безопасното им обслужване
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Приема и окачествява суровини и материали за производство на нишесте • Попълва дневник за входящ контрол • Следи и отчита основни технологични параметри на технологичните процеси • Избира оптимален технологичен режим • Определя степента на готовност на полуфабрикати и окачествява готовия продукт • Работи с технологично оборудване и средства за измерване
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Осъществява дейностите за производство на нишесте, като проявява отговорност, точност и прецизност
Резултат от учене 7.2	Участва в производството на глюкозен сироп, декстрин и кристална глюкоза (декстроза)
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава изискванията към суровини и материали, показателите за качество и условията за съхранение • Борави добре с нормативните изисквания, процедурите и правилата за приемане на суровини и материали • Идентифицира същността и параметрите на технологичните процеси "киселинна и ензимна хидролиза на нишесте", "филтриране", "сгъстяване", "кристализация", "сушене" • Описва устройството и принципа на действие на машините, апаратите, съоръженията и инсталациите за производство на глюкозен сироп, декстрин и кристална глюкоза • Назовава правилата за експлоатация и безопасното им обслужване
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Приема и окачествява суровини и материали • Контролира параметрите на технологичните процеси • Избира оптимален технологичен режим

	<ul style="list-style-type: none"> • Определя степента на готовност на полуфабрикати • Окачествява готовия продукт • Обслужва и контролира технологичното оборудване • Работи безопасно с киселини • Работи със средства за измерване
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да извършва технологичните операции за производство на глюкозен сироп, декстрин и декстроза, като спазва нормативните изисквания и стандарти за качество и безопасност • Способен е да взема решения в рамките на своята компетентност при контрол на производствените процеси и отклонения от технологичните режими
Критерии за оценяване на ЕРУ	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира знания за производството на нишесте и глюкоза <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготвя необходимите материали, суровини, машини, съоръжения, пособия за изпълнение на изпитното задание Спазва технологичната последователност на работата и разходните норми • Дейността е извършена по безопасен за личното здраве и околната среда начин съобразно ДПП и ДХП. Демонстрира умения за работа с машини, съоръжения, инструменти, пособия и други. След приключване на работата работното място е подредено и почистено
Средства за оценяване	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 8	Производство на карамелажни и драже бонбони

Резултат от учене 8.1	Подготвя суровини и материали за производство на карамелажни и драже бонбони
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва основните суровини (захар, глюкозен сироп, млечни продукти, мазнини, киселини, ароматизанти, оцветители, ядки и др.) и опаковъчни материали, използвани за карамелажни и драже бонбони, и техните качествени изисквания • Разчита технологични схеми и рецептури за различни видове карамелажни и драже бонбони • Обяснява различните методи за подготовка на суровините (пресяване, разтваряне, темперирание, смилане и др.) и подчертава значението на правилната им обработка за постигане на високо качество на крайния продукт • Познава принципите за съхранение на подготвените суровини и полуфабрикати за предотвратяване на разваляне и замърсяване • Идентифицира оборудването за подготовка и дозиране на суровини
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Разчита рецептурни състави за конкретни видове бонбони • Дозира точно суровини и материали съгласно рецептурата, използвайки везни и други дозиращи устройства • Извършва първична обработка на суровини (например пресяване на захар, подготовка на ядки за дражиране) • Подготвя основни разтвори и смеси съгласно технологичните инструкции • Попълва записи за вложените суровини
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да подготвя и дозира суровини и материали за производството на карамелажни и драже бонбони, като спазва точно рецептурите, технологичните изисквания и хигиенните норми • Проявява прецизност и отговорност при работа със суровини за осигуряване на качествено производство
Резултат от учене 8.2	Участва в основни технологични операции при производството на карамелажна маса и карамелажни бонбони
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва технологичните етапи при производството на карамелажна маса и карамелажни бонбони • Назовава основните параметри (температура на сваряване, съдържание на сухо вещество, съдържание на редуциращи

	<p>вещества) и тяхното влияние върху текстурата и трайността на бонбонената маса</p> <ul style="list-style-type: none"> • Познава устройството, принципа на действие и правилата за безопасна експлоатация на апарати за топлинна обработка, формуващо и опаковъчно оборудване за карамелажни бонбони • Обяснява методите за приготвяне на различни видове пълнежи и основи за кандиране • Разбира принципите за намаляване на енергийните разходи и загубите на продукт при варене и формуване
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Участва в сваряването на захаро-глюкозен сироп и карамелажна маса, като следи и подпомага контрола на температурата и други параметри под ръководство • Обработка карамелажна маса (охлаждане, оцветяване, ароматизиране и подкисляване) съгласно технологията • Участва във формуването на карамелажни бонбони (ръчно или механизирано) • Приготвя пълнежи и основи за кандиране по зададена рецептура • Работи с технологичното оборудване, спазвайки инструкциите за експлоатация и безопасност • Използва контролно-измервателни уреди (термометри, рефрактометри) под ръководство
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да участва в основните технологични операции за производство на карамелажни бонбони, като допринася за постигане на желаното качество и спазва технологичните режими и правилата за ЗБУТ • Проявява съобразителност и точност при изпълнение на отделните операции
Резултат от учене 8.3	Участва в процеса на дражиране и гланциране на драже бонбони
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва същността на процеса "дражиране" и видовете дражирани изделия • Познава изискванията към основите (корпусите) за дражиране и начините за тяхната подготовка • Обяснява технологията на получаване на сиропи за дражиране

	<ul style="list-style-type: none"> • Назовава параметрите на процеса "дражиране" (температура, влажност) и тяхното влияние върху качеството на драже покритието • Познава устройството и принципа на действие на дражир-барабани • Обяснява методите за гланциране на драже бонбони
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Подготвя различни видове основи (корпуси) за дражиране • Приготвя захаро-глюкозен сироп и други компоненти за дражиране съгласно рецептура • Зарежда и управлява дражир-барабан под ръководство, като следи за равномерното нанасяне на слоевете • Разпознава момента на достигане на необходимата дебелина и гладкост на драже покритието • Извършва операции по гланциране на драже бонбони • Спазва хигиенните изисквания и правилата за безопасна работа с оборудването
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да участва в процеса на производство на драже бонбони, като прилага технологичните изисквания за получаване на качествен продукт с добри органолептични показатели • Проявява прецизност и търпение при провеждане на процеси на обработка на дражета
Резултат от учене 8.4	Извършва контрол, опакова и подготвя за съхранение карамелажни и драже бонбони
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва основните качествени показатели и възможни технологични отклонения при карамелажни и драже бонбони • Познава видовете опаковъчни материали и методи за опаковане на тези изделия, съобразени с тяхната трайност и представяне • Обяснява изискванията за етикетиране (състав, алергени, срок на годност) и условията за съхранение на карамелажни и драже бонбони • Познава основните принципи на ДХП при работа с готова продукция
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Извършва визуален контрол за съответствие на готовите бонбони с качествените изисквания • Участва в опаковането на карамелажни и драже бонбони (ръчно или с помощта на опаковъчни машини)

	<ul style="list-style-type: none"> • Проверява коректността на етикетирането и маркировката • Поддържа опакованата продукция за съхранение съгласно изискванията
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да извършва контрол на качеството и да участва в опаковането на карамелажни и драже бонбони, осигурявайки съответствие със стандартите и подготвяйки продукцията за съхранение и експедиция • Проявява отговорност за поддържане на хигиената и предотвратяване на замърсяване на готовата продукция
Критерии за оценяване на ЕРУ	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира знания за производството на карамелажни и драже бонбони <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготвя необходимите материали, суровини, машини, съоръжения, пособия за изпълнение на изпитното задание. Спазва технологичната последователност на работата и разходните норми. Дейността е извършена по безопасен за личното здраве и околната среда начин съобразно ДХП и ДПП • Демонстрира умения за работа с машини, съоръжения, инструменти, пособия и други. След приключване на работата работното място е подредено и почистено
Средства за оценяване	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 9	Производство на лаборантни изделия
Резултат от учене 9.1	Участва в производството на желе бонбони
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Назовава необходимите суровини и материали и техните свойства • Описва технологията за производство на желе бонбони • Дефинира показателите и параметрите на технологичните процеси

	<ul style="list-style-type: none"> • Познава устройството и принципа на действие на технологичното оборудване • Описва правилата за експлоатация и безопасно обслужване • Познава инструкциите за санитарно-хигиенни изисквания и ЗБУТ
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Разчита рецептурни състави • Дозира суровини и материали • Сварява желе маси • Формува бонбони • Провежда допълнителна обработка върху повърхността на готовите бонбони • Определя степента на готовност на полуфабрикати и готова продукция • Работи с технологичното оборудване, измервателни и лабораторни прибори под ръководство
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Под ръководството на технолог е способен да произвежда желе бонбони, като проявява съобразителност, отговорност, прецизност и ангажираност
Резултат от учене 9.2	Участва в производството на млечно-маслени бонбони
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва необходимите суровини и материали и техните свойства • Дефинира технологията за производство на млечно-маслени бонбони • Описва показателите и параметрите на технологичните процеси • Познава устройството и принципа на действие на технологичното оборудване • Описва правилата за експлоатация и безопасно обслужване • Назовава технологичната документация • Познава инструкциите за санитарно-хигиенни изисквания и ЗБУТ
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Разчита рецептурни състави • Дозира суровини и материали • Сварява млечно-маслена бонбонена маса • Формува бонбони • Определя степента на готовност на полуфабрикати и готова продукция

	<ul style="list-style-type: none"> • Работи с технологичното оборудване, измервателни и лабораторни прибори под ръководство
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Под ръководството на технолог е способен да произвежда млечно-маслени бонбони, като проявява съобразителност, отговорност, прецизност и ангажираност
Резултат от учене 9.3	Участва в производството на дъвчащи бонбони
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинира необходимите суровини и материали и техните свойства • Описва технологията за производство на дъвчащи бонбони • Описва показателите и параметрите на технологичните процеси • Познава устройството и принципа на действие на технологичното оборудване • Описва правилата за експлоатация и безопасно обслужване • Запознат е с технологичната документация • Познава инструкциите за санитарно-хигиенни изисквания и ЗБУТ
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Разчита рецептурни състави • Дозира суровини и материали • Сварява захаро-глюкозен сироп • Сварява желатинова композиция • Приготвя дъвчаща бонбонена маса • Формува дъвчащи бонбони • Определя степента на готовност на полуфабрикати и готова продукция • Работи с технологичното оборудване, измервателни уреди и лабораторни прибори под ръководство
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Под ръководството на технолог е способен да произвежда дъвчащи бонбони, като проявява съобразителност, отговорност, прецизност и ангажираност
Критерии за оценяване на ЕРУ	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира знания за производството на лаборантни изделия <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготвя необходимите материали, суровини, машини, съоръжения, пособия за изпълнение на изпитното задание. Спазва технологичната последователност на работата и разходните норми

	<ul style="list-style-type: none"> • Дейността е извършена по безопасен начин за личното здраве и околната среда съобразно ДПП и добрите ДХП. Демонстрира умения за работа с машини, съоръжения, инструменти, пособия и други. След приключване на работата работното място е подредено и почистено
Средства за оценяване	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 10	Производство на шоколадови изделия
Резултат от учене 10.1	Участва в производството на шоколадови бонбони
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Назовава необходимите суровини и полуфабрикати и техните свойства • Познава основните видове шоколадови маси за производство на шоколадови бонбони • Дефинира технологията за производство на различни видове шоколадови бонбони (плътни, черупкови и други) • Описва показателите и параметрите на технологичните процеси • Познава устройството и принципа на действие на технологичното оборудване • Описва правилата за експлоатация и безопасно обслужване • Обяснява инструкциите за санитарно-хигиенни изисквания и здравословни и безопасни условия на труд
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Темперира шоколадова маса • Темперира форми и полуфабрикати • Формува различни видове шоколадови бонбони • Тунква ръчно и механизирано различни основи • Реди в опаковки готовите бонбони • Работи с технологичното оборудване • Работи с измервателни и лабораторни прибори
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Може да произвежда шоколадови бонбони, като проявява съобразителност, отговорност и ангажираност • Проявява сръчност, прецизност, естетика и инициативност
Резултат от учене 10.2	Участва в производството на шоколад

Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Назовава суровините и полуфабрикатите за производство на шоколад • Познава основните видове шоколадови маси за производство на шоколад • Дефинира същността на процесите "смесване", "валцуване" (смилане), "конширане" и "темперирание" • Описва технологията за производство на шоколад • Описва показателите и параметрите на технологичните процеси • Познава устройството и принципа на действие на технологичното оборудване • Описва правилата за експлоатация и безопасно обслужване • Обяснява инструкциите за санитарно-хигиенни изисквания и ЗБУТ
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Разчита рецептурни състави • Дозира суровини и материали • Получава различни видове шоколадова маса • Темперира шоколадова маса • Формува различни видове шоколад • Опакова готовия продукт • Съхранява правилно шоколада
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Участва (под наблюдение) в изработването на шоколадови изделия съобразно технологичната документация • Следи конкретните технологични процеси и умее да определя края им
Критерии за оценяване на ЕРУ	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира знания за производството на шоколадови изделия <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготвя необходимите материали, суровини, машини, съоръжения, пособия за изпълнение на изпитното задание. Спазва технологичната последователност на работата и разходните норми • Дейността е извършена по безопасен за личното здраве и околната среда начин съобразно ДПП и ДХП. Демонстрира умения за работа с машини, съоръжения, инструменти, пособия и други. След приключване на работата работното място е подредено и почистено

Средства за оценяване	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 11	Производство на халва и локум
Резултат от учене 11.1	Участва в производството на халва
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва необходимите суровини и материали и техните свойства • Назовава видовете халва и технологичните процеси за производството им • Дефинира технологията за производство на таханова и бяла маса • Описва показателите и параметрите на технологичните процеси • Познава устройството и принципа на действие на технологичното оборудване за производство на халва • Дефинира правилата за експлоатация и безопасно обслужване • Запознат е с технологичната документация • Обяснява инструкциите за санитарно-хигиенни изисквания и здравословни и безопасни условия на труд
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Разчита рецептурни състави • Дозира суровини и материали • Сварява захаро-глюкозен сироп • Получава таханова и бяла маса • Омесва халвата • Определя степента на готовност на полуфабрикати и готова продукция • Разфасова и опакова готовия продукт • Работи с технологичното оборудване
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Показва прецизност при подготовката и дозирането на суровините и точност при изпълнение на рецептурата • Може да постига оптимални параметри на полуфабрикатите и готовия продукт
Резултат от учене 11.2	Участва в производството на локум

Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинира необходимите суровини и полуфабрикати • Дефинира изискванията към суровините • Описва технологията за производство на локум • Описва показателите и параметрите на технологичните процеси • Познава устройството и принципа на действие на автоклав и парен бланшор • Обяснява инструкциите за санитарно-хигиенни изисквания и здравословни и безопасни условия на труд
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Подготвя суровините • Приготвя захаро-глюкозен сироп • Изпълнява рецептурни състави • Сварява локумена маса • Установява отклонения в качеството • Спазва технологичните параметри • Работи с технологично оборудване
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Може да произвежда различни видове локум, като проявява съобразителност, отговорност, прецизност и ангажираност
Критерии за оценяване на ЕРУ	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира знания за производството на халва и локум <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготвя необходимите материали, суровини, машини, съоръжения, пособия за изпълнение на изпитното задание. Спазва технологичната последователност на работата и разходните норми • Дейността е извършена по безопасен за личното здраве и околната среда начин съобразно ДПП и ДХП. Демонстрира умения за работа с машини, съоръжения, инструменти, пособия и други. След приключване на работата работното място е подредено и почистено
Средства за оценяване:	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит

	<p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 12	Производство на тестени захарни изделия
Резултат от учене 12.1	Организира производството на бисквити
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва необходимите суровини и материали, техните свойства и изискванията за качество • Анализира особеностите на видовете бисквитени теста и тяхното предназначение • Дефинира технологията за производство на различни видове бисквити • Определя показателите и параметрите на технологичните процеси и тяхното влияние върху качеството на продукцията • Познава устройството, принципа на действие и възможностите на технологичното оборудване за производство на бисквити • Описва правилата за експлоатация, поддръжка и безопасно обслужване на оборудването • Разчита и анализира технологичната документация (рецептури, технологични карти, схеми) • Обяснява и прилага инструкциите за санитарно-хигиенни изисквания, здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда • Познава принципите на организация на производството и управление на екип • Разбира принципите на устойчивото развитие в хранително-вкусовата промишленост
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Разчита и коригира рецептурни състави при необходимост • Планира и организира процеса на дозиране на суровини и материали • Организира и контролира процеса на омесване на различни видове теста • Ръководи процеса на формуване на бисквити от еластично и ронливо тесто • Контролира процеса на изпичане на бисквити и определя оптималните параметри • Определя и контролира степента на готовност на полуфабрикати и готова продукция

	<ul style="list-style-type: none"> • Работи самостоятелно и ръководи работата с технологичното оборудване, измервателни и лабораторни прибори • Организира процесите на разфасоване, опаковане и съхранение на готова продукция
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Организира производството на различни видове бисквити съобразно технологичните изисквания и стандартите за качество • Прилага принципите на устойчивото развитие за минимизиране на въздействието върху околната среда
Резултат от учене 12.2	Организира производството на вафли
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва необходимите суровини и материали, техните свойства и изискванията за качество • Анализира особеностите на вафленото тесто и изискванията към него • Класифицира видовете пълнежи за вафли и определя изискванията към тях • Дефинира технологията за производство на различни видове вафли • Определя показателите и параметрите на технологичните процеси и тяхното влияние върху качеството на продукцията • Познава устройството, принципа на действие и възможностите на технологичното оборудване за производство на вафли • Описва правилата за експлоатация, поддръжка и безопасно обслужване на оборудването • Разчита и анализира технологичната документация (рецептури, технологични карти, схеми) • Обяснява и прилага инструкциите за санитарно-хигиенни изисквания, ЗБУТ и опазване на околната среда • Познава принципите на организация на производството и управление на екип • Разбира принципите на устойчивото развитие в хранително-вкусовата промишленост
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Разчита рецептурни състави • Дозира суровини и материали • Избива вафлено тесто • Приготвя пълнежи

	<ul style="list-style-type: none"> • Изпича кори • Оформя вафлени платки • Нарязва вафли • Определя степента на готовност на полуфабрикати и готова продукция • Работи с технологичното оборудване • Разфасова и опакова готова продукция
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Организира производството на различни видове вафли съобразно технологичните изисквания и стандартите за качество • Въвежда иновации и подобрява технологичните процеси с цел повишаване на ефективността и качеството
Критерии за оценяване на ЕРУ	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира знания за производството на тестени захарни изделия, чуждоезиковата комуникация, ИКТ и основите на управление на екип <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготвя необходимите материали, суровини, машини, съоръжения, пособия за изпълнение на изпитното задание. Спазва технологичната последователност на работата и разходните норми • Дейността е извършена по безопасен за личното здраве и околната среда начин съобразно добрите производствени практики и добрите хигиенни практики. Демонстрира умения за работа с машини, съоръжения, инструменти, пособия и други. След приключване на работата работното място е подредено и почистено
Средства за оценяване:	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика

ЕРУ 13	Организация и контрол на отделни етапи от производството на захар и захарни изделия
Резултат от учене 13.1	Организира и контролира определен етап от производствения процес
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава необходимите суровини, материали и полуфабрикати за производството на захар и захарни изделия, техните технологични свойства и изисквания за качество и съхранение • Описва технологичните схеми и последователности на процесите за производство на захар и различни видове захарни изделия • Познава ключовите технологични показатели и параметри за контрол на всички етапи от производството и разбира тяхното влияние върху качеството и ефективността • Обяснява принципа на действие, правилата за експлоатация и поддръжка на технологичното оборудване, използвано в производството • Познава видовете опаковки и опаковъчни материали, както и условията за тяхното съхранение • Запознат е с технологичната документация и стандарти за производството на захар и захарни изделия • Описва методите за разделно събиране и управление на отпадъците • Познава принципите и добрите практики за ефективно използване на ресурсите (вода, енергия, суровини и материали) • Познава качествените показатели на готовия продукт
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Следи за наличието на необходимите ресурси, прави заявки и координира доставките • Изпълнява производствения график на участъка, за който отговаря, като взема предвид производствените мощности, наличните ресурси и сроковете за изпълнение • Редовно следи и контролира стойностите на технологичните параметри (например температура, влажност) • Идентифицира отклонения от технологичните режими и предприема коригиращи мерки в рамките на своята компетентност • Координира разделното събиране и управление на отпадъците в своята зона на отговорност

Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Организира и контролира отделни етапи от производствения процес на захар и захарни изделия, като дейността му се съблюдава от технолог или друг специалист с по-висока квалификация
Резултат от учене 13.2	Ръководи малък екип от хора
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава етичните норми за общуване в работна среда • Разбира ролята на отделните длъжности в екипа, техните работни взаимоотношения и йерархични взаимовръзки • Изброява принципите за управление на екип и начините за предотвратяване на конфликти • Познава основни подходи за организация на работата в екип (разпределение на задачи, ресурси, отговорности) • Познава основни методи за управление на представянето на екипа (мотивация, оценка, обучение, обратна връзка)
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Планира и разпределя работните задължения, дава ясни инструкции и осигурява необходимите ресурси и информация • Оценява работата и предоставя конструктивна обратна връзка на подчинените си • Мотивира и подкрепя членовете на екипа, като създава позитивна работна атмосфера • Обучава нови служители и осигурява тяхното въвеждане в работата • Координира дейностите в звеното/участъка и осигурява спазването на производствения график
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Ръководи малък екип от хора в конкретен участък от производството на захар и захарни изделия, като дейността му се съблюдава от технолог или друг специалист с по-висока квалификация
Резултат от учене 13.3	Използва цифрови и автоматизирани системи
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основни понятия за автоматизация и дигитално управление на машини и съоръжения в производството на захар и захарни изделия (например кристализатори, центрофуги, вакуумапарати, конш машини) • Познава специализиран софтуер за контрол на технологични параметри (температура, рН, концентрация, вискозитет), управление на производствени потоци и проследяване на качеството

	<ul style="list-style-type: none"> • Разбира ролята на дигиталните устройства за измерване, контрол и опаковане на захарни изделия (например рефрактометри, поляриметри, автоматични везни) • Познава правилата за киберсигурност и защита на производствени рецептури и данни
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Работи с цифрови контролни панели на машини за кристализация, сушилни и опаковъчни линии за настройка и мониторинг на процеси • Използва специализиран софтуер за регистриране на данни от процеса (например Brix - мерна единица, изразяваща захарното съдържание във воден разтвор; редуциращи захари), проследяване на партиди и генериране на отчети • Работи с електронни везни и етикетиращи системи за точно маркиране и опаковане на захарни изделия
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Използва ефективно информационна и компютърна техника (ИКТ) за управление и контрол на процесите в производството на захар и захарни изделия, включително работа с автоматизирано оборудване и специализиран софтуер за оптимизация и качествен контрол
Резултат от учене 13.4	Осъществява ефективна комуникация на чужд език в основни работни и ежедневни ситуации
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основни граматични структури и притежава базов речников запас за ежедневна и работна комуникация на чужд език • Разпознава основна професионална терминология, свързана със сферата на дейност • Разбира ключови фрази и изрази, използвани в типични работни ситуации (например инструкции, запитвания)
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Води разговори и разбира кратки устни/писмени текстове на чужд език в познати ситуации • Съставя кратки съобщения и попълва формуляри на чужд език • Извлича конкретна информация от кратки писмени материали на чужд език (например инструкции за работа, етикети, кратки имейли)
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Общува адекватно на чужд език в основни работни и ежедневни ситуации при необходимост
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията:

	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира задълбочени знания за организацията и контрола на технологичните процеси в производството на захар и захарни изделия. Познава принципите за управление на екип и лидерските умения в производствена среда. Владее основните понятия за автоматизация, дигитално управление и специализиран софтуер в бранша. Разбира значението на чуждия език и професионалната терминология за ефективна работна комуникация <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Прилага умения за боравене със спецификацията на продукта и за точно определяне на необходимите суровини и материали, съобразени с производствения график. Демонстрира способност за откриване на отклонения от технологичните режими и работните параметри на съоръженията, както и за предприемане на коригиращи мерки. Работи със специализиран софтуер за планиране и проследяване на производствени процеси и ресурси. Прилага ефективно използване на ресурсите (вода, енергия, суровини и материали) в контекста на устойчивото производство. Ръководи екип, като демонстрира лидерски качества и умения за работа с хора. Спазва стриктно изискванията на добрите производствени практики (ДПП) и добрите хигиенни практики (ДХП), както и принципите за ЗБУТ и екологичните норми
Средства за оценяване	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика

4. Съвкупност от единици резултати от учене, които формират придобиването на квалификация по част от професията "Производство на захар и захарни изделия"

Степен на	Ниво по ЕКР/НКР	<p>ЕРУ № ...</p> <p>от списъка по т. 3.1.</p>
-----------	-----------------	-----------------------------------------------

професионална квалификация		
I	2	ЕРУ 1, ЕРУ 3, ЕРУ 5
II	3	ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 6, ЕРУ 7
II	3	ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 6, ЕРУ 8
II	3	ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 6, ЕРУ 9
II	3	ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 6, ЕРУ 10
III	4	ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 6, ЕРУ 11
III	4	ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 6, ЕРУ 12
III	4	ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 6, ЕРУ 7, ЕРУ 13

5. Изисквания към материалната база

5.1. Изисквания към кабинетите за обучение по теория на професията - характеристики, обзавеждане, оборудване, софтуер

Характеристики:

- Кабинетът трябва да е просторен, добре осветен и климатизиран, за да осигури комфортна учебна среда;
- Разположението на местата трябва да позволява лесна комуникация и работа в екип;
- Помещението трябва да е безопасно и да отговаря на санитарно-хигиенните норми.

Обзавеждане:

- Учебни маси и столове, осигуряващи удобно работно място за всеки обучаем;
- Преподавателска катедра/бюро;
- Бяла дъска или флипчарт за писане и визуализиране на информацията;
- Шкафове за съхранение на учебни пособия.

Оборудване:

- Компютър с достъп до интернет за преподавателя и възможност за свързване към мултимедиен проектор;
- Мултимедиен проектор или интерактивна дъска за визуализиране на учебните пособия;
- Аудиосистема за възпроизвеждане на аудио-визуални материали.
- **Специализиран софтуер за симулации и анализ:** софтуер за симулиране на процеси на производство на захар (например дифузия, кристализация) и захарни изделия (например варене на маси, темпериране на шоколадови маси). Програми за визуализация на технологични схеми на захарни заводи и линии за производство на захарни изделия. Софтуер за анализ на основни показатели на захар (например поляриметрични данни, Brix). Интерактивни визуални и демонстрационни средства: големи, детайлни интерактивни схеми/панели на основни машини и съоръжения (например дифузионни апарати, кристализатори, вакуумапарати, месачки за бонбонени маси, темпериращи машини за шоколадови маси). Образователни модели/разрези на кристали захар или структура на шоколад/бонбони. Комплект от мулажни образци на различни видове захар, какаови продукти, бонбони и други захарни изделия за органолептична демонстрация и дискусия. Интерактивни табла, показващи критични контролни точки (ККТ) в

производството на захар и захарни изделия. Дигитални образователни ресурси и бази данни: достъп до специализирани онлайн бази данни с рецептури, стандарти за качество и безопасност на захар и захарни изделия. Видеоматериали, показващи работата на съвременно оборудване и специфични процеси (например "конширане", "дражиране").

5.2. Изисквания към учебната база за обучение по практика на професията - характеристики, обзавеждане, оборудване, софтуер

Характеристики:

- Учебната база трябва да представлява реална производствена среда или симулиран цех, оборудван с машини и съоръжения, използвани в производството на захар и захарни изделия;

- Пространството трябва да е организирано по начин, който да осигурява безопасност на обучаемите и ефективно провеждане на практическите упражнения;

- Учебната база трябва да отговаря на всички санитарно-хигиенни изисквания за хранително-вкусовата промишленост.

Обзавеждане:

- Работни места, оборудвани с необходимите инструменти, прибори и предпазни средства за всеки обучаем;

- Осигурени места за съхранение на суровини, материали и готова продукция;

- Налични съоръжения за почистване и дезинфекция на работното място и оборудването.

Оборудване:

- Приемни съоръжения за суровини: транспортни ленти, сборници и др.;

- Оборудване за подготовка на суровини: резачки, дробилки, сита, сепаратори и др.;

- Оборудване за производство на захарни изделия: апарати за топлинна обработка на бонбонени маси, месачни машини; изтеглачни машини; други машини за производство на шоколадови изделия, халва, локум, бисквити, вафли, драже бонбони, фонданови бонбони, желирани бонбони, млечно-маслени бонбони и др.;

- Оборудване за опаковане и разфасоване на готовите захарни изделия;

- Лабораторно оборудване: рефрактометри, поляриметри, сушилни, техническа и аналитична везна, апарат на Соксле, прибори и др.;

- Учебни симулатори/модули за практическо трениране на технологични процеси и оборудване.

6. Изисквания към обучаващите

Право да преподават по теория и практика на професията имат лица с висше образование и образователно-квалификационна степен "магистър" или "бакалавър" по специалности от област на висше образование "Технически науки", професионално направление "Хранителни технологии" от Класификатора на областите на висше образование и професионалните направления, приет с Постановление № 125 от 2002 г. на Министерския съвет (ДВ, бр. 64 от 2002 г.), съответстващи на професията.

Учителска длъжност по учебен предмет или модул от професионалната подготовка може да се заема и от лица със завършено висше образование по съответната специалност и без професионална квалификация "учител".

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 съответната професионална квалификация при условията и по реда на Закона за професионалното образование и обучение.

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