

НАРЕДБА № 8 ОТ 5 ЯНУАРИ 2026 Г. ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯТА "ПРЕРАБОТКА НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ"

Издадена от министъра на образованието и науката
Обн. ДВ. бр.6 от 16 Януари 2026г., изм. ДВ. бр.33 от 3 Април 2026г.

Раздел I. Общи положения

Чл. 1. С тази наредба се определя държавният образователен стандарт (ДОС) за придобиването на квалификация по професия код 072105 "Преработка на плодове и зеленчуци" 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 072105 "Преработка на плодове и зеленчуци" 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. (Изм. - ДВ, бр. 33 от 2026 г.) 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.

§ 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

"ПРЕРАБОТКА НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ"

Професионално направление				
Код: 0721	Хранителни технологии			
Професия				
Код: 072105	Преработка на плодове и зеленчуци			
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 степен на професионална квалификация по професията "Преработка на плодове и зеленчуци" 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 "Преработка на плодове и зеленчуци", изпълнява основни рутинни дейности, свързани с подготовката на плодовете и зеленчуците като суровини, поддържане на хигиена и логистични операции. Тези дейности се извършват под ръководството на технолога или друг ръководител с необходимото висше образование, 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, нарязване, белене 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 плодове и зеленчуци 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 преработката на плодове и зеленчуци; 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 разхищението на хранителни ресурси): 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 преработката на плодове и зеленчуци. 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.

Взаимоотношения: работи под прякото ръководство на технолога или друг ръководител. 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 "Преработка на плодове и зеленчуци", изпълнява самостоятелно операции, свързани с производството, опаковането, съхранението и експедицията на продукти от плодове и зеленчуци. Неговата дейност се организира и контролира от специалист с по-висока квалификация. Специалистът от тази степен носи отговорност за спазването на технологичните режими и прилагане на изискванията, свързани с качеството на произведената продукция.

Основни дейности:

Преработка на плодове и зеленчуци: 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 продукти от плодове и зеленчуци: подготвя опаковъчни материали, като зарежда машините с фолио, кутии, етикети, бутилки, буркани, капачки 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 етикетиране.

Съхраняване на продукти от плодове и зеленчуци: 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 продукти от плодове и зеленчуци: 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 разхищението на хранителни ресурси): 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, етикетиращи 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 производствен цех, складово помещение и експедиционно 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 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 "Преработка на плодове и зеленчуци" изпълнява функции, включващи организация и контрол на производствения процес, както и ръководни дейности, както и ръководни функции на малък екип. 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. Открива и решава проблеми в рамките на своята компетентност.

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 информира прекия си ръководител.

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, етикетиращи 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 производствен 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 производствения процес за който отговаря.

- Носи отговорност за спазването на технологичните режими и прилагането на изискванията, свързани с качеството на произведената продукция.

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

- Носи отговорност за правилното използване и поддръжка на оборудването.

- Следи и отговаря за изправността на оборудването и правилното протичане на производствения процес.

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

Взаимоотношения: работи под ръководството и наблюдението на технолог, началник на производство или друг специалист с необходимото 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
		Обща ПП		Отраслова ПП		Специфична ПП					
I	2	x	x	x	x	x					
II	3	x	x	x	x	x	x	x			
III	4	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 преработката на плодове и зеленчуци

ЕРУ 6. Основни дейности по подготовка и първична преработка на плодове и зеленчуци

ЕРУ 7. Производство на основни видове консервирани продукти от плодове и зеленчуци

ЕРУ 8. Организира и контролира производството на сушени и замразени плодове и зеленчуци

ЕРУ 9. Организира и контролира производството на детски плодови и зеленчукови храни и прилага съвременни производствени практики

ЕРУ 10. Организация и контрол на отделни етапи от производството на преработка на плодове и зеленчуци

3.2. Описание на единиците резултати от ученето за професията "Преработка на плодове и зеленчуци"

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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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 • 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	Част по теория на професията:

	<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

	<ul style="list-style-type: none"> • Разграничава основните видове технологични процеси и обяснява тяхното приложение • Описва последователността на етапите в технологичния процес • 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 ги 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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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

<p>Знания</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинира основни понятия, свързани с хигиената в хранително-вкусовата промишленост (почистване, измиване, дезинфекция, стерилизация, санитаризация и др.) • 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 и напитки • Предотвратява замърсяването на храните и напитките 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 • Знае 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 хигиената 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 напитки 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 напитки и за 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 ДХП 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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 преработката на плодове и зеленчуци
Резултат от учене 5.1	Приема и подготвя суровини и материали за преработка на плодове и зеленчуци
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основните видове плодове и зеленчуци (например домати, чушки, ягоди, праскови) 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 измиване, сортиране, белене) и сглобяване на опаковки • Познава видовете, предназначението и правилата за използване на основни измервателни уреди за контрол на теглото на суровините.
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Извършва визуална преценка на суровините за наличие на замърсявания, повреди или отклонения • Участва в ръчни и полумеханизирани товаро-разтоварни операции, обслужващи технологичния процес, а също и разтоварването на транспортни средства и пренасянето на суровини до определените зони за приемане • 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 плодове и зеленчуци 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 преработката на плодове и зеленчуци
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 • Познава основните правила и изисквания за правилно подреждане и спазване на зададените режими на съхранение на суровини и материали в складови помещения, охладителни и хладилни камери (температура, влажност, вентилация, подреждане и достъпност) • 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 • Поддържа 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 плодове, зеленчуци и продукти от тях, проявявайки отговорност при разделното събиране на отпадъци и спазването на хигиенни норми под ръководство

Резултат от учене 5.3	Участва в преработката на плодове и зеленчуци и в опаковането на продукцията под надзор
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основни етапи от преработката на плодове и зеленчуци (например измиване, нарязване, бланширане, пълнене на консерви), 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 • Познава предназначението и принципа на работа с основни 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 основните дейности "приемане", "подготовка и хигиена" в преработката на плодове и зеленчуци <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 за личното здраве и околната среда начин. 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	Основни дейности по подготовка и първична преработка на плодове и зеленчуци
Резултат от учене 6.1	Подготвя и съхранява суровини и материали за преработка на плодове и зеленчуци
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основните видове плодове и зеленчуци, използвани за преработка, и техните основни характеристики (например цвят, мирис, твърдост, наличие на видими дефекти) • Разбира значението на преснотата и зрелостта на суровините за качеството на крайния продукт • Познава основните правила за прием на суровини и материали (например проверка на количество, вид, видими дефекти) • Идентифицира основните видове опаковки и опаковъчни материали, използвани при преработка на плодове и зеленчуци (например каси, чували, кашони) • Познава основните правила за съхранение на плодове и зеленчуци (например подходяща температура, влажност, проветряване, подреждане, достъпност) • Разбира значението на хигиената и безопасността при работа със суровини • Идентифицира основните видове отпадъци от преработката на плодове и зеленчуци (например обелки, семена, повредени части) и принципите на разделното им събиране
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Извършва визуална преценка на плодовете и зеленчуците за наличие на замърсявания, повреди или отклонения във външния вид

	<ul style="list-style-type: none"> • Извършва прости измервания на тегло или обем на суровините, използвайки основни измервателни уреди (например електронни везни) • Участва във физическото разтоварване на транспортни средства и пренасянето на суровините до определените места за съхранение (ръчно или полумеханизирано) • Поддържа и съхранява суровини и материали в складови помещения, осигурявайки правилното им разположение и достъпност • Подготвя (сглобява) потребителски и транспортни опаковки • Прилага принципи за ефективно използване на суровините и минимизиране на отпадъците по време на първичната обработка • Разделно сортира и събира вторични суровини и отпадъчни материали • Попълва основни дневници или протоколи за прием и съхранение на суровини (под ръководство)
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Подготвя и съхранява суровини и материали за преработка на плодове и зеленчуци, спазвайки основните изисквания за качество, хигиена и безопасност • Прилага ефективни практики за намаляване на хранителните загуби и разделно събиране на отпадъци при работа със суровини
Резултат от учене 6.2	Изпълнява основни операции по първична преработка на плодове и зеленчуци
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основните етапи на първична преработка на плодове и зеленчуци (например измиване, сортиране, белене, нарязване, надробяване) • Разбира предназначението на основните инструменти (например ножове, белачки) и полумеханизирани съоръжения (например миялни машини, резачки, дробилки, сортировъчни машини), използвани при първична преработка • Познава основните правила за експлоатация и безопасно обслужване на инструменти и полумеханизирани съоръжения за първична преработка • Разбира значението на хигиената и санитаризацията на оборудването и работните помещения

	<ul style="list-style-type: none"> • Разбира принципите на устойчивото производство, прилагайки практики за пестене на вода, енергия и други ресурси в работната среда
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Почиства плодове и зеленчуци от замърсявания, използвайки методи като измиване, пресяване или ръчно отстраняване на нежелани частици • Извършва първична ръчна или полумеханизирана обработка на суровини и полуфабрикати (например разопаковане, нарязване, смилане, белене) • Захранва и отвежда суровини, материали, полуфабрикати, готова продукция, отпадъци - ръчно или механизирано, при обслужване на технологичен процес • Извършва почистване, миене и дезинфекция на суровинни площадки, производствени помещения, машини и съоръжения, използвани за първична преработка • Прилага инструкции за безопасна работа с инструменти и съоръжения за първична преработка • Попълва основни работни/технологични документации (например дневници за почистване)
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Изпълнява основни операции по първична преработка на плодове и зеленчуци, спазвайки технологичната последователност, хигиенните изисквания и правилата за безопасност • Поддържа чистотата на работното място и основните съоръжения за първична преработка, прилагайки устойчиви практики за пестене на ресурси
Резултат от учене 6.3	Участва в опаковането и експедицията на продукти от преработка на плодове и зеленчуци
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основните видове готова продукция от преработка на плодове и зеленчуци (например замразени, сушени, консервирани) • Разбира основните изисквания към опаковките и етикетите за продукти от плодове и зеленчуци • Познава общите условия за съхранение на готова продукция (например температурни режими, подреждане) • Познава основните етапи на експедиция на готова продукция • Има базова представа за работа с електронни везни и етикетиращи системи

Умения	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Поддържа готовата продукция в складови помещения • Участва в подготовката на готовата продукция за експедиция (например комплектоване) • Попълва основни експедиционни документи (например опаковъчни листове) под ръководство
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Извършва дейности по разфасоване и опаковане на продукция от плодове и зеленчуци, спазвайки изискванията за маркировка • Осигурява правилното съхранение и подготовка на готовата продукция за експедиция
Резултат от учене 6.4	Обслужва основни машини и съоръжения за преработка на плодове и зеленчуци
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основните видове механична, термична, охлаждаща, замразяваща, концентрираща и сушилна обработка, приложими за плодове и зеленчуци • Разбира предназначението и основните функции на базовите машини и съоръжения, използвани за тези обработки (например миялни машини, резачки, преси, филтри, бланшори, пастьоризатори, охлаждащи/замразяващи камери, сушилни) • Познава правилата за безопасна експлоатация и основно обслужване на изброеното оборудване • Разбира значението на основните технологични параметри (например температура, време, налягане) и как те се отчитат • Познава основните хигиенни и санитарни норми при работа с машини и съоръжения • Има базова представа за възможните аварийни ситуации при работа с оборудването и правилата за информиране на прекия ръководител • Познава основна професионална терминология на чужд език, свързана с опаковането и експедицията
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Подпомага зареждането и изпразването на машини и съоръжения за механична, термична, охлаждаща, замразяваща, концентрираща и сушилна обработка

	<ul style="list-style-type: none"> • Извършва основни операции по почистване, миене и дезинфекция на машини, апарати и съоръжения след работа • Разпознава основни визуални или звукови признаци за необичайна работа на оборудването (например шум, течове) • Съблюдава зададените температурни и времеви режими при изпълнение на операции (например бланширане, пържене, пастьоризация, стерилизация, сушене, охлаждане, замразяване), под пряко ръководство • Използва основни контролно-измервателни уреди (например термометър, хронометър) за отчитане на параметри и записва данните в работна документация • Спазва правилата за безопасност и лична хигиена при обслужване на машини и съоръжения • Информира прекия ръководител при възникване на отклонения или аварийни ситуации • Разчита основни надписи и символи на чужд език върху опаковки и етикети
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Обслужва основни машини и съоръжения за преработка на плодове и зеленчуци под ръководство, като спазва правилата за безопасна експлоатация, хигиена и контрол на основните технологични параметри • Допринася за непрекъснатостта и безопасността на производствения процес, като разпознава и информира за отклонения и проблеми и поддържа чистотата на оборудването и работното място, 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 преработката на плодове и зеленчуци <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. 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 основни видове консервирани продукти от плодове и зеленчуци
Резултат от учене 7.1	Изпълнява технологични операции в производството на стерилизирани консерви и сокове
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основните видове стерилизирани консерви (например компоти, туршии, лютеници) и плодови/зеленчукови сокове (например бистри, мътни, нектари) • Разбира значението на стерилизацията и пастьоризацията за безопасността и трайността на продукта • Познава основните етапи на производство на стерилизирани консерви и сокове (например пълнене, затваряне, стерилизация, охлаждане, пресоване, филтруване, бистрене, пастьоризация) • Разбира принципа на действие и основните параметри на машини за пълнене, затваряне, стерилизатори (автоклави), преси, филтри, пастьоризатори • Познава основните видове опаковки за тези продукти и изискванията към тях • Познава хигиенните и санитарните изисквания при работа с готови продукти и опаковки • Разбира важността на проследяемостта и документирането на производствените операции
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Подготвя опаковки за пълнене и затваряне (например измиване, стерилизиране) • Самостоятелно изпълнява пълнене и затваряне на стерилизирани консерви и сокове, спазвайки технологичните норми • Обслужва и наблюдава работата на машини за пълнене и затваряне, коригира основни отклонения под ръководство • Зарежда и разтоварва стерилизатори (автоклави) и пастьоризатори, спазвайки правилата за безопасност

	<ul style="list-style-type: none"> • Следи и записва основните параметри на процесите (например температура, време, налягане, обем, тегло) • Работи с преси за извличане на сок и филтри • Извършва визуална проверка на качеството на продуктите (например херметичност на опаковки, бистрота на сок) • Попълва технологични дневници и формуляри за произведените партиди • Прилага мерки за намаляване на хранителните загуби по време на пълненето и опаковането • Организира подреждането и съхранението на готовата продукция
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Самостоятелно изпълнява основни технологични операции в производството на стерилизирани консерви и сокове, осигурявайки спазването на технологичните изисквания, норми за безопасност и хигиена • Контролира основните параметри на процесите и качеството на произведените продукти, като допринася за ефективното използване на суровини и ресурси
Резултат от учене 7.2	Изпълнява технологични операции в производството на конфитюри, желета, сиропи, мармалади и плодови/зеленчукови концентрати
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава видовете конфитюри, желета, сиропи, мармалади и плодови/зеленчукови концентрати • Разбира същността на процесите "изваряване", "желиране", "концентриране" и тяхното влияние върху продукта • Познава основните етапи на производство на тези продукти • Разбира принципа на действие и основните параметри на конфитюрни казанчета, вакуум-изпарителни инсталации и други съоръжения • Познава видовете опаковки за тези продукти • Разбира значението на температурните режими и дозирането на съставки за качеството и безопасността
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Подготвя суровини (например плодове, захар, пектин) и дозира съставките по рецептура • Обслужва конфитюрни казанчета или вакуум-изпарителни инсталации, следейки за температура и време • Извършва пълнене и затваряне на тези продукти • Извършва визуална преценка за готовност на продукта (например желиране, гъстота) • Попълва работна/технологична документация

	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага добри хигиенни практики (ДХП) при работа със захарни продукти • Използва основни измервателни уреди за контрол (например рефрактометър)
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Самостоятелно изпълнява основни технологични операции в производството на конфитюри, желета, сиропи, мармалади и концентрати, спазвайки технологичните изисквания и норми за безопасност и хигиена • Осъществява базов контрол на процеса и качеството на произведените захарни продукти, като документира съответните параметри
Критерии за оценяване на ЕРУ	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира знания за производството на основни видове консервирани продукти от плодове и зеленчуци <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. 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	Организация и контрол на производството на сушени и замразени плодове и зеленчуци
Резултат от учене 8.1	Организира и контролира производствения процес на сушени плодове и зеленчуци
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава технологиите за производство на сушени плодове и зеленчуци (например подготовка, сушене, охлаждане, опаковане)

	<ul style="list-style-type: none"> • Разбира влиянието на различните методи на сушене (конвективно, вакуумно, сублимационно) върху качеството и трайността на продукта • Познава устройството и принципа на действие на различните видове сушилни инсталации и техните контролни панели • Разбира значението на основните параметри на сушене (например температура, влажност, скорост на въздуха), методите за тяхното измерване и контрол • Познава изискванията за качество на сушените плодове и зеленчуци и типичните дефекти • Разбира принципите за ефективно управление на енергията в процеса на сушене и други устойчиви практики • Познава принципите на проследяемостта и детайлното документиране на процеса
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Планира и разпределя задачите на екипа за подготовка и сушене на суровините • Настройва и контролира параметрите на сушилни инсталации, използвайки контролни панели (вкл. цифрови) • Извършва контрол на влажността на сушените продукти (например с влагомерна везна) • Идентифицира отклонения от технологичните режими на сушене, анализира причините и прилага коригиращи действия • Води и анализира технологична документация за процеса на сушене • Координира дейностите на екипа, отговарящ за сушенето на плодове и зеленчуци • Предлага мерки за оптимизация на енергийната ефективност на процеса и намаляване на отпадъците
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Организира и контролира производствения процес на сушени плодове и зеленчуци, осигурявайки спазването на технологичните изисквания и стандарти за качество • Анализира данни от процеса, предприема мерки за отстраняване на отклонения и ръководи екип, прилагайки практики за енергийна ефективност и устойчивост
Резултат от учене 8.2	Организира и контролира производствения процес на замразени плодове и зеленчуци

Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава технологиите за производство на замразени плодове и зеленчуци (например подготовка, бланширане, замразяване, опаковане, съхранение) • Разбира влиянието на различните методи на замразяване (например бързо, бавно, тунелно) върху качеството на продукта • Познава устройството и принципа на действие на различните видове хладилни и замразвателни инсталации и техните контролни системи • Разбира значението на основните параметри на замразяване (например температура, време), условията за съхранение на замразени продукти и изискванията за хладилна верига • Познава изискванията за качество на замразените плодове и зеленчуци и типичните дефекти • Разбира принципите за ефективно управление на енергията в хладилните вериги и други устойчиви практики • Познава правилата за безопасност при работа с хладилни инсталации и хладилни агенти
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Планира и разпределя задачите на екипа за подготовка и замразяване на суровините • Настройва и контролира параметрите на замразвателни инсталации, използвайки контролни панели • Извършва контрол на температурата на продуктите и хладилните камери (например с цифрови термометри) • Идентифицира отклонения от технологичните режими на замразяване и съхранение, анализира причините и прилага коригиращи действия • Води и анализира технологична документация за процеса на замразяване • Координира дейностите на екипа, отговарящ за замразяването и съхранението • Предлага мерки за оптимизация на енергийната ефективност на хладилните инсталации и намаляване на отпадъците
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Организира и контролира производствения процес на замразени плодове и зеленчуци, осигурявайки спазването на технологичните изисквания и стандарти за качество • Анализира данни от процеса, предприема мерки за отстраняване на отклонения и ръководи екип, прилагайки практики за енергийна ефективност и устойчивост

Критерии за оценяване на ЕРУ	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира знания за производство на сушени и замразени плодове и зеленчуци <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 • 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	Организация и контрол на производството на детски плодови и зеленчукови храни и прилагане на съвременни производствени практики
Резултат от учене 9.1	Организира производството на детски плодови храни
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Идентифицира специфичните изисквания за детското хранене • Характеризира технологията за произвеждане на детски плодови храни • Описва добрите производствени практики/стандарти и добрите хигиенни практики • Описва принципа на работа и устройството на технологичното оборудване • Изброява правилата за безопасна работа • Познава с технологичната документация
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Контролира параметрите на технологичния процес • Работи с технологичното оборудване • Спазва специфичните изисквания за детското хранене • Попълва работна/технологична документация

Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Може да произвежда детски плодови храни, като проявява съобразителност, отговорност, прецизност и ангажираност • Прилага принципите на устойчивото развитие за минимизиране на въздействието върху околната среда
Резултат от учене 9.2	Участва в производството на детски зеленчукови храни
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Идентифицира технологията за произвеждане на детски зеленчукови храни • Дефинира специфичните изисквания за детското хранене • Описва добрите производствени практики/стандарти и добрите хигиенни практики • Обяснява принципа на работа и устройството на технологичното оборудване • Описва правилата за безопасна работа • Познава принципите на организация на производството и управление на екип • Разбира принципите на устойчивото развитие в хранително-вкусовата промишленост • Познава с технологичната документация • Основни компоненти на компютърната система, операционни системи и приложен софтуер
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Контролира параметрите на технологичния процес • Работи с технологичното оборудване • Спазва специфичните изисквания за детското хранене • Взема проби и разчита резултати от проби • Попълва работна/технологична документация • 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"> • Може да произвежда детски храни от зеленчуци, 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 производство на детски плодови и зеленчукови храни <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 за личното здраве и околната среда начин. 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	Организация и контрол на отделни етапи от производството на преработка на плодове и зеленчуци
Резултат от учене 10.1	Организира и контролира определен етап от производствения процес
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава необходимите суровини, материали и полуфабрикати за преработката на плодове и зеленчуци, техните технологични свойства и изисквания за качество и съхранение • Описва технологичните схеми и последователности на процесите за производство на различни видове продукти от плодове и зеленчуци • 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, материали и условията за съхранение • Познава с технологичната документация и стандарти • Описва методите за разделно събиране и управление на отпадъците • Познава принципите и добрите практики за ефективно използване на ресурсите (вода, енергия, суровини и материали)
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Следи за наличието на необходимите ресурси, прави заявки и координира доставките

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 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 преработка на плодове и зеленчуци, като дейността му се съблюдава от технолог или друг специалист с по-висока квалификация
Резултат от учене 10.2	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 взаимосвързки • 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 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 • 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 следи за спазване на графици.
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Ръководи малък екип от хора в конкретен участък от преработката на плодове и зеленчуци, като дейността му се съблюдава от технолог или друг специалист с по-висока квалификация
Резултат от учене 10.3	Използва цифрови и автоматизирани системи
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основните понятия за автоматизация и дигитално управление на машини и съоръжения в преработката на

	<p>плодове и зеленчуци (например бланшори, стерилизатори, сушилни, замразвателни тунели)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Познава специализиран софтуер за контрол на температурни режими, влажност, време на обработка и проследяване на партиди • Разбира ролята на дигиталните устройства за измерване и контрол на качеството (например рН метри, рефрактометри, термометри за ядрото на продукта) • Познава правилата за киберсигурност и защита на производствени данни и рецептури
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Работи с цифрови контролни панели на стерилизатори, сушилни и замразвателни камери за настройка и мониторинг на технологични параметри • Използва специализиран софтуер за регистриране на данни от процеса, проследяване на партиди и генериране на отчети • Работи с електронни везни и етикетиращи системи за точно маркиране и опаковане на продукти
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Използва ефективно информационни и комуникационни технологии (ИКТ) за управление и контрол на специфични процеси в преработката на плодове и зеленчуци, включително работа с автоматизирано оборудване и специализиран софтуер за оптимизация и качествен контрол
Резултат от учене 10.4	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	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира знания за организацията и контрола на технологичните процеси в преработката на плодове и зеленчуци, познава принципите за управление на екип и лидерските умения в производствена среда, владее основните понятия за автоматизация, дигитално управление и специализиран софтуер в бранша, и 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 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 "Преработка на плодове и зеленчуци"

Степен на професионална квалификация	Ниво по ЕКР/НКР	ЕРУ № ... от списъка по т. 3.1
I	2	ЕРУ 1, ЕРУ 4, ЕРУ 5

II	3	ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 6 ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 7
III	4	ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 6, ЕРУ 10
III	4	ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 7, ЕРУ 10
III	4	ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 8, ЕРУ 10
III	4	ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 9, ЕРУ 10

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 обезопасено 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 консервиране, сушене, замразяване на плодове и зеленчуци. Програми за визуализация на технологични схеми на консервни фабрики и цехове за сушене/замразяване. Интерактивни визуални и демонстрационни средства: големи, детайлни интерактивни схеми/панели на основни машини и съоръжения (например бланшори, стерилизатори, сушилни, замразвателни тунели, пълначни машини за консерви). Образователни модели/разрези на различни видове консервирани продукти, замразени плодове/зеленчуци. Комплект от мулажни образци на различни видове пресни плодове/зеленчуци, консервирани, сушени и замразени продукти за органолептична демонстрация и дискусия. Интерактивни табла, показващи критични контролни точки (ККТ) в преработката на плодове и зеленчуци. Дигитални образователни ресурси и бази данни: достъп до специализирани онлайн бази данни с рецептури, стандарти за качество и безопасност на плодови и зеленчукови продукти. Видеоматериали, показващи работата на съвременен оборудване и специфични процеси (например производство на пюре, сокове).

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 преработката на плодове и зеленчуци;

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

Лаборатория:

- Дестилатор за вода, хладилник, хомогенизатор, рефрактометър, рН метър, сушилня, водна баня, муфелна пещ, технически и аналитични везни, термостат, камина, микроскоп, автоклав, центрофуга, спектрофотометър, спектрален колориметър, апарат на Хьоплер, желеметър, пектинометър, термометри, ареометри, прибори и др.

Производствена база:

Прием и подготовка на суровини:

- Приемни съоръжения: транспортни ленти, елеватори, сортиращи маси, миешки машини (различни видове, според суровината);

- Оборудване за подготовка: резачки, дробилки, белачки, ситови машини, сепаратори;

- Термична обработка: бланшори, пастъоризатори, стерилизатори (автоклави), вакуум-изпарителни инсталации, сушилни, пържилни вани;

- Механична обработка: пасиращи машини, преси, мелници, хомогенизатори, центрофуги, филтри;

- Други: деаератори, конфитюрни казанчета, машини за пълнене, машини за затваряне на консерви, опаковъчни машини, депозитни съдове, помпи.

Лаборатория:

- Подготовка на проби: дестилатор за вода, водна баня, хомогенизатор;

- Анализи: рефрактометър, рН-метър, ареометри, термометри, технически и аналитични везни, спектрофотометър, спектрален колориметър, микроскоп;

- Специализирани анализи: пектинометър, желеметър, апарат на Хьоплер;

- Други: сушилня, муфелна пещ, термостат, камина (за работа с химикали), автоклав, центрофуга, прибори (колби, бюрети, пипети, и др.), хладилник;

- 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.