

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

*ИЗДАДЕНА ОТ МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И
НАУКАТА В сила от 27.01.2006 г.*

Обн. ДВ. бр.9 от 27 Януари 2006г.

Раздел I.

Общи положения

Чл. 1. С тази наредба се определя държавното образователно изискване (ДОИ) за придобиване на квалификация по професия 541010 "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост" от област на образование "Производство и преработка" и професионално направление 541 "Производство на храни и напитки" съгласно списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение.

Чл. 2. Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професия 541010 "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост" съгласно приложението определя изискванията за придобиване трета степен на професионална квалификация за специалностите:

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

Чл. 3. (1) Въз основа на ДОИ по чл. 1 и рамковите програми по чл. 10, ал. 3 от Закона за професионалното образование и обучение се разработва учебен план и учебни програми за обучението по съответната специалност по чл. 2.

(2) Документацията по ал. 1 за професионално образование се разработва от Министерството на образованието и науката, а за професионално обучение - от обучаващата институция.

Раздел II.

Съдържание на държавното образователно изискване

Чл. 4. (1) С ДОИ по чл. 1 се определя равнището на задължителната

професионална подготовка в края на обучението по професията, което гарантира на обучаемия възможност за упражняване на професията "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост".

(2) Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професия "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост" определя общата, отрасловата и специфичната задължителна професионална подготовка за професията, както и задължителната чуждоезикова подготовка по професията и избираемата подготовка.

(3) Съдържанието на всеки вид задължителна професионална подготовка по ал. 2 включва:

1. необходимите професионални компетенции (знания, умения и професионално-личностни качества);

2. тематичните области, от които се формира съдържанието на учебните предмети/модули.

Чл. 5. С ДООИ по чл. 1 се определят и входящото образователно равнище, изискванията към здравословното състояние на кандидатите за обучение, профилът на професията, целите на обучението, оценяването по време и при завършване на обучението, удостоверяването на придобитата професионална квалификация, необходимата материална база.

Преходни и Заключителни разпоредби

§ 1. Лицата, които са приети за обучение до учебната 2003/2004 г., включително по специалности и професии от професионално направление "Хранително-вкусова промишленост" от списъка за специалностите и професиите на професионалните училища на Министерството на образованието, науката и културата от 1993 г., се обучават и завършват обучението си по учебните планове и учебните програми, които са действали при постъпването им.

§ 2. Тази наредба се издава на основание чл. 17, т. 3 във връзка с чл. 16, т. 7 от Закона за народната просвета.

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

Приложение по чл. 2

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

Професионално направление:

Код 541	Производство на храни и напитки
---------	---------------------------------

Наименование на професията:

541010	Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост
--------	---

1. Входни характеристики

1.1. Степен на професионална квалификация и входящо образователно равнище

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

Таблица 1

Специалности		Степен на професионална квалификация	Входящо минимално образователно равнище	
			за ученици	за лица, навършили 16 години
1	2	3	4	5
5410101	Зърносъхранение, зърно-преработка и производство на фуражи	Трета	Завършен седми клас или основно образование	Средно образование или придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование
5410102	Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия	Трета	Завършен седми клас или основно образование	Средно образование или придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование
5410103	Производство и преработка на мляко и млечни продукти	Трета	Завършен седми клас или основно образование	Средно образование или придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование
5410104	Производство на месо, месни продукти и риба	Трета	Завършен седми клас или основно образование	Средно образование или придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование
5410105	Производство на консерви	Трета	Завършен седми клас или основно образование	Средно образование или придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование
5410106	Производство на алкохолни и безалкохолни напитки	Трета	Завършен седми клас или основно образование	Средно образование или придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование
5410107	Производство на захар и захарни изделия	Трета	Завършен седми клас или основно образование	Средно образование или придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование
5410108	Производство на тютюн и тютюневи изделия	Трета	Завършен седми клас или основно образование	Средно образование или придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование
5410109	Производство на растителни мазнини, сапуни и етерични масла	Трета	Завършен седми клас или основно образование	Средно образование или придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити за завършване на средно образование

1.2. Изисквания към здравословното състояние на кандидатите за обучение

Кандидатът за обучение е физически годен да упражнява професията "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост" - трета степен на професионална квалификация, което се удостоверява с медицинско свидетелство, доказващо, че тази професия не му е противопоказна (ЗПОО, чл. 14).

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

2. Профил на професията

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

Основните характеристики на профила на професията, диференцирани по специалности, са представени в табл. 2.

Таблица 2

Описание на трудовите дейности (задачи)	Предмети и средства на труда	Професионални компетенции		
		знания за	умения за	професионално-личностни качества
1	2	3	4	5
Специалност 5410101 "Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи"				
1. Изпълнява, контролира и документира програмите и системите за осигуряване качеството, здравната и хигиенната безопасност в технологичния процес.	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: системи за качество: ISO, добри производствени практики/ добри хигиенни практики	Нормативни документи; Същност, цели и задачи на системите за контрол на качеството, здравната и хигиенната безопасност; Изисквания, критерии и процедури (правила) за прилагане на здравната и хигиенната безопасност; Санитарно-хигиенни	Наблюдение, регистриране и оценка на параметрите, показателите и характеристиките за качество и хигиенна безопасност; Коригиране допуснатите отклонения от изискванията; Попълване на чек-листове, дневници	Трудова и технологична дисциплинираност; Готовност за работа в екип; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съобразителност и гъвкавост;

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

облекло, лични и колективни предпазни средства.

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

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

	<p>нормативни разпоредби и др. Работна документация: дневници за технологичен контрол; технологична документация; програми за ISO, ДПП/ДХП, HACCP и др. Предмети на труда: суровини, материали, полуфабрикати, готова продукция. Технически средства: транспортни средства; машини, апарати, съоръжения и инсталации за смилане и преработка на зърнената маса.</p>	<p>Технологични изисквания при провеждане на процесите; Организация и контрол на технологичните процеси.</p>	<p>полуфабрикати и готова продукция; Установяване на отклонения в качеството, причините за тях и вземане на адекватни мерки; Организиране на работните места.</p>	
<p>6. Опакова, съхранява и експедира готова продукция, организира и контролира дейността.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: технологична документация; дневници за технологичен контрол; програми за ISO,</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация; Готова продукция и опаковки - видове, качествени показатели, условия на съхранение; Технологични изисквания при опаковане, съхранение и транспорт; Същност, провеждане и</p>	<p>Организиране, провеждане и контрол и регулиране на технологичните процеси; Контролиране наличието на етикети и маркировката им; Контролиране и регулиране на параметрите в складовите помещения.</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Умение за вземане на решение; Умение за упражняване на контрол и оценка; Умение за работа в</p>

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

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

	<p>микробиологичен контрол; програми за ISO, ДПП/ДХП, HACCP и др. Предмети на труда: суровини, материали, полуфабрикати, готова продукция, консумативи за лабораторни анализи. Технически средства: лабораторна техника, прибори, инструменти, пособия.</p>	<p>технохимичен контрол; Организация на анализите.</p>		<p>Самоконтрол.</p>
<p>10. Рационално и екологично оползотворява отпадъци при зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи, организира и контролира дейността.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: технологична документация; дневници за технологичен и лабораторен контрол; програми за ISO, ДПП/ДХП, HACCP и др.; Предмети на труда: отпадъци; Технически средства: технологично оборудване за</p>	<p>Екологични норми, изисквания и стандарти; Видове отпадъци при съхранение и преработка на зърно; Технологии за оползотворяване на отпадъци; Организация и контрол на технологичния процес.</p>	<p>Сортиране, съхраняване и насочване към подходящо производство за оползотворяване на отпадъци.</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, провеждане и организиране на дейността; Точност и прецизност; Наблюдателност; Съобразителност; Съзнателност; Настойчивост; Коректност; Гъвкавост и мобилност; Отговорност.</p>

оползотворяване на отпадъци.

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

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

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

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

помещения; работно облекло, лични и колективни предпазни средства.

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

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

<p>6. Разчита диспозиционирани схеми на помещения и оборудване; Обслужва технологично обзавеждане и оценява техническата изправност и безопасност при работа; Синхронизира оборудване съгласно технологичния процес; Организира и контролира дейността.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: схеми, чертежи, инструкции за експлоатация, графици за ремонт, поддръжка и почистване на технологично оборудване. Технически средства: машини, агрегати, инсталации, апарати, съоръжения, инструменти.</p>	<p>Нормативни документи, стандарти и техническа документация; Предназначение, устройство, принцип на действие, технологични възможности и инструкции за работа с технологично оборудване; Последователност на позициониране на технологично оборудване съгласно технологичния процес; Организация и контрол при обслужване на технологично оборудване.</p>	<p>Подбор на подходящо технологично оборудване; Организиране, експлоатация, контролиране и регулиране на технологичното обзавеждане; Задаване, контролиране и регулиране параметрите на електронните програми на автоматичните устройства; Вземане на правилни решения и действия при техническа неизправност и аварийна ситуация.</p>	<p>Технически усет; Дисциплинираност; Отговорност; Точност и прецизност; Наблюдателност; Съобразителност; Умение за организиране на дейността; Умение за вземане на решения; Емоционална стабилност в критична ситуация; Умение за работа в екип.</p>
<p>7. Извършва технохимичен и микробиологичен анализ на суровини, полуфабрикати и готова продукция.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: технологична документация; дневници за технохимичен и микробиологичен</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, методики за окачествяване и анализи; Химичен състав и качествени показатели на суровини, полуфабрикати и готова продукция; Методи и процедури при провеждане на технохимичен контрол;</p>	<p>Извършва измервания и анализи; Работа с лабораторни уреди, техника, прибори и консумативи.</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране и организиране на дейността; Точност и прецизност; Наблюдателност; Съобразителност; Съзнателност; Гъвкавост и мобилност; Отговорност.</p>

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

Организация на
 анализите.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Електронна обработка на информацията.

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

Лоялност.

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

<p>1. Изпълнява системите и програмите за осигуряване на качеството, здравната и хигиенната безопасност в технологичния процес, контролира и документира изпълнението им.</p>	<p>Нормативни документи: правилници, правила, нормативни разпоредби, указания, инструкции и др. Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO, мониторингови програми и чек-листове, дневници за контрол, технологична документация и др. Технически средства:</p>	<p>Същност, цели и задачи на системите за контрол на качеството и хигиенната безопасност при производство на месо, месни продукти и риба; Указания за прилагане на добрите производствени и хигиенни практики в месната индустрия; Санитарно-хигиенни изисквания към</p>	<p>Наблюдение, регистриране и оценка на параметрите, показателите и характеристиките за качество и хигиенна безопасност; Коригиране на допуснатите отклонения от изискванията; Попълване на чек-листове, дневници и др.</p>	<p>Трудова и технологична дисциплина; Готовност за работа в екип; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съобразителност и гъвкавост; Умение за вземане на адекватни решения;</p>
---	--	--	---	---

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

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

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

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

дозировъчни,
клипсовъчни и тегловни
автомати, термични
камери, климатични
сушилни и др.

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

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

технологичното оборудване.
Технически средства: машини, апарати, съоръжения, инструменти.

технологичното оборудване за конкретен технологичен процес;
Контрол и обслужване на технологичното оборудване.

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

10. Извършва технохимичен и микробиологичен анализ на суровини, полуфабрикати и готови продукти.	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO, технологична документация, дневници за технохимичен и микробиологичен контрол. Предмети на труда: суровини, материали, полуфабрикати, готова	Нормативни документи, стандарти, методики за окачествяване и анализи; Химичен състав и качествени показатели на суровини, полуфабрикати и готова продукция; Методи и процедури при провеждане на технохимичен и микробиологичен контрол; Организация на анализите за лабораторен контрол;	Биохимично изследване на месо - определяне на рН, проби за амоняк, пероксидаза, сероводород, доказване произхода на месо, доказване на паразити и др.; Технологичен и лабораторен контрол на полуфабрикати, колбаси, обвивки, опаковки, хранителни добавки и др. Микробиологични изследвания на месо и месни продукти.	Трудова дисциплина; Работа в екип; Комуникативност; Прецизност при изпълнение на дейността; Умения за упражняване на контрол и оценка на работата; Умение за вземане на решение.
--	---	--	--	---

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

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

Намиране, въвеждане и съхраняване на отчетни данни чрез компютър.

Специалност код 541 0105 "Производство на консерви"

<p>1. Изпълнява, контролира и документира програмите за осигуряване на качество, здравната и хигиенната безопасност в технологичния процес.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, нормативни указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССП, ISO, мониторингови програми, контролни листове, чек-листове, дневници за контрол, технологична документация, отчети, графици и др. Технически средства: измервателна</p>	<p>Нормативни документи: същност, цели и задачи на системите за контрол на качеството, здравната и хигиенната безопасност; Изисквания, критерии и процедури, правила за прилагане на здравната и хигиенната безопасност; Санитарно-хигиенни изисквания към терени, сгради, технологично оборудване, суровини, материали, полуфабрикати, готова продукция, опаковки,</p>	<p>Наблюдение, регистриране и оценка на параметрите, показателите и характеристиките за качество и хигиенна безопасност; Коригиране допуснатите отклонения от изискванията; Попълване на чек-листове, дневници и др.</p>	<p>Трудова и технологична дисциплинираност; Готовност за работа в екип; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съобразителност и гъвкавост; Умение за вземане на адекватни решения; Комуникативност.</p>
---	---	---	--	---

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

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

	инсталации за предварителна обработка на плодове и зеленчуци; транспортни средства.		причините за тях и вземане на адекватни мерки.	
5. Организира, провежда и контролира дейностите, свързани с производството на консерви.	<p>Нормативни документи: правилници, правила, нормативни разпоредби, указания, инструкции и др.</p> <p>Работна документация: технически спецификации, технологични инструкции, дневници за технологичен контрол, материални баланси, инструктажни книги, програми за ISO, ДПП/ДХП, HACCP и др.</p> <p>Предмети на труда: суровини и материали, полуфабрикати, готова продукция.</p> <p>Технически средства: машини, апарати, съоръжения и инсталации за провеждане на технологичните процеси, транспортни средства.</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация за провеждане на технологичните процеси; Суровини, материали, полуфабрикати - видове, химичен състав, качествени показатели, изисквания при провеждане на процесите; Същност, провеждане и контрол на технологичните процеси; Организация на производствените дейности.</p>	<p>Извършване на стерилизация, концентриране, изваряване, сушене, ферментация, пресуване, бистрене, хомогенизиране, деаериране, смесване и др.;</p> <p>Анализиране показателите и параметрите на технологичните процеси и оптимизирането им; Определяне степента на готовност на полуфабрикати и готова продукция;</p> <p>Установяване на отклонения в качеството, анализиране на причините за тях и вземане на адекватни мерки;</p> <p>Организиране на работните места.</p>	<p>Дисциплинираност;</p> <p>Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Точност и прецизност;</p> <p>Съзнателност;</p> <p>Умение за упражняване на контрол и оценка на работата;</p> <p>Умение за вземане на решение;</p> <p>Умение за работа в екип;</p> <p>Взискателност;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Мобилност;</p> <p>Лоялност.</p>
6. Опакова, съхранява и	Нормативни документи:	Нормативни документи,	Организиране,	Дисциплинираност;

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

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

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

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

Организация на технохимичния и микробиологичния контрол.

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

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

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

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

1. Контролира изпълнението и	<p>Нормативни документи: закони, правилници,</p>	<p>Нормативни документи; Същност, цели и задачи</p>	<p>Наблюдение, регистриране и оценка</p>	<p>Трудова и технологична дисциплинираност;</p>
------------------------------	--	---	--	---

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

	Технически средства: технически средства за обезопасяване на технологично обзавеждане, работно облекло, лични и колективни предпазни средства.	аварийна ситуация.		Наблюдателност; Настойчивост.
3. Приема, оценява и съхранява суровини и материали за производство на напитки; организира и контролира дейността.	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, нормативни указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: програми за ISO, ДПП/ДХП, HACCP и др., технологична документация, дневници за входящ контрол.</p> <p>Предмети на труда: суровини, материали, опаковки, хранителни добавки.</p> <p>Технически средства: складово оборудване, лабораторна техника и прибори, компютър.</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация при приемане, оценяване и съхранение;</p> <p>Суровини, материали, полуфабрикати - видове, химичен състав, качествени показатели, изисквания при приемане, оценяване и съхранение;</p> <p>Методи и процедури при оценяване;</p> <p>Организация на входящия контрол, приемане, оценяване и съхранение.</p>	<p>Организиране на входящ контрол и правилно съхранение на суровини и материали за производство на алкохолни и безалкохолни напитки;</p> <p>Измерване и оценка на качествените показатели с уреди и средства за оценяване;</p> <p>Вземане на решения в съответствие с нормативните изисквания.</p>	<p>Дисциплинираност;</p> <p>Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Точност и прецизност;</p> <p>Съзнателност;</p> <p>Умение за упражняване на контрол и оценка на работата;</p> <p>Умение за справяне в критична ситуация.</p>
4. Подготвя суровините и материалите за производство на	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции,</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация,</p>	<p>Машинно измиване, сортиране, нарязване, почистване и други</p>	<p>Дисциплинираност;</p> <p>Умение за планиране, организиране и</p>

напитки; организира и контролира дейността.	<p>правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: програми за ISO, ДПП/ДХП, HACCP, технологична документация, дневници за технологичен контрол.</p> <p>Предмети на труда: суровини и материали.</p> <p>Технически средства: складово обзавеждане, машини, апарати, съоръжения и инсталации за предварителна обработка на суровини и материали; транспортни средства.</p>	<p>технология за подготовка на суровините при производство на напитки;</p> <p>Устройство, принцип на действие на машини, апарати, съоръжения и инсталации за подготовка на суровините за производство на напитки;</p> <p>Схеми на свързване на технологичното оборудване съобразно провеждания технологичен процес;</p> <p>Същност, организация и контрол на технологичния процес за подготовка на суровините.</p>	<p>процеси за подготовка на суровини и материали;</p> <p>Измерване и контрол на параметрите на технологичния процес (температура, налягане и др.);</p> <p>Анализ на показателите и регулиране на процесите;</p> <p>Определяне степента на готовност на суровини и полуфабрикати;</p> <p>Установяване на отклонения в качеството, причините за тях и вземане на адекватни мерки.</p>	<p>осъществяване на дейността;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Точност и прецизност;</p> <p>Съзнателност;</p> <p>Умение за упражняване на контрол и оценка на работата;</p> <p>Умение за справяне в критична ситуация.</p>
5. Организира, провежда и контролира технологичните процеси, свързани с производството на напитки.	<p>Нормативни документи: правилници, правила, нормативни разпоредби, указания, инструкции и др.</p> <p>Работна документация: технически спецификации,</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация за провеждане на технологичните процеси;</p> <p>Суровини, материали, полуфабрикати - видове, химичен състав,</p>	<p>Извършване на ферментация, бистрене, стабилизиране, пастьоризиране, филтрация, малцуване, озахаряване, дестилация, ректификация,</p>	<p>Дисциплинираност;</p> <p>Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Точност и прецизност;</p> <p>Съзнателност;</p>

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

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

Технически средства:
машини, апарати,
агрегати, съоръжения,
инсталации,
инструменти,
консумативи.

технологичния процес;
Контрол при обслужване
на технологичното
оборудване.

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

8. Извършва
органолептичен,
физикохимичен и
микробиологичен
анализ на суровини,
полуфабрикати и готова
продукция; провежда
технохимичен контрол.

Нормативни документи:
закопи, правилници,
наредби, инструкции,
правила, указания,
нормативни разпоредби
и др.
Работна документация:
технологична
документация,
стандарты, методики за
извършване на
органолептични,
физикохимични и
микробиологични
анализи, дневници за
технохимичен и
микробиологичен
контрол.

Нормативни документи,
стандарты, методики за
окачествяване и
анализи;
Химичен състав и
качествени показатели
на суровини,
полуфабрикати и готова
продукция;
Методи и процедури за
провеждане на
технохимичен контрол;
Организация на
технохимичния и
микробиологичния
контрол.

Извършване на
измервания и анализи;
Работа с лабораторна
техника, уреди, прибори
и консумативи;
Прилагане на схемите за
технохимичен контрол
при производство на
напитки.

Дисциплинираност;
Умение за планиране,
провеждане и
организиране на
действието;
Точност и прецизност;
Наблюдателност;
Самоконтрол;
Съобразителност;
Съзнателност;
Гъвкавост и мобилност;
Отговорност.

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

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

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

Специалност 541 0107 "Производство на захар и захарни изделия"

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

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

колективни предпазни средства.

3. Приема, оценява и съхранява суровини и материали за производство на захар и захарни изделия; организира и контролира дейността.	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, нормативни указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: програми за ДПП/ДХП, ISO, НАССР и др.; технологична документация, дневници за входящ контрол. Предмети на труда: суровини, материали, опаковки, хранителни добавки. Технически средства: складово оборудване; лабораторна техника и прибори; компютър.	Нормативни документи, стандарти, технологична документация при приемане, оценяване и съхранение; Суровини, материали, полуфабрикати - видове, химичен състав, качествени показатели, изисквания при приемане, оценяване и съхранение; Методи и процедури при оценяване; Организация на входящия контрол, приемане, оценяване и съхранение.	Организиране на входящ контрол и правилно съхранение на суровини и материали за производство на захар и захарни изделия; Измерване и оценка на качествените показатели с уреди и средства за оценяване; Вземане на решения в съответствие с нормативните изисквания.	Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност; Умение за упражняване на контрол и оценка на работата; Умение за справяне в критична ситуация.
4. Подготвя суровините и материалите за производство на захар и захарни изделия; организира и контролира дейността.	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация:	Нормативни документи, стандарти, технологична документация, технология за подготовка на суровините при производство на захар	Машинно измиване, сортиране, нарязване, претегляне, дозиране и други процеси за подготовка на суровини и материали; Измерване и контрол на	Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност;

	<p>програми за ISO, ДПП/ДХП, НАССР, технологична документация, дневници за технологичен контрол. Предмети на труда: суровини и материали. Технически средства: складово обзавеждане, машини, апарати, съоръжения и инсталации за предварителна обработка на суровини и материали; транспортни средства.</p>	<p>и захарни изделия; Устройство, принцип на действие на машини, апарати, съоръжения и инсталации за подготовка на суровините за производство на напитки; Схеми на свързване на технологичното оборудване съобразно провеждания технологичен процес, същност, организация и контрол на технологичния процес за подготовка на суровините.</p>	<p>параметрите на технологичния процес (температура, налягане и др.); Анализ на показателите и регулиране на процесите; Определяне степента на готовност на суровини и полуфабрикати; Установяване на отклонения в качеството, причините за тях и вземане на адекватни мерки.</p>	<p>Умение за упражняване на контрол и оценка на работата; Умение за справяне в критична ситуация.</p>
<p>5. Провежда технологични процеси, свързани с производство на захар и захарни изделия; организира и контролира дейностите.</p>	<p>Нормативни документи: правилници, правила, нормативни разпоредби, указания, инструкции и др. Работна документация: технически спецификации, технологични инструкции, дневници за технологичен контрол, материални</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация за провеждане на технологичните процеси; Суровини, материали, полуфабрикати - видове, химичен състав, качествени показатели,</p>	<p>Извършване на екстракция, пресуване, дефекация, сатурация, сулфитация, концентриране, кристализация, центрофугиране, сушене, смесване, хомогенизиране,</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност; Умение за упражняване на контрол и оценка на</p>

баланси, инструктажни книги,
 програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO и др.
 Предмети на труда: суровини и материали, полуфабрикати, готова продукция.
 Технически средства: машини, апарати, съоръжения и инсталации за провеждане на технологичните процеси; транспортни средства, работно облекло, лични и колективни предпазни средства.

изисквания при преработка; Същност, провеждане и контрол на технологичните процеси; Организация на производствените дейности.

валцуване, конширане, печене, формуване, тункване и др.;
 Анализирани показателите и параметрите на технологичните процеси и оптимизирането им;
 Определяне степента на готовност на полуфабрикати и готова продукция;
 Установяване на отклонения в качеството, анализирани причините за тях и вземане на адекватни мерки;
 Организиране на работните места.

работата;
 Умение за справяне в критична ситуация.

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

Нормативни документи: закони, правилници, наредби, указания, инструкции и др.
 Работна документация: технически спецификации, технологични инструкции, дневници за технологичен контрол, чек-листове,

Нормативни документи, стандарти, технологична документация;
 Готова продукция и опаковки - видове, качествени показатели, условия и срокове на съхранение;
 Технология и режими за

Организиране, провеждане и контрол и регулиране на технологичните процеси;
 Установяване на отклонения в качеството, причините за тях и вземане на адекватни мерки.

Дисциплинираност;
 Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността;
 Отговорност;
 Точност и прецизност;
 Умение за вземане на решение;
 Умение за упражняване на

инструктажни книги, програми за ДПП/ДХП, НАССР, ISO и др. Предмети на труда: спомагателни материали, опаковки, готова продукция. Технически средства: машини, апарати, съоръжения и инсталации за провеждане на технологичните процеси; транспортни средства, работно облекло, лични и колективни предпазни средства.	опаковане и съхранение на захар и захарни изделия; Технологични изисквания при опаковане, съхранение и транспорт; Същност, организация, провеждане и контрол на процесите; Устройство и принцип на действие на машини, апарати и съоръжения за опаковане и съхранение; Схеми на свързване на технологичното оборудване съобразно провеждания технологичен процес.	Контролиране наличието на етикети и маркировката им; Контролиране и регулиране на параметрите в складовите помещения.	контрол и оценка; Умение за работа с екип; Съзнателност.
---	---	--	--

7. Разчита схеми и чертежи на помещения и оборудване; обслужва технологично обзавеждане и оценява техническата изправност и безопасност при работа; организира и	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.; Работна документация: схеми, чертежи, инструкции за експлоатация, графици	Нормативни документи, стандарти и техническа документация; Предназначение, устройство, принцип на действие, технологични възможности и инструкции за работа с технологично	Подбор на подходящо технологично оборудване; Експлоатация, контролиране и регулиране на технологичното обзавеждане; Задаване, контролиране	Дисциплинираност; Отговорност; Точност и прецизност; Наблюдателност; Съобразителност; Умение за организиране на дейността; Умение за вземане на решение;
--	---	---	--	--

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

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

	др. Технически средства: технологично оборудване за оползотворяване или обезвреждане на отпадъци.	оползотворяване или обезвреждане на отпадъци.		
10. Води отчетност на материални и трудови ресурси.	Нормативни документи: закопи, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: приходно-разходни документи за счетоводна отчетност; отчети, дневници, чек-листове. Предмети на труда: суровини, материали, готови продукти, опаковки, полуфабрикати, вторични продукти, персонал. Технически средства: компютър, програмни продукти.	Нормативни документи; Счетоводна отчетност и контрол; Организация на отчетността; Електронна обработка на информацията.	Попълване на документи за първична отчетност; Водене на отчетност за суровини, материали, консумативи, готови продукти, опаковки; Отчитане на труда; Намиране, въвеждане и съхраняване на отчетни данни чрез компютър.	Умение за планиране и организиране на дейността; Отговорност; Коректност; Лоялност.
Специалност 541 0108 "Производство на тютюн и тютюневи изделия"				
1. Контролира изпълнението и документирането на програмите за	Нормативни документи: закопи, правилници, наредби, инструкции, нормативни указания,	Нормативни документи; Същност, цели и задачи на системите за контрол на качеството,	Наблюдение, регистрация и оценка на параметрите, показателите и	Трудова и технологична дисциплинираност; Готовност за работа в екип; Умение за планиране,

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

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

	прибори, компютър.	приемане, окачествяване и съхранение.		
4. Подготвя суровините и материалите за производство на тютюн и тютюневи изделия; организира и контролира дейността.	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: програми за ISO, ДПП/ДХП, НАССР,</p> <p>технологична документация, дневници за технологичен контрол.</p> <p>Предмети на труда: суровини и материали.</p> <p>Технически средства: складово обзавеждане, машини, апарати, съоръжения и инсталации за предварителна обработка на суровини и материали, транспортни средства.</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация;</p> <p>Технология за подготовка на суровините при производство на тютюн и тютюневи изделия;</p> <p>Устройство, принцип на действие на машини, апарати, съоръжения и инсталации за подготовка на суровините за производство на тютюн и тютюневи изделия; Схеми на свързване на технологичното оборудване съобразно провеждания технологичен процес;</p> <p>Същност, организация и контрол на технологичния процес за подготовка на</p>	<p>Организиране и контролиране подготовката на суровините за производство на тютюн и тютюневи изделия;</p> <p>Анализиране на показателите и параметрите на технологичния процес;</p> <p>Определяне степента на готовност на суровини и полуфабрикати;</p> <p>Установяване на отклонения в качеството, анализиране на причините за тях и вземане на адекватни мерки.</p>	<p>Дисциплинираност;</p> <p>Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността;</p> <p>Отговорност;</p> <p>Точност и прецизност;</p> <p>Съзнателност;</p> <p>Умение за упражняване на контрол и оценка на работата;</p> <p>Умение за справяне в критична ситуация.</p>

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

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

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

микробиологичен анализ на суровини, полуфабрикати и готова продукция.	наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: технологична документация, стандарти, методики за извършване на органолептични, физикохимични и микробиологични анализи, дневници за технохимичен и микробиологичен контрол. Предмети на труда: суровини, материали, полуфабрикати, готова продукция, консумативи и химикали за лабораторни анализи. Технически средства: лабораторна техника, прибори, инструменти, пособия, апаратура.	окачествяване и анализи; Химичен състав и качествени показатели на суровини, полуфабрикати и готова продукция; Методи и процедури за провеждане на технохимичен контрол; Организация на технохимичния и микробиологичен контрол.	Работа с лабораторна техника, уреди, прибори и консумативи.	и организиране на дейността; Точност и прецизност; Наблюдателност; Самоконтрол; Съобразителност; Съзнателност; Гъвкавост и мобилност; Отговорност.
9. Рационално и екологично оползотворява отпадъци	Нормативни документи: закони, правилници нормативни разпоредби,	Екологични норми, изисквания и стандарти; Видове отпадъци от	Организиране, провеждане и контролиране на	Дисциплинираност; Умение за планиране, провеждане и организиране на дейността;

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

готови продукти,
 опаковки,
 полуфабрикати,
 вторични продукти,
 персонал.
 Технически средства:
 компютър, програмни
 продукти.

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

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

	др.			
2. Спазва, контролира ЗБУТ и провежда инструктаж на работниците.	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация: програми за ДПП/ДХП, НАССР, мониторингови програми, графици и инструкции, чек-листове и др.</p> <p>Технически средства: технически средства за обезопасяване на технологично обзавеждане, работно облекло, лични и колективни предпазни средства.</p>	<p>Нормативни документи; Вредно въздействие на работната среда и начини за предпазване от него;</p> <p>Видове и предназначение на личните и колективни предпазни средства;</p> <p>Правила за безопасна работа с технологично оборудване;</p> <p>Правила за действие в аварийна ситуация.</p>	<p>Употреба на лични предпазни средства;</p> <p>Организация и поддържане на ред, изправност и безопасност на работните места;</p> <p>Оценка на ситуацията и вземане на адекватно решение при възникване на аварийна ситуация и трудов инцидент.</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността;</p> <p>Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност;</p> <p>Умение за упражняване на контрол и оценка на работата;</p> <p>Умение за справяне в критична ситуация;</p> <p>Наблюдателност; Настойчивост.</p>
3. Приема, окачествява и съхранява суровини и материали за производство на растителни мазнини, сапуни и етерични масла; организира и	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, нормативни указания, нормативни разпоредби и др.</p> <p>Работна документация:</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация при приемане, окачествяване и съхранение; суровини, материали,</p>	<p>Организиране на входящ контрол и правилно съхранение на суровини и материали за производство на растителни мазнини, сапуни и етерични</p>	<p>Дисциплинираност; умение за планиране, Организиране и осъществяване на дейността;</p> <p>Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност;</p>

контролира дейността.	програми за ДПП/ДХП, ISO и др., технологична документация, дневници за входящ контрол. Предмети на труда: суровини, материали, опаковки, хранителни добавки. Технически средства: складово оборудване; лабораторна техника и прибори, компютър.	полуфабрикати - видове, химичен състав, качествени показатели, изисквания при приемане, окачествяване и съхранение; методи и процедури при окачествяване; организация на входящия контрол, приемане, окачествяване и съхранение.	масла; Измерване и оценка на качествените показатели с уреди и средства за окачествяване; Вземане на решения в съответствие с нормативните изисквания.	Умение за упражняване на контрол и оценка на работата; Умение за справяне в критична ситуация.
4. Подготвя суровините и материалите за растителни мазнини, сапуни и етерични масла; организира и контролира дейността.	Нормативни документи: закони, правилници, наредби, инструкции, правила, указания, нормативни разпоредби и др. Работна документация: програми за ISO, ДПП/ДХП, НАССР, технологична документация, дневници за технологичен контрол. Предмети на	Нормативни документи, стандарти, технологична документация; Технология за подготовка на суровините при производство на растителни мазнини, сапуни и етерични масла; Устройство, принцип на действие на машини, апарати, съоръжения и	Машинно измиване, почистване, олющване, смилане и други дейности за подготовка на суровини и материали; Измерване и контрол на параметрите на технологичния процес (температура, налягане и др.); Анализ на показателите и регулиране на	Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност; Умение за упражняване на контрол и оценка на работата; Умение за справяне в критична ситуация.

труда:
суровини и материали.
Технически средства:
складово обзавеждане,
машини, апарати,
съоръжения и
инсталации за
предварителна
обработка на суровини и
материали, транспортни
средства.

инсталации за
подготвяна
суровините за
производство на
растителни мазнини,
сапуни и етерични
масла;
Схеми на свързване на
технологичното
оборудване съобразно
провеждания
технологичен процес;
Същност, организация и
контрол на
технологичния процес за
подготовка на
суровините.

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

<p>5. Провежда технологични процеси, свързани с производството на растителни мазнини, сапуни и етерични масла, организира и контролира дейностите.</p>	<p>Нормативни документи: правилници, правила, нормативни разпоредби, указания, инструкции и др. Работна документация: технически спецификации, технологични инструкции, дневници за технологичен контрол, материални</p>	<p>Нормативни документи, стандарты, технологична документация за провеждане на технологичните процеси; Суровини, материали, полуфабрикати - видове, химичен състав, качествени показатели, изисквания при преработка; Същност, провеждане и</p>	<p>Извършване на екстракция, пресуване, дестилация, утаяване, филтриране, центрофугиране, хидратиране, неутрализиране, сушене, избелване, обезмирисяване, охлаждане, кристализация, хидрогениране,</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Съзнателност; Умение за упражняване на контрол и оценка на работата; Умение за справяне в критична ситуация.</p>
--	--	---	--	--

баланси, инструктажни книги, програми за ДПП/ДХП, HACCP, ISO и др.
Предмети на труда: суровини и материали, полуфабрикати, готова продукция.
Технически средства: машини, апарати, съоръжения и инсталации за провеждане на технологичните процеси; транспортни и средства, работно облекло, лични и колективни предпазни средства.

контрол на технологичните процеси; Организация на производствените дейности.

хидролизиране, осапунване, пилиране, рязане, шамповане на сапун и др.; Организиране и контролиране на технологичните процеси; Анализирани показателите и параметрите на технологичните процеси, определяне степента на готовност на полуфабрикати и готова продукция; Установяване на отклонения в качеството, анализирани причините за тях и вземане на адекватни мерки.

6. Опакова, съхранява и експедира готова продукция; организира и контролира дейността.	<p>Нормативни документи: закони, правилници, наредби, указания, инструкции и др. Работна документация: технически спецификации, технологични инструкции, дневници</p>	<p>Нормативни документи, стандарти, технологична документация; Готова продукция и опаковки - видове, качествени показатели, условия и срокове на съхранение; Технология и режими за</p>	<p>Организиране, провеждане и контрол на технологичните процеси; Установяване на отклонения в качеството, причините за тях и вземане на адекватни мерки;</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, организиране и осъществяване на дейността; Отговорност; Точност и прецизност; Умение за вземане на решение; Умение за упражняване на контрол и оценка;</p>
--	---	---	--	--

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

за ремонт, поддръжка и почистване на технологичното оборудване.
Технически средства: машини, апарати, агрегати, съоръжения, инсталации, инструменти, консумативи.

Последователност на позициониране на технологичното оборудване съгласно технологичния процес;
Контрол при обслужване на технологичното оборудване.

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

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

	<p>анализи, дневници за технокимичен и микробиологичен контрол.</p> <p>Предмети на труда: суровини, материали, полуфабрикати, готова продукция, консумативи и химикали за лабораторни анализи.</p> <p>Технически средства: лабораторна техника, прибори, инструменти, пособия, апаратура.</p>	микробиологичен контрол.		
<p>9. Рационално и екологично оползотворява отпадъци от производството на растителни мазнини, сапуни и етерични масла; организира и контролира дейността.</p>	<p>Нормативни документи: закони, правилници</p> <p>нормативни разпоредби, указания, инструкции и др.</p> <p>Работна документация: технологична документация, дневници за технологичен и лабораторен контрол; програми за ДПП/ДХП.</p> <p>Предмети на труда: отпадъци от производство на растителни мазнини, сапуни и етерични</p>	<p>Екологични норми, изисквания и стандарти;</p> <p>Видове отпадъци от производството на растителни мазнини, сапуни и етерични масла;</p> <p>Технологии за оползотворяване и управление на отпадъците при производството на растителни мазнини, сапуни и етерични масла;</p> <p>Организация на</p>	<p>Сортиране, съхраняване и насочване към подходящо производство за оползотворяване на отпадъци.</p>	<p>Дисциплинираност; Умение за планиране, провеждане и организиране на дейността;</p> <p>Точност и прецизност; Наблюдателност; Съобразителност; Съзнателност; Настойчивост; Коректност; Гъвкавост и мобилност; Отговорност.</p>

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

2.2. Тенденции в развитието на професионалното направление

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

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

2.3. Възможности за професионална реализация

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

2.4. Възможност за повишаване на професионалната квалификация

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

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

3. Цели на обучението

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

3.1. Подцели за формиране на ключови компетенции при обучението по общата задължителна професионална подготовка, единна за всички професионални направления

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да:

- познава, работи и контролира обслужването на технологичното оборудване в съответствие с основните правила за безопасна работа, като не замърсява околната среда; познава и използва лични и колективни предпазни средства;

- организира и работи в екип, точно формулира и решава проблеми в работния екип; осъществява комуникация на различни равнища, като познава управленската структура на фирмата;

- участва в разпределяне на задачите между членовете на екипа, съдейства им и търси помощ от тях, отнася се с чувство на отговорност при изпълнение на възложени задачи;

- познава пазарните отношения, процеси и явления, знае мястото и ролята на отделните лица, фирмите, институциите и държавата в тях;
- умее да попълва формуляри, изготвя справки, заявки, отчети, съставя протоколи, cv, молба и др.;
- познава правата и спазва задълженията си като участник в трудовия процес съгласно Кодекса на труда, разбира договорните отношения между работодател и работник;
- разбира своята роля в дейността на фирмата, предприятието или институцията, повишава квалификацията си;
- знае общите правила за работа с компютър, намира и съхранява информация в него, създава текст, графика, таблица, попълва отчети, ведомости, документи, ползва програмни продукти и съвременни информационни технологии в работата си;
- осъществява кратка комуникация на чужд език при изпълнение на професионалните си задължения.

3.2. Подцели за формиране на базисни компетенции за изпълнение на дейностите от "Профила на професията" при обучението по отрасловата задължителна професионална подготовка, единна за всички професии от професионално направление "Производство на храни и напитки"

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да:

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

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

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

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

- прилага и контролира изпълнението на фирмените програми и процедури за ДПП/ДХП при зърнопроизводство, зърносъхранение и производство на фуражи и спазва изискванията за ЗБУТ;

- познава и прилага технологичната последователност на процесите и операциите в производството и съхранението на зърнени храни и фуражи;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- прилага и контролира изпълнението на фирмените програми и процедури за ДПП/ДХП при производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия и спазва изискванията за ЗБУТ;

- познава и прилага технологичната последователност на процесите и операциите в производството и съхранението на хляб, хлебни и сладкарски изделия;

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

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

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

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

- контролира качеството на извършената работа в съответствие с

нормативните изисквания;

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

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

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

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

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

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

- познава и прилага технологичната последователност на процесите и операциите в производството и съхранението на мляко и млечни продукти;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- познава и прилага технологичната последователност на процесите и операциите в производството и съхранението на месо, месни продукти и риба;

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

- знае същността, значението, параметрите и специфичните особености на

технологичните процеси, като ги организира, провежда и контролира;

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

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

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

- води отчетност и документация, свързана с производствена и трудова дейност;

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

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

3.3.5. Специалност 5410105 "Производство на консерви"

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

- прилага и контролира изпълнението на фирмените програми и процедури за ДПП/ДХП при производство на консерви и спазва изискванията за ЗБУТ;

- познава и прилага технологичната последователност на процесите и операциите в производството и съхранението на консерви;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- прилага и контролира изпълнението на фирмените програми и процедури за ДПП/ДХП при производство на алкохолни и безалкохолни напитки и спазва

изискванията за ЗБУТ;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- прилага и контролира изпълнението на фирмените програми и процедури за ДПП/ДХП при производство на растителни мазнини, сапуни и етерични масла и спазва изискванията за ЗБУТ;

- познава и прилага технологичната последователност на процесите и операциите в производството и съхранението на растителни мазнини, сапуни и етерични масла;

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

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

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

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

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

4. Съдържание на обучението

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

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

Таблица 3

Съдържание на обучението

Професионални компетенции	Тематични области
1	2
Обща задължителна професионална подготовка, единна за всички професионални направления	
1. Познава, спазва и прилага правилата за безопасна работа, използва лични и колективни предпазни средства, не замърсява с работата си околната среда.	Здравословни и безопасни условия на труд; Лични и колективни предпазни средства; Пожарна и аварийна безопасност; Долекарска помощ; Опазване на околната среда; Технологично обзавеждане.
2. Осъществява ефективна комуникация при изпълнение на трудовата си дейност - организира и участва в работен екип, формулира и решава проблеми, прави отчет и анализ на извършената работа.	Технологии и средства за комуникации; Изготвяне и оформяне на документация.
3. Разпределя и изпълнява задачите в работния екип и контролира изпълнението им;	Индивидуално трудово поведение; Групово трудово поведение;

Преценява необходимостта и предлага повишаване на квалификацията на членовете на работния екип.	Мотивация и мотивационни процеси; Управление на персонала: - Определяне на потребностите от персонал; - Подбор, назначаване, освобождаване; - Организиране на трудовия процес; - Оценяване и заплащане на труда.
4. Познава пазарните отношения, процеси и явления, мястото и ролята на отделните лица, фирми, институции и държавата в тях.	Обекти и субекти на пазара; Икономически процеси, явления и отношения; Документи и документооборот; Нормативна уредба на отрасъла; Заплащане на труда.
5. Познава и спазва правата и задълженията на участниците в трудовия процес и договорните отношения между работодател и трудов колектив.	Трудов договор и трудови правоотношения; Работно време, почивки, отпуски; Права и задължения; Трудови спорове и разрешаването им; Социално осигуряване и лично застраховане.
6. Ползва програмни продукти и информационни технологии в работата си.	Устройства за въвеждане и съхранение на данни. Намиране и съхраняване на информация; Работа с програмни продукти за създаване и попълване на документи; Информационни технологии.
7. Осъществява кратка комуникация на чужд език при изпълнение на задачи в работата си.	Термини и понятия от специалността; Писмен и устен обмен на информация по професията и специалността.
Отраслова задължителна професионална подготовка, единна за всички професии от професионалното управление	
8. Изпълнява и контролира правилата и процедурите за ДПП/ДХП при производството на качествена и	Системи за качество - ISO, ДПП/ДХП, НАССР и др.

безопасна храна и напитки.

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

гичния процес; установява отклонения в качеството и причините за тях; взема мерки за отстраняване и недопускане.

Опакова, съхранява и експедира готова продукция. Познава предназначението и позиционира технологично оборудване в производствен участък.

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

Упражнява контрол в производствен участък.

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

ве, състав, свойства, качествени показатели, условия за съхранение и др.;

Технологични процеси при зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи;

Технологично оборудване за зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи;

Технокимични и микробиологични анализи;

Технологичен контрол на производството.

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

15. Приема, съхранява, дозира, подготвя суровини, материали и полуфабрикати, контролира условията на съхранение.

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

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

Обслужва, регулира и контролира машини, апарати,

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

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

Здравословни и безопасни условия на труд;

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

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

Технологичен контрол на производството;

Технологично оборудване за производството на хляб, хлебни и сладкарски

съоръжения, инсталации.
Оценява техническата из-
правност и безопасност
при работа с технологично
оборудване.

изделия;
Технохимични и микро-
биологични анализи.

Извършва органолептичен,
технохимичен и
микробиологичен анализ на
суровини, материали,
полуфабрикати и готова
продукция.
Води отчетност и
документация на
производството и труда.

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

16. Приема и съхранява
суровини, материали и
полуфабрикати;
Контролира условията на
съхранение;
Подготвя, преработва мляко
и произвежда млечни про-
дукти; определя степента
на готовност; анализира по-
казателите и параметрите
на технологичния процес;
установява отклонения в ка-
чеството и причините за тях;
взема мерки за отстраня-
ване и недопускане.
Опакова, съхранява и ек-
спедира готова продукция.
Познава предназначението
и позиционира технологич-
но оборудване в производ-
ствен участък.
Обслужва, регулира и кон-
тролира машини, апарати,
съоръжения, инсталации;
оценява техническата из-
правност и безопасност
при работа с технологично
оборудване.
Упражнява контрол в про-
изводствен участък.
Извършва технохимичен и
микробиологичен анализ на
суровини, материали, полу-
фабрикати и готова про-

Качество и хранителна
безопасност на млякото и
млечните продукти;
Системи за контрол на
качеството - ISO, ДПП/
ДХП, НАССР и др.;
Здравословни и безопасни
условия на труд;
Мляко - видове, състав,
свойства, качествени
показатели, условия за
съхранение и др.;
Технологични процеси
при производство на
мляко и млечни про-
дукти;
Технологично оборудване
при производство на мля-
ко и млечни продукти;
Технохимични и микро-
биологични анализи;
Технологичен контрол на
производството.

дукция.

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

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

Специалност 5410105 "Производство на консерви"

18. Приема и съхранява суровини, материали, полуфабрикати; контролира условията на съхранение. Подготвя, смела, преработва плодове и зеленчуци; определя степента на готовност; анализира показателите и параметрите на технологичния процес; установява отклонения в качеството и причините за тях;	Качество и хранителна безопасност на суровини, полуфабрикати, консервирани храни; Системи за контрол на качеството - ISO, ДПП/ДХП, НАССР и др. Здравословни и безопасни условия на труд; Суровини и материали за производство на консерви - видове, състав,
--	---

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

свойства, качествени показатели, условия за съхранение и др.;
 Технологични процеси при производство на консерви;
 Технологично оборудване за производство на консерви;
 Технохимични и микробиологични анализи;
 Технологичен контрол на производството.

Специалност 5410106 "Производство на алкохолни и безалкохолни напитки"

19. Приема и съхранява суровини, материали, полуфабрикати; контролира условията на съхранение; Подготвя, смила, преработва суровини и материали; определя степента на готовност; анализира показателите и параметрите на технологичния процес; установява отклонения в качеството и причините за тях; взема мерки за отстраняване и недопускане.
 Опакова, съхранява и експедира готова продукция.
 Познава предназначението и позиционира технологично оборудване в производствен участък.
 Обслужва, регулира и контролира машини, апарати, съоръжения, инсталации; оценява техническата изправност и безопасност при работа с технологично

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

оборудване.

Упражнява контрол в производствен участък.

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

Специалност 5410107 "Производство на захар и захарни изделия"

20. Приема и съхранява суровини, материали, полуфабрикати; контролира условията на съхранение; Подготвя и преработва суровини и материали за производство на захар и захарни изделия; определя степента на готовност; анализира показателите и параметрите на технологичния процес; установява отклонения в качеството и причините за тях; взема мерки за отстраняване и недопускане. Опакова, съхранява и експедира готова продукция. Познава предназначението и позиционира технологично оборудване в производствен участък. Обслужва, регулира и контролира машини, апарати, съоръжения, инсталации; оценява техническата изправност и безопасност при работа с технологично оборудване. Упражнява контрол в производствен участък. Извършва технокимичен и микробиологичен анализ на суровини, материали, полуфабрикати и готова продукция.	Качество и хранителна безопасност при производството на захар и захарни изделия; Системи за контрол на качеството - ISO, ДПП/ДХП, НАССР и др. Здравословни и безопасни условия на труд; Суровини - видове, състав, свойства, качествени показатели, условия за съхранение и др.; Технологични процеси при производство на захар и захарни изделия; Технологично оборудване за производство на захар и захарни изделия; Технокимични и микробиологични анализи; Технологичен контрол на производството.
---	--

Специалност 5410108 "Производство на тютюн и тютюневи изделия"

21. Приема и съхранява суровини, материали, полуфабрикати; контролира	Качество и хранителна безопасност на тютюна и тютюневите изделия;
---	---

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

Системи за контрол на качеството - ISO, ДПП/ДХП, НАССР и др.; Здравословни и безопасни условия на труд; Тютюни - видове, състав, свойства, качествени показатели, условия за съхранение и др.; Технологични процеси при производство на тютюн и тютюневи изделия; Технологично оборудване при производство на тютюн и тютюневи изделия; Технокимични и микробиологични анализи; Технологичен контрол на производството.

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

22. Приема и съхранява суровини, материали, полуфабрикати; контролира условията на съхранение. Подготвя и преработва суровини, произвежда растителни мазнини, сапуни и етерични масла; определя степента на готовност; анализира показателите и параметрите на технологичния процес; установява отклонения в качеството и причините за тях; взема мерки за отстраняване и недопускане. Опакова, съхранява и ек-

Качество и хранителна безопасност на растителните мазнини, сапуните и етеричните масла; Системи за контрол на качеството - ISO, ДПП/ДХП, НАССР и др.; Здравословни и безопасни условия на труд; Суровини - видове, състав, свойства, качествени показатели, условия за съхранение и др.; Технологични процеси при производство на растителни мазнини, сапуни и етерични масла;

спедира готова продукция. Познава предназначението и позиционира технологично оборудване в производствен участък.

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

Упражнява контрол в производствен участък.

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

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

Технохимични и микробиологични анализи;

Технологичен контрол на производството.

5. Система за оценяване и сертифициране

Оценяването на знанията, уменията и професионално-личностните качества на обучаваните в институциите на системата за професионално образование и обучение е в съответствие с изискванията на Наредба № 3 от 2003 г. за системата за оценяване (ДВ, бр. 37 от 2003 г.). При оценяването се определя степента на постигане на поставените цели и подцели на обучението.

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

Оценките от проверките се изчисляват по шестобалната система.

Входящото образователно равнище за начално професионално обучение се удостоверява чрез:

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

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

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

5.1. Оценяване на междинно ниво

5.1.1. За оценяване по теория

Слаб 2 - обучаваният не е овладял терминологията, не умее да представи усвоените знания;

Среден 3 - обучаваният е осмислил основни понятия, умее да ги дефинира и с тяхна помощ описва основни факти, процеси, явления, закони и зависимости;

Добър 4 - обучаваният разбира, обяснява и сравнява факти, методи, схеми, зависимости и умее да прилага усвоените знания в познати ситуации;

Много добър 5 - обучаваният умее да прилага усвоените знания в нови ситуации; прави сравнения на процеси и технологии по предварително зададени критерии;

Отличен 6 - обучаваният умее да прилага усвоените знания в нови ситуации; прави анализи, оценки и сравнения на процеси и технологии по предварително зададени критерии.

5.1.2. За оценяване по практика

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

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

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

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

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

5.1.3. При оценяване на обучение, организирано на модулен принцип, се разработва система за оценяване, която включва:

- описание на професионалните компетенции, които ще бъдат проверявани при всяко изпитване;

- определяне на минималния брой точки, при който обучаваният се счита за издържал (обучаваният е овладял минималните знания и умения, необходими да продължи обучението си);

- определяне на критерии за оценяване на всяка задача от изпитването;

- въвеждане на коефициент на тежест за всяка изпитна процедура при оформяне на окончателната оценка;

- задаване на формула (скала) за изчисляване на оценката по шестобалната система.

5.1.4. Инструменти за оценяване - тест, практическо задание, устно изпитване, практически задачи и други, се разработват в съответствие с научните изисквания за всеки от тях.

5.2. Оценяване на изхода

Държавните изпити за придобиване на трета степен на професионална квалификация са два - по теория на професията и по практика на професията, и се провеждат по национални изпитни програми, утвърдени от министъра на образованието и науката в съответствие с ДООИ за придобиване на квалификация по професията "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост" - трета степен на професионална квалификация.

5.2.1. Изпит по теория

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

Таблица 4

Критерий	Показатели	Тежест (%)
1. Знания за тех-	Същност, цели, значение	40

нологичните процеси и технологичното оборудване при производството на храни и напитки в съответствие с нормативните изисквания	на технологичните процеси и технологичното оборудване, технологичните параметри и показатели; Последователност на технологичните процеси и операции.	
2. Знания за организацията и контрола на производството на храни и напитки	Методи и форми на организация на производството и труда; Технологичен контрол на производствените процеси - видове, методи, средства.	25
3. Икономически и трудовоправни знания	Трудово законодателство, права и задължения на участниците в трудовия процес, договорни отношения между работодател и работник, системи за заплащане на труда и др. Оперативна, статистическа и счетоводна дейност.	20
4. Знания за здравословни и безопасни условия на труд и производство на качествена и безопасна храна	Изисквания за безопасна работа на работното място съгласно нормативните документи; Правила за производство на качествена и безопасна храна.	10
5. Чуждоезикови знания и умения	Превод на кратък текст, свързан с изучаваната професия.	5
	Общо	100

5.2.2. Изпит по практика

Критериите за оценяване са формулирани като обобщение на подцелите от "Цели на обучението". Показателите за оценяване отразяват степента на постигане на подцелите. По време на изпита обучаваните се поставят при еднакви предварително известни условия и им се дават указания за работа.

Критериите и показателите за оценяване, както и тежестта им в общата оценка са представени в табл. 5.

Таблица 5

Критерий	Показатели	Тежест (%)
1. Изпълнение на производствени дейности по специалността в съответствие с нормативните изисквания	Прилагане на усвоените теоретични знания и практически умения в конкретни практически дейности; Спазване на нормативните изисквания; осмисляне на изпълнението на задачата според конкретното изделие; Точно спазване на разходните норми; Умения за работа с материално-техническата база - машини, съоръжения, инструменти, пособия и др.; Ефективно и екологично използване на суровини, материали, полуфабрикати; Оценка и самооценка на резултатите от дейността (постижения, грешки, пропуски); организация на труда; Спазване на правилата за ДПП/ДХП при изпълнение на конкретна задача.	75
2. Здравословно и безопасно упражняване на изучаваната професия и опазване на околната среда	Знания и умения за безопасна работа на работното място при изпълнение на изпитното задание; Безопасна работа с машини, съоръжения, инструменти, материали; Разпознаване на опасни ситуации при изпълнение на конкретна задача, дефиниране и спазване на предписанията за своевременна реакция; Умение за оказване на първа помощ на пострадал при авария; Опазване на околната среда при изпълнение на конкретни производствени дейности.	10
3. Организация	Подготвяне на необхо-	10

на работното място	димите материали, суровини, машини, съоръжения, пособия за изпълнение на изпитното задание; Почистване и подреждане на работното място; Спазване на технологичната последователност при работа.	
4. Хигиенна безопасност на произвежданите храни и напитки	Спазване на инструкциите и правилата за производство на безопасни храни и напитки.	5
	Общо	100

5.3. Удостоверяване на професионалното образование и обучение

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

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

6. Изисквания към материалната база

Материалната база е в съответствие с изискванията на действащите нормативни актове на Министерството на образованието и науката, Министерството на труда и социалната политика, Министерството на вътрешните работи, Министерството на здравеопазването, отрасловите министерства и съответните български стандарти.

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

6.1. Учебен кабинет

6.1.1. Основно оборудване: работно място на всеки обучаван (работна маса и стол), работно място на обучаващия (работна маса и стол), учебна дъска, шкафове, гладка свободна стена за окачване на табла, платно за прожектиране, дъска за писане, други средства за обучение и дидактическа техника.

6.1.2. Учебни помагала: демонстрационни макети и модели; реални образци; онагледяващи табла; учебни видеофилми; програмни продукти.

6.2. Учебни работилници и лаборатории

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

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

Приемни съоръжения, силосни клетки, сепаратори, шелмашина, четкомашина, овлажнителни апарати, кондиционери, валцмашини, планзихтери, грисмашини, бъркачки, машини за пакетиране, дозатори, лющачни машини, чукови дробилки, магнитни сепаратори, циклони, смесители, пулверизаторни дюзи,

инсталация за гранулиране и др.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.2.5. Основно оборудване за специалност "Производство на консерви"

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. Изисквания към обучаващите

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

7.1. По теоретично обучение:

Да притежават образователно-квалификационна степен "магистър" с професионална квалификация "магистър-инженер" по технология на съответната

специалност или "бакалавър" с професионална квалификация "инженер по технология на храните, напитките и ароматно-вкусовите и биотехнологични продукти".

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

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

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

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

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