МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

Н А Р Е Д Б А

№ …….

за придобиване на квалификация по професията

„ПРОИЗВОДСТВО НА МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ, РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ“

Раздел I
ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

Чл. 1. С тази наредба се определя държавният образователен стандарт (ДОС) за придобиването на квалификация по професия код 072103 „Производство на месо и месни продукти, риба и рибни продукти“ от област на образование „Добив и производствени технологии“ и професионално направление код 0721 „Хранителни технологии“ съгласно Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение.

Чл. 2. Държавният образователен стандарт за придобиването на квалификация по професия код 072103 „Производство на месо и месни продукти, риба и рибни продукти“ съгласно приложението към тази наредба определя изискванията за придобиването на първа, втора и трета степен на професионална квалификация по професията, за придобиване на квалификация по част от професията, както и за достигане на отделни единици резултати от ученето.

Чл. 3. Въз основа на ДОС по чл. 1 и рамковите програми по чл. 10, ал. 3, т. 2, 3, 5 и 6 от Закона за професионалното образование и обучение се разработват типови учебни планове за ученици, учебни планове за лица, навършили 16 години, и учебни програми за обучението по професията.

Раздел II
СЪДЪРЖАНИЕ НА ДЪРЖАВНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЕН СТАНДАРТ

ПРОЕКТ

Чл. 4. (1) Държавният образователен стандарт по чл. 1 определя изискванията към кандидатите, описанието на професията, единиците резултати от учене за придобиване на всяка от степените на професионална квалификация по професията, критериите и средствата за оценяване на всяка единица резултат от учене, съвкупността от единици резултати от ученето, които формират придобиването на квалификация по част от професия, изискванията към материалната база и изискванията към обучаващите.

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

ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

§ 1. Учебните планове и учебните програми по чл. 3, разработени въз основа на тази наредба започват да се прилагат от учебната 2026 – 2027 г. за учениците, които постъпват в VIII клас в училищното професионално образование и обучение, а за лица, навършили 16 години – от 1 януари 2026 г.

§ 2. Тази наредба се издава на основание чл. 22, ал. 6, във връзка с ал. 2, т. 6 от Закона за предучилищното и училищното образование.

КРАСИМИР ВЪЛЧЕВ

Министър на образованието и науката

ПРОЕКТ

Приложение към чл. 2

ДЪРЖАВЕН ОБРАЗОВАТЕЛЕН СТАНДАРТ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯТА „ПРОИЗВОДСТВО НА МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ, РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ“

Професионално направление					
Код: 0721	**Хранителни технологии**				
Професия					
Код: 072103	**Производство на месо и месни продукти, риба и рибни продукти**				
Степени на професионална квалификация		**I**	**II**	**III**	**-**
Ниво по Национална квалификационна рамка (НКР)		**2**	**3**	**4**	**-**
Ниво по Европейска квалификационна рамка (ЕКР)		**2**	**3**	**4**	**-**

ПРОЕКТ

1. Изисквания към кандидатите

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

За придобиване на първа, втора и трета степен на професионална квалификация по професията „Производство на месо и месни продукти, риба и рибни продукти“ от Списъка на професиите за професионално образование и обучение, утвърден от министъра на образованието и науката със Заповед № РД09-2230 от 09.08.2024 г., изискванията за входящото минимално образователно равнище към кандидатите са:

1.1.1. За придобиване на първа степен на професионална квалификация

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

1.1.2. За придобиване на втора степен на професионална квалификация

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

1.1.3. За придобиване на трета степен на професионална квалификация

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

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

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

2. Описание на професията

2.1. Първа степен на професионална квалификация по професията

Лицето, придобило първа степен на професионална квалификация по професията „Производство на месо и месни продукти, риба и рибни продукти“, изпълнява основни, рутинни дейности, свързани с подготовката на живи животни, птици и рибна суровина и материалите, хигиенизиране на производствената среда и оборудване, отстраняване на отпадъците, обслужване на складовите помещения и логистични операции. Тези дейности се извършват под ръководството на технолога или друг ръководител, като се спазват стриктно инструкциите и правилата за безопасност. Лицата с първа степен на професионална квалификация могат самостоятелно да изпълняват работните си задачи, а качеството на изпълнението се контролира от лица с по-висока степен на квалификация.

Основни дейности:

ПРОЕКТ

Товаро-разтоварни и складови дейности: извършва физическо разтоварване на транспортни средства и пренасяне на суровини до определените места за съхранение – ръчно или с помощта на полумеханизирани средства. Транспортира суровини чрез ръчни колички, транспортни ленти или други вътрешнозаводски транспортни съоръжения. Подрежда и съхранява суровини и допълнителни материали в складови помещения, като осигурява правилното им разположение, лесен достъп и съответствие с изискванията за съхранение. Осъществява подаване и извеждане на суровини, материали, заготовки, готова продукция и отпадъци – ръчно или механизирано при обслужване на технологичен процес. Подготовка на суровини и материали: извършва визуална преценка на суровините за наличие на замърсявания, повреди или отклонения във външния вид, които могат да повлияят на качеството и безопасността на крайния продукт; извършва измервания на тегло, размер или консистенция на суровините, използвайки основни измервателни уреди или методи; почиства суровините чрез подходящи техники, включително изрязване на замърсени или негодни участъци. Извършва първична обработка на суровини, материали и заготовки – ръчно или с полумеханизирани средства, – включваща дейности като разопаковане, нарязване, порциониране и други подготвителни операции за следващите етапи на преработка. Подготвя и сглобява потребителски и транспортни опаковки съгласно зададените стандарти.

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

Хигиена и санитаризация: извършва почистване, миене и дезинфекция на зони за прием и съхранение на суровини, складови помещения, дворни пространства, производствени и санитарно-битови помещения, както и на машини, апарати и съоръжения в месо- и рибопреработвателните предприятия; разделно сортира и събира вторични суровини (вторични продукти) и отпадъчни материали.

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

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

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

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

Особености на професията за първа степен на квалификация:

ПРОЕКТ

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

Работна среда: работата често се извършва в складови и производствени помещения, където може да има шум, вибрации, прах, повишена влажност и специфични миризми, свързани с месо- и рибопреработката. Част от дейностите се осъществяват и в хладилни съоръжения при поддържан температурен режим. Необходимо е носене на работно облекло и лични предпазни средства.

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

Местоположение на работното място: работата се извършва основно на фиксирано работно място в рамките на производствения цех, складовото или хладилното помещение.

Отговорности:

- Носи отговорност за качеството на собствената работа при изпълнение на конкретните задачи.
- Носи отговорност за правилното използване и поддържане на поверените му инструменти и оборудване.
- Носи отговорност за оказване на съдействие при спазването на правилата за безопасност от останалите членове на екипа.

Взаимоотношения: работи под ръководството на технолога или друг ръководител с необходимото висше образование. Комуникира с колеги от смяната и други отдели.

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

2.2. Втора степен на професионална квалификация по професията

Лицето, придобило втора степен на професионална квалификация по професията „Производство на месо и месни продукти, риба и рибни продукти“, изпълнява самостоятелно операции, свързани с производството, опаковането, пакетирането, съхранението и експедицията на месо и месни продукти, риба и рибни продукти. Неговата дейност се организира и контролира от специалист с по-висока квалификация. Специалистът с втора степен на професионална квалификация носи отговорност за качеството и безопасността на произведената продукция и за спазването на технологичните режими.

Основни дейности:

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

ПРОЕКТ

Опаковане и пакетиране на месо и месни продукти, риба и рибни продукти: подготвя опаковъчни и пакетиращи материали, като зарежда машините с фолио, тарелки, подложки, кутии, етикети и други и проверява тяхното качество и съответствие с изискванията; опакова и пакетира готовата продукция в съответствие с изискванията, като настройва машините за опаковане и пакетиране, следи за правилната им работа и извършва ръчно опаковане на продукти със специални изисквания; етикетира опакованата и пакетирана продукция, като проверява информацията на етикетите, поставя ги върху опаковките и следи за правилната работа на машините за етикетиране. Пакетира опакованите продукти в кашони, каси, стреч фолио и други пакетиращи материали и поставя етикет.

Съхраняване на месо и месни продукти, риба и рибни продукти: подрежда и съхранява готовата продукция в складови/хладилни помещения, като организира правилното разположение на каси, палети, ролпалети, колички и използва системи за складова логистика; контролира условията на съхранение, като следи и записва температура, влажност, следи за вентилацията в складовите/хладилните помещения и предприема мерки за поддържане на оптимални условия.

Експедиране на месо и месни продукти, риба и рибни продукти: подготвя готовата продукция за експедиция, като комплектова поръчките, проверява количеството и качеството на продуктите и подготвя транспортни опаковки; товари готовата продукция на транспортни средства, като използва механизирани средства за товарене и разтоварване и организира подреждането на товарите в превозните средства.

Оформя съпроводителни документи, като попълва търговски документи, товарителници и други документи, необходими за транспортирането на продукцията.

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

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

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

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

Особености на професията за втора степен на квалификация:

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

Работна среда: работата се извършва в производствени цехове и складови помещения, където може да има шум, вибрации, прах, специфични миризми и температурни колебания.

ПРОЕКТ

Част от дейностите се осъществяват и в хладилни камери при поддържан температурен режим. Необходимо е носене на работно облекло и лични предпазни средства.

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

Местоположение на работното място: работата се извършва предимно на фиксирано работно място в рамките на производствения цех, складовото или хладилното помещение и помещението за експедиция.

Отговорности:

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

Взаимоотношения: работи под надзора на инженер-технолог или друг специалист с по-висока квалификация и необходимото висше образование. Комуникира с колеги от собствената си смяна, от други смени и отдели, както и с доставчици и клиенти.

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

2.3. Трета степен на професионална квалификация по професията

Специалистът с трета степен на професионална квалификация по професията „Производство на месо и месни продукти, риба и рибни продукти“ изпълнява производствени графици, както и функции, включващи организация и контрол на производствения процес, както и ръководни функции в рамките на малък екип.

Извършва своята работа самостоятелно, като дейността му подлежи на контрол и проверка от технолог или друг специалист с по-висока квалификация.

Основни дейности:

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

Контролира производствения процес: извършва мониторинг на технологичните параметри, като редовно проверява и записва стойностите на температура, налягане, pH, влажност и други показатели и анализира данни и следи за отклонения от зададените стойности; идентифицира отклонения от технологичните режими, като анализира причините за тях и предприема мерки за предотвратяване на повторната им поява; прилага коригиращи действия за проблеми, като настройва оборудването, променя параметрите на процесите или прилага други стандартни процедури в рамките на своите правомощия. При други възникнали проблеми информира прекия си ръководител.

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

ПРОЕКТ

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

Управление на хранителните загуби: отчита причините за възникване на хранителни загуби в производствения участък и предлага мерки за тяхното предотвратяване

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

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

Особености на професията за трета степен на квалификация:

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

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

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

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

Отговорности:

- Носи отговорност за организацията и ефективността от работата на екипа и на производствената линия.
- Носи отговорност за качеството и безопасността на произведената продукция и за спазването на технологичните режими.
- Носи отговорност за безопасността на работниците в екипа и за предотвратяване на инциденти.
- Носи отговорност за правилното използване на оборудването.
- Следи и отговаря за изправността на оборудването и правилното протичане на производствения процес.

ПРОЕКТ

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

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

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

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

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

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

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

ЕРУ 2. Икономика и предприемачество

ЕРУ по отраслова професионална подготовка – единна за професиите от професионално направление „Хранителни технологии“

ЕРУ 3. Технологични процеси в хранително-вкусовата промишленост

ЕРУ 4. Хигиена и безопасност на хранителни продукти и напитки

ЕРУ по специфична професионална подготовка по професията „Производство на месо и месни продукти, риба и рибни продукти“

ЕРУ 5. Основни дейности при приемане, подготовка и хигиена в преработката на месо и риба

ЕРУ 6. Основни дейности при месодобива

ЕРУ 7. Обработка на месни и рибни суровини

ЕРУ 8. Производство на трайни месни продукти

ЕРУ 9. Производство на нетрайни месни продукти

ЕРУ 10. Производство на субпродуктови месни продукти, саздърми и рибни продукти

ЕРУ 11. Производство на месни, месо-растителни и рибни консерви

ЕРУ 12. Организация и контрол на отделни етапи от производството на месо и месни продукти, риба и рибни продукти

ПРОЕКТ

3.2. Описание на единиците резултати от ученето за професията „Производство на месо и месни продукти, риба и рибни продукти“

3.2.1. Обща професионална подготовка по професията

ЕРУ 1	**Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда**
Резултат от учене 1.1	Спазва хигиенните норми и здравословните и безопасни условия на труд (ЗБУТ) на работното място
Знания	• Познава основните нормативни актове за здравословни и безопасни условия на труд • Обяснява възможните професионални и здравни рискове на работното място и причините за тяхното възникване • Разяснява основните правила при оказването на първа помощ при трудови злополуки • Изброява основните видове лични предпазни средства и техните функции • Познава видовете защитни приспособления и средства за сигнализация и маркировка за осигуряване на ЗБУТ • Изброява правилата за работа при аварии и аварийни ситуации
Умения	• Прилага мерки за безопасност на работното място • Спазва хигиенните норми на работното място • Прилага инструкции за безопасна работа • Реагира правилно при аварийни ситуации
Компетентности	• Спазва стриктно мерките за безопасност при изпълнение на различните трудови дейности
Резултат от учене 1.2	Осъществява превантивна дейност за опазване на околната среда
Знания	• Познава нормативни актове, свързани с опазването на околната среда, и ЗБУТ • Познава трудовоправните норми, свързани със ЗБУТ • Разяснява общите изисквания за осигуряване на ЗБУТ съобразно спецификата на провежданата дейност и изискванията на техническото, технологичното и социалното развитие с цел защита на живота, здравето и работоспособността на работещите
Умения	• Търси информация за устойчиви практики, приложими в конкретната професионална дейност • Изпълнява дейности по събиране и съхраняване на опасни продукти, излезли от употреба уреди и консумативи съобразно правилата за рециклиране • Използва технологии и материали, щадящи околната среда

ПРОЕКТ

	• Спазва практики за пестене на вода, енергия и други ресурси на работното място
Компетентности	• Правилно обработва отпадъците на работното място съобразно изискванията за сортиране • Вярно и точно разпознава замърсяващи фактори на работното място и съдейства за ограничаване на въздействието им • Способен е стриктно да следва утвърдените правила и изисквания за опазване на околната среда
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Владее теоретични знания за: – хигиенните норми – здравословните и безопасни условия на труд на работното място – овладяването на аварийни ситуации и оказването на първа помощ – превантивната дейност за опазване на околната среда Част по практика на професията: • Избира своевременно най-адекватния тип поведение при зададената рискова ситуация • Вярно и точно определя необходимите действия за оказване на първа помощ
Средства за оценяване:	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 2	**Икономика и предприемачество**
Резултат от учене 2.1	Познава основите на пазарната икономика
Знания	• Познава основни икономически понятия – търсене, предлагане, пазар, конкуренция, цена • Познава ролята на държавата в икономиката – данъци, бюджет, регулации • Обяснява дейността на организацията в контекста на основни икономически принципи и понятия • Разяснява основни понятия във финансите – приходи, разходи, печалба, инвестиции • Разбира значението на социалната и екологичната отговорност при ръководене на бизнес
Умения	• Използва основни икономически понятия като търсене, предлагане, пазар, конкуренция и цена при изпълнение на професионалните си задачи

ПРОЕКТ

	• Отчита значението на основните финансови показатели като приходи, разходи, печалба и инвестиции
Компетентности	• Прилага правилата и изискванията, свързани с ролята на държавата в икономиката, включително данъци, бюджет и регулации, в рамките на работната среда и своите професионални ангажименти
Резултат от учене 2.2	Познава основите на предприемачеството
Знания	• Познава същността и ролята на предприемачеството в икономиката • Изрежда основните стъпки при стартиране на бизнес, включително генериране на идея, пазарно проучване, изготвяне на бизнес план • Изброява видовете фирми и организационно-правни форми на стопанска дейност
Умения	• Разграничава видовете фирми и организационно-правните форми на стопанска дейност • Прилага знания за предприемачеството в работната си среда
Компетентности	• Обяснява успешни практически примери за управление на бизнес начинания • Предлага решения за подобряване на дейността в съответствие с технологичните и организационните изисквания • При необходимост представя идеи и предложения пред клиенти, инвеститори или партньори, като аргументира решенията си
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Владее основните теоретични знания и понятия в областта на икономиката • Владее основните теоретични постановки в областта на предприемачеството Част по практика на професията: • Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на описания проблем в зададения казус • Участва в разработването на бизнес план на фирмата според изискванията на предварително дефинираното задание
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика

ПРОЕКТ

3.2.2. Отраслова професионална подготовка по професията

ЕРУ 3	**Технологични процеси в хранително-вкусовата промишленост**
Резултат от учене 3.1	Описва същността и етапите на технологичните процеси в хранително-вкусовата промишленост (ХВП)
Знания	• Познава основните видове суровини и материали в ХВП, както и техните технологични характеристики • Дефинира основни понятия, свързани с технологичните процеси в ХВП • Познава съдържанието и значението на основни понятия като: суровина, материал, технологична схема, технологичен процес, технологично оборудване и други, свързани с професионалната област • Познава същността на производствения и технологичен процес в ХВП – цели, общи принципи и методи на въздействие върху суровините за превръщането им в готови продукти • Изброява и описва основните етапи на технологичния процес (например подготовка на суровини, обработка, опаковане, съхранение) • Описва видовете технологични процеси, използвани в ХВП (например механични, топлинни, химични, биологични) • Различава основните видове суровини в ХВП и техните свойства, влияещи на избора на технология • Познава визуалните и други промени, които настъпват при различни технологични процеси • Познава устройството и начина на работа на технологичното оборудване
Умения	• Разпознава основните видове суровини в ХВП и техните свойства, влияещи върху технологичния процес • Разграничава основните видове технологични процеси и обяснява тяхното приложение • Описва последователността на етапите в технологичния процес • Познава предимствата и недостатъците на различните методи на обработка • Избира подходящи методи за въздействие в зависимост от вида суровина и крайния продукт • Разпознава видовете технологично оборудване • Изпълнява основни операции от технологичния процес (например нарязване, смесване, топлинна обработка,

ПРОЕКТ

	охлаждане, опаковане)
Компетентности	• Под ръководство може да изпълнява основните дейности и правила, свързани с подготовката и преработката на суровини, като спазва технологичната последователност и хигиенните изисквания • Умее да разпознава основните етапи на технологичните процеси, да оценява качеството на суровините и междинните продукти и да идентифицира критичните точки, свързани с безопасността на храните
Резултат от учене 3.2	Прилага методи за проследяване на технологичните процеси
Знания	• Назовава параметрите на технологичните процеси, които трябва да се проследяват (температура, време, налягане, обем, тегло) • Изброява възможните отклонения от технологичните режими • Дефинира коригиращи действия при отклонения
Умения	• Използва контролно-измервателни уреди • Отчита и записва стойностите на технологичните параметри, като може да я оцени според вътрешни критерии • Разпознава отклонения от нормалните стойности
Компетентности	• Под ръководство изпълнява конкретни задачи, свързани с отчитане на технологичните параметри
Резултат от учене 3.3	Участва ефективно в производствените процеси
Знания	• Познава факторите, влияещи върху ефективността на процесите (енергия, време, ресурси) • Назовава примери за производствени практики за ефективно използване на ресурсите • Разбира основните принципи на устойчивото производство и намаляването на въздействието върху околната среда в ХВП
Умения	• Спазва работните инструкции • Отчита данни от производствения процес и следва указания за ефективно използване на ресурсите • Прилага инструкции за оптимизация на процесите с цел повишаване на ефективността и намаляване на отпадъците • Участва в дейности по разделно събиране и управление на отпадъците
Компетентности	• Способен е да участва отговорно и прецизно в производствения процес, спазвайки инструкциите за повишаване на ефективността и намаляване на въздействието върху околната среда и устойчивото използване на ресурсите

ПРОЕКТ

Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Демонстрира знания за основните технологични процеси в ХВП • Владее знания за основните видове суровини, методи на въздействие и параметри за контрол Част по практика на професията: • Прилага методи за контролиране на технологичните процеси в симулативна или реална работна среда • Използва контролно-измервателни уреди и отчита данни • Спазва хигиенни, температурни и времеви режими • Демонстрира участие в ефективно и екологосъобразно изпълнение на производствени дейности
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 4	**Хигиена и безопасност на хранителни продукти и напитки**
Резултат от учене 4.1	Прилага принципите на добрите хигиенни практики в производствена среда
Знания	• Дефинира основни понятия, свързани с хигиената в хранително-вкусовата промишленост – дезинфекция, стерилизация, санитаризация и др. • Изброява видовете замърсители (биологични, химични и физични), които могат да замърсят храните • Познава изискванията за поддържане на хигиена на различни зони в производствената среда (терени, сгради, складови помещения, производствени помещения, санитарно-битови помещения, суровинни площадки, технологично оборудване) • Описва методите за почистване, измиване и дезинфекция на технологичното оборудване и производствените помещения • Различава основните видове миещи вещества и дезинфектанти и познава правилата за приготвяне на работни разтвори • Познава критериите за качество на почистване, измиване и дезинфекция (визуални и технически индикатори) • Обяснява значението на хигиената на персонала
Умения	• Изпълнява дейности по почистване, измиване и дезинфекция на терени, сгради, оборудване и различни видове помещения • Прилага правилно дезинфектанти и почистващи препарати • Приготвя работни разтвори на почистващи и дезинфекциращи средства съгласно инструкции

ПРОЕКТ

	• Разчита и прилага процедури за почистване и дезинфекция на работното място и оборудването • Разпознава основни признаци на замърсяване на контактни повърхности • Следва указанията за предпазване от вредители (насекоми, гризачи) в работната среда • Прилага процедури за правилно събиране и изнасяне на отпадъци от производствените зони
Компетентности	• Подготвя и поддържа хигиена на работното място и технологичното оборудване съгласно ЗБУТ и санитарно-хигиенните изисквания за производство на безопасни храни • Предотвратява замърсяването на храните и осигурява безопасна работна среда
Резултат от учене 4.2	Поддържа и контролира хигиената на персонала и спазва изискванията за здравен статус на персонала
Знания	• Обяснява значението на чистотата на контактните повърхности за безопасността на храните • Познава основните изисквания към здравния статус на персонала, работещ с храни (например периодични прегледи, забрана за работа при определени състояния) • Познава правилата за поведение на персонала в производствени зони (например забрана за хранене, пушене извън определени зони) • Обяснява значението на личната хигиена на персонала
Умения	• Спазва инструкциите за поддържане на чистота на контактните повърхности • Контролира спазването на указанията за поддържане на лична хигиена • Спазва изискванията за личен здравен статус и поведение, предотвратяващо замърсяване на продукцията • Прилага изискванията за лична хигиена, облекло и поведение на персонала в зони за работа с храни и извършва проверка за спазване на правилата
Компетентности	• Поддържа високи стандарти за лична хигиена на персонала, като прилага принципите на добрите хигиенни практики (ДХП), действа отговорно за предотвратяване замърсяването на хранителни продукти и осигуряване безопасността на процеса
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Демонстрира знания за прилагане на принципите на ДХП в ХВП

ПРОЕКТ

	• Познава видовете замърсители, методи за почистване/дезинфекция и изисквания към хигиената на средата и персонала Част по практика на професията: • Прилага методи за хигиена на работното място и оборудването • Демонстрира способност за предотвратяване на замърсявания и осигуряване на безопасна работна среда
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика

3.2.3. Специфична професионална подготовка по професията

ЕРУ 5	**Основни дейности при приемане, подготовка и хигиена в преработката на месо и риба**
Резултат от учене 5.1	Приема и подготвя суровини и материали за месо- и рибопреработка
Знания	• Познава основните видове месни суровини (например живи животни и птици, трупно месо) и рибна суровина (например прясна риба), подправки, добавки и спомагателни материали (например опаковки) и техните основни характеристики (например цвят, мирис, видими замърсявания) • Разбира значението на свежестта и чистотата на суровините за качеството и безопасността на крайния продукт • Познава основните правила за приемане на суровини (например проверка на количество, вид) • Познава основни методи за първична обработка на суровини и подготовка на опаковки • Запознат е с предназначението на прости измервателни уреди (например електронни везни) за измерване на тегло
Умения	• Извършва визуална преценка на суровините за наличие на замърсявания, повреди или отклонения • Взема участие във физическото разтоварване на транспортни средства и пренасянето на суровините • Извършва прости измервания на тегло, използвайки основни измервателни уреди • Почиства суровините от замърсявания, използвайки основни методи и техники, като изрязване, измиване и сортиране • Подготвя (сглобява) потребителски и транспортни опаковки

ПРОЕКТ

Компетентности	• Под ръководство изпълнява рутинни дейности по приемане и първична подготовка на месни и рибни суровини и материали, проявявайки прецизност при работа с тях и елементарните измервателни средства, като стриктно спазва инструкциите за качество и безопасност
Резултат от учене 5.2	Поддържа хигиена и участва в логистични операции
Знания	• Познава основните изисквания за поддържане на хигиена на работното място и технологичното оборудване • Познава правилата за лична хигиена и използване на работно облекло и лични предпазни средства • Разбира важността на разделното събиране на вторични суровини и отпадъчни материали • Познава основните изисквания за правилното подреждане и съхранение на суровини и материали в складови помещения • Познава основни средства за вътрешнозаводски транспорт (например ръчни колички, транспортни ленти и др.)
Умения	• Извършва почистване, миене и дезинфекция на работното място, оборудване и помещения • Разделно сортира и събира вторични суровини и отпадъчни материали • Транспортира суровини до местата за съхранение, използвайки ръчни средства • Подрежда и съхранява суровини и материали в складови помещения • Спазва правилата за лична хигиена и носи работно облекло/предпазни средства
Компетентности	• Поддържа високи стандарти за хигиена на работното място и технологичното оборудване, участва в логистични операции по транспортиране и съхранение на месни и рибни суровини и материали, проявявайки отговорност при разделното събиране на отпадъци и спазването на хигиенни норми под ръководство
Резултат от учене 5.3	Участва в преработката на месо/риба, опаковане и пакетиране на продукция под надзор
Знания	• Притежава базови познания за основни етапи от преработката на месо и риба (например раздробяване на месо, филетиране на риба), в които участва • Познава основните правила за безопасност при обслужване на машини и съоръжения • Разбира значението на ефективното използване на суровините и минимизиране на отпадъците • Познава основните изисквания към опаковките и

ПРОЕКТ

	етикетирането • Има представа за работа с елементарни цифрови устройства (например етикетиращи системи)
Умения	• Участва в процесите на преработка на суровини, изпълнявайки конкретни задачи под ръководство • Наблюдава и зарежда машини и съоръжения, свързани с използване на суровини в производството • Прилага принципи за ефективно използване на суровините и минимизиране на отпадъците • Участва в разфасоването, опаковането и пакетирането на заготовки и готова продукция • Работи с цифрови устройства (електронни везни, етикетиращи системи) при маркиране на продукция
Компетентности	• Отговорно участва в основни производствени операции и процеси на опаковане, пакетиране и маркиране на продукция, като работи с прости цифрови устройства, спазва технологичната дисциплина и правилата за безопасност и прилага принципи за намаляване на хранителните загуби и ефективно използване на ресурсите под ръководство
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Демонстрира знания за основните дейности „приемане“, „подготовка“ и „хигиена“ в преработката на месо и риба Част по практика на професията: • Подготвя необходимите материали, суровини, машини, съоръжения, пособия за изпълнение на изпитното задание. Спазва технологичната последователност на работата и разходните норми • Дейността е извършена по безопасен за личното здраве и околната среда начин съобразно добрите производствени практики (ДПП) и ДХП. Демонстрира умения за работа с машини, съоръжения, инструменти, пособия и други. След приключване на работата работното място е подредено и почистено
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 6	**Основни дейности при месодобива**
Резултат от учене 6.1	Участва в приемането и подготовката на кланични животни и птици за месодобив
Знания	• Познава основните нормативни изисквания и правила за приемане на кланични животни и птици и необходимата

ПРОЕКТ

	придружаваща документация • Познава основните изисквания за предкланичен режим на животните и птиците, предназначени за клане • Разбира значението на хигиената и безопасността при работа с живи животни и птици • Различава основните видове отпадъци, генерирани при месодобива • Познава основните правила за работа с дигитални устройства (например електронни везни) при приемане
Умения	• Извършва визуална преценка на животните и птиците за видими отклонения, които могат да повлияят на качеството и безопасността на добитото месо • Участва в разтоварването и преместването на животните и птиците до определените места за предкланичен режим • Проверява съответствието на придружаващата документация (количество) • Попълва основни дневници за входящ контрол на данни, свързани с приемането (без вземане на решения за здравословно състояние) • Подготвя зоните за предкланичен режим съгласно инструкции • Използва основни измервателни уреди (например електронни везни) за претегляне на животните
Компетентности	• Под ръководство участва в приемането и подготовката на кланични животни и птици, спазвайки основните правила за хигиена и безопасност • Прилага базови умения за работа с цифрови устройства при регистрация на данни
Резултат от учене 6.2	Изпълнява основни дейности при зашеметяване, клане и обезкървяване под надзор
Знания	• Познава същността на процесите „зашеметяване“, „клане“ и „обезкървяване“ • Описва предназначението и основните правила за безопасност при работа с оборудването за зашеметяване и клане • Разбира значението на хуманното отношение към животните и птиците в процеса на месодобив • Познава основните хигиенни изисквания, свързани с тези етапи
Умения	• Работи с технологично оборудване за зашеметяване • Спазва технологичните изисквания при клане • Следи за правилната работа на оборудването под пряк надзор • Прилага инструкциите за спазване на хигиенни норми по

ПРОЕКТ

	време на процеса • Разпознава основни признаци на неизправност на оборудването и информира отговорното лице • Подпомага отстраняването на отпадъци от тези етапи съгласно инструкции
Компетентности	• Може самостоятелно да извършва дейностите „зашеметяване“, „клане“ и „обезкървяване“, като спазва изискванията за хуманно отношение към животните и птиците • Реагира адекватно при възникнала опасност
Резултат от учене 6.3	Участва в разкрояване, задиране и механизирано снемане на кожи при първична обработка на кланични трупове
Знания	• Познава основните етапи на разкрояване, задиране/попарване на кожи и пера от птици • Разбира предназначението на основните инструменти и съоръжения за тези дейности (например ножове, куки, съоръжения за снемане на кожа) • Познава основните хигиенни изисквания и правила за безопасност при работа с режещи инструменти и оборудване • Разбира значението на ефективното използване на суровината и намаляване на отпадъците в този етап
Умения	• Извършва ръчно или полумеханизирано разкрояване и задиране на кожа/пера под ръководство • Участва в отделянето на вътрешни органи, спазвайки технологичната последователност и хигиенни изисквания • Подготвя кланичните трупове за тоалет и окачествяване съгласно инструкции • Прилага инструкции за подреждане и почистване на работното място • Съдейства за разделното събиране на отпадъци от тези процеси (кожи, пера, вътрешни органи)
Компетентности	• Участва прецизно в първичната обработка на кланични трупове, спазвайки технологичните и хигиенните изисквания, и допринася за ефективното използване на суровините
Резултат от учене 6.4	Участва в отделянето на вътрешни органи
Знания	• Описва анатомичното разположение на органите • Познава технологичната последователност при отделяне на органите • Идентифицира рисковете при неспазване на технологичната дисциплина • Обяснява принципа на действие на линията за изваждане на вътрешни органи • Познава основна професионална терминология на чужд език,

ПРОЕКТ

	свързана с опаковането, пакетирането и експедицията
Умения	• Спазва изискванията за ДХП и ДПП • Прилага подходящи мерки при наличие на клинични увреждания на органите • Спазва санитарно-хигиенните изисквания на работното място • Работи на автоматизирана линия за изваждане на вътрешните органи • Разчита основни надписи и символи на чужд език върху опаковки и етикети
Компетентности	• Може самостоятелно да отделя вътрешни органи от кланични трупове, спазвайки стриктно технологичната последователност и дисциплина
Резултат от учене 6.5	Участва в тоалета и окачествява добитото трупно месо
Знания	• Дефинира значението на тоалета • Познава изискванията за ДХП и ДПП • Дефинира технологичните стандарти за окачествяване на трупно месо • Описва изискванията за маркировка на трупно месо • Познава изискванията за съхранение на добитата суровина в зависимост от предназначението
Умения	• Спазва изискванията на нормативните актове за окачествяване на трупно месо • Определя реализацията на трупно месо • Насочва трупното месо за хладилна обработка
Компетентности	• Прилага правилни методи при извършване на тоалет и окачествяване на трупното месо според утвърдените технологични изисквания • Разпознава видове дефекти, изменения и замърсявания на трупното месо и оценява тяхното въздействие върху качеството
Резултат от учене 6.6	Експлоатира технологичното оборудване
Знания	• Познава устройството и принципа на действие на технологичното оборудване • Описва възможните аварийни ситуации • Познава плановете за действие при аварийна ситуация
Умения	• Разпознава признаците на аварийна ситуация
Компетентности	• Може самостоятелно да обслужва технологичното оборудване, като проявява адекватно поведение и прецизност в работата си
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Демонстрира знания по основните етапи при добив на трупно

ПРОЕКТ

	месо Част по практика на професията: • Подготвя работната площадка с необходимото оборудване за изпитното задание. Спазва технологичната последователност на работа • Дейността е извършена по безопасен за личното здраве и околната среда начин, съобразено с ДПП • Демонстрира умения за работа с оборудването. След приключване на работата работното място е подредено и почистено
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 7	**Обработка на месни и рибни суровини**
Резултат от учене 7.1	Участва в първичната обработка на месни и рибни суровини
Знания	• Познава основните етапи на обработка на суровините: транжиране, обезкостяване, обезжилване и сортиране на месо, както и транжиране, обезкостяване и филетиране на риба • Описва основните изисквания при окачествяване на месо и риба (например визуална преценка за свежест, цвят) • Обяснява инструкциите за санитарно-хигиенни изисквания и здравословни и безопасни условия на труд • Разбира значението на минимизирането на отпадъци по време на обработка
Умения	• Извършва обезкостяване на отделни части под надзор • Извършва обезжилване и сортиране на месото в зависимост от предназначението му под надзор • Участва в обслужването на линии за транжиране на различните видове трупно месо • Работи с технологично оборудване за транжиране на месо и филетиране на риба • Прилага инструкции за ефективно използване на суровините и намаляване на отпадъците
Компетентности	• Участва отговорно и прецизно в операциите за първична обработка на месни и рибни суровини, спазвайки утвърдените стандарти и хигиенните изисквания
Резултат от учене 7.2	Участва в машинна обработка на суровини за месни продукти
Знания	• Дефинира етапите на машинната обработка • Идентифицира същността на процеса „смилане“

ПРОЕКТ

	• Познава устройството и принципа на действие на машина за смилане (волфмашина) • Изброява правилата за експлоатация и безопасно обслужване на технологичното оборудване • Описва плановете при аварийни ситуации
Умения	• Определя степента на раздробяване на суровината в зависимост от произвеждания продукт под надзор • Спазва изискванията за ДПП и ДХП • Работи с волфмашина под надзор • Следи за качественото протичане на процеса и информира при отклонения • Спазва изискванията за безопасно обслужване на волфмашина
Компетентности	• Участва отговорно в процеса на смилане, спазвайки технологичните изисквания и правила за безопасност и информира при отклонения
Резултат от учене 7.3	Участва в приготвянето на пълнежна маса
Знания	• Дефинира технологията за приготвяне на пълнежна маса • Идентифицира същността на процеса „кутиране“ (фино смилане и смесване) • Познава устройството и действието на кутермашина • Описва правилата за експлоатация и безопасно обслужване на кутермашина
Умения	• Определя режима на работа на кутермашина в съответствие с технологичните изисквания за продукта под надзор • Спазва вътрешнофирмените стандарти и рецептури • Влага съставките в количествата по рецептура • Спазва технологичните инструкции за реда на влагането на основните суровини и спомагателните материали съобразно рецептурата • Спазва изискванията за фирмена тайна • Спазва правилата за безопасно обслужване на кутермашина и за нормално протичане на процеса „кутиране“
Компетентности	• Приготвя пълнежна маса под надзор, спазвайки технологичните изисквания и правила за безопасност, и работи с необходимото оборудване
Резултат от учене 7.4	Участва в пълнене и оформяне на колбаси
Знания	• Познава устройството и принципа на действие на пълначните машини • Познава настройването на компютърната система на пълначната машина съобразно изискванията за конкретния асортимент

ПРОЕКТ

	• Идентифицира вътрешнофирмените стандартни параметри за пълнене и оформяне на произвеждания асортимент • Познава основните видове обвивки за колбаси и тяхното предназначение
Умения	• Извършва основни настройки на компютърната система на пълначна машина под надзор • Спазва правилата за безопасно обслужване на пълначна машина • Обслужва пълначна машина • Спазва изискванията за ДПП и ДХП • Следи за равномерното пълнене и оформяне на колбасите
Компетентности	• Участва отговорно в пълненето и оформянето на колбаси, спазвайки технологичните и хигиенни изисквания, и обслужва пълначна машина под надзор
Резултат от учене 7.5	Участва в термичната обработка
Знания	• Идентифицира същността на термичната обработка (варене, печене, пържене и др.) • Познава устройството и действието на камерите за термична обработка • Познава основните изисквания за термична обработка на различни групи месни продукти • Описва примерни температурни режими на обработка на конкретни продукти • Разбира значението на контрола на температурата и времето за безопасността на продукта
Умения	• Работи с термична камера на автоматичен режим под надзор • Извършва основни настройки на компютърната система за режим на апаратите за термична обработка под надзор • Проверява записващите устройства на термичните камери и основните измервателни уреди • Въвежда данни в дигитални контролни панели на оборудването, ако е приложимо • Информира прекия ръководител при отклонения от зададените параметри
Компетентности	• Прецизно и отговорно може сам да извършва термична обработка, спазвайки зададените режими и използвайки технологичното оборудване под надзор
Резултат от учене 7.6	Участва в опушване на продукти
Знания	• Идентифицира същността на процеса „опушване“ • Познава предназначението и безопасното обслужване на

ПРОЕКТ

	камери за опушване и димогенератори • Познава изискванията за топло и студено опушване • Разбира значението на ефективното използване на ресурсите (дървесина, енергия) при опушване
Умения	• Работи с технологично оборудване – камери и димогенератори • Контролира технологичните параметри на камерата – за концентрация и температура на пушека под надзор • Спазва изискванията за безопасни условия на труд • Обслужва камери за опушване • Извършва основни настройки на автоматичната система към технологичното оборудване под надзор • Проверява контролните уреди и записващите устройства
Компетентности	• Самостоятелно определя режима на работа на автоматичните устройства за термична обработка, проявявайки отговорност и прецизност, като гарантира качеството на обработвания месен/рибен продукт
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Демонстрира знания за обработка на месни и рибни суровини • Разбира значението на ефективното използване на суровините и намаляване на отпадъците Част по практика на професията: • Подготвя работната площадка с необходимото оборудване за изпитното задание. Спазва технологичната последователност на работата. Дейността е извършена по безопасен за личното здраве и околната среда начин съобразно ДПП и ДХП; демонстрира умения за работа с оборудването. След приключване на работата работното място е подредено и почистено
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 8	**Производство на трайни месни продукти**
Резултат от учене 8.1	Участва в производството на колбаси – структурни и безструктурни
Знания	• Изброява асортиментите структурни и безструктурни колбаси • Дефинира технологичната схема на производство на колбаси • Описва необходимото технологично оборудване за определено производство • Познава основните изисквания към суровини, подправки и

ПРОЕКТ

	спомагателни материали • Посочва критичните контролни точки (ККТ) при производството и начините за контрол • Назовава санитарно-хигиенните изисквания към производствения процес • Разбира значението на основните правила за ЗБУТ и санитарно-хигиенните изисквания в производствения процес
Умения	• Определя количеството на влаганите суровини и материали по рецептура под надзор • Участва в машинната обработка на основните суровини • Обслужва технологично оборудване под надзор (например зареждане/разтоварване, основни настройки) • Прилага основни изисквания на ДПП и HACCP (Система за анализ на опасностите и контрол на критичните контролни точки – Hazard Analysis and Critical Control Points) • Използва лични предпазни средства • Следи основните параметри на процеса (например температура, време) и информира при отклонения
Компетентности	• Участва отговорно в производството на структурни и безструктурни колбаси, спазвайки технологичните и хигиенни изисквания, и работи с необходимото оборудване под надзор
Резултат от учене 8.2	Участва в производството на полутрайни и трайни месни продукти – салами
Знания	• Дефинира основните етапи на технологичната схема на производство на полутрайни и трайни салами • Описва изискванията за термична обработка, студено опушване и сушене • Идентифицира същността на процесите „студено опушване“ и „сушене“ като методи за удължаване срока на годност на продукта. Познава предназначението на технологичното оборудване за тези процеси • Разбира значението на контрола на параметрите за качество и безопасност
Умения	• Под надзор контролира технологичните параметри за термична обработка, студено опушване и сушене (например отчитане на показания от уреди) • Под надзор задава основните режими на сушилните камери • Следи за основните качествени показатели на готовата продукция (например визуално) • Контролира основните параметри при хладилно съхранение на готовата продукция (например температура)

ПРОЕКТ

	• Използва цифрови контролни панели за наблюдение на процесите, ако е приложимо
Компетентности	• Участва отговорно в производството на полутрайни и трайни месни продукти – салами, спазвайки технологичната схема и контролирайки основните параметри на процеса под надзор
Резултат от учене 8.3	Участва в производството на сурово-сушени месни продукти от раздробено и нераздробено месо
Знания	• Дефинира основните изисквания към суровините за сурово-сушени продукти • Описва технологичната схема за производство • Назовава изискванията при осоляване на сурово-сушени месни продукти от нераздробено месо (пастърми и филета) • Идентифицира същността на процеса „пресоване“ • Познава изискванията за машинна обработка на суровините за сурово-сушени месни продукти от раздробено месо (луканки, суджуци) • Идентифицира същността на процеса „зреене“ • Описва изискванията при приготвяне на пълнежната маса • Обяснява принципа на действие на технологичното оборудване • Разбира значението на контрола на параметрите за качество и безопасност на продукта
Умения	• Подбира основните суровини съгласно технологичните изисквания под надзор • Следи за нормалното протичане на процеса във всеки етап на производството и информира при отклонения • Следи ККТ в производствения процес • Спазва нормативните актове, регламентиращи качествените изисквания към готовата продукция • Определя параметрите на сушене под надзор • Определя параметрите за съхранение на готовата продукция преди реализация под надзор
Компетентности	• Участва отговорно и прецизно в производството на сурово-сушени месни продукти от раздробено и нераздробено месо, спазвайки технологичните изисквания и контролирайки основните параметри под надзор
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Демонстрира знания за технологичните схеми и изискванията за производство на сурово-сушени месни продукти от раздробено и нераздробено месо • Владее теоретични знания за използваното оборудване и

ПРОЕКТ

	основните правила за безопасност и хигиена Част по практика на професията: • Подготвя необходимите суровини, спомагателни материали, технологично оборудване и пособия за изпълнение на изпитното задание • Извършва дейностите по безопасен за личното здраве и околната среда начин, съобразно ДПП и ДХП • Демонстрира умения за работа с технологичното оборудване в цеха под надзор • Спазва технологичната последователност на работата • След приключване на работата работното място е почистено и подредено
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 9	**Производство на нетрайни месни продукти**
Резултат от учене 9.1	Участва в производството на фасонирани месни продукти от свинско и птиче месо
Знания	• Описва предварителната обработка на суровините след обезкостяване/оформяне • Идентифицира същността на процеса „осоляване“ • Описва технологично оборудване за осоляване (шприцоване, тумблиране) • Описва предназначението на технологичното оборудване за осоляване (шприц машина, тумблер) • Познава рецептурата и начина на приготвяне на осоляващ разтвор • Познава режимите на шприцоване и тумблиране • Обяснява принципа на действие на технологичното оборудване за осоляване • Идентифицира основните параметри в технологичната схема за производство на фасонирани продукти • Познава технологичния режим на термична обработка • Познава основните правила за безопасност при работа с оборудването
Умения	• Работи с шприц машина и тумблер под надзор • Приготвя разтвор за шприцоване с определена концентрация под надзор • Използва технологични инструкции и вътрешнофирмена

ПРОЕКТ

	документация за производство на фасонирани продукти • Под надзор определя термичния режим на работа на апаратите (например отчитане на показания) • Следи контролните измервателни уреди и записващи устройства към апаратите • Следи основните ККТ по време на производството и информира при отклонения • Спазва изискванията за ДПП и ДХП
Компетентности	• Участва отговорно в производството на фасонирани месни продукти, спазвайки изискванията за ДПП и ДХП под надзор
Резултат от учене 9.2	Участва в производството на месни заготовки от раздробено и нераздробено месо
Знания	• Назовава асортиментите • Дефинира технологията за производство и съхранение • Идентифицира устройството и принципа на действие на технологичното оборудване за производство на заготовки от нераздробено и раздробено месо • Описва инструкциите за санитарно-хигиенни изисквания и ЗБУТ • Разбира значението на хладилния режим на съхранение
Умения	• Работи със специализирано оборудване за нарязване, порциониране и оформяне на заготовките под надзор • Изпълнява рецепти за производство на заготовки от раздробено месо • Измерва количествата на основните суровини, подправки и спомагателни материали • Спазва вътрешнофирмените стандарти за производство • Спазва изискванията за вътрешнофирмена тайна • Спазва хладилния режим на съхранение на готовата продукция • Използва основни дигитални устройства за маркиране и етикетиране, ако е приложимо
Компетентности	• Участва отговорно и прецизно в производството на месни заготовки, обслужвайки специализираната техника под надзор и спазвайки технологичните изисквания
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Демонстрира знания за производството на нетрайни месни продукти (фасонирани месни продукти от свинско и птиче месо и заготовки от раздробено и нераздробено месо) • Владее теоретични знания за използваното оборудване и основните правила за безопасност и хигиена

ПРОЕКТ

	Част по практика на професията: • Подготвя необходимите суровини, спомагателни материали, технологично оборудване, пособия за изпълнение на изпитното задание • Работната дейност е извършена по безопасен за личното здраве и околната среда начин съобразно ДПП и ДХП • Демонстрира умения за работа с технологичното оборудване под надзор • След приключване на работата работното място е почистено и подредено
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 10	**Производство на субпродуктови месни продукти, саздърми и рибни продукти**
Резултат от учене 10.1	Участва в производството на субпродуктови месни продукти и саздърми
Знания	• Дефинира изискванията към основните суровини (субпродукти) за тази група колбаси • Описва технологичната схема на отделните видове продукти (например пача, кървавица, саздърма) • Познава санитарно-хигиенните изисквания при производството на субпродуктовите колбаси • Познава оборудването, необходимо за производството на тази група месни продукти • Разбира значението на ефективното използване на субпродукти и намаляване на отпадъците
Умения	• Може да определи годността на суровините под надзор • Прилага рецептури и вътрешнофирмена документация • Обслужва технологичното оборудване под надзор (например зареждане/разтоварване, почистване) • Спазва санитарно-хигиенните изисквания и безопасните условия на труд • Спазва режима за съхранение на готовата продукция (например температура) • Участва в разделното събиране и изнасяне на отпадъците
Компетентности	• Участва отговорно в производството на субпродуктови месни продукти и саздърми, спазвайки рецептурата и изискванията, и работи с необходимото оборудване под надзор

ПРОЕКТ

Резултат от учене 10.2	Участва в производството на рибни продукти
Знания	• Познава изискванията при приемане на суровината • Описва температурния режим на съхранение • Дефинира технологичната схема за първична обработка на суровината в зависимост от предназначението (например осоляване, опушване) • Дефинира методите за осоляване и опушване на рибата • Познава качествените показатели на готовия продукт • Описва действието и обслужването на машините и апаратите • Разбира значението на ефективното използване на рибата и намаляване на отпадъците
Умения	• Под надзор преценява годността и начина на обработка на суровината • Работи с технологично оборудване за първична обработка под надзор • Приготвя разтвори за осоляване и мариноване на риба под надзор • Следи основните параметри на процесите на сушене и веене • Под надзор задава параметрите на камерите за топло или студено опушване • Следи за правилното съхранение на готовата рибна продукция
Компетентности	• Участва отговорно и прецизно в производството на рибни продукти, спазвайки технологичните изисквания и работейки с необходимото оборудване под надзор
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Демонстрира знания за производството на субпродуктови месни продукти, саздърми и рибни продукти • Владее теоретични знания за използваното оборудване и основните правила за безопасност и хигиена Част по практика на професията: • Подготвя необходимите суровини, спомагателни материали, технологично оборудване, пособия за изпълнение на изпитното задание • Работната дейност е извършена по безопасен за личното здраве и околната среда начин съобразно ДПП • Демонстрира умения за работа с технологичното оборудване • След приключване на работата работното място е почистено и подредено
Средства за оценяване	Част по теория на професията: • Писмен изпит

ПРОЕКТ

	Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика
ЕРУ 11	**Производство на месни, месо-растителни и рибни консерви**
Резултат от учене 11.1	Участва в производството на месни и рибни консерви
Знания	• Идентифицира принципите на консервиране и видовете месни и рибни консерви • Дефинира изискванията при входящ контрол на суровини и материали • Дефинира изискванията при подготовка на месни и рибни суровини • Познава технологичните показатели на процесите при производството на пастьоризирани, стерилизирани месни и рибни консерви и месни консерви – готови ястия • Идентифицира целта и същността на технологичните операции „пълнене“, „обезвъздушаване“, „затваряне“, „термична обработка“ и „изпитване за херметичност“ • Познава устройството и принципа на действие на съоръженията за производство на консерви • Описва правилата за експлоатация и безопасно обслужване на съоръженията • Познава инструкциите за санитарно-хигиенни изисквания и здравословни и безопасни условия на труд • Разбира значението на намаляването на хранителните загуби и устойчивото развитие в производството на консерви
Умения	• Обработва месни и рибни суровини, приготвя бульони и заливки • Извършва технологичните операции • Обслужва и контролира технологичното оборудване • Извършва изпитване за херметичност на консервни опаковки • Спазва инструкциите за санитарно-хигиенни изисквания и здравословни и безопасни условия на труд • Работи самостоятелно и ръководи работата с технологичното оборудване, измервателни и лабораторни прибори • Организира процесите на разфасоване, опаковане, пакетиране и съхранение на готова продукция • Прилага основни принципи на устойчивост (например пестене на ресурси)
Компетентности	• Може да произвежда месни и рибни консерви, като проявява отговорност и прецизност

ПРОЕКТ

	• Прилага принципите на устойчивото развитие за минимизиране на въздействието върху околната среда
Резултат от учене 11.2	Участва в производството на месо-растителни консерви
Знания	• Дефинира изискванията за входящ контрол и подготовка на месни суровини и зеленчуци • Идентифицира целта, същността и параметрите на технологичните процеси • Дефинира устройството и принципа на действие на съоръженията за производство на консерви • Познава правилата за експлоатация и безопасно обслужване на съоръженията • Познава инструкциите за санитарно-хигиенни изисквания и здравословни и безопасни условия на труд
Умения	• Обработва суровини • Извършва технологичните операции за производство на месо-растителни консерви • Извършва изпитване за херметичност на консервни опаковки • Обслужва и контролира технологичното оборудване • Спазва инструкциите за санитарно-хигиенни изисквания и здравословни и безопасни условия на труд
Компетентности	• Може да произвежда месо-растителни консерви, като проявява отговорност и прецизност, спазвайки технологичните изисквания
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Демонстрира знания за производството на месни, рибни и месо-растителни продукти Част по практика на професията: • Подготвя необходимите суровини, спомагателни материали, технологично оборудване, пособия за изпълнение на изпитното задание. Работната дейност е извършена по безопасен за личното здраве и околната среда начин съобразно ДПП и ДХП. Демонстрира умения за работа с технологичното оборудване. След приключване на работата работното място е почистено и подредено
Средства за оценяване:	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално практическо задание
ЕРУ 12	**Организация и контрол на отделни етапи от производството на месо и месни продукти, риба и рибни продукти**

ПРОЕКТ

Резултат от учене 12.1	Организира и контролира определен етап от производствения процес
Знания	• Запознат е с видовете месо и месни продукти, риба и рибни продукти и тяхната специфика • Познава необходимите суровини и материали за производството на месо и месни продукти, риба и рибни продукти, техните технологични свойства и изисквания за качество и съхранение • Описва технологичните схеми и последователност на процесите • Познава ключовите технологични показатели и параметри за контрол на всички етапи • Обяснява принципа на действие, правилата за експлоатация и поддръжка на технологичното оборудване • Познава видовете опаковки, материали и условията за съхранение • Запознат е с технологичната документация и стандарти • Описва методите за разделно събиране и управление на отпадъците • Познава принципите и добрите практики за ефективно използване на ресурсите
Умения	• Следи за наличието на необходимите ресурси (суровини, материали, персонал) за конкретния етап от производството, за който отговаря • Изпълнява производствения график на участъка, за който отговаря, като взема предвид производствените мощности, наличните ресурси и сроковете за изпълнение • Прави заявки към прекия ръководител за суровини и материали, координира доставките • Борави с различните видове документи, свързани с конкретния технологичен етап от производството на месо и месни продукти, риба и рибни продукти • Координира разделното събиране и управление на отпадъците в своята зона на отговорност • Използва специализиран софтуер за планиране на производствените графици и проследяване на ресурсите • Прилага принципите и добрите практики за ефективно използване на ресурсите (вода, енергия, суровини и материали)
Компетентности	• Организира и контролира отделни етапи от производствения процес, като дейността му се съблюдава от инженер-технолог

ПРОЕКТ

	или друг специалист с по-висока квалификация
Резултат от учене 12.2	Ръководи малък екип от хора
Знания	• Познава етичните норми за общуване в работна среда • Разбира ролята на отделните длъжности в екипа, техните работни взаимоотношения и йерархични взаимовръзки • Изброява принципите за управление на екип и начините за предотвратяване на конфликти • Познава основни методи за управление на представянето на екипа (мотивация, оценка, обучение, обратна връзка)
Умения	• Разпределя работните задължения и дава инструкции • Оценява работата и предоставя конструктивна обратна връзка • Мотивира и подкрепя членовете на екипа • Обучава нови служители • Координира дейностите в звеното/участъка и следи за спазване на графици
Компетентности	• Ръководи малък екип от хора в конкретен участък от производството на месо, месни продукти и риба и рибни продукти, като дейността му се съблюдава от инженер-технолог или друг специалист с по-висока квалификация
Резултат от учене 12.3	Използва цифрови и автоматизирани системи
Знания	• Познава основните понятия за автоматизация и дигитално управление на машини и съоръжения (например кланични линии, линия за транжиране и обезкостяване, кутери, пълначки и т.н.) • Познава специализиран софтуер за контрол на параметри (температура, налягане), управление на цикли и проследяване на качеството • Разбира ролята на цифровите устройства за измерване и контрол на качеството (например влагомери, спектрофотометри) • Познава правилата за киберсигурност и защита на производствени данни и рецептури
Умения	• Работи с цифрови контролни панели на оборудване за настройка и мониторинг на параметри • Използва специализиран софтуер за регистриране на данни, проследяване на партиди и генериране на отчети • Работи с електронни везни и етикетиращи системи за точно маркиране и опаковане
Компетентности	• Прилага ефективно информационни и комуникационни технологии (ИКТ) за управление и контрол на специфични

ПРОЕКТ

	процеси, включително работа с автоматизирано оборудване и специализиран софтуер за оптимизация и качествен контрол
Резултат от учене 12.4	Осъществява ефективна комуникация на чужд език
Знания	• Познава основни граматични структури и притежава базов речников запас за ежедневна и работна комуникация на чужд език • Разпознава основна професионална терминология, свързана със сферата на дейност • Разбира ключови фрази и изрази, използвани в типични работни ситуации
Умения	• Води разговори и разбира кратки устни/писмени текстове на чужд език в познати ситуации • Съставя кратки съобщения и попълва формуляри на чужд език • Извлича конкретна информация от кратки писмени материали на чужд език
Компетентности	• Общува адекватно на чужд език в основни работни и ежедневни ситуации при необходимост
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Демонстрира познания за организацията и контрола на технологичните процеси в производството на месо, месни продукти и риба и рибни продукти, познава принципите на управление на екип и лидерските умения в производствена среда, владее основните понятия за автоматизация, дигитално управление и специализиран софтуер в бранша и разбира значението на чуждия език и професионалната терминология за ефективна работна комуникация Част по практика на професията: • Прилага умения за боравене със спецификацията на продукта и за точно определяне на необходимите суровини и материали, съобразени с производствения график. Демонстрира способност за откриване на отклонения от технологичните режими и работните параметри на съоръженията, както и за предприемане на коригиращи мерки. Работи със специализиран софтуер за планиране и проследяване на производствени процеси и ресурси. Прилага ефективно използване на ресурсите (вода, енергия, суровини и материали) в контекста на устойчивото производство Ръководи екип, като демонстрира лидерски качества и умения за работа с хора. Спазва стриктно изискванията на ДПП и ДХП, както и принципите за безопасни условия на труд и екологичните норми

ПРОЕКТ

Средства за оценяване:	Част по теория на професията: • Писмен изпит Част по практика на професията: • Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика

4. Съвкупност от единици резултати от учене, които формират придобиването на квалификация по част от професията „Производство на месо и месни продукти, риба и рибни продукти“

Степен на професионална квалификация	Ниво по ЕКР/ НКР	ЕРУ № … от списъка по т. 3.1.
I	2	ЕРУ 1, ЕРУ 2, ЕРУ 5 ЕРУ 2, ЕРУ 3, ЕРУ 5 ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5
II	3	ЕРУ 1, ЕРУ 3, ЕРУ 5, ЕРУ 6 ЕРУ 2, ЕРУ 3, ЕРУ 5, ЕРУ 6 ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 6 ЕРУ 1, ЕРУ 3, ЕРУ 5, ЕРУ 7 ЕРУ 2, ЕРУ 3, ЕРУ 5, ЕРУ 7 ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 7 ЕРУ 1, ЕРУ 3, ЕРУ 5, ЕРУ 8 ЕРУ 2, ЕРУ 3, ЕРУ 5, ЕРУ 8 ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 8 ЕРУ 1, ЕРУ 3, ЕРУ 5, ЕРУ 9 ЕРУ 2, ЕРУ 3, ЕРУ 5, ЕРУ 9 ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 9
III	4	ЕРУ 1, ЕРУ 3, ЕРУ 5, ЕРУ 6, ЕРУ 12 ЕРУ 2, ЕРУ 3, ЕРУ 5, ЕРУ 6, ЕРУ 12 ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 6, ЕРУ 12 ЕРУ 1, ЕРУ 3, ЕРУ 5, ЕРУ 7, ЕРУ 12 ЕРУ 2, ЕРУ 3, ЕРУ 5, ЕРУ 7, ЕРУ 12 ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 7, ЕРУ 12 ЕРУ 1, ЕРУ 3, ЕРУ 5, ЕРУ 8, ЕРУ 12 ЕРУ 2, ЕРУ 3, ЕРУ 5, ЕРУ 8, ЕРУ 12 ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 8, ЕРУ 12 ЕРУ 1, ЕРУ 3, ЕРУ 5, ЕРУ 9, ЕРУ 12 ЕРУ 2, ЕРУ 3, ЕРУ 5, ЕРУ 9, ЕРУ 12 ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 9, ЕРУ 12 ЕРУ 1, ЕРУ 3, ЕРУ 5, ЕРУ 10, ЕРУ 12 ЕРУ 2, ЕРУ 3, ЕРУ 5, ЕРУ 10, ЕРУ 12

ПРОЕКТ

		ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 10, ЕРУ 12 ЕРУ 1, ЕРУ 3, ЕРУ 5, ЕРУ 11, ЕРУ 12 ЕРУ 2, ЕРУ 3, ЕРУ 5, ЕРУ 11, ЕРУ 12 ЕРУ 3, ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 11, ЕРУ 12

5. Изисквания към материалната база

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

Характеристики:

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

Обзавеждане:

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

Оборудване:

- Компютър с достъп до интернет за преподавателя и възможност за свързване към мултимедиен проектор;
- Мултимедиен проектор или интерактивна дъска за визуализиране на учебните материали
- Аудиосистема за възпроизвеждане на аудио-визуални материали;
- **Специализиран софтуер за симулации и анализ:** софтуер за симулиране на процеси на кланична обработка, транжиране, производство на колбаси и консерви; програми за визуализация на технологични схеми на линии за месо- и рибопреработка; софтуер за проследяване на партиди и контрол на качеството (основни принципи);
- **Интерактивни визуални и демонстрационни средства:** големи, детайлни **интерактивни схеми/панели** на основни машини и съоръжения (например кланични линии, линия за транжиране и обезкостяване, кутери, пълначки, термични камери, линии за опаковане, етикетиране и пакетиране);
- **Образователни модели/разрези** на анатомия на кланични животни/птици/риби, различни разфасовки месо/риба или структура на колбаси; комплект от **мулажни образци** на различни видове месо, риба, колбаси и консерви за органолептична демонстрация и дискусия; интерактивни табла, показващи критични контролни точки (ККТ) в месо- и рибопреработката;
- **Дигитални образователни ресурси и бази данни:** достъп до специализирани онлайн бази данни с нормативни изисквания за месодобив, рецептури за месни продукти, стандарти за качество и безопасност; видеоматериали, показващи работата на съвременно оборудване и специфични процеси (например транжиране, филетиране).

5.2. Изисквания към учебната база за обучение по практика на професията –

ПРОЕКТ

характеристики, обзавеждане, оборудване, софтуер

Характеристики:

- Учебната база трябва да представлява реална производствена среда или симулативен цех, оборудван с машини и съоръжения, използвани в производството на месо и месни продукти, риба и рибни продукти;
- Пространството трябва да е организирано по начин, който да осигурява безопасност на обучаемите и ефективно провеждане на практическите упражнения;
- Учебната база трябва да отговаря на всички санитарно-хигиенни изисквания за хранително-вкусовата промишленост.

Обзавеждане:

- Работните места, оборудвани с необходимите инструменти, прибори и предпазни средства за всеки обучаем;
- Осигурени места за съхранение на суровини, материали и готова продукция;
- Налични съоръжения за почистване, измиване и дезинфекция на работното място и оборудването.

Оборудване:

- Приемни съоръжения за суровини: транспортни ленти, елеватори, куки и релсови системи за окачване, маси с неръждаеми плотове и др.;
- Оборудване за подготовка на суровини: маси за обезкостяване с неръждаеми плотове, съоръжения за рязане и др.;
- Оборудване за производство на месо и месни продукти, риба и рибни продукти: волфмашина, кутермашина, ледогенератор, бъркачка, шприцмашина, тумблер, съдове за мариноване, пълначна машина, автомати за дозиране и клипсоване, термична камера, димогенератор;
- Оборудване за претегляне, опаковане, пакетиране, разфасоване и съхранение на готовите месни продукти,риба и рибни продукти: опаковъчна техника, тегловни автомати, хладилни камери и работни инструменти;
- Лабораторно оборудване: технико-химична и аналитична везна, центрофуга, ексикатор, електрическа сушилня с автоматичен терморегулатор, дестилатор, водна баня, муфелна пещ, апарат на Соксле, Келдалов апарат, pH 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.) и др.
- Учебни симулатори/модули за практическо трениране на технологични процеси и оборудване.

6. Изисквания към обучаващите

Право да преподават по теория и практика на професията имат лица с висше образование и образователно-квалификационна степен „магистър“ или „бакалавър“ по специалности от област на висше образование „Технически науки“, професионално направление „Хранителни технологии” от Класификатора на областите на висше образование и професионалните

ПРОЕКТ

направления, приет с Постановление № 125 от 2002 г. на Министерския съвет (ДВ, бр. 64 от 2002 г.), съответстващи на професията.

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

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

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

ПРОЕКТ