МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

Проект

Н А Р Е Д Б А

№ …….

за придобиване на квалификация по професията

„СЛАДКАРСТВО И ПЕКАРСТВО“

Раздел I
ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

Чл. 1. С тази наредба се определя държавният образователен стандарт (ДОС) за придобиването на квалификация по професия код 101304 „Сладкарство и пекарство“ от област на образование „Персонални услуги“ и професионално направление код 1013 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“ 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 101301 „Сладкарство и пекарство“ съгласно приложението към тази наредба определя изискванията за придобиването на първа, втора, трета и четвърта 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. 3 от Закона за професионалното образование и обучение се разработват типови учебни планове и учебни програми за ученици. Въз основа на рамковите програми по чл. 10, ал. 3, т. 2, 4, 5 и 6 от Закона за професионалното образование и обучение се разработват учебни планове и учебни програми за лица, навършили 16 години.

ПРОЕКТ

Раздел II

СЪДЪРЖАНИЕ НА ДЪРЖАВНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЕН СТАНДАРТ

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

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

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 „СЛАДКАРСТВО И ПЕКАРСТВО“

Професионално направление					
Код: 1013	**Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг**				
Професия					
Код: 101304	**Сладкарство и пекарство**				
Степени на професионална квалификация		**I**	**II**	**III**	**IV**
Ниво по Национална квалификационна рамка (НКР)		**2**	**3**	**4**	**5**
Ниво по Европейска квалификационна рамка (ЕКР)		**2**	**3**	**4**	**5**

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, трета и четвърта степен на професионална квалификация по професията „Сладкарство и пекарство“ 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 огрaмотяване, 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.

1.1.4. За придобиване на четвърта степен на професионална квалификация:

- 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 професионална 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

Професията „Сладкарство и пекарство“ обхваща дейности по производство, контрол на качеството на сладкарски изделия и печива с акцент върху безопасността на храните, устойчивостта и използването на дигитални технологии. Специалистите работят в различни заведения за хранене и развлечения и пекарни, като изпълняват разнообразни задачи според степента на квалификация. Работата изисква организираност, екипност, добра физическа и психическа издръжливост и се извършва основно на закрито, понякога в условия на висока температура или на открито.

За лица със специални образователни потребности, на които упражняването на професията не е противопоказно, кандидатстващи в курсове за възрастни, следва да се прилагат принципите на приобщаващото обучение, включително достъпна архитектурна и учебна среда, при възможност на обучаващата институция.

2.1. Първа степен на професионална квалификация по професията

Лицата, притежаващи първа степен на професионална квалификация по професията „Сладкарство и пекарство“, осъществяват основни дейности, подпомагащи производствения процес в сладкарски цехове (самостоятелни или прилежащи) и заведения за хранене и развлечения. Те извършват оценка на външното качество на суровините (визуален преглед за свежест, цвят, консистенция), приемане и подреждане на продуктите за съхранение според

ПРОЕКТ

изискванията за безопасност. Подготвят работните зони, като осигуряват необходимата чистота и организират пространството за ефективна работа.

Извършват първична обработка на суровини – пресяване на брашно, измерване на продукти, белене и нарязване на плодове, омесване на тесто под ръководството на квалифициран персонал. Спазват точно зададени рецептури и технологични инструкции при изпълнение на задачите. Подреждат суровини и спомагателни материали за съхранение според изискванията за качество и безопасност.

Отговорни са за поддръжката и почистването на основното оборудване и инструменти след приключване на работа.

Работата се извършва ръчно и с помощта на основно кухненско обзавеждане, базови механични уреди и технологично оборудване, типично за производствени помещения по сладкарство и пекарство. Използват се електроуреди, хладилни съоръжения, измервателни уреди и др. Работната среда включва производствени зони с повишена влажност и температура, където се спазват стриктни санитарно-хигиенни изисквания и правила за безопасност при работа.

Обучаемите придобиват умения за работа под наблюдение или с ограничена самостоятелност, като изпълняват конкретни задачи от производствения процес: приготвяне на теста, дозиране на съставки, подготовка за термична обработка, охлаждане и съхранение на изделия.

Спазват се технологични инструкции за приготвяне и обработка на продуктите. Работещите следват процедурите за хигиена и безопасност, като използват лични предпазни средства (престилки, ръкавици, шапки) и прилагат правила за санитарен контрол. При необходимост използват базов специализиран софтуер за управление на производствени рецептури или контрол на складови наличности под ръководството на по-опитни служители.

Работят с базови кухненски уреди и инструменти (ножове, тел за разбиване, миксери, тестомесачки, топлинни уреди, уреди за съхранение и др.).

Почистват, измиват и дезинфекцират наличното оборудване, инструментите и помещенията.

Важно е да поддържат висока лична хигиена и да работят с отговорност и прецизност, особено при изпълнение на технологични инструкции и задачи, които изискват точност при измерване, смесване или оформяне на продукти.

Изисква се способност за ефективна работа в екип, като се спазват установените технологични изисквания и стандарти за безопасност на храните. Лицата трябва да притежават основни познания по санитарно-хигиенни изисквания и мерки за осигуряване на безопасност на хранителните продукти.

2.2. Втора степен на професионална квалификация по професията

Специалистите, придобили втора степен на професионална квалификация в областта на сладкарството и пекарството, прилагат рецептури и базови технологии за приготвяне на разнообразни сладкарски изделия, спазвайки установените технологични процеси и норми за качество. Те осигуряват безопасността на храните чрез стриктно прилагане на изискванията на системите за управление на безопасността на храните като HACCP и поддържат устойчивост в хранителната верига, оптимизирайки употребата на суровини и минимизирайки отпадъците.

Работата се извършва с модернизирано кухненско оборудване – професионални уреди, тестомесачки, кухненски роботи, темперираци машини, автоматизирани уреди с прецизен контрол, както и с помощта на специализиран софтуер за управление на складови наличности. Специалистите използват дигитални технологии за точното следване на технологични процеси и документиране на производствените етапи.

ПРОЕКТ

За ефективното изпълнение на задълженията се изисква добре развита сръчност, координация на движенията и внимание към детайла с цел постигане на висока прецизност при приготвяне, оформяне и декорация на сладкарски и пекарски изделия. Работата включва спазване на рецептури, пропорции и стандарти за качество, както и поддържане на високо ниво на хигиена и безопасност при работа. Чувството за естетика е ключово при оформянето на визуално атрактивни и качествени продукти.

Работата често се извършва в среда с повишено напрежение, свързана със спазване на кратки срокове за изпълнение на поръчки, особено в периоди на високо натоварване като празници и събития.

Придобилите професионална квалификация по професия „Сладкарство и пекарство“ втора степен на професионална квалификация трябва да притежават:

- задълбочени познания за базови технологични процеси в сладкарството и пекарството и принципите на безопасност на храните;
- принципи за енергийна и ресурсна ефективност и минимизиране на отпадъците и загубите при производство;
- умения за боравене с класическо (стандартно) и модерно оборудване и специализиран софтуер;
- способност за работа при динамично натоварване и ефективно разпределение на времето и ресурсите;
- организираност, самодисциплина и умение за работа в екип;
- добра лична хигиена и спазване на всички санитарно-хигиенни изисквания.

2.3. Трета степен на професионална квалификация по професията

Специалистите, притежаващи трета степен на професионална квалификация по професия „Сладкарство и пекарство“, съчетават умело храни, технологии и естетичен дизайн при създаването на висококачествени сладкарски и пекарски изделия. Те разработват и прилагат както класически, така и съвременни рецепти и технологии за приготвяне на изделия, като адаптират рецептури според индивидуалните здравни нужди на клиентите – включително такива с прецизиран рецептурен състав „нови храни“ – диетични, вегански или безглутенови изделия.

Те приготвят сладкарски и пекарски продукти, като спазват специфичните изисквания за безопасност и качество на храните. Активно участват в разработването и внедряването на системи за управление на качеството и безопасността (като HACCP и ISO стандарти) и прилагат принципите на устойчиво развитие в производствения процес.

Освен производствени задачи, управляват малки екипи в сладкарските и пекарските производства – организират работата на екипите, обучават нови служители и упражняват консултантска дейност по планиране на инфраструктурните изисквания за ефективното функциониране на сладкарски и пекарски цехове. Отговарят за планирането, контрола и отчетността на използваните ресурси – суровини, енергия, материали – с цел повишаване на ефективността и намаляване на загубите, поддържат тясна комуникация и координация с останалите отдели в обекта (сервиз, доставки, счетоводство, маркетинг, организация на събития и др.).

Работата изисква активно използване на специализиран софтуер за рецептурно, складово и производствено управление, както и на дигитални технологии за контрол на процесите и документиране на производствените дейности. Специалистите следват добри практики за иновации в сладкарството и пекарството, създавайки нови изделия, подобрявайки технологиите и внедрявайки съвременни подходи към вкусовото и визуалното представяне на продуктите.

Придобилите професионална квалификация по професия „Сладкарство и пекарство“

ПРОЕКТ

трета степен на професионална квалификация трябва да притежават професионални качества, необходими за успешно обучение и професионална реализация:

- ангажираност към развитие на сладкарството и пекарството;
- бързо усвояване и прилагане на всичко ново, свързано с професията – нови продукти, нови технологии (не само кулинарни), нови изисквания и т.н.;
- чувство за ред, организираност и внимание към детайлите;
- новаторство и стремеж към експериментиране с хранителни продукти, техники и иновативни подходи;
- развити сетивни възприятия, като, но не само, вкус, цветова чувствителност, мирис – свързани с качеството на произвежданите продуктите;
- комуникативност и умение за работа в екип.

2.4. Четвърта степен на професионална квалификация по професията

Притежаващите четвърта степен на професионална квалификация по професия „Сладкарство и пекарство“ могат да осъществяват цялостно ръководство и мониторинг на сладкарско производство, пекарско производство, туристически обекти и навсякъде, където има производство на сладкарски изделия и/или пекарство, поради което трябва да прилагат действащата нормативна база – Закон за храните, Наредба за хигиена на храните, Регламенти (ЕО), HACCP спецификацията (Анализ на опасностите и контрол на критичните точки), да разработват инструкции, процедури, да контролират и валидират процеси, като прилагат стандарти за безопасност, качество, устойчиво развитие и т.н.

Придобилите четвърта степен на професионална квалификация по професията „Сладкарство и пекарство“ трябва да имат задълбочени знания в областта на кулинарната технология, физиологията на храненето, химико-технологичните процеси и безопасността на храните, което им дава възможност да разработват нови рецепти, съобразени с изискванията на различни потребителски групи. Те планират и управляват ресурсите, разработват и внедряват иновации, отговарят за подбора, обучението и мотивацията на персонала, компетентност за проектиране и оборудване на сладкарски и/или пекарски производства, съобразени с технологичните потоци и функционалното разпределение.

Работата им включва различни функционални взаимоотношения – вътрешни и външни, с колеги, доставчици, клиенти, контролни органи и други, изисква използване на специализиран софтуер за управление на производството и хотелиерството, дигитални платформи за отчетност и контрол на качеството. Необходими са високо ниво на организационни и лидерски умения, както и знания в областта на финансите, управлението на човешки ресурси и устойчивото развитие. Специалистите с четвърта степен на професионална квалификация имат потенциал да стоят на висока позиция в йерархията на фирмата, както и да я управляват.

Работната среда е динамична и изисква висока степен на адаптивност за постигане на бизнес цели.

Завършилите четвърта степен на професионална квалификация по професията са преди всичко мениджъри, педагози и иноватори в областта на сладкарството и пекарството.

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

ПРОЕКТ

Степен на професионална квалификация	Ниво по НКР / ЕКР		Номер на ЕРУ и вид професионална подготовка (ПП)																		
		ЕРУ 1	ЕРУ 2	ЕРУ 3	ЕРУ 4	ЕРУ 5	ЕРУ 6	ЕРУ 7	ЕРУ 8	ЕРУ 9	ЕРУ 10	ЕРУ 11	ЕРУ 12	ЕРУ 13	ЕРУ 14	ЕРУ 15	ЕРУ 16	ЕРУ 17	ЕРУ 18	ЕРУ 19
		Обща ПП		Отраслова ПП		Специфична ПП															
I	2	x	x	x	x	x	x														
II	3	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x										
III	4	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x						
IV	5	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	

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

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

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

ЕРУ 2. Икономика и предприемачество

ЕРУ по отраслова професионална подготовка – единна за професиите от професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“

ЕРУ 3. Безопасност и хигиена в работната среда

ЕРУ 4. Комуникация и езикова култура в обслужването

ЕРУ по специфична професионална подготовка по професията „Сладкарство и пекарство“

ЕРУ 5. Организация на работното място

ЕРУ 6. Продукти и технологии в сладкарството и пекарството

ЕРУ 7. Работа с оборудване и дигитални технологии в сладкарството и пекарството

ЕРУ 8. Приготвяне на хляб, хлебни, сладкарски и тестени изделия

ЕРУ 9. Декорация и естетическо оформяне на хляб, хлебни, сладкарски и тестени изделия

ЕРУ 10. Организация и контрол на технологичните процеси при производство на сладкарски и пекарски изделия

ЕРУ 11. Разработване на адаптирани и нови пекарски и сладкарски изделия

ЕРУ 12. Презентация, продажба и икономически аспекти

ЕРУ 13. Управление на ресурси

ЕРУ 14. Управление на качеството и безопасността на храните в сладкарството и пекарството

ЕРУ 15. Управление на човешки ресурси

ЕРУ 16. Финансово управление и контрол

ЕРУ 17. Маркетинг в сладкарството и пекарството

ЕРУ 18. Стратегическо управление на сладкарското производство

ЕРУ 19. Иновации и устойчиво развитие в сладкарството и пекарството

3.2. Описание на единиците резултати от ученето за професията „Сладкарство и пекарство“

3.2.1. Обща професионална подготовка по професията „Сладкарство и пекарство“

ЕРУ 1	**Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда**
Резултат от учене 1.1	Спазва хигиенните норми и здравословните и безопасните 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 • Спазва практики за пестене на вода, енергия и други ресурси на работното място
Компетентности	• Правилно обработва отпадъците на работното място съобразно изискванията за сортиране

ПРОЕКТ

	• 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: • Владее теоретични знания за: - хигиенните норми - здравословните и безопасните 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 • 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

ПРОЕКТ

	• 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	• Идентифицира 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: • 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

3.2.2. Отраслова професионална подготовка по професията „Сладкарство и пекарство“

ЕРУ 3	**Безопасност и хигиена в работната среда**
Резултат от учене 3.1	Почиства работна зона
Знания	• Познава видовете замърсители • Разпознава рисковете от кръстосано замърсяване • Посочва начините и принципите за предотвратяване на замърсявания • Идентифицира зоните с висок санитарен риск
Умения	• Разпознава и предотвратява рискове от замърсяване • Почиства работната зона • Прилага лична и производствена хигиена • Извършва дейности за дезинфекция на оборудване • Съхранява храни и консумативи

ПРОЕКТ

	• Спазва хигиенните норми
Компетентности	• Способен е самостоятелно да прилага добри хигиенни практики при работа с продукти и консумативи, като спазва санитарните изисквания и вътрешнофирмените правила
Резултат от учене 3.2	Извършва подготовка на суровини, спомагателни средства и материали
Знания	• Описва условията за съхранение на хранителни продукти • Познава основните етапи за подготовка на различни суровини, спомагателни средства и материали • Познава и изброява методите за предварителна обработка на хранителни продукти
Умения	• Извършва дейности по измиване, белене и рязане на хранителни продукти • Съхранява продукти съгласно указания • Проверява и следи за сроковете на годност
Компетентности	• Способен е самостоятелно да извършва подготовка на хранителни продукти, спомагателни средства и материали, като спазва изискванията за безопасност на проведените технологични процеси
Резултат от учене 3.3	Спазва нормите и стандартите за качество и безопасност на храните
Знания	• Познава основните нормативни актове, регулиращи качеството и безопасността на храните • Посочва принципите за прилагане на система за анализ и контрол на качеството (HACCP) • Идентифицира нарушения и последици от неспазване на нормативните актове съгласно HACCP
Умения	• Изпълнява изискванията, регламентирани във фирмени стандарти (включително HACCP, ISO стандарти и др.) • Прилага принципите за етикетиране, съхранение и проследимост на храните • Използва защитно работно облекло • Спазва изискванията за лична и производствена хигиена • Реагира при констатирани отклонения в нормите за качество и безопасност
Компетентности	• Спазва правилата за безопасност на храните според нормативната уредба
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Владее знания за видовете замърсители и опасностите от кръстосано замърсяване • Посочва начини за предотвратяване на замърсявания и зони с висок санитарен риск • Познава основните етапи и методи за подготовка на хранителни продукти, спомагателни средства и материали • Изброява условия за правилно съхранение на храни

ПРОЕКТ

	• Познава нормативните актове, свързани с безопасността на храните • Изброява задълженията на персонала • Обяснява основите на HACCP принципите и последиците от неспазване на изискванията Част по практика на професията: • Почиства и дезинфекцира работната зона и специализираното оборудване • Прилага лична и производствена хигиена и използва защитно работно облекло • Извършва първична обработка на храни и съхранява получените полуфабрикати • Проверява срокове на годност и спазва хигиенни норми • Прилага правилата за етикетиране, съхранение и проследимост на храни • Реагира адекватно при отклонения от санитарните и нормативните изисквания • Работи самостоятелно, прилагайки добри производствени, хигиенни и безопасни практики в съответствие с фирмените стандарти
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	**Комуникация и езикова култура в обслужването**
Резултат от учене 4.1	Общува с колеги и гости (туристи)
Знания	• Познава основните елементи на устната и невербалната комуникация • Изброява начини за установяване на контакт • Посочва специфики на комуникацията в обслужваща среда • Идентифицира чести затруднения в общуването
Умения	• Формулира ясно съобщения • Използва подходяща мимика и жестове • Регулира тона и езика според ситуацията • Установява и поддържа контакт с клиента
Компетентности	• Умело общува с гостите и колегите, като спазва правилата за професионално поведение в обслужването
Резултат от учене 4.2	Избягва конфликтни ситуации
Знания	• Познава често срещаните причини за напрежение при обслужване • Изброява поведения, които могат да влошат комуникацията с гостите • Идентифицира етапите на възникване и развитие на конфликтна ситуация
Умения	• Запазва спокоен тон при обслужване в напрегната ситуация

ПРОЕКТ

	• Изслушва оплаквания, без да прекъсва госта • Прилага професионални изразни средства за предотвратяване на конфликти • Подава информация или сигнализира ръководството при необходимост
Компетентности	• Правилно реагира в ситуации на напрежение при обслужване, като спазва вътрешните правила
Резултат от учене 4.3	Обслужва гости
Знания	• Познава етапите на обслужване на гостите (посрещане, настаняване, информиране, насочване, изпращане) • Изброява основни правила за поведение и комуникация при първичен контакт с гост • Посочва стандартни изразни средства за приветствие и благодарност към гост • Познава специализирана терминология на чужд език • Идентифицира външния вид и поведение като част от фирмените стандарти
Умения	• Посреща гостите вежливо и с подходящ израз • Поддържа приветлив външен вид и излъчване • Насочва госта към продукт, място или колега • Използва стандартни фрази за извинение или благодарност
Компетентности	• Способен е да посреща и обслужва гости, като спазва установените правила за поведение и комуникация в организацията
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава вербални и невербални умения за комуникация • Изброява начини за установяване на контакт и избягване на конфликти • Описва етапите на обслужване (посрещане, настаняване, информиране, насочване, изпращане) • Разпознава стандартни фрази, фирмено поведение и външен вид • Описва причините за напрежение и реакциите при взискателни гости • Познава основни фрази и термини на чужд език, използвани в професионалната среда Част по практика на професията: • Общува ясно, с подходяща мимика, тон и език • Посреща и обслужва госта любезно и професионално • Реагира спокойно в напрегнати ситуации • Прилага учтивост, изслушване и подава сигнал при нужда • Използва базови изрази на чужд език за посрещане, представяне на меню и поръчка и при изпращане на госта

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

3.2.3. Специфична професионална подготовка по професията „Сладкарство и пекарство“

ЕРУ 5	**Организация на работното място**
Резултат от учене 5.1	Прилага основни хигиенни изисквания в сладкарството и пекарството
Знания	• Познава основни правила за лична хигиена (облекло, поведение, миене на ръце, ЛПС) • Изрежда видовете замърсяване – физическо, биологично, химично • Познава базови санитарни изисквания към работната среда и оборудването • Разграничава храни, подлежащи на по-стриктно съхранение и обработка
Умения	• Поддържа личната си хигиена и външен вид според вътрешни правила • Почиства и подрежда работната повърхност преди и след работа • Извършва измиване на продукти с внимание към хигиената
Компетентности	• Способен е самостоятелно да спазва хигиенни навици и да поддържа работното си място чисто
Резултат от учене 5.2	Подготвя работната зона
Знания	• Изброява основните машини, съоръжения и инвентар, с които се работи в сладкарско и/или пекарско производства • Познава изискванията за санитарна подготовка на работната зона • Изброява основните етапи за подготовка на работното място • Идентифицира рисковете при неподредена и неорганизирана работа среда • Посочва необходимите лични предпазни средства за работа в сладкарството и пекарството • Идентифицира зоните с висок санитарен риск
Умения	• Почиства работното място • Дезинфекцира работното място • Подрежда материали и инструменти според технологичната последователност • Проверява готовността на оборудването за работа • Прилага лична хигиена при започване на работа

ПРОЕКТ

Компетентности	• Самостоятелно подготвя работната зона за сладкарска или пекарска дейност, спазвайки хигиенни и технологични стандарти
Резултат от учене 5.3	Подрежда суровини, материали, инструменти и оборудване за производство
Знания	• Познава основните суровини, материали, инструменти, машини и съоръжения, използвани в сладкарството и пекарството • Изброява изискванията за правилно съхранение на инвентар, суровини и материали • Посочва принципите за организиране на работното пространство • Идентифицира рискове (например от кръстосано замърсяване) при неправилно подреждане на оборудване, суровини, материали, инструменти и т.н. • Идентифицира маркировки, инструкции, схеми за подредба
Умения	• Разпределя инструментите и уредите по вид и предназначение • Осигурява бърз достъп до необходимите материали • Спазва принципите на ергономично подреждане • Използва рафтове, стойки, стелажи, контейнери за смет, хладилни съоръжения и др. • Проверява наличността и изправността на оборудването
Компетентности	• Организира материали, уреди и оборудване по начин, осигуряващ ефективност и безопасност на производствения процес
Резултат от учене 5.4	Познава високотехнологични професионални машини, които се ползват в сладкарството и пекарството
Знания	• Познава принципа на работа на миксери, тестомесачки, котлони – електричество/газ/индукция, ламинатор, пруфер, MW фурна, темперираща машини и професионални уреди за печене • Изброява основните режими на работа и настройки на машините • Посочва правилата за безопасна експлоатация на професионалното оборудване • Идентифицира признаци на неизправност или неправилна работа на оборудването
Умения	• Настройва работните параметри на специализираното оборудване според технологичните инструкции • Следи работата на машините и съоръженията по време на процеса – време, обороти, температура • Почиства и поддържа оборудването • Спазва санитарните изисквания • Докладва на отговорните лица за констатирани технически отклонения

ПРОЕКТ

Компетентности	• Използва професионално оборудване за сладкарско производство, като спазва технологичните инструкции и стандартите за безопасност
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава етапите за подготовка на работната зона • Изброява материалите и уредите за производство • Посочва правилата за безопасност и лична защита при работа • Идентифицира рисковите зони на работното място Част по практика на професията: • Почиства и подготвя работната зона за работа • Подрежда материали и оборудване съгласно технологичния процес • Използва правилно лични предпазни средства • Реагира съгласно правилата при възникване на риск или инцидент
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	**Продукти и технологии в сладкарството и пекарството**
Резултат от учене 6.1	Извършва визуална оценка на основни суровини и материали при приемане
Знания	• Познава признаците за свежест, цвят и консистенция на основните суровини • Изброява често срещаните дефекти при хранителни продукти • Посочва рисковете от използване на негодни суровини • Идентифицира признаци за разваляне и замърсяване на продуктите
Умения	• Извършва визуален преглед на суровините при приемане • Разпознава отклонения във външния вид на суровините • Докладва за установени дефекти и несъответствия • Спазва процедурите за приемане на суровини
Компетентности	• Самостоятелно извършва визуална оценка на постъпващи суровини, като спазва стандартите за качество и безопасност
Резултат от учене 6.2	Подготвя суровините, материалите и полуфабрикатите за преработка
Знания	• Познава основните етапи на предварителна обработка – измиване, белене, нарязване • Изброява необходимите пособия и инструменти – нож, дъска, белачка

ПРОЕКТ

	• Разграничава подходящи техники според продукта (например рязане на плодове, смилане на ядки, топене на шоколад) • Обяснява понятията бруто, нето, готов продукт, фира • Разпознава връзката между почистване/обелване и промяна на теглото
Умения	• Измерва брашно, захар, шоколад и други в зададени количества • Прави разлика между брутно и нетно тегло • Чупи яйца • Разделя белтъци от жълтъци • Извършва измиване, почистване и белене на продукти • Нарязва плодове по указания • Работи с нож • Почиства ядки • Смила ядки • Попълва примерна таблица с количества преди/след обработка
Компетентности	• Подготвя под наблюдение продукти за обработка, спазвайки изискванията за хигиена и безопасност
Резултат от учене 6.3	Прилага основни техники, използвани в сладкарството и пекарството
Знания	• Познава основните начини за топлинна обработка – печене, темпериране, карамелизиране, задушаване, пържене и др. • Изброява основни уреди и съдове за всяка техника • Описва очаквания резултат при правилното използване на всяка кулинарна техника
Умения	• Извършва печене, задушаване и вари продукти • Наблюдава процеса • Докладва при отклонения (прегаряне, недостатъчна обработка) • Поддържа безопасна работна среда по време на работа
Компетентности	• Участва в приготвянето на сладкарски изделия и печива чрез базови техники и под ръководство, спазвайки хигиенни и технологични изисквания
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Изброява основни групи продукти и посочва показателите за качество • Обяснява разликата между бруто, нето, готов продукт и фира • Разграничава основни методи за предварителна и топлинна обработка (измиване, белене, варене, печене, задушаване и др.) • Посочва последователността на технологичните етапи при стандартни рецепти

ПРОЕКТ

	• Свързва процесите с подходящия инструмент/съд и подходящ уред (варене-тенджера-котлон, рязане-нож-дъска, белене-белачка-контейнер за отпадъци и съд за обелените продукти и др.) Част по практика на професията: • Сортира и подготвя продукти според указания • Извършва измиване, белене и рязане безопасно, спазвайки хигиенни норми • Измерва бруто и нето тегло на продукт преди и след почистване • Работи с нож, белачка и дъска под наблюдение • Избира подходяща техника за топлинна обработка (по рецепта) и я изпълнява (например задушаване на ябълки) • Работи организирано, спазва технологична последователност и почиства работното място след изпълнение
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	**Работа с оборудване и дигитални технологии в сладкарството и пекарството**
Резултат от учене 7.1	Работи с високотехнологични професионални машини, които се ползват в сладкарството и пекарството
Знания	• Познава принципа на работа на миксери, тестомесачки, котлони – електричество/газ/индукция, ламинатор, пруфер, MW фурна, темперираци машини и професионални уреди за печене • Изброява основните режими на работа и настройки на машините • Посочва правилата за безопасна експлоатация на професионалното оборудване • Идентифицира признаци на неизправност или неправилна работа на оборудването
Умения	• Настройва работните параметри на специализираното оборудване според технологичните инструкции • Следи работата на машините и съоръженията по време на процеса – време, обороти, температура • Почиства и поддържа оборудването • Спазва санитарните изисквания • Докладва на отговорните лица за констатирани технически отклонения
Компетентности	• Правилно използва професионално оборудване за сладкарско производство, като спазва технологичните инструкции и стандартите за безопасност
Резултат от учене 7.2	Планира етапите на производствения процес

ПРОЕКТ

Знания	• Познава етапите на производство: подготовка, направа на изделието, издаване на клиент • Разграничава длъжностите и отговорностите в екипа
Умения	• Съставя план за организация на работен процес за деня според продуктовия капацитет • Разпределя задачите в екипа и контролира изпълнението им
Компетентности	• Самостоятелно организира продукцията според поръчките и контролира резултатите и качеството на изделията
Резултат от учене 7.3	Използва специализиран софтуер за рецептури и складови наличности
Знания	• Познава функциите на софтуер за управление на рецептури и складиране • Изброява видовете данни, които се въвеждат в системата • Посочва процедурите за актуализиране на складови записи • Идентифицира чести грешки при работа с дигитални системи
Умения	• Въвежда рецептурни данни и наличности в специализирания софтуер • Актуализира наличности след производство или доставка • Използва функциите за търсене, корекция и справки в системата • Докладва за несъответствия в данните
Компетентности	• Способен е да използва специализиран софтуер за рецептури и складово управление в подкрепа на производствения процес
Резултат от учене 7.4	Дигитално документира производствения процес
Знания	• Познава основните изисквания за документиране на производствените етапи • Изброява задължителните елементи на производствения запис • Посочва процедурите за записване на отклонения от стандартите • Идентифицира последици от грешки в дигиталната регистрация
Умения	• Регистрира производствените етапи в дигиталната система • Въвежда данни за произведени партиди и използвани суровини • Проверява и валидира записаната информация • Изготвя базови справки за производствения процес при необходимост
Компетентности	• Самостоятелно документира производствените процеси чрез дигитални технологии, осигурявайки проследимост и точност на данните
Резултат от учене 7.5	Използва професионален чужд език в работната среда

ПРОЕКТ

Знания	• Познава основни термини от професионалната терминология в сладкарството и пекарството на чужд език (например видове теста, кремове, шоколадови техники) • Изброява изрази за общуване на чужд език – поздрав, представяне на продукт, обяснение на рецепта, приемане на поръчка • Назовава често използвани глаголи и изрази, свързани с посрещане и благодарност • Разпознава изрази за извинение, уточнение и отказ по учтив начин
Умения	• Води кратък диалог с професионални термини на чужд език • Представя изделия и съставки с основни фрази • Приема и предава поръчки на чужд език с разбираеми изрази • Използва учтиви фрази при затруднение или отказ
Компетентности	• Способен е да използва основен професионален чужд език за изпълнение на основни дейности по обслужване, като спазва културните и езиковите норми в работна среда
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава принципите на работа с основно професионално сладкарско оборудване • Изброява стъпките за работа със специализиран софтуер за рецептури и складови наличности • Води кратък диалог с професионални термини на чужд език • Посочва изискванията за правилно документиране на производствени процеси • Идентифицира рисковете при неправилно използване на оборудване и софтуер Част по практика на професията: • Настройва и използва правилно професионални кухненски машини • Въвежда данни в специализиран софтуер за рецептури и наличности • Регистрира коректно производствени етапи и справки в дигитална система • Спазва процедурите за безопасност и точност при работа с машини и софтуер
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	**Приготвяне на хляб, хлебни, сладкарски и тестени изделия**
Резултат от учене 8.1	Прилага рецепти за сладкарски изделия и печива

ПРОЕКТ

Знания	• Познава основните групи сладкарски изделия и печива • Изброява съставките и етапите за приготвяне • Посочва технологичните параметри на работа (време, температура) • Идентифицира грешки при неправилно следване на рецептурите
Умения	• Следва технологични карти при приготвяне на изделия • Смесва съставки • Проверява консистенцията на смесите по време на процеса • Документира използваните материали в технологичния процес
Компетентности	• Самостоятелно прилага рецепти за разнообразни сладкарски изделия и печива в съответствие с изискванията за качество
Резултат от учене 8.2	Приготвя тестени и сладкарски полуфабрикати
Знания	• Познава основните съставките – брашно, захар, яйца, какао, шоколад и т.н. за приготвяне на различни видове теста и кремове • Изброява технологичните етапи за приготвяне на тестени полуфабрикати • Познава основни видове пекарски изделия като хлябове и закуски • Посочва съотношенията и последователността при смесване на съставки • Идентифицира признаци за правилно омесено тесто или добре приготвен крем • Изброява условията и сроковете за съхранение на произведените полуфабрикати – температурен режим, опаковка
Умения	• Измерва съставките • Омесва тесто • Спазва технологичните инструкции • Приготвя базови кремове за сладкарски изделия • Приготвя различни видове хляб и тестени изделия, закуски от солено тесто, закуски от сладко тесто • Спазва технологичната последователност при приготвяне на полуфабрикати • Съхранява полуфабрикатите • Спазва изискванията за безопасност и качество
Компетентности	• Самостоятелно приготвя основни тестени и сладкарски полуфабрикати при спазване на технологичните норми и изисквания
Резултат от учене 8.3	Приготвя сладкарски и пекарски изделия

ПРОЕКТ

Знания	• Познава основните техники за оформяне на сладкарски и пекарски изделия – глазиране, зафилване и др. • Изброява стандарти за размер и форма на различни изделия • Посочва изискванията за естетичен вид на готовите изделия • Идентифицира често допускани грешки при оформянето • Познава функциите и безопасната употреба на основно оборудване – фурни, миксери, котлони, тестомесачки, везни, блендери и др.
Умения	• Оформя ръчно основни сладкарски и пекарски изделия по зададен модел • Използва форми, шпатули и други ръчни инструменти за оформяне • Спазва изискванията за пропорции и външен вид • Борави с основното оборудване според неговото предназначение
Компетентности	• Самостоятелно оформя основни сладкарски изделия, съблюдавайки стандартите за качество и естетика
Резултат от учене 8.4	Термична обработка на сладкарски и пекарски изделия
Знания	• Познава температурните режими за печене на основни тестени и сладкарски изделия • Изброява показателите за готовност на изделията след достигане на готовност след термична обработка • Посочва влиянието на температурата и времето върху качеството на термична обработка • Идентифицира признаци на неправилна термична обработка (сурови, прегорели изделия)
Умения	• Настройва топлинния уред според технологичните изисквания • Следи времето и температурата при процеса на термична обработка • Преценява визуално готовността на изделията • Прилага правилата за безопасност при работа с топлинни съоръжения
Компетентности	• Самостоятелно извършва термична обработка на основни сладкарски изделия и печива, контролирайки качеството на крайния продукт
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава съставките и пропорциите за приготвяне на полуфабрикати • Изброява стъпките за оформяне на изделия • Посочва температурните режими за термична обработка и признаците за готовност на изделията • Идентифицира основните грешки при подготовка, оформяне и термична обработка

ПРОЕКТ

	• Разпознава продукти, обяснява техники, описва технологични операции и компоненти Част по практика на професията: • Приготвя основни сладкарски и пекарски полуфабрикати и крайни изделия • Оформя изделия по зададен технологичен модел • Настройва и използва правилно топлинните съоръжения • Обработва термично изделията, като спазва технологичните параметри за качество • Приготвя компоненти, прилага методи, спазва рецептура и хигиена, следи разход и ефективност
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	**Декорация и естетическо оформяне на хляб, хлебни, сладкарски и тестени изделия**
Резултат от учене 9.1	Прилага базови техники за декорация
Знания	• Познава основните техники за глазиране, шприцоване и моделиране • Изброява материали за декорация – кремове, фондан, шоколад • Посочва хигиенните изисквания при декорация • Идентифицира основни дефекти в украсяването
Умения	• Подготвя материали за декорация • Извършва глазиране и основна украса на изделия • Използва пошове, шпатули и декоративни инструменти • Поддържа хигиена на работното място при декорация
Компетентности	• Самостоятелно прилага базови техники за декорация на сладкарски изделия и печива при спазване на естетически и хигиенни изисквания
Резултат от учене 9.2	Изработва тематични декоративни елементи
Знания	• Познава принципите на цветово съчетание и тематична украса • Изброява стилове на декорация според поводите • Посочва факторите за избор на материали според темата • Идентифицира специфични изисквания за празнични украси
Умения	• Подготвя материали за конкретни поводи • Изработва тематични декоративни елементи
Компетентности	• Правилно изработва тематични декорации на сладкарски изделия и печива
Резултат от учене 9.3	Разпознава несъответствия при декоративните елементи

ПРОЕКТ

Знания	• Познава критериите за естетическо качество на декорация (симетрия, чистота, цветови съчетания) • Изброява чести грешки при украсяване на сладкарски изделия и печива • Посочва стандартите за външен вид на изделията • Идентифицира отклонения от зададените стандарти
Умения	• Наблюдава готовите декоративни изделия • Разпознава видими дефекти и несъответствия • Преценява резултата със зададените стандарти или модели • Докладва за отклонения на отговорното лице
Компетентности	• Самостоятелно разпознава отклонения в качеството на декоративните елементи и спазва процедурите за докладване
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава базови техники за декорация (глазиране, шприцоване, моделиране) • Изброява материали и инструменти за украса • Посочва основни изисквания за естетическо оформяне • Разпознава грешки и дефекти при декоративната обработка на изделията Част по практика на професията: • Прилага базови техники за декорация на сладкарски изделия и печива • Изработва тематични елементи според зададена концепция • Разпознава отклонения в декоративната работа • Докладва за установени дефекти при декорацията
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	**Организация и контрол на технологичните процеси при производство на сладкарски и пекарски изделия**
Резултат от учене 10.1	Организира прилагането на сложни рецептури при производството на сладкарски и пекарски изделия
Знания	• Познава всички групи сладкарски и пекарски изделия • Описва характеристиките, безопасното използване и регулацията на добавки – набухватели, оцветители, стабилизатори • Познава регионални и интернационални специалитети • Идентифицира технологичните параметри и критични точки в рецептурите • Познава стандартите за качество на крайния продукт
Умения	• Организира последователността на операциите според технологични карти при приготвяне на изделия

ПРОЕКТ

	• Контролира правилното дозиране и влагане на съставки според рецептурите • Следи параметрите на процеса – температура, време, консистенция • Анализира грешки и отклонения в изпълнението • Документира грешки и отклонения в изпълнението
Компетентности	• Самостоятелно ръководи прилагането на сложни рецепти в съответствие със стандартите за безопасност и качество
Резултат от учене 10.2	Организира спазване на технологичната последователност в производствения процес
Знания	• Познава взаимовръзките между отделните етапи на производствения процес • Описва технологичната логика и критичните точки за всеки вид изделие • Познава методи за минимизиране на технологични загуби
Умения	• Разработва технологични задачи по етапи • Следи хода на производствения процес • Оценява спазването на технологичната последователност • Регулира параметри при отклонения в процеса • Идентифицира рискове в технологичната последователност • Уведомява отговорните лица при установени отклонения
Компетентности	• Способен е да осигури технологична последователност за достигане на високо качество на изделията
Резултат от учене 10.3	Извършва контрол на качеството на пекарски и сладкарски изделия на всички етапи от производството
Знания	• Познава критериите за качество на сладкарските и пекарските изделия • Изброява допустими отклонения и дефекти • Посочва методите за преценка по време на производството • Познава реквизитите на протоколи за контрол на качеството
Умения	• Проверява състоянието на изделията визуално и тактилно • Оценява съответствието на изделията със стандартите • Попълва протоколи за контрол на качеството • Предприема корекции и коригиращи действия при отклонения
Компетентности	• Отговорно проверява качеството на сладкарските и пекарските изделия по време на всички етапи на производството
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Анализира технологични процеси и идентифицира критични параметри • Разграничава спецификите на изделията и методите за контрол • Определя причини за технологични отклонения

	Част по практика на професията: • Изготвя план за изпълнение и контрол на рецептура • Контролира производствения процес на избрано изделие • Извършва оценка на качеството и попълва протокол за контрол • Докладва несъответствия и предлага мерки
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 11	**Разработване на адаптирани и нови сладкарски и пекарски изделия**
Резултат от учене 11.1	Прилага рецептури за специализирани сладкарски и пекарски изделия
Знания	• Познава принципите на диетично, веганско и безглутеново хранене • Познава изискванията за хранене на различни потребителски групи – деца, възрастни, хора с различен интензитет на физическо натоварване и др. • Изброява заместители на традиционни съставки – замяна на глутен, млечни продукти, захар • Посочва изискванията за етикетиране на специализирани продукти • Идентифицира рисковете при грешки в специалните рецептури
Умения	• Създава нови рецептури, съобразени със здравословни изисквания • Адаптира съществуващи рецептури спрямо специални нужди на клиентите • Определя състава, технологичния процес и параметрите за производство • Съставя етикети за новите продукти съгласно нормативните изисквания
Компетентности	• Самостоятелно създава рецептури за специализирани сладкарски и пекарски изделия, като осигурява качество, безопасност и съответствие с нормативните изисквания
Резултат от учене 11.2	Прилага съвременни технологии за производство на сладкарски и пекарски изделия
Знания	• Познава новите технологии в сладкарството, пекартвото и кулинарията – темпериране, нискотемпературна обработка, вакуумни техники, молекулярна кухня • Изброява предимствата на съвременните методи спрямо класическите технологии

ПРОЕКТ

	• Посочва влиянието на модерните технологии върху качеството и безопасността • Идентифицира рисковете при неправилна употреба на съвременните технологии
Умения	• Избира подходящи технологични методи за различни изделия • Прилага съвременни техники в приготвянето на сладкарски и пекарски продукти • Следи технологичните параметри при използване на нови технологии • Оценява резултатите спрямо очакваното качество
Компетентности	• Самостоятелно внедрява съвременни технологични решения в производството на сладкарски и пекарски изделия
Резултат от учене 11.3	Комбинира вкус и естетика в създаването на сладкарски и тестени продукти
Знания	• Познава принципите на балансиране на вкусове и текстури в сладкарството и пекарството • Изброява техники за визуално оформяне и стилови направления • Посочва връзката между състава и крайния вкус на изделието • Идентифицира фактори, влияещи върху сетивното възприятие на продуктите
Умения	• Създава сладкарски изделия с балансиран вкус и атрактивен външен вид • Прилага различни техники за оформяне и декорация според целевата група • Адаптира рецептите за оптимално съчетание на вкус, текстура и визия • Представя готовите изделия
Компетентности	• Самостоятелно съчетава вкус, текстура и визия при създаването на иновативни сладкарски продукти
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава принципите на разработване на специализирани сладкарски продукти • Изброява нови технологии в сладкарството и пекарството и техните предимства • Посочва изискванията за съчетаване на вкус и визия в продуктите Част по практика на професията: • Разработва и описва рецептури за специализирани изделия • Прилага съвременни технологии за производство на продукти • Създава изделия с балансиран вкус и професионална визия

PROEKT

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 12	**Презентация, продажба и икономически аспекти**
Резултат от учене 12.1	Представя сладкарски и пекарски изделия с естетическа и търговска насоченост, включително на чужд език
Знания	• Познава основни принципи на кулинарната естетика и презентация • Познава порционирането • Познава основите на поведението към клиента и принципите на ефективна комуникация • Познава начини за представяне на изделията на чужд език (термини, описания, презентационни фрази)
Умения	• Презентира изделия според стандарти и целеви групи • Използва чужд език при представяне на изделия • Сервира изделия с внимание към естетика и порциониране • Използва професионален език в комуникацията с клиенти • Съдейства на екипа по обслужване при представяне на изделия • Избира подходящ начин за представяне според типа клиент
Компетентности	• Ефективно представя изделия с високо естетическо и търговско въздействие • Съдейства за повишаване на пазарната атрактивност на сладкарските и пекарските изделия
Резултат от учене 12.2	Разработва рецепти и оферти в сладкарството и пекарството
Знания	• Познава принципите на създаване на рецепта – сезонност, хранителен състав, икономичност • Разбира нуждите на различни клиентски групи и пазарни сегменти • Познава факторите, влияещи върху търговския успех на изделията • Описва понятието „технологична и икономическа ефективност при планиране“ • Познава структурата и целта на търговска оферта
Умения	• Изготвя рецепти, съобразени с пазарната стратегия на фирмата • Съставя оферти за различни събития и целеви групи • Съобразява рецептурите с икономическа и технологична ефективност • Включва изделия, отговарящи на клиентски предпочитания • Оценява сезонни и пазарни фактори при планиране на асортимента

ПРОЕКТ

	• Съчетава кулинарна креативност с икономическа целесъобразност
Компетентности	• Работи в екип при разработване на нови предложения, съобразени с фирмената стратегия
Резултат от учене 12.3	Прилага икономически подход при управление на ресурси и формиране на цени в сладкарско-пекарската дейност
Знания	• Познава основни икономически термини – себестойност, надценка, печалба, рентабилност, режийни разходи, продажна цена бруто, нето, фира и др. • Описва основни видове разходи при производство • Познава методите за кулинарна калкулация и връзката им с реалната рецептурна база • Посочва предимствата и недостатъците на собствено производство спрямо външни полуфабрикати • Описва влиянието на сезонност, загуби и икономичност върху формирането на цени
Умения	• Калкулира себестойност на изделия въз основа на рецептури • Изчислява съотношение бруто/нето и загуби • Определя продажна цена с включени режийни и пазарни фактори • Използва калкулационна таблица или софтуер за изчисления • Оценява разходна ефективност на рецепти и изделия • Предоставя данни за финансов анализ и контрол
Компетентности	• Ефективно прилага икономически подход при управление на ресурси и формиране на цени в сладкарско-пекарската дейност
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Владее основни теоретични знания по икономика и ценообразуване • Познава структурата и елементите на търговската оферта • Разбира принципите на презентация и клиентско поведение Част по практика на професията: • Съставя технологична карта и рецептурник с калкулирана себестойност и продажна цена • Изготвя и представя тематична оферта за конкретна целева група • Презентира изделие по кулинарни и търговски критерии
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 13	**Управление на ресурси**

ПРОЕКТ

Резултат от учене 13.1	Организира производствения процес в сладкарското производство и пекарството
Знания	• Познава етапите на организация на производствения процес в сладкарството и пекарството • Изброява факторите, влияещи върху производствения капацитет и ефективност • Посочва методи за оптимизация на производствения поток • Идентифицира рисковете от лоша организация на производството
Умения	• Планира етапите на производство според обемите и сроковете на поръчки • Разпределя задачите между членовете на екипа според уменията им • Осигурява необходимите суровини, оборудване и инструменти за производство • Следи за спазването на технологичните процеси и сроковете
Компетентности	• Самостоятелно организира и управлява производствения процес в сладкарски цех и пекарни, като осигурява ефективност и високо качество
Резултат от учене 13.2	Управлява работното време и ангажираността на екипа
Знания	• Познава принципите на планиране на работни графици • Описва нормативните изисквания за работно време, почивки, смени, отпуски • Описва начини за оптимизиране на човешкия ресурс
Умения	• Съставя графици за смени, съобразени с работното натоварване • Води отчетност за работното време и отсъствия • Предвижда нуждите от допълнителен персонал при натоварване • Поддържа трудовата дисциплина и уважение към правата на работниците
Компетентности	• Ефективно управлява работното време и ангажираността на екипа
Резултат от учене 13.3	Оценява изпълнението на работата на екипа
Знания	• Познава методи за наблюдение и оценка на работата • Описва основни принципи за ефективна комуникация в екип • Описва подходи за мотивация на персонала • Описва методи за предотвратяване и разрешаване на конфликти в производствена среда
Умения	• Наблюдава изпълнението на задачите • Докладва изпълнението на задачите

ПРОЕКТ

	• Провежда разговори с колеги относно очакванията и ангажиментите • Анализира отклонения и постижения в изпълнението • Предлага подобрения за ефективност и качество
Компетентности	• Осъществява целенасочена и ефективна комуникация с членовете на екипа при разпределение, проследяване и коригиране на работни дейности
Резултат от учене 13.4	Планира използването на суровини, материали и енергия
Знания	• Познава методите за планиране на потреблението на суровини и материали • Изброява начините за оптимизация на ресурсите и минимизиране на отпадъците • Посочва основните параметри за енергийна ефективност в производствения процес • Идентифицира загуби и разхищения в процеса на производство
Умения	• Изготвя план за нуждите от суровини и материали за производствения период • Следи използването на ресурси спрямо технологичните норми • Анализира отклонения между планирано и реално потребление • Докладва резултатите от използването на ресурсите пред ръководството
Компетентности	• Самостоятелно планира, управлява и отчита използването на суровини, материали и енергия в сладкарското производство и пекарството за повишаване на ефективността
Резултат от учене 13.5	Работи със специализирани документи и рецептури на чужд език
Знания	• Познава структурата и съдържанието на технологични карти и рецепти на чужд език • Изброява често използвани технически термини за процеси, като печене, замесване, охлаждане, декориране • Посочва правилата за превод и адаптация на рецептури и технологични инструкции • Идентифицира възможни неточности при използване на чуждоезикови документи
Умения	• Чете и разбира рецептури и технологични инструкции на чужд език • Адаптира съдържание на рецепти спрямо специфичните производствени условия • Попълва основни производствени документи (карти за производство, отчети) на чужд език • Работи със специализирани каталози и продуктови спецификации

ПРОЕКТ

Компетентности	• Самостоятелно работи със специализирани рецепти и производствени документи на чужд език в сладкарството и пекарството
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава принципите за организация на производствения процес и управление на екипи • Изброява методи за оптимизация на използването на ресурси • Посочва основните изисквания за ефективно и устойчиво производство Част по практика на професията: • Организира производствения процес и разпределя задачите в екипа • Планира и отчита използването на суровини, материали и енергия • Осигурява ефективна комуникация и разрешаване на конфликти в екипа
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 14	**Управление на качеството и безопасността на храните в сладкарството и пекарството**
Резултат от учене 14.1	Прилага изискванията за качество и безопасност на храните в производствения процес
Знания	• Познава принципите и структурата на системи за безопасност на храните, като HACCP система и ISO 22000, Международен стандартизиран протокол за безопасност и качество на храните, Британски стандарт BRC за безопасност и качество на храните • Изброява етапите за разработване и прилагане на система за безопасност на храните • Посочва задълженията на персонала според стандартите за безопасност • Идентифицира потенциални опасности в сладкарското производство
Умения	• Разработва основни документи за система HACCP – диаграми на процеса, план за контрол • Определя опасности и рискове в производствения процес • Внедрява процедури за самоконтрол на критични етапи • Следи спазването на изискванията за безопасност в реална производствена среда
Компетентности	• Самостоятелно разработва и прилага системи за управление на безопасността на храните в сладкарското и пекарското производство

ПРОЕКТ

Резултат от учене 14.2	Контролира съответствието с нормативната уредба за храните
Знания	• Познава действащите нормативни актове за безопасност на храните в България и ЕС • Изброява задължителните елементи за етикетиране на хранителни продукти • Посочва регламентите за специализирани храни – диетични, детски, безглутенови, алергени • Идентифицира последствията от неспазване на нормативните изисквания
Умения	• Проверява съответствието на производствени процеси и продукти с нормативната база • Следи правилното етикетиране на сладкарските и пекарските изделия • Съставя и поддържа документация за проследимост на суровини и продукти • Защитава системата при проверки от контролни органи
Компетентности	• Самостоятелно осъществява контрол за спазване на нормативната уредба в сладкарското и пекарското производство
Резултат от учене 14.3	Координира внедряването на устойчиви практики в производството
Знания	• Познава принципите на устойчивото развитие в хранително-вкусовата промишленост • Изброява добрите практики за намаляване на отпадъците и оптимизиране на ресурсите • Посочва възможности за използване на екологични суровини и опаковки • Идентифицира рисковете при внедряване на устойчиви практики
Умения	• Разработва планове за намаляване на отпадъците и оптимизация на процесите • Внедрява устойчиви методи за производство (икономия на вода, енергия, суровини) • Следи ефекта от внедрените устойчиви практики • Документира резултатите от устойчивите инициативи
Компетентности	• Самостоятелно организира и координира внедряването на устойчиви и екологични практики в сладкарското и пекарското производство
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава основите на системите HACCP и ISO за безопасност на храните • Изброява нормативните изисквания за хранителни продукти и етикетиране

ПРОЕКТ

	• Посочва принципите на устойчивото производство в сладкарството и пекарството Част по практика на професията: • Разработва документация за система за безопасност на храните (HACCP план) • Осъществява проверки за съответствие с нормативната база • Изготвя план и отчита внедряване на устойчиви практики в производството
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 15	**Управление на човешки ресурси**
Резултат от учене 15.1	Организира и управлява работата на сладкарски екип
Знания	• Познава йерархията и разпределението на ролите в конкретното място • Познава методи за ефективно разпределение на задачите и отговорностите • Разграничава стилове на лидерство и тяхното влияние върху работния климат
Умения	• Съставя графици и планира натоварване според нуждите на производствения процес • Координира работата между различни сектори (помощници, сладкари, декоратори и др.) • Прилага подходящ стил на управление според ситуация и екип
Компетентности	• Поддържа ефективен и дисциплиниран работен ритъм • Демонстрира отговорност и лидерство при организиране на колективната дейност • Предотвратява и управлява конфликти в екипа
Резултат от учене 15.2	Оценява изпълнението и се грижи за професионалното развитие на персонала
Знания	• Познава основни методи за оценка на представянето (наблюдение, обратна връзка, интервю) • Разбира принципите на мотивация и екипна ефективност • Обяснява ролята на наставничеството в професионалното развитие
Умения	• Провежда наблюдение и предоставя конструктивна обратна връзка • Участва в процеса на въвеждане и наставляване на нови служители • Идентифицира нужди от допълнително обучение или корективни мерки

ПРОЕКТ

Компетентности	• Осигурява подходящи условия за адаптация и развитие на служителите • Подпомага личното и професионалното израстване на членовете на екипа • Поддържа дух на сътрудничество и култура на учене в сладкарското и пекарското производство
Резултат от учене 15.3	Планира квалификацията, преквалификацията и кариерното развитие на персонала
Знания	• Познава изискванията и възможностите за обучение в професията • Разграничава вътрешнофирмено и външно обучение, наставничество, сертификация • Познава основни принципи на кариерното развитие – вертикално и хоризонтално израстване
Умения	• Планира вътрешни обучения, демонстрации и професионални събития • Води наблюдение над напредъка на служители и прави предложения за развитие • Подпомага създаването на среда, насърчаваща учене и усъвършенстване
Компетентности	• Създава дългосрочна визия за развитие на персонала • Съдейства за изготвяне на планове за квалификация и повишаване на мотивацията • Осигурява приемственост и стабилност на екипа чрез стратегическо планиране
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава принципи на управление на персонал, оценка, мотивация и кариерно развитие • Обяснява ролята на лидера/ръководителя в съвременния кулинарен екип • Разграничава подходи за наставничество, вътрешно обучение и кариерно напредване Част по практика на професията: • Съставя график на персонал и разпределя отговорности • Провежда симулация на оценка и обратна връзка с член на екип • Представя примерен план за професионално развитие или обучение на служител • Демонстрира роля на лидер в решаване на казус с организационен или човешки проблем
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 16	**Финансово управление и контрол**

ПРОЕКТ

Резултат от учене 16.1	Анализира финансови показатели, свързани с производствената дейност
Знания	• Познава основни понятия от счетоводството – приходи, разходи, себестойност, печалба, марж, ДДС • Описва видове разходи – преки, непреки, постоянни, променливи • Познава структурата, предназначението и основните елементи на бюджета в общественото хранене
Умения	• Събира и обработва първични счетоводни данни – фактури, касови бележки, складови наличности • Участва в изготвяне и следене на бюджет по пера – продукти, заплати, разходи • Анализира отклонения между планирано и реално изпълнение • Поддържа основна финансова отчетност на производството
Компетентности	• Участва във финансовия анализ на производствената дейност и подпомага бюджетното планиране чрез коректна обработка на данни и отчетност
Резултат от учене 16.2	Калкулира себестойност и формира продажни цени на изделия и услуги
Знания:	• Познава структурата на калкулационна таблица и рецептурна документация • Описва компонентите на себестойността – суровини, разходни норми, труд, енергия • Посочва принципи за ценообразуване – надценка, рентабилност, конкуренция
Умения	• Извършва калкулации за единични порции и групови заявки • Формира продажна цена спрямо желан марж и пазарни условия • Използва електронни инструменти или софтуер за калкулиране
Компетентности	• Правилно определя себестойност и формира продажни цени в съответствие с пазарните условия и изискванията за рентабилност
Резултат от учене 16.3	Контролира икономическите аспекти на доставките и ресурсната ефективност в сладкарското и пекарското производство
Знания	• Познава основните икономически рискове в снабдителната верига – презапасяване, разхищение, загуби • Описва методи за инвентаризация, контрол на разходи и анализ на загуби • Описва принципите на устойчивото използване на ресурси

ПРОЕКТ

Умения	• Следи наличности, срокове и използване на суровини • Изготвя справки за разходи, загуби и отклонения от плана • Води точна и навременна отчетност за ресурси и разходи • Анализира причините за икономически отклонения • Предлага мерки за оптимизация на снабдяването и използването на ресурси • Прилага устойчиви финансови практики за намаляване на разходите
Компетентности	• Подпомага ефективното управление на ресурсите и доставките чрез точен контрол, анализ и предложения за оптимизация в съответствие с икономическите цели на производството
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава счетоводни и финансови понятия, свързани с производствената дейност • Разграничава структури на разходи, принципи на ценообразуване и елементи на бюджет • Обяснява ролята на себестойността в управлението на обекта Част по практика на професията: • Изготвя калкулация за изделие на база рецептурник • Попълва бюджетен план или справка по разходно перо • Демонстрира умения за работа със счетоводен или калкулационен софтуер • Анализира отклонения между план и реализация по зададен казус
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 17	**Маркетинг в сладкарството и пекарството**
Резултат от учене 17.1	Подпомага маркетинговите дейности и позициониране на продукцията
Знания	• Познава вкусовата и технологичната съвместимост на различните суровини, полуфабрикати и продукти, които се използват в сладкарството и пекарството • Познава основните принципи на маркетинг в хранително-вкусовата промишленост • Изброява маркетинговите канали за реализация на сладкарски и пекарски продукти • Посочва техники за популяризиране на нови продукти • Идентифицира особеностите на целевите потребителски групи

ПРОЕКТ

	• Описва основни онлайн платформи за реклама и представяне
Умения	• Съчетава вкусове и технологии при работа с различни суровини, полуфабрикати и продукти, които се използват в сладкарството и пекарството • Съдейства за разработване на маркетингови кампании за нови продукти • Съдейства при организиране на дегустации, промоции и представяния на продукти • Анализира обратна връзка от пазара • Работи с основни онлайн платформи за реклама и представяне
Компетентности	• Активно подпомага маркетинговите активности на сладкарското и пекарското производство за по-добро позициониране на продуктите на пазара
Резултат от учене 17.2	Участва в разработване и реализиране на маркетингови кампании и комуникационни стратегии
Знания	• Познава основни инструменти на комуникационния микс: реклама, дигитален маркетинг, събития, PR • Описва особености на онлайн комуникацията в гастрономията • Познава ролята на социалните мрежи, уебстраници и платформи за доставка при популяризиране и продажба на изделия
Умения	• Създава съдържание (снимки, описания, публикации) за дигитална среда • Използва дигитални канали за популяризиране на продукти и събития • Представя обекта пред клиенти/партньори по атрактивен и професионален начин
Компетентности	• Участва в изпълнение на маркетингови и комуникационни дейности в съответствие с имиджа и пазарната стратегия на обекта
Резултат от учене 17.3	Използва маркетингови данни за подобряване на клиентското изживяване и повишаване на продажбите
Знания	• Познава принципите на клиентска удовлетвореност и лоялност • Описва методи за събиране на обратна връзка (анкети, рецензии, социални мрежи) • Описва значението на статистика и ключови показатели (например повторяемост, отзиви)
Умения	• Анализира отзиви, предпочитания и поведение на клиентите • Предлага подобрения в асортимента, обслужването или комуникацията

ПРОЕКТ

	• Съдейства за разработване на оферти, програми за лоялност или промоции • Извършва класификация на ястия по продажби и рентабилност
Компетентности	• Използва маркетингови данни за предлагане на подобрения, ориентирани към клиента, с цел повишаване на продажбите и конкурентоспособността
Резултат от учене 17.4	Комуникира професионално на чужд език с клиенти и партньори
Знания	• Познава основната терминология в сладкарството и пекарството на чужд език (например видове теста, кремове, шоколадови техники) • Изброява стандартни изрази за комуникация с клиенти и бизнес партньори • Посочва правилата за учтива писмена и устна комуникация в професионален контекст • Идентифицира типични затруднения в междукултурната комуникация
Умения	• Посреща, консултира и обслужва клиенти • Води базов бизнес разговор с доставчици и партньори на чужд език • Изготвя кратка професионална кореспонденция (имейли, поръчки) на чужд език • Следи за културни особености в комуникацията
Компетентности	• Самостоятелно осъществява основна професионална комуникация на чужд език с клиенти, доставчици и партньори в сладкарството и пекарството
Резултат от учене 17.5	Представя продукти и проекти на чужд език
Знания	• Познава основните принципи за представяне на продукти и идеи на чужд език • Изброява ключови елементи на кратка професионална презентация (описание на продукт, технология, съставки, целева група) на чужд език • Посочва подходяща терминология за описване на вкусови и визуални характеристики на продукти на чужд език • Идентифицира културни различия при представяне на сладкарски продукти на чужд език
Умения	• Подготвя кратко устно или писмено представяне на сладкарски продукт на чужд език • Описва съставките, технологичния процес и характеристиките на продукта на чужд език • Отговаря на основни въпроси относно продукта на чужд език • Използва професионална терминология на чужд език за убеждаване на клиенти или партньори

ПРОЕКТ

Компетентности	• Самостоятелно представя сладкарски и пекарски продукти и проекти на чужд език, като използва професионална терминология и комуникационни стратегии
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава основната терминология в областта на сладкарството и пекарството на чужд език • Изброява основните принципи на професионалната комуникация и представяне • Посочва правилата за работа с чуждоезикови технологични документи • Познава основни инструменти на комуникационния микс: реклама, дигитален маркетинг, събития, PR Част по практика на професията: • Води базов професионален разговор с клиенти/доставчици на чужд език • Работи с рецептури и технологични инструкции на чужд език • Изготвя кратка презентация или представяне на продукт на чужд език
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 18	**Стратегическо управление на сладкарското производство**
Резултат от учене 18.1	Прилага стратегия за развитие на производството
Знания	• Познава основните принципи на стратегическото управление • Изброява методите за анализ на бизнес средата (SWOT и PEST анализи) • Посочва етапите за разработване на стратегически план • Идентифицира факторите за устойчиво развитие на сладкарски и пекарски бизнеси
Умения	• Анализира външни и вътрешни фактори, влияещи върху производството • Изготвя стратегия за развитие на сладкарско и пекарско производство • Определя цели, приоритети и индикатори за успех • Адаптира стратегическия план спрямо променящата се среда • Обучава по-ниските нива на техники и технологии за по-добра ефективност на производствения процес
Компетентности	• Самостоятелно разработва и прилага стратегически план за развитие на сладкарското и пекарското производство, отчитайки устойчивост, иновации и бизнес възможности

ПРОЕКТ

Резултат от учене 18.2	Организира и контролира производствените процеси
Знания	• Познава принципите на оперативното управление и контрол на производството • Изброява техники за планиране и оптимизация на производствените процеси • Посочва методите за мониторинг на качеството и ефективността • Идентифицира рисковете при управление на производствени процеси
Умения	• Разпределя ресурсите за максимална ефективност • Осъществява контрол върху спазването на технологичните стандарти • Анализира оперативни данни и отчита резултати • Взема коригиращи мерки при установени несъответствия
Компетентности	• Самостоятелно организира, контролира и оптимизира производствените процеси в сладкарското и пекарското производство
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията: • Познава принципите на стратегическо и оперативно управление в сладкарското производство и пекарството • Изброява основните техники за бюджетиране, оптимизация на процеси и управление на ресурси • Посочва факторите за устойчиво развитие на производството Част по практика на професията: • Разработва стратегически план за развитие на сладкарско и пекарско производство • Организира и контролира производствените процеси в реална или симулирана 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
ЕРУ 19	**Иновации и устойчиво развитие в сладкарството и пекарството**
Резултат от учене 19.1	Разработва иновационни решения в сладкарското и пекарското производство
Знания	• Познава тенденциите за иновации в сладкарството, пекарството и хранителната индустрия • Изброява примери за технологични иновации • Посочва методи за разработване и внедряване на нови продукти и технологии • Идентифицира факторите за успешно управление на иновационни проекти

ПРОЕКТ

Умения	• Анализира нуждите за иновации в производството • Разработва нови рецептури, технологични процеси или продукти • Планира внедряването на иновационни решения • Оценява резултатите от прилагането на иновации
Компетентности	• Самостоятелно разработва и внедрява иновационни решения в сладкарското и пекарското производство с цел повишаване на конкурентоспособността и ефективността
Резултат от учене 19.2	Интегрира устойчиви практики в производствения процес
Знания	• Познава принципите на кръговата икономика и устойчивото производство • Изброява методи за минимизиране на енергийните разходи и хранителните отпадъци • Посочва възможности за използване на биоразградими опаковки, ядливи опаковки и екологични материали • Идентифицира въздействието на производството върху околната среда
Умения	• Разработва стратегии за намаляване на отпадъците и енергийната консумация • Избира устойчиви суровини и технологии • Внедрява мерки за екологосъобразно производство • Следи ефективността на устойчивите инициативи и предлага подобрения
Компетентности	• Самостоятелно интегрира устойчиви практики в сладкарското и пекарското производство в съответствие със съвременните екологични стандарти
Резултат от учене 19.3	Участва в научноизследователска и развойна дейност в сладкарството и пекарството
Знания	• Познава основните стъпки при разработване и тестване на нови сладкарски и пекарски продукти • Изброява методите за събиране на данни от продуктови тестове • Посочва важността на обратната връзка от потребители за развойната дейност • Идентифицира процедурите за безопасност при изпитвания на нови продукти
Умения	• Асистира в изпитвания на нови рецептури и технологии • Събира обратна връзка за качеството на нови изделия • Попълва базова документация от тестове и наблюдения • Съдейства за внедряването на подобрени продукти
Компетентности	• Активно подпомага процесите на тестване и внедряване на нови сладкарски и пекарски продукти и технологии в съответствие със стандартите за безопасност и качество
Критерии за оценяване на ЕРУ	Част по теория на професията:

ПРОЕКТ

	• Познава тенденциите и принципите за иновации и устойчиво развитие в сладкарството и пекарството • Изброява методите за разработване на нови продукти и технологии • Посочва основните стъпки за научноизследователска и развойна дейност Част по практика на професията: • Разработва и внедрява иновационно решение (нов продукт, процес или технология) • Прилага мерки за устойчиво производство • Организира и отчита резултатите от проект за научноизследователска дейност
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 „Сладкарство и пекарство“

Степен на професионална квалификация	Ниво по ЕКР/НКР	ЕРУ № … от списъка по т. 3.1. (мин. 3 броя ЕРУ, поне 1 ЕРУ е от специфичната ПП)
I	2	ЕРУ 1, ЕРУ 3, ЕРУ 5 ЕРУ 1, ЕРУ 3, ЕРУ 6 ЕРУ 4, ЕРУ 5, ЕРУ 6 ЕРУ 1, ЕРУ 2, ЕРУ 5 ЕРУ 1, ЕРУ 2, ЕРУ 6 ЕРУ 1, ЕРУ 2, ЕРУ 7 ЕРУ 1, ЕРУ 2, ЕРУ 8 ЕРУ 1, ЕРУ 2, ЕРУ 9
II	3	ЕРУ 2, ЕРУ 6, ЕРУ 8 ЕРУ 2, ЕРУ 3, ЕРУ 7 ЕРУ 4, ЕРУ 9, ЕРУ 10 ЕРУ 1, ЕРУ 2, ЕРУ 10 ЕРУ 2, ЕРУ 7, ЕРУ 11 ЕРУ 3, ЕРУ 9, ЕРУ 12 ЕРУ 4, ЕРУ 10, ЕРУ 11 ЕРУ 5, ЕРУ 8, ЕРУ 12
III	4	ЕРУ 1, ЕРУ 10, ЕРУ 14 ЕРУ 2, ЕРУ 11, ЕРУ 12 ЕРУ 3, ЕРУ 6, ЕРУ 13 ЕРУ 10, ЕРУ 13, ЕРУ 14

ПРОЕКТ

		ЕРУ 11, ЕРУ 14, ЕРУ 17 ЕРУ 12, ЕРУ 13, ЕРУ 15 ЕРУ 12, ЕРУ 16, ЕРУ 17 ЕРУ 11, ЕРУ 13, ЕРУ 16

5. Изисквания към материалната база

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

Всеки обучаем разполага с индивидуално работно място, оборудвано с необходимите учебни материали и технически средства. За преподавателя е обособено самостоятелно работно място, което може да бъде оборудвано с допълнителни ресурси за демонстрации в хода на обучението.

Кабинетът се оборудва с бяла или интерактивна дъска, както и с аудиовизуална техника, включваща проектор, екран, озвучителна система и други средства, подпомагащи визуализацията на учебното съдържание и активното включване на обучаемите в учебния процес.

За провеждане на съвременно и интерактивно обучение се използват подходящи дигитални устройства и софтуерни решения. Преподавателят разполага с компютър или лаптоп с достъп до интернет, свързан към аудиовизуалните средства в кабинета.

Обучаемите работят в компютърна зала, в която всяко учебно място е оборудвано с компютър или лаптоп, осигуряващ възможност за индивидуална работа. Използват се специализирани софтуерни продукти за рецептурно управление и следене на складови наличности, презентационен софтуер (например PowerPoint), както и платформи за електронно обучение, ако са налични.

Обучението се подпомага с разнообразни и съвременни учебни ресурси и помагала, осигуряващи визуализация и по-добро разбиране на учебното съдържание. Използват се дигитални учебници и ръководства, свързани с технологиите в сладкарството и пекарството, осигуряващи равнопоставеност и унифицирано обучение на всички обучаеми.

Кабинетът се оборудва с табла и постери, илюстриращи основните технологични процеси – замесване, оформяне, печене и декорация. На разположение са мостри на основни суровини – различни видове брашна, захари, шоколади, кремове, както и макети на плодове и зеленчуци, представени цели или в разрез с цел онагледяване на практическите дейности.

Кабинетът за обучение трябва да осигурява физически достъпна среда, включително архитектурна и функционална пригоденост за лица с намалена подвижност в съответствие с изискванията за равен достъп до образователния процес.

Учебната среда осигурява равнопоставен достъп чрез адаптирани работни места, тактилни ленти, звукова и визуална сигнализация, подходящи за лица с лека форма на увреждане.

Където е възможно, обучението се допълва с изнесени лекции и посещения на фермерски пазари, пазари за подправки и други търговски обекти, свързани със суровините и продуктите, използвани в хлебарството и сладкарството.

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

Практическото обучение по професията се провежда в специализирани учебни работилници – учебни цехове или лаборатории по сладкарство и пекарство. Обучението се организира по паралелки, разделени в две групи с един преподавател в учебен час.

ПРОЕКТ

Работилниците са оборудвани с достъпни плотове, санитарни възли, неплъзгащи се настилки и съобразени с нормативните изисквания за достъпност.

Основни изисквания към помещенията:

1 Осигурена контролирана температура, осветеност и вентилация.

2 Зониране на пространството според технологичните етапи: замесване, оформяне, печене, декорация, съхранение.

3 Индивидуални работни места за всички обучаеми.

4 Работно място за преподавателя, оборудвано за демонстрации.

Основно технологично оборудване:

1 Планетарни миксери.

2 Тестомесачки.

3 Темперираща машини за шоколад.

4 Фурни за печене.

5 Етажна подова пещ.

6 Конвектомат.

7 Работни плотове от неръждаема стомана – минимум 1,5 м² на обучаем.

8 Хладилни маси и охладителни витрини – минимум 4 бр., обем поне 620 л; фризери – 2 бр.

9 Шоков охладител – 1 бр. за 4 тави *(по възможност)*.

10 Професионални инструменти – шприцове, пошове, шпатули, накрайници – комплект за всеки обучаем.

Други уреди: блендер, пасатор, MW фурна, аспирация, пруфер, миялна, стелажи, колички за тави, аерограф, тестоокръглителна машина.

Помощно оборудване и инвентар:

1 Съдове: купи, тави, касероли, решетки – минимум по 15 бр. от всеки вид.

2 Форми: различни размери и видове – минимум 15 бр./вид.

3 Ръчни уреди: ножове, рингове, телове за разбиване, скрепери, четки, белачки – по 15 бр./вид.

4 Везни: електронни до 10 кг – минимум 2 бр.; мини везни – минимум 3 бр.

5 Температурни сензори и термометри – минимум 3 бр. на работилница.

6 Контейнери за съхранение – минимум 30 бр., пригодени за хладилно и MW съхранение.

7 Други пособия: мензури, рендета, дъски за рязане, черпаци, цедки, термосонди и др.

Софтуер и дигитални системи:

1 Компютри с интернет за преподавателя и обучаемите.

2 Специализиран софтуер:

- за рецептурно управление и проследимост;
- за складови наличности и срокове;
- за управление на сладкарски/пекарски обекти – планиране, доставки, поръчки, документооборот;
- за рецептурно планиране, калкулация и анализ;
- за полуавтоматизирано/автоматизирано оборудване;
- за критични точки (хигиена, енергийна ефективност, безопасност).

3 Интернет на нещата (IoT) – автоматизация, дистанционен контрол, мониторинг на енергия, отпадъци и хранителна безопасност.

4 Образователни платформи – достъп до дигитални ресурси и езиково обучение по професията.

Изисквания към техническата документация и безопасността:

ПРОЕКТ

1 Технически паспорти и инструкции за работа с машини.
2 Инструкции за поддръжка и хигиенизиране на оборудването.
3 Лични предпазни средства: престилки, шапки, ръкавици, обувки против хлъзгане.
4 Аптечки и противопожарна защита на подходящи места в работилниците.

Практическото обучение може да се осъществява в работещи предприятия – пекарни и сладкарници, кетъринг фирми, заведения за хранене, хотели и ресторанти със собствени производства и други, при наличието на договор и спазване на всички изисквания за безопасност и ефективна учебна среда.

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 професионално направление „Туризъм“ от областта на висше образование „Социални, стопански и правни науки“, както и по специалности от професионално направление „Хранителни технологии“ от областта на висше образование „Технически науки“ съгласно Класификатора на областите на висше образование и професионалните направления, приет с Постановление № 125 от 2002 г. на Министерския съвет (ДВ, бр. 64 от 2002 г.), съответстващи на професията.

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

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

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

ПРОЕКТ