

НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОФЕСИЯТА

ПРОФЕСИЯ: **ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ**

КОД: 541010 – ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

НИВО НА КВАЛИФИКАЦИЯ СПОРЕД НАЦИОНАЛНАТА

КВАЛИФИКАЦИОННА РАМКА – 4

НИВО НА КВАЛИФИКАЦИЯ СПОРЕД ЕВРОПЕЙСКАТА

КВАЛИФИКАЦИОННА РАМКА - 4

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: „ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ“

КЛЮЧОВИ ДУМИ: ПРОИЗВОДСТВО, ХРАНИ, ДОБАВКИ,

МАШИНИ, КОНТРОЛ.

ПОПУЛЯРНИ НАИМЕНОВАНИЯ: НЯМА

[HTTP://WWW.MON.BG/](http://www.mon.bg/) - СПИСЪК НА ПРОФЕСИИТЕ ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО

ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУЧЕНИЕ



СПЕЦИАЛНОСТИ ПО ПРОФЕСИЯТА

5410101 Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи – трета степен на професионална квалификация. Провежда се обучение за овладяване на знания, умения и компетентности за контролиране и документиране на програмите и системите за осигуряване на качеството, здравната и хигиенната безопасност в технологичния процес.

5410102 Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия – трета степен на професионална квалификация. Провежда се обучение за овладяване на знания, умения и компетентности за: приемане, окачествяване, съхраняване и дозиране на материали и полуфабрикати; произвеждане на хляб и сладкарски изделия; организиране и контролиране на дейността.

5410103 Производство и преработка на мляко и млечни продукти – трета степен на професионална квалификация. Провежда се обучение за овладяване на знания, умения и компетентности за: подготвяне на млякото за преработка; произвеждане на млечни продукти; организиране и контролиране на дейността.

5410104 Производство на месо, месни продукти и риба – трета степен на професионална квалификация. Провежда се обучение за овладяване на знания, умения и компетентности за: производство на колбаси и месни продукти; организиране и контролиране на дейността.

5410105 Производство на консерви – трета степен на професионална квалификация. Провежда се обучение за овладяване на знания, умения и компетентности за: подготовка на суровините и материалите за производство на консерви; организиране, контролиране и провеждане на дейностите, свързани с производство на консерви.

5410106 Производство на алкохолни и безалкохолни напитки – трета степен на професионална квалификация. Провежда се обучение за овладяване на знания, умения и компетентности за:

приемане, качествяване и съхраняване на суровини и материали за производство на напитки; организиране, провеждане и контролиране на технологичните процеси.

5410107 Производство на захар и захарни изделия – трета степен на професионална квалификация. Провежда се обучение за овладяване на знания, умения и компетентности за: приемане, качествяване и съхраняване на суровини и материали за производство на захар и захарни изделия; подготовка на суровините и материалите за производство на захар и захарни изделия; провеждане на технологичните процеси.

5410108 Производство на тютюн и тютюневи изделия – трета степен на професионална квалификация. Провежда се обучение за овладяване на знания, умения и компетентности за: приемане, качествяване и съхраняване на суровини и материали за производство на тютюн и тютюневи изделия; организиране, осъществяване и контролиране на технологични процеси, свързани с производството на тютюн и тютюневи изделия.

5410109 Производство на растителни масла, маслопродукти и етерични масла – трета степен на професионална квалификация. Провежда се обучение за овладяване на знания, умения и компетентности за: приемане, качествяване и съхраняване на суровини и материали за производство на растителни масла, маслопродукти и етерични масла; организиране, осъществяване и контролиране производствените процеси.

Държавен образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията „Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост“

<http://www.mon.bg/> – ДОС за придобиване на професионална квалификация по професии.

ОПИСАНИЕ НА КОНКРЕТНАТА РАБОТА ПО ПРОФЕСИЯТА

- ✓ **Основни дейности** – Техник-технологът организира и осъществява подбор и подготовка на изходните суровини за производствата на храни, напитки и други продукти. Участва във всеки етап от технологичния процес. Изпълнява задачи както индивидуално, така и като член на работен екип. Техник-технологът организира работата на екипа от оператори и работници, разпределя техните задължения и отговорности, следи за изпълнение на технологичните изисквания при производството на всеки продукт. Участва в контрола за качеството на произвежданата продукция, като следи показателите на контролните уреди, реагира професионално при регистрирани отклонения и отстранява причините за тяхното възникване.
- ✓ **Отговорности и задължения** – Техник-технологът поема отговорности за контрол върху суровините и материалите, които се включват в технологичния процес за производство на храни. Контролира начина на транспорт, условията на съхранение и последователността на включването им в производствените процеси. В задълженията на технолога се включва контрол върху качеството на крайните продукти и върху начините за транспорт и съхранението

им в складовите бази. Следи и контролира правилната експлоатация на машините и съоръженията. Спазва изискванията за здравословни и безопасни условия на труд.

- ✓ **Възможно работно време** – Лицето може да работи на трудов договор с нормирана продължителност на работния ден или като самонаето лице.
- ✓ **Възможни контакти** – с ръководителя, с членовете на екипа и с клиенти.
- ✓ **Полезна информация** – Работи се с различни суровини и изходни продукти в зависимост от спецификата на производството.
ufi_sb@abv.bg – Съюз по хранителна промишленост



ПЕРСПЕКТИВИ И ПРЕДИЗВИКАТЕЛСТВА НА ПРОФЕСИЯТА

- ✓ **Възможности за работа** – подготовка, осъществяване и контрол на производствени процеси в хранително-вкусовата промишленост.
- ✓ **Възможности за допълнителни придобивки** – в зависимост от практиката на работодателя.
- ✓ **Трудности и предизвикателства в тази професия** – Предизвикателства: усвояване на бързо променящите се техника и технологии; нарастващи изисквания на потребителите към хранителните качества и към външния вида на крайните продукти; умения за работа с персонален компютър: ползването на специализирани програмни продукти – видове анализ на суровини и храни; контрол на параметрите на технологичните процеси. Трудности: висока отговорност, работна среда с повишен шум, работа с химикали.
- ✓ **Ресурси, с които трябва да се работи** – с различни изходни суровини – брашно, мляко, захар и подсладители, месо, риба и рибни продукти, зърно и фуражи, растителни масла, маслопродукти и етерични масла, химикали и др.; машини, ръчни инструменти, химикали.



ОРГАНИЗАЦИИ, В КОИТО МОЖЕ ДА СЕ УПРАЖНЯВА ПРОФЕСИЯТА И ВИДОВЕ ДЛЪЖНОСТИ

- ✓ **Сфера на дейност** – хранителни технологии, производство на тютюн и тютюневи изделия, растителни и етерични масла, алкохолни и безалкохолни напитки, месни продукти, консерви и др.
- ✓ **Организации/ институции, в които може да се реализира** – в различни фирми, цехове, лаборатории, в условията на частен и семеен бизнес.
- ✓ **Длъжности, които могат да се заемат:**
 - Техник, технолог на хляб и хлебни изделия
 - Техник, технолог, зърносъхранение, зърнопреработване и фуражи

- Технолог, производство тютюневите изделия
 - Технолог, производство на плодови и зеленчукови консерви
 - Техник, технолог на алкохолни и безалкохолни напитки
 - Техник, технолог на захар и захарни изделия
 - Техник, технолог на месо и месни продукти
 - Техник, технолог на мляко и млечни изделия
 - Техник, технолог на растителни масла и сапуни и др.
- ✓ **Възможности за кариерно развитие** – Лицата, придобили трета степен на професионална квалификация по специалност от професията „Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост“, могат да продължат обучението си по друга специалност на същата професия или по друга професия от професионално направление „Хранителни технологии“.
- ✓ **Полезни връзки:**
bread_industrial@abv.bg – Браншовата камара на индустриалните хлебопроизводители и сладкари в България
<http://www.org-bg.net> – Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци.



НЕОБХОДИМИ КАЧЕСТВА И ОБРАЗОВАНИЕ ЗА ПРОФЕСИЯТА

- ✓ **Необходими личностни качества** – поемане на отговорност, точност и прецизност в работата, търпение, умения за взимане на решения, умения за упражняване на контрол и оценка, лоялност към фирмата, умения да организира работата на екип.
- ✓ **Необходими знания и умения** – за свойствата на суровините и материалите в хранително-вкусовите производства; знания за устройство и действие на машините и съоръженията в отрасъла; умения за управление и контрол на технологични процеси.
- ✓ **Изисквана степен на образование** – изискванията за входящото минимално образователно равнище за ученици е завършено основно образование. За лица, навършили 16 години – придобито право за явяване на държавни зрелостни изпити или придобито средно образование. Изискванията за входящо минимално квалификационно равнище при продължаващо професионално обучение с придобиване на трета степен на професионална квалификация е придобита втора степен на професионална квалификация по професия от професионално направление „Хранителни технологии“. Здравословното състояние на кандидата се удостоверява с медицински документ, доказващ, че професията, по която желае да се обучава, не му е противопоказна.
- ✓ **Къде може да се усвои** – в професионални гимназии и в центрове за професионално обучение.
- ✓ **Учебни предмети, които се изучават** – Предприемачество, Бизнес-комуникации, Чужд език по професията, Микробиология, Технология на специалността, Технологичен контрол, Хигиена на храните и хранително законодателство, Електротехника и електроника и др.

- ✓ **Изпити, които се полагат** – Държавни изпити за придобиване на професионална квалификация – теория на професията и практика на професията.

Линкове към полезна информация

<http://www.mon.bg/> - Регистри, Регистър на средните училища

<http://www.navet.government.bg/> - Регистър на лицензираните центрове за професионално обучение

<http://www.mon.bg/> - Регистри, Регистър на акредитираните висши училища



Европейски съюз

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА
ЕВРОПЕЙСКИ СОЦИАЛЕН ФОНД

ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА

„РАЗВИТИЕ НА ЧОВЕШКИТЕ РЕСУРСИ“ 2007 – 2013

Инвестира във вашето бъдеще!

„СИСТЕМА ЗА КАРИЕРНО ОРИЕНТИРАНЕ В УЧИЛИЩНОТО ОБРАЗОВАНИЕ“

BG051PO001-4.3.02-0001



Европейски
социален фонд