

НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОФЕСИЯТА

ПРОФЕСИЯ: **ОПЕРАТОР В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ**

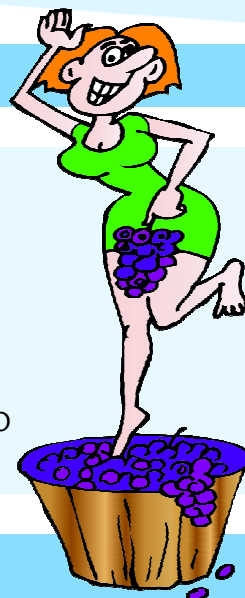
КОД: 541020 – ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: „ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ“

КЛЮЧОВИ ДУМИ: ПРОИЗВОДСТВО, ХИГИЕНА, 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**

5410201 Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи – втора степен на професионална квалификация. Провежда се обучение за овладяване на знания, умения и компетентности за познаване и извършване на технологични дейности, свързани със зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи.

5410202 Производство и преработка на мляко и млечни продукти – втора степен на професионална квалификация. Провежда се обучение за овладяване на знания, умения и компетентности за: приемане, окачествяване, съхраняване и преработка на суровини, полуфабрикати и спомагателни материали, свързани с производството на мляко и млечни продукти; обслужване на машини, апарати и съоръжения за производство на мляко и млечни продукти; производство на мляко и млечни продукти.

5410203 Производство на месо, месни продукти и риба – втора степен на професионална квалификация. Провежда се обучение за овладяване на знания, умения и компетентности за обслужване на технологичните процеси в месната промишленост, контролиране и регулиране на параметрите на термичните режими при обработване на месни и рибни продукти.

5410204 Производство на консерви – втора степен на професионална квалификация. Провежда се обучение за овладяване на знания, умения и компетентности за: обслужване на машини, апарати и съоръжения за производство на консерви; контролиране и регулиране на режима на технологичните процеси.

5410205 Производство на алкохолни и безалкохолни напитки – втора степен на професионална квалификация. Провежда се обучение за овладяване на знания, умения и компетентности за обслужване на машини, апарати и съоръжения за производство на алкохолни и безалкохолни напитки.

5410206 Производство на захар и захарни изделия – втора степен на професионална квалификация. Провежда се обучение за овладяване на знания, умения и компетентности за обслужване на машини, апарати и съоръжения за производство на захар и захарни изделия.

5410207 Производство на тютюн и тютюневи изделия – втора степен на професионална квалификация. Провежда се обучение за овладяване на знания, умения и компетентности за обслужване на машини и съоръжения за преработка на тютюн и производство на тютюневи изделия.

5410208 Производство на растителни масла, маслопродукти и етерични масла – втора степен на професионална квалификация. Провежда се обучение за овладяване на знания, умения и компетентности за обслужване на машини и съоръжения за производство на растителни масла, маслопродукти и етерични масла.

Развитието на техниката и технологиите, приложими в хранително-вкусовата промишленост, изисква подготовката на специалисти с широк обхват на знания, умения и компетентности. Обучението по професията „Оператор в хранително-вкусовата промишленост” има за цел подготовката на специалисти, които могат да упражняват професията в различни производства. Тези производства са обособени в учебния план като специалности и тяхната специфика се изучава в различни учебни предмети.

Държавно образователно изискване за придобиване на квалификация по професията „Оператор в хранително-вкусовата промишленост“ <http://www.mon.bg/> – ДООИ за придобиване на професионална квалификация по професии.

ОПИСАНИЕ НА КОНКРЕТНАТА РАБОТА ПО ПРОФЕСИЯТА

- ✓ **Основни дейности** – Операторът притежава теоретичните знания и практическите умения за подбор на изходните суровини за всяко от посочените производства. Той изпълнява дейности по подготовка на суровините и материалите, тяхното съхранение, транспорт и въвеждане в технологичния процес в строго определена последователност. Той участва в окачествяване, преработване на суровини, полуфабрикати, спомагателни материали. Обучението по тази професия осигурява придобиването на знания и умения за разчитане на технологични схеми, инструкции и рецептури.
- ✓ **Отговорности и задължения** – Операторът в хранително-вкусовата промишленост има отговорни функции за поддържането и експлоатацията на техниката – машини и съоръжения в производството; за спазване на здравословни и безопасни условия на труд, хигиена, точност и прецизност в работата. Отговаря за качеството на своята работа и тази на екипа, с който работи. Операторът е задължен да отчита параметрите на технологичния процес, да ги вписва в протоколи и да докладва на технолога / инженера.
- ✓ **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 и осъществяване на производствените 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, технологии и организация на производството; нарастващи изисквания на потребителите към качеството на крайните продукти; умения за работа с персонален компютър, ползване на специализирани програмни продукти. Трудности: висока отговорност, работна среда с повишени шум, работа със съвременно оборудване.
- ✓ **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, специално оборудване и др.



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

- ✓ **Сфера на дейност** – Хранителни технологии.
- ✓ **Организации/ институции, в които може да се реализира** – в различни фирми, цехове, в условията на частен и семеен бизнес.
- ✓ **Длъжности, които могат да се заемат:**
 - Оператор на машини за зърнени, мелничарски продукти и фуражи
 - Оператор на машини за производство на млечни продукти
 - Оператор на машини за консервиране на месо, риба, плодове и зеленчуци и производство на сокове и пектин
 - Оператор на машини за производство на алкохолни напитки, бира и безалкохолни напитки
 - Оператор на машини за производство на захарни и шоколадови изделия
 - Оператор на машини за производство на захар и съпътстващи производства
 - Оператор на съоръжения по манипулиране и ферментиране на тютюн и производство на тютюневи изделия
 - Оператор по производство на фармацевтични продукти, козметични средства и етерични масла

- ✓ **Възможности за кариерно развитие** – Операторът може да продължава професионалното си образование и обучение, а така също да валидира допълнително усвоените компетентности. Лицата, придобили професионална квалификация по професията, имат възможност за повишаване на квалификацията си в курсове и семинари, организирани от обучаващи институции, браншови организации и др. След завършено средно образование придобилите степен на професионална квалификация могат за продължат образованието си по специалности с образователно-квалификационна степен „бакалавър”, „магистър” в системата на висшето образование.
- ✓ **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, дисциплина, лоялност към фирмата и др.
- ✓ **Необходими знания и умения** – Тази професия предполага знания за свойствата на суровините и материалите в хранително-вкусовите производства; знания за машините и съоръженията; умения за управление на технологични процеси, за работа в екип и др.
- ✓ **Изисквана степен на образование** – Входящото минимално образователно равнище за придобиване на степен на професионална квалификация по професията е завършено основно образование. Успешно положили държавни изпити по теория и практика на професията получават Свидетелство за професионална квалификация.
- ✓ **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, 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!



Европейски
социален фонд

„СИСТЕМА ЗА КАРИЕРНО ОРИЕНТИРАНЕ В УЧИЛИЩНОТО ОБРАЗОВАНИЕ“

BG051PO001-4.3.02-0001