

НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОФЕСИЯТА

ПРОФЕСИЯ: ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ ПО КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИ И НАПИТКИ

КОД: 541060 – ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: „ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ“

КЛЮЧОВИ ДУМИ: СУРОВИНИ, ПРОИЗВОДСТВО, ХРАНИ, МАШИНИ, КОНТРОЛ, КАЧЕСТВО.

ПОПУЛЯРНИ НАИМЕНОВАНИЯ: НЯМА

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

**СПЕЦИАЛНОСТИ ПО ПРОФЕСИЯТА**

5410601 Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки – трета степен на професионална квалификация.

Професията е една от новите професии, която е създадена, за да отговори на потребностите от подобряване контрола и качеството на храни и напитки. Подготовката на тези специалисти се отличава с широк обхват от тематични области, структурирани в три части от учебното съдържание - обща, отраслова и специфична професионална подготовка. Те са логически свързани и осигуряват знания, умения и компетентности, необходими за успешно упражняване на професията.

Държавно образователно изискване за придобиване на квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“ <http://www.mon.bg/> – ДОО за придобиване на професионална квалификация по професии.

ОПИСАНИЕ НА КОНКРЕТНАТА РАБОТА ПО ПРОФЕСИЯТА

- ✓ **Основни дейности** – Техник-технологът по качеството на храни и напитки осъществява контрол върху суровините, съставките, добавките и другите продукти, които се използват за производство на храни. Той контролира техническото състояние на машини, апарати и съоръжения и начина на тяхната експлоатация. Осъществява наблюдение и контролира използването на почистващи препарати, дезинфекционни и дезинсекционни препарати, с които се работи в производствените цехове и лаборатории. Осъществява контрол при производството, преработката, съхранението и дистрибуцията на храни и напитки. Взима проби за лабораторен анализ, оценява качеството на суровините и материалите. Наблюдава работата на технологичното оборудване и предприема действия при отклонения от нормата. Ползва специализирани програмни продукти, работи с база данни и с електронни таблици, обобщава и предоставя информация във вид на таблици, графики и диаграми.

- ✓ **Отговорности и задължения** – Техник-технологът изпълнява оперативните процедури, чрез които се осигуряват мониторинг, контрол и управление на системите за добри практики; безопасност и качество при производство; търговия, спедиция и предлагане на храни и напитки. В задълженията му влизат и контрол върху спазването на изискванията за здравословното състояние на лицата, които участват в производството и имат контакт със суровините, материалите и продуктите.
- ✓ **Възможно работно време** – Лицето може да работи на трудов договор с нормирано работно време 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 производството на храни и напитки.
- ✓ **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 качествата на храни и напитки; владение на чужд език; ползване на програмни продукти; контрол на параметрите на технологичните процеси. Трудности: работна среда – високи или ниски температури; шум и вибрации; газове, миешки препарати; препарати за дезинфекция и дезинсекция.
- ✓ **Ресурси, с които трябва да се работи** – работа със суровини, храни и напитки, технологично оборудване, програмни продукти, химикали, машини, уреди и апарати, ръчни инструменти.



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

- ✓ **Сфера на дейност** – хранителни технологии, контрол на качеството на храни и напитки.
- ✓ **Организации/ институции, в които може да се реализира** – в различни фирми, в малки цехове и работилници, в заведения за хранене, в условията на частен и семеен бизнес.
- ✓ **Длъжности, които могат да се заемат:**
 - 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
- Техник, технолог на хляб и хлебни изделия
- Техник, технолог, зърносъхранение, зърнопреработване и фуражи
- Дегустатор и оценител на храни и напитки
- Инспектор, качество на производствени процеси
- Контрольор, качество

✓ **Възможности за кариерно развитие** – Технологът 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 могат за продължат образованието си по специалности с образователно-квалификационна степен „бакалавър”, „магистър” в системата на висшето образование.

✓ **Полезни връзки:**

<http://www.bsda-bg.org> – Асоциация на производителите на безалкохолни напитки

apitsd@mail.bg – Асоциация на производителите, вносителите и търговците на спиртни напитки



НЕОБХОДИМИ КАЧЕСТВА И ОБРАЗОВАНИЕ ЗА ПРОФЕСИЯТА

- ✓ **Необходими личностни качества** – поемане на отговорност, точност и прецизност в работата и др.
- ✓ **Необходими знания и умения** – знания за: свойствата на суровините и материалите; характеристиките на технологичните процеси; машините и съоръженията в отрасъла; методи за анализ и контрол; управление на технологични процеси; умения за: взимане на решения; контрол и оценка.
- ✓ **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, Електротехника и електроника, Автоматизация, Хигиена на храните и хранително законодателство, Хранителна химия, Микробиология, Безопасност на храните, Контрол на качеството на храните и др.

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



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