

НАРЕДБА № 12 ОТ 24 СЕПТЕМВРИ 2004 Г. ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯ "ХЛЕБАР-СЛАДКАР"

*ИЗДАДЕНА ОТ МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И
НАУКАТА В СИЛА ОТ 12.11.2004 Г.*

Обн. ДВ. бр.100 от 12 Ноември 2004г.

Раздел I. Общи положения

Чл. 1. С тази наредба се определя държавното образователно изискване (ДОИ) за придобиване на квалификация по професия 541030 "Хлебар-сладкар" от област на образование "Производство и преработка" и професионално направление 541 "Производство на храни и напитки" съгласно списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение.

Чл. 2. Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професия 541030 "Хлебар-сладкар" съгласно приложението към тази наредба определя изискванията за придобиване на втора степен на професионална квалификация за специалностите:

1. 5410301 "Производство на хляб и хлебни изделия".
2. 5410302 "Производство на сладкарски изделия".

Чл. 3. (1) Въз основа на ДОИ по чл. 1 и рамковите програми по чл. 10, ал. 3 от Закона за професионалното образование и обучение се разработва учебен план и учебни програми за обучението по съответната специалност по чл. 2.

(2) Документацията по ал. 1 за професионално образование се разработва от Министерството на образованието и науката, а за професионално обучение - от обучаващата институция.

Раздел II. Съдържание на държавното образователно изискване

Чл. 4. (1) С ДОИ по чл. 1 се определя равнището на задължителната професионална подготовка в края на обучението по професията, което гарантира на обучаемия възможност за упражняване на професията "Хлебар-сладкар".

(2) Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професия "Хлебар-сладкар" определя общата, отрасловата и специфичната задължителна професионална подготовка за професията, както и задължителната чуждоезикова подготовка по професията и избираемата подготовка.

(3) Съдържанието на всеки вид задължителна професионална подготовка по ал. 2 включва:

1. необходимите професионални компетенции (знания, умения и

професионално-личностни качества);

2. тематичните области, от които се формира съдържанието на учебните предмети/модули.

Чл. 5. С ДОИ по чл. 1 се определят и входящото образователно равнище, изискванията към здравословното състояние на кандидатите за обучение, профильт на професията, целите на обучението, оценяването по време и при завършване на обучението, удостоверяването на придобитата професионална квалификация, необходимата материална база.

Преходни и Заключителни разпоредби

§ 1. Учебните планове и програми по чл. 3, ал. 1 за професионално образование се прилагат от учебната 2004/2005 г., а за професионално обучение - от влизането в сила на тази наредба.

§ 2. Лицата, които са приети за обучение до учебната 2003/2004 г., включително по специалности и професии от професионално направление "Професии в сферата на обслужването" от списъка за специалностите и професиите за професионалните училища на Министерството на образованието, науката и културата от 1993 г., се обучават и завършват обучението си по учебните планове и учебните програми, които са действали при постъпването им.

§ 3. Указания по прилагането на тази наредба се дават от министъра на образованието и науката.

§ 4. Тази наредба се издава на основание чл. 17, т. 3 във връзка с чл. 16, т. 7 от Закона за народната просвета.

§ 5. Наредбата влиза в сила от деня на обнародването ѝ в "Държавен вестник".

Приложение към чл. 2

Държавно образователно изискване за придобиване
на квалификация по професия
"Хлебар-сладкар"

Професионално направление:

541	Производство на храни и напитки
-----	---------------------------------

Наименование на професията:

1. Входни характеристики

1.1. Степен на професионална квалификация и входящо образователно равнище

В табл. 1 са представени специалностите, включени в професията "Хлеббар-сладкар" съгласно списъка на професиите за професионално образование и обучение (2004 г.), както и входящото минимално образователно равнище за придобиване на съответната степен на професионална квалификация.

Таблица 1

Специалности		Степен на професионална квалификация	Входящо минимално образователно равнище
5410301	Производство на хляб и хлебни изделия	втора	завършено основно образование
5410302	Производство на сладкарски изделия	втора	завършено основно образование

1.2. Изисквания към здравословното състояние на кандидатите за обучение

Кандидатът за обучение трябва да бъде физически годен и психически здрав да упражнява професията "Хлеббар-сладкар", което се удостоверява с медицинско свидетелство, доказващо, че тази професия не му е противопоказна.

2. Профил на професията

2.1. Дейности, предмети и средства на труда и професионални компетенции по специалности

Основните характеристики на профила на професията, диференцирани по специалности, са представени в табл. 2.

Таблица 2

Описание на трудовите дейности (задачи)	Предмети и средства на труда	Професионални компетенции		
		знания за	умения за	професионално-личностни качества

Специалност 5410301 "Производство на хляб и хлебни изделия"

1. Приема, окачествява органолептично, съхранява, подготвя и дозира суровини, материали и полуфабрикати за производство на хляб и хлебни изделия.	Брашна, маи, вода, сол, мляко и млечни продукти, яйца, захар и захарни продукти, нишесте, мазнини, подобрители, зеленчуци, ядки и др. Складове, транспортни и хладилни съоръжения за подготовка и дозиране.	Суровини - видове, химичен състав, качествени показатели Спомагателни материали Изисквания при съхранение, подготовка и дозиране на суровините	Контрол на качествените показатели на суровините, полуфабрикатите и спомагателните материали Правилно съхранение, подготовка и дозиране на суровини и материали Работа с технологичното оборудване за тези дейности	Дисциплинираност Отговорност Прецизност Взискателност
2. Участва в технологичния процес при производството на различни видове хляб, кифлени изделия, банични изделия, гевреци, маслени,	Технологични инструкции, стандарти, разходни норми и др. Теста, полуфабрикати, готова продукция.	Същност и последователност на технологичните процеси Технологични изисквания	Поддържане на оптимални технологични параметри Контролиране и регулиране на технологичните процеси Определяне степента на готовност на	Дисциплинираност Отговорност Организираност Сръчност Умения за работа в екип

пържени и сухи изделия.

полуфабрикатите и готовата продукция
Организация на работното място

3. Опакова, съхранява и експедира готова продукция.	Опаковъчни машини и материали Транспортни средства и амбалаж Готова продукция.	Условия на съхранение Изисквания при опаковане	Работа с опаковъчна техника и съоръжения при съхранение и транспорт	Дисциплинираност Отговорност Прецизност
4. Обслужва различните видове машини, агрегати и съоръжения и използва ръчни инструменти и прибори за производство на хляб и хлебни изделия.	Транспортни средства Съоръжения за съхранение, подготовка и дозиране на суровини Тестомесачни машини и агрегати, машини за механична обработка на тесто Съоръжения за ферментация, топлинна обработка, съхранение и транспорт на готова продукция Ръчни инструменти.	Предназначение, устройство, принцип на действие, технологични възможности и инструкции за работа с машините и съоръженията Последователност при поддръждане на машини и съоръжения в технологични линии съобразно хода на технологичния процес Правила за безопасна работа и санитарно-хигиенно поддръжане на технологичното	Експлоатация на машини и съоръжения - подготовка за работа, спиране, пускане, контрол на показателите за нормална работа на машините и съоръженията, почистване Адекватни решения и действия при техническа неизправност и авария Подбор на подходящо технологично оборудване Разглобяване и сглобяване на части и работни органи при почистване	Дисциплинираност Отговорност Прецизност Наблюдателност Умения за вземане на решения Умения за работа в екип Технически усет и способности

		оборудване Правила за действие в аварийна ситуация		
5. Подготвя и поддържа личната хигиена, работната среда и технологичното оборудване съгласно здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания за производство на безвредни храни.	Работно облекло и лични предпазни средства Стандарти и инструкции за безопасна работа Миешци и дезинфекционни средства Противопожарна техника и средства за първа (долекарска) помощ.	Лична хигиена и лични предпазни средства Санитарно-хигиенни изисквания за работната среда Видове миешци и дезинфекционни средства и използва-нето им Безопасна работа с машини и съоръжения	Спазване на лична хигиена Спазване на санитарно-хигиенните изисквания Адекватни действия в аварийна ситуация Осигуряване на хранителна безопасност на хляба и хлебните изделия	Дисциплинираност Отговорност Прецизност

Специалност 5410302 "Производство на сладкарски изделия"

1. Приема, окачествява, съхранява, подготвя и дозира суровини, материали и полуфабрикати за производство на сладкарски изделия.	Брашно, яйца, млечни продукти, захар и захарни продукти, мазнини, какао, шоколадов кувертюр, желиращи вещества, разбухватели, плодове, ядки и др. Складове, транспортни и хладилни съоръжения, съоръжения за подготовка и дозиране	Суровини - видове, химичен състав, качествени показатели Спомагателни материали Особености при съхранение и обработка на суровините	Контрол на качествените показатели на суровините, полуфабрикатите и спомагателните материали Правилно съхранение, подготовка и дозиране на суровини и материали Работа с	Дисциплинираност Отговорност Взискателност
---	---	---	--	--

			технологичното оборудване	
2. Провежда и контролира технологичния процес при производството на сухи и сочни сладкарски изделия.	Технологични инструкции, стандарти, разходни норми и др. Теста, полуфабрикати, готова продукция	Същност и последователност на технологичните процеси Технологични изисквания	Поддържане на оптимални технологични параметри Контролиране и регулиране на технологичните процеси Определяне степента на готовност на полуфабрикатите и готовата продукция Организация на работното място	Дисциплинираност Отговорност Прецизност Наблюдателност Организираност Сръчност Умения за оформяне
3. Окачествява, опакова, съхранява и експедира готова продукция.	Опаковъчни машини и материали Транспортни средства и амбалаж Готова продукция	Условия на съхранение Изисквания при опаковане	Работа с опаковъчна техника и съоръжения при съхранение и транспорт	Дисциплинираност Отговорност Прецизност Сръчност
4. Обслужва различните видове машини, агрегати и съоръжения и използва ръчни инструменти и прибори - за производство на сладкарски изделия.	Тестомесачни машини, машини за формиране, хладилна техника Съоръжения за топлинна обработка, съхранение и транспорт на готова продукция Прибори и ръчни инструменти	Устройство, принцип на действие и основни правила за работа с машините и съоръженията Последователност при подреждане на машини и съоръжения в технологични линии	Експлоатация на машини и съоръжения - подготовка за работа, спиране, пускане, контрол на работата им и почистване Вземане на правилни решения и действия при техническа неизправност и авария Подбор на подходящо	Дисциплинираност Отговорност Прецизност Наблюдателност Умения за вземане на решения Умения за работа в екип

		съобразно хода на технологичния процес	технологично оборудване	
5. Подготвя и поддържа личната хигиена, работната среда и технологичното оборудване съгласно здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания за производство на безвредни храни.	Работно облекло и лични предпазни средства Стандарти и инструкции за безопасна работа Миещи и дезинфекционни средства Противопожарна техника и средства за долекарска помощ	Лична хигиена и лични предпазни средства Санитарно-хигиенни изисквания за работната среда Видове миещи и дезинфекционни средства и използването им Безопасна работа с машини и съоръжения	Спазване на лична хигиена Поддържане на ефективен санитарен режим на материалната база Адекватни действия в аварийна ситуация Осигуряване на хранителна безопасност на сладкарските изделия	Дисциплинираност Отговорност Прецизност

2.2. Тенденции в развитието на професионалното направление

Производството на хлебни и сладкарски изделия като част от професионалното направление "Производство на храни и напитки" е един от приоритетите на отрасъла.

Усъвършенстването и модернизирването на малките и средни предприятия - внедряване на нови технологии, оборудване и иновации, изисква подготовка на квалифицирани кадри за производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия.

2.3. Възможности за професионална реализация

В условията на развиващо се пазарно стопанство фирмите за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия се нуждаят от квалифицирана работна ръка.

Придобилите втора степен на професионална квалификация по професията "Хлебар-сладкар" могат да постъпват на работа на длъжности, които съответстват на следните професии от Националната класификация на професиите (1996 г.): 7412 "Квалифицирани работници за производство на хлебни и сладкарски изделия", 8274 "Оператори на машини за производство на хлебни и тестени изделия", 8171 "Оператори на автоматизирани поточни линии, 8291"Оператори на машини за пълнене, пакетиране, етикетиране", 9322 "Ниско квалифицирани работници, заети в производството на хранителни продукти", 8292 "Оператори, некласифицирани другаде" и други, в това число допълнени при актуализиране на Националната класификация на професиите.

2.4. Възможност за повишаване на професионалната квалификация

След придобиване на втора степен на професионална квалификация по професията "Хлебар-сладкар" обучаваният може да продължи обучението си за придобиване на трета степен на професионална квалификация, като проведеното професионално обучение се зачита.

Придобилият втора степен на професионална квалификация по една от специалностите на професията "Хлебар-сладкар" може да се обучава по другата, като обучението му по задължителната професионална подготовка, единна за всички направления и единна за професиите от професионално направление "Производство на храни и напитки", както и част от специфичната за професията задължителна професионална подготовка, се зачита.

Придобилият втора степен на професионална квалификация по професията "Хлебар-сладкар" може да се обучава по друга професия от направление "Производство на храни и напитки", като обучението му по задължителната професионална подготовка, единна за всички направления и единна за професиите от професионалното направление, както и част от специфичната за професията задължителна професионална подготовка, се зачита.

3. Цели на обучението

Основна цел на обучението по професията "Хлебар-сладкар" е подготвянето на обучаваните за реализацията им по придобитата специалност в областта на направление "Производство на храни и напитки" като оператори в производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия.

3.1. Подцели за формиране на ключови компетенции при обучението по общата задължителна професионална подготовка, единна за всички професионални направления

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да:

- знае и прилага основни правила за безопасна работа с оборудването на работното място, познава и използва личните предпазни средства, не замърсява околната среда;

- осъществява добра комуникация по време на изпълнение на трудовата си

дейност, умее да работи в екип, формулира проблеми, прави отчет за извършената работа;

- познава пазарните отношения, процеси и явления, мястото и ролята на отделните лица, фирми, институции и държавата в тях;

- познава правата и задълженията си като участник в трудовия процес, съгласно Кодекса на труда, разбира договорните отношения между работодател и работник;

- участва при разпределяне на задачите между членовете на екипа, съдейства им и търси помощ от тях, изпълнява отговорно възложените му задачи;

- разбира собствената си роля в производството и съзнава необходимостта от повишаване на квалификацията си;

- знае общите правила за работа с компютър и умее да ползва програмни продукти, ползва съвременните информационни технологии при изпълнение на професионалните си задължения;

- използва основната професионална терминология в комуникация на чужд език.

3.2. Подцели за формиране на базисни компетенции за изпълнение на дейностите от "Профила на професията" при обучението по отрасловата задължителна професионална подготовка, единна за всички професии от професионално направление "Производство на храни и напитки"

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да:

- знае и прилага изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните норми за работа при производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия;

- познава организацията на предприятието и задълженията на работещите в него;

- познава основните суровини и материали в хлебопроизводството и сладкарството, технологичното им предназначение, знае и спазва условията за транспорт и съхранение на суровини и готова продукция;

- познава основните технологични процеси в хлебопроизводството и сладкарството и технологичното обзавеждане, чрез които се осъществяват;

- работи с технологична документация - стандарти, нормали, инструкции, рецептури и схеми.

3.3. Подцели за формиране на специфични компетенции за изпълнение на дейностите от "Профила на професията" при обучението по специфичната за професията и специалността задължителна професионална подготовка

3.3.1. Специалност 5410301 "Производство на хляб и хлебни изделия"

След завършване на обучението по специалността обучаваният трябва да знае и умее да приема, съхранява и подготвя суровини, да произвежда хляб и хлебни изделия, да обслужва съответното технологично оборудване, като:

- приема, окачествява, съхранява и подготвя основни спомагателни суровини, материали и полуфабрикати за производство на хляб и хлебни изделия;

- разчита технологични инструкции, схеми и рецептури;

- разбира технологичната последователност на процесите и операциите при производството на хляб и хлебни изделия;

- знае предназначението, принципите на действие, начините за безопасно обслужване на машини, съоръжения, инсталации и уреди; сглобява и демонтира основни части при почистване на технологичното оборудване;

- опакова, съхранява и експедира готова продукция;

- познава и прилага санитарно-хигиенните изисквания и здравословните и

безопасни условия на труд при производството на хляб и хлебни изделия.

3.3.2. Специалност 5410302 "Производство на сладкарски изделия"

След завършване на обучението по специалността обучаваният трябва да знае и умее да приема, съхранява и подготвя суровини, да произвежда сладкарски изделия, да обслужва съответното технологично оборудване, като:

- приема, окачествява, съхранява и подготвя основни и спомагателни суровини, материали и полуфабрикати за производство на сладкарски изделия;
- разчита технологични инструкции, схеми и рецептури;
- разбира технологичната последователност на процесите и операциите при производството на сладкарски изделия;

- знае предназначението, принципите на действие, начините за безопасно обслужване на машини, съоръжения, ръчни инструменти и прибори, сглобява и демонтира основни части при почистване на технологичното оборудване;

- опакова, съхранява и експедира готова продукция;
- познава и прилага санитарно-хигиенните изисквания и здравословните и безопасни условия на труд при производството на сладкарски изделия.

4. Съдържание на обучението

Обучението по задължителната професионална подготовка, включващо теория и практика, се регламентира с учебен план и учебна програма, които се разработват на базата на ДООИ за придобиване на квалификация по професията "Хлебар-сладкар".

Учебният план се изгражда върху основата на учебна предметна или модулна система. Изучават се учебни предмети или модули, в които се излагат системни научни знания, съобразени с възрастовите и познавателните особености на обучаваните.

Учебната програма определя целите и задачите на обучението по съответния учебен предмет или модул от учебния план, представя тематично съдържанието на учебния материал, дава най-общи методически указания за организацията и провеждането на обучението.

Съдържанието на обучението по професията "Хлебар-сладкар" - втора степен на професионална квалификация, е представено в табл. 3.

Таблица 3

Професионални компетенции	Тематични области
1	2
Обща задължителна професионална подготовка - единна за всички професионални направления	
1. Да познава и прилага основните правила за безопасна работа; да познава и използва личните предпазни средства; да спазва санитарно-хигиенните изисквания.	Здравословни и безопасни условия на труд Пожарна и аварийна безопасност Долекарска помощ Опазване на околната среда.
2. Да осъществява ефективни комуникации при изпълнение на трудовата си дейност в работен екип - да	Водене на разговор чрез различни комуникационни средства Представяне в писмен вид

умее да формулира проблеми, да задава въпроси, да прави отчет за извършената работа.	на: молба, отчет, заявка.
3. Да участва при разпределяне на задачите, да съдейства и търси помощ от членовете на екипа, да изпълнява отговорно възложената задача.	Организация на трудовия процес Екипна организация на труда Права и задължения при работата в екип.
4. Да разбира своята роля в производството и да съзнава необходимостта от повишаване на квалификацията си.	Професионално и кариерно развитие.
5. Да познава пазарните отношения, мястото и ролята в тях на отделните лица, фирмите, институциите и държавата.	Нормативна уредба за отрасъла Заплащане на труда.
6. Да познава правата и задълженията си като участник в трудовия процес съгласно Кодекса на труда, да разбира договорните отношения между работодателя и работник.	Трудово-правни отношения Социално осигуряване Трудови норми Данъчна система Етика на работното място.
7. Да знае общите правила за работа с компютър, умее да ползва програмни продукти и съвременни технологии за изпълнение на технически задачи от професионалната му област.	Устройства за въвеждане и съхраняване на данни Намиране и съхраняване на информация Работа с програмни продукти за създаване на елементарни документи.
8. Да използва основната професионална терминология в комуникация на чужд език. (Ниво А1-А2 според общата европейска рамка за владеене на чужд език).	Най-често употребявана лексика - четене на текстове (технологични инструкции, схеми, рецептури и др.), участие в разговор (елементарни изрази и прости изречения със или без съдействието на събеседника) Думи и изрази (говоримо и писмено), свързани с осигуряване на здравословните и безопасни условия на труд и спазване на санитарно-хигиенните норми за

производство на безвредни
храни и напитки.

Отраслова задължителна професионална подготовка -
единна за всички професии от професионално направление
"Производство на храни и напитки"

9. Да подготвя и поддържа личната хигиена, работното място и технологичното оборудване съгласно изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните норми за безвредни храни и напитки.	Осигуряване на хранителната безопасност на храни и напитки съгласно действащите инструкции - ISO 9000 и HACCP.
10. Да познава организацията на предприятието и задълженията на работещите в него.	Организация на работното място Нормативни документи в производството.
11. Да познава и спазва технологичната дисциплина в хода на производствения процес.	Видове технологични процеси Видове технологично оборудване Видове техническа и технологична документация.
12. Да умее да разчита технологична документация технологични инструкции, схеми и рецептури.	Видове техническа и технологична документация Технологични схеми и условни означения.
13. Да познава основните процеси, машини, съоръжения и инсталации в производството на храни и напитки.	Основни процеси при производството на храни и напитки Устройство на машини и съоръжения за производство на храни и напитки.

Специфична за професията "Хлебар-сладкар"
задължителна професионална подготовка

Специалност 5410301 "Производство на хляб и хлебни изделия"

14. Да умее да приема, съхранява, подготвя и дозира суровини, материали и полуфабрикати; да произвежда, опакова и съхранява хляб и хлебни изделия, като спазва технологичните изисквания и правилно използва съответните машини, съоръжения и инструменти.	Осигуряване на хранителна безопасност на хляба и хлебните изделия Здравословни и безопасни условия на труд Хигиенни норми и изисквания за добра производствена практика Суровини и материали за производство на хляб и хлебни изделия - видове, свойства, показатели и
--	---

процеси, свързани с тях
Технологии за производство на хляб и хлебни изделия - основни операции и процеси
Технологично оборудване за производство на хляб и хлебни изделия - основни машини, агрегати, съоръжения и инструменти.

Специалност 5410302 "Производство на сладкарски изделия"

15. Да умее да приема, съхранява, обработка и дозира суровини, материали и полуфабрикати; да произвежда, опакова и съхранява сладкарски изделия, като спазва технологичните изисквания и правилно използва съответните машини, съоръжения и инструменти.

Осигуряване на хранителна безопасност на сладкарските изделия
Здравословни и безопасни условия на труд
Спазване на хигиенните норми и изисквания за добра производствена практика
Суровини и материали за производство на сладкарски изделия - видове, свойства, показатели и процеси, свързани с тях
Технологии за производство на сладкарски изделия - основни операции и процеси
Технологично оборудване за производство на сладкарски изделия - основни машини, съоръжения и инструменти.

5. Система за оценяване и сертифициране

Оценяването на знанията, уменията и професионално-личностните качества на обучаваните в институциите на системата за професионално образование и обучение се определя с държавно образователно изискване за системата за оценяване (Наредба № 3 на МОН). При оценяването се определя степента на постигане на поставените цели и подцели на обучението.

Оценяването се извършва на три нива - входящо, междинно и изходно. Оценка от проверките се изчисляват по шестобалната система.

Входящото образователно равнище за обучаван без професионална квалификация се удостоверява чрез свидетелство за завършено основно образование.

Входящото равнище при повишаване на квалификацията се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация или удостоверение за професионално обучение.

5.1. Оценяване на междинно ниво

5.1.1. За оценяване по теория:

Слаб 2 - обучаваният не е овладял терминологията, не умее да представи

усвоените знания;

Среден 3 - обучаваният е осмислил основни понятия, умее да ги дефинира и с тяхна помощ описва основни факти, процеси, явления, закони и зависимости;

Добър 4 - обучаваният разбира, обяснява и сравнява факти, методи, схеми, зависимости и умее да прилага усвоените знания в познати ситуации;

Много добър 5 - обучаваният прилага усвоените знания в нови ситуации, самостоятелно разработва графици, планове;

Отличен 6 - обучаваният умее да прилага усвоените знания в нови ситуации; прави анализи, оценки и сравнения на процеси и технологии по предварително зададени критерии.

5.1.2. За оценяване по практика:

Слаб 2 - обучаваният допуска груби грешки при изпълнение на практическо задание, не спазва правилата за безопасен труд;

Среден 3 - обучаваният умее да изпълни основните операции от поставена практическа задача в позната ситуация, спазвайки правилата за безопасен труд, по предварително дадени указания;

Добър 4 - обучаваният умее да изпълни самостоятелно поставена практическа задача в познати условия, спазвайки правилата за безопасен труд, по предварително дадени указания;

Много добър 5 - обучаваният умее да състави план за работа за изпълнение на задачата, да подбере самостоятелно методи и материали, да изпълни поставена практическа задача в нови условия, спазвайки правилата за безопасен труд;

Отличен 6 - обучаваният умее да разработи план за изпълнение на задачата, да разпредели работата между членовете на екипа, с който работи, да изпълни поставена практическа задача, спазвайки правилата за безопасен труд, както и да оцени качеството на работата си.

5.1.3. При оценяване на обучение, организирано на модулен принцип, се разработва система за оценяване, която включва:

- описание на професионалните компетенции, които ще бъдат проверявани при всяко изпитване;

- определяне на минималния брой точки, при който обучаваният се счита за издържал;

- определяне на критерии за оценяване на всяка изпитна задача;

- въвеждане на коефициент на тежест за всяка изпитна процедура при оформяне на окончателната оценка;

- задаване на формула (скала) за изчисляване на оценката по шестобалната система.

5.1.4. Инструменти за оценяване - тест, практическо задание, устно изпитване, практически задачи и други, се разработват в съответствие с научните изисквания за всеки от тях.

Степента на трудност на конкретните задачи, въпроси, задания и други трябва да е съобразена с равнището на професионални компетенции, зададено в "Цели на обучението".

5.2. Оценяване на изхода

Държавните изпити за придобиване на професионална квалификация са два - по теория на професията и по практика на професията, и се провеждат в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО) и Наредба № 3 на МОН за системата на оценяване.

Държавните изпити за придобиване на степен на професионална квалификация се провеждат по национални изпитни програми, утвърдени от

министъра на образованието и науката, в съответствие с ДОО за придобиване на квалификация по професията "Хлебар-сладкар".

5.2.1. Изпит по теория

Критериите за оценяване са формулирани като обобщение на подделите от "Цели на обучението". Показателите за оценяване отразяват степента на постигане на подделите. Критериите и показателите за оценяване, както и тежестта им в общата оценка са представени в табл. 4.

Таблица 4

Критерий	Показатели	Тежест (%)
1. Знания за суровините и материалите, необходими за производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия.	Знае видовете, състава, свойствата, физико-химичните показатели и значението на основните, спомагателните и допълнителните суровини и материали за производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия Познава и описва условията и режима на съхранение.	25
2. Знания за технологията за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия.	Разчита, разбира и използва технологични инструкции, схеми и рецептури Знае същността на технологичните процеси за производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия Описва технологичната последователност на процесите и операциите в съответното производство.	40
3. Знания за машини и съоръжения за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия.	Познава предназначението и технологичните възможности на машини, съоръжения и инсталации Описва по схема устройството, принципите на действие и конструктивните особености на основните машини, съоръжения и	25

	инсталации Познава правилата за безопасна работа с машините и съоръженията.	
4. Знания за санитарно-хигиенните изисквания при производство на храните и закони, свързани с осигуряване на хранителна безопасност	Знае санитарно-хигиенните изисквания към суровините, материалите, технологичните процеси, технологичното обзавеждане и производствените помещения.	5
5. Знания за правилата за здравословни и безопасни условия на труд.	Познава източниците на опасности в производствения процес Познава защитните приспособления за обезопасяване на машини и съоръжения.	5
	Общо	100

5.2.2. Изпит по практика

Критериите за оценяване са формулирани като обобщение на подцелите от "Цели на обучението". Показателите за оценяване отразяват степента на постигане на подцелите. По време на изпита обучаваните се поставят при еднакви предварително известни условия и им се дават указания за работа.

Критериите и показателите за оценяване, както и тежестта им в общата оценка са представени в табл. 5.

Таблица 5

Критерий	Показатели	Тежест (%)
1. Изпълнение на производствени дейности по специалността в съответствие с нормативните изисквания.	Прилага усвоените теоретични знания в практически дейности, като спазва нормативните изисквания и осмисля изпълнението на задачата според конкретните изделия Умее да обработва суровини и материали, като преценява според изпитното задание типа и вида на необходимите инструменти, машини и съоръжения Точно спазва разходните норми	85

	Показва умения за добра организация на труда Самостоятелно и отговорно изпълнява задачите Прави оценка и самооценка на резултатите от дейността: анализ на постижения, грешки и пропуски.	
2. Спазване на правилата за здравословни и безопасни условия на труд и за опазване на околната среда.	Умее безопасно да работи с инструменти, материали, машини и съоръжения на работното място Разпознава опасни ситуации, които биха могли да възникнат в процеса на работа, и дефинира и спазва предписания за своевременна реакция Спазва изискванията за опазване на околната среда при изпълнение на изпитното задание Поддържа добра лична хигиена.	5
3. Професионално-личностни качества.	Проявява чувство на отговорност в работата си Спазва трудовата и технологичната дисциплина.	5
4. Организация на работното място.	Подготвя необходимите материали, суровини, инструменти, машини и съоръжения за изпълнение на изпитното задание Почиства и подрежда работното място.	5
	Общо	100

5.3. Удостоверяване на професионалното обучение и образование

Завършено професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация.

Обучавани, които не са положили държавните изпити за придобиване на степен на професионална квалификация, получават удостоверение за професионално обучение.

Съдържанието на документите се определя съгласно държавното образователно изискване за документите за системата на народната просвета (Наредба № 4 на МОН) и държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професия.

6. Изисквания към материалната база

Материалната база трябва да бъде в съответствие с изискванията на действащите нормативни актове на Министерство на образованието и науката, Министерство на труда и социалната политика, Министерство на вътрешните работи, Министерство на здравеопазването, отрасловите министерства и на съответните стандарти.

Нормативните изисквания към учебната работилница са в съответствие с дейностите, които ще се извършват в нея, съобразени са с ергономичните и естетическите изисквания и с методическите указания.

6.1. Учебен кабинет

В учебен кабинет се провежда обучението по теория на професията.

6.1.1. Основно оборудване - работно място за всеки обучаван (работна маса и стол), работно място за обучаващия (работна маса и стол), учебна дъска, шкафове, гладка свободна стена за окачване на табла, платно за прожектиране, дъска за писане, други средства за обучение и дидактическа техника.

6.1.2. Учебни помагала - демонстрационни макети и модели; реални образци; онагледяващи табла; учебни видеофилми; програмни продукти.

6.2. Учебна работилница

В учебни работилници се провежда обучението по практика на професията. Те се оборудват с машини и съоръжения, както и със съответни помагала съобразно усвояваната професия и специалности. Учебните работилници трябва да осигуряват работни места за всички обучавани, както и едно работно място за обучаващия.

6.2.1. Основно оборудване

Работни места на обучаваните - работна маса, везна, тестомесачна машина, миксер, машина за обработка на тесто, ферментационна камера, съоръжения за топлинна обработка - пещ, котлони, съоръжения за пържене, хладилни камери, ръчни инструменти и инвентар, три мивки, столове и учебна дъска.

6.2.2. Учебни помагала - демонстрационни макети и модели, реални образци, онагледяващи табла.

7. Изисквания към обучаващите

7.1. По теория:

Право да преподават теория по отделните специалности имат лица с висше образование, образователно-квалификационна степен "магистър" или "бакалавър" по специалностите "Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти" и "Топлотехника" (Машини и апарати в хранително-вкусовата промишленост).

7.2. По практика:

Право да преподават практика по отделните специалности имат лица, притежаващи висше образование на образователно-квалификационна степен "магистър" или "бакалавър" по специалността "Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти" или "специалист" със специалност "Учител по учебна и производствена практика - хлебопроизводство".

Препоръчително е на всеки три години обучаващите да преминават курс по нови технологии и материали за актуализиране на професионалните знания и умения.

8. Процедури за преглед и актуализиране на държавното образователно изискване:

- апробиране в обучаващи институции;
- текущ мониторинг на дейностите, свързани с внедряване на ДОИ;
- ежегоден анализ на резултатите и промени при доказана необходимост.