

**ДЪРЖАВЕН ОБРАЗОВАТЕЛЕН СТАНДАРТ  
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯТА  
„СЛАДКАРСТВО И ПЕКАРСТВО“**

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

## **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 ограмотяване, 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 придобитата 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 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, темпериращи 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.

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“ 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, цетова чувствителност, мирис – свързани с качеството на произвежданите продукти;
- 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), НАССР 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

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“

<b>ЕРУ 1</b>	<b>Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда</b>
<b>Резултат от учене 1.1</b>	Спазва хигиенните норми и здравословните и безопасните условия на труд (ЗБУТ) на работното място
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Познава основните нормативни актове за здравословни и безопасни условия на труд</li><li>• Обяснява възможните професионални и здравни рискове на работното място и причините за тяхното възникване</li><li>• Разяснява основните правила при оказването на първа помощ при трудови злополуки</li><li>• Изброява основните видове лични предпазни средства и техните функции</li><li>• Познава видовете защитни приспособления и средства за сигнализация и маркировка за осигуряване на ЗБУТ</li><li>• Изброява правилата за работа при аварии и аварийни ситуации</li></ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Прилага мерки за безопасност на работното място</li><li>• Спазва хигиенните норми на работното място</li><li>• Прилага инструкции за безопасна работа</li><li>• Реагира правилно при аварийни ситуации</li></ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Спазва стриктно мерките за безопасност при изпълнение на различните трудови дейности</li></ul>
<b>Резултат от учене 1.2</b>	Осъществява превантивна дейност за опазване на околната среда
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Познава нормативни актове, свързани с опазването на околната среда, и ЗБУТ</li><li>• Познава трудовоправните норми, свързани със ЗБУТ</li><li>• 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</li></ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Търси информация за устойчиви практики, приложими в конкретната професионална дейност</li><li>• Изпълнява дейности по събиране и съхраняване на опасни продукти, излезли от употреба уреди и консумативи съобразно правилата за рециклиране</li><li>• Използва технологии и материали, щадящи околната среда</li><li>• Спазва практики за пестене на вода, енергия и други ресурси на работното място</li></ul>

<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правилно обработва отпадъците на работното място съобразно изискванията за сортиране</li> <li>• Вярно и точно разпознава замърсяващи фактори на работното място и съдейства за ограничаване на въздействието им</li> <li>• Способен е стриктно да следва утвърдените правила и изисквания за опазване на околната среда</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Владее теоретични знания за: <ul style="list-style-type: none"> <li>- хигиенните норми</li> <li>- здравословните и безопасните условия на труд на работното място</li> <li>- овладяването на аварийни ситуации и оказването на първа помощ</li> <li>- превантивната дейност за опазване на околната среда</li> </ul> </li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Избира своевременно най-адекватния тип поведение при зададената рискова ситуация</li> <li>• Вярно и точно определя необходимите действия за оказване на първа помощ</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 2</b>	Икономика и предприемачество
<b>Резултат от учене 2.1</b>	Познава основите на пазарната икономика
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основни икономически понятия – търсене, предлагане, пазар, конкуренция, цена</li> <li>• Познава ролята на държавата в икономиката – данъци, бюджет, регулации</li> <li>• Обяснява дейността на организацията в контекста на основни икономически принципи и понятия</li> <li>• Разяснява основни понятия във финансите – приходи, разходи, печалба, инвестиции</li> <li>• Разбира значението на социалната и екологичната отговорност при ръководене на бизнес</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Използва основни икономически понятия, като търсене, предлагане, пазар, конкуренция и цена при изпълнение на професионалните си задачи</li> <li>• Отчита значението на основните финансови показатели, като приходи, разходи, печалба и инвестиции</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>
<b>Резултат от учене 2.2</b>	Познава основите на предприемачеството

<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава същността и ролята на предприемачеството в икономиката</li> <li>• Изрежда основните стъпки при стартиране на бизнес, включително генериране на идея, пазарно проучване, изготвяне на бизнес план</li> <li>• Изброява видовете фирми и организационно-правни форми на стопанска дейност</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разграничава видовете фирми и организационно-правните форми на стопанска дейност</li> <li>• Прилага знания за предприемачеството в работната си среда</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Идентифицира успешни практически примери за управление на бизнес начинания</li> <li>• Предлага решения за подобряване на дейността в съответствие с технологичните и организационните изисквания</li> <li>• При необходимост представя идеи и предложения пред клиенти, инвеститори или партньори, като аргументира решенията си</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Владее основните теоретични знания и понятия в областта на икономиката</li> <li>• Владее основните теоретични постановки в областта на предприемачеството</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на описания проблем в зададения казус</li> <li>• Участва в разработването на бизнес план на фирмата според изискванията на предварително дефинираното задание</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>

### 3.2.2. Отрадова професионална подготовка по професията „Сладкарство и пекарство“

<b>ЕРУ 3</b>	<b>Безопасност и хигиена в работната среда</b>
<b>Резултат от учене 3.1</b>	<b>Почиства работна зона</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава видовете замърсители</li> <li>• Разпознава рисковете от кръстосано замърсяване</li> <li>• Посочва начините и принципите за предотвратяване на замърсявания</li> <li>• Идентифицира зоните с висок санитарен риск</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разпознава и предотвратява рискове от замърсяване</li> <li>• Почиства работната зона</li> <li>• Прилага лична и производствена хигиена</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Извършва дейности за дезинфекция на оборудване</li> <li>• Съхранява храни и консумативи</li> <li>• Спазва хигиенните норми</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е самостоятелно да прилага добри хигиенни практики при работа с продукти и консумативи, като спазва санитарните изисквания и вътрешнофирмените правила</li> </ul>
<b>Резултат от учене 3.2</b>	Извършва подготовка на суровини, спомагателни средства и материали
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва условията за съхранение на хранителни продукти</li> <li>• Познава основните етапи за подготовка на различни суровини, спомагателни средства и материали</li> <li>• Познава и изброява методите за предварителна обработка на хранителни продукти</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Извършва дейности по измиване, белене и рязане на хранителни продукти</li> <li>• Съхранява продукти съгласно указания</li> <li>• Проверява и следи за сроковете на годност</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е самостоятелно да извършва подготовка на хранителни продукти, спомагателни средства и материали, като спазва изискванията за безопасност на проведените технологични процеси</li> </ul>
<b>Резултат от учене 3.3</b>	Спазва нормите и стандартите за качество и безопасност на храните
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните нормативни актове, регулиращи качеството и безопасността на храните</li> <li>• Посочва принципите за прилагане на система за анализ и контрол на качеството (НАССР)</li> <li>• Идентифицира нарушения и последици от неспазване на нормативните актове съгласно НАССР</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнява изискванията, регламентирани във фирмени стандарти (включително НАССР, ISO стандарти и др.)</li> <li>• Прилага принципите за етикетиране, съхранение и проследимост на храните</li> <li>• Използва защитно работно облекло</li> <li>• Спазва изискванията за лична и производствена хигиена</li> <li>• Реагира при констатирани отклонения в нормите за качество и безопасност</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спазва правилата за безопасност на храните според нормативната уредба</li> </ul>
<b>Резултат от учене 3.4</b>	Оказва първа долекарска помощ
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава целите, значението и основните понятия в първата помощ</li> <li>• Описва ролята на първия реагиращ</li> <li>• Познава правните и етичните аспекти на оказването на първа помощ</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава симптомите на най-честите инциденти при предоставянето на туристически услуги</li> <li>• Познава основните жизнени функции, способите за тяхната проверка и позиции за възстановяване</li> <li>• Познава съдържанието и предназначението на аптеката за първа помощ в местата за настаняване, за хранене и за развлечения, спа центрове (рецепция, камериерски офиси, кухня, търговски зали на ресторанти и барове и др.)</li> <li>• Познава основните процедури за първа помощ</li> <li>• Познава начини за комуникация с пострадали и техните близки, включително и с лица със зрителни/слухови увреждания при оказване на първа помощ</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Успокоява пострадалите</li> <li>• Прави проверка на мястото на инцидента</li> <li>• Повиква спешна помощ</li> <li>• Разпознава симптомите и прилага техники за оказване първа помощ при задушаване, безсъзнание, изгаряния, кръвотечения и рани, хранителни алергии, отравяния, електрически инциденти и други</li> <li>• Управлява стреса и психическите реакции</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Действа адекватно при оказване на първа помощ на гости и персонала</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Владее знания за видовете замърсители и опасностите от кръстосано замърсяване</li> <li>• Посочва начини за предотвратяване на замърсявания и зони с висок санитарен риск</li> <li>• Познава основните етапи и методи за подготовка на хранителни продукти, спомагателни средства и материали</li> <li>• Изброява условия за правилно съхранение на храни</li> <li>• Познава нормативните актове, свързани с безопасността на храните</li> <li>• Изброява задълженията на персонала</li> <li>• Обяснява основите на HACCP принципите и последиците от неспазване на изискванията</li> <li>• Обяснява основните стъпки при оказване на първа помощ при безсъзнание, кръвотечение и задушаване</li> <li>• Изброява съдържанието и предназначението на аптечка за първа помощ на работното място</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Почиства и дезинфекцира работната зона и специализираното оборудване</li> <li>• Прилага лична и производствена хигиена и използва защитно работно облекло</li> <li>• Извършва първична обработка на храни и съхранява получените полуфабрикати</li> <li>• Проверява срокове на годност и спазва хигиенни норми</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага правилата за етикетиране, съхранение и проследимост на храни</li> <li>• Реагира адекватно при отклонения от санитарните и нормативните изисквания</li> <li>• Работи самостоятелно, прилагайки добри производствени, хигиенни и безопасни практики в съответствие с фирмените стандарти</li> <li>• Демонстрира правилна проверка на мястото на инцидента и първоначална оценка на състоянието на пострадали</li> <li>• Прилага подходяща техника за оказване на първа помощ при симулиран инцидент (напр. кръвотечение или изгаряне)</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 4</b>	<b>Комуникация и езикова култура в обслужването</b>
<b>Резултат от учене 4.1</b>	<b>Общува с колеги и гости (туристи)</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните елементи на устната и невербалната комуникация</li> <li>• Изброява начини за установяване на контакт</li> <li>• Посочва специфики на комуникацията в обслужваща среда</li> <li>• Идентифицира чести затруднения в общуването</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Формулира ясно съобщения</li> <li>• Използва подходяща мимика и жестове</li> <li>• Регулира тона и езика според ситуацията</li> <li>• Установява и поддържа контакт с клиента</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Умело общува с гостите и колегите, като спазва правилата за професионално поведение в обслужването</li> </ul>
<b>Резултат от учене 4.2</b>	<b>Избягва конфликтни ситуации</b>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава често срещаните причини за напрежение при обслужване</li> <li>• Изброява поведения, които могат да влошат комуникацията с гостите</li> <li>• Идентифицира етапите на възникване и развитие на конфликтна ситуация</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Запазва спокоен тон при обслужване в напрегната ситуация</li> <li>• Изслушва оплаквания, без да прекъсва госта</li> <li>• Прилага професионални изразни средства за предотвратяване на конфликти</li> <li>• Подава информация или сигнализира ръководството при необходимост</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правилно реагира в ситуации на напрежение при обслужване, като спазва вътрешните правила</li> </ul>
<b>Резултат от учене 4.3</b>	<b>Обслужва гости</b>

<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава етапите на обслужване на гостите (посрещане, настаняване, информирание, насочване, изпращане)</li> <li>• Изброява основни правила за поведение и комуникация при първичен контакт с гост</li> <li>• Посочва стандартни изразни средства за приветствие и благодарност към гост</li> <li>• Познава специализирана терминология на чужд език</li> <li>• Идентифицира външния вид и поведение като част от фирмените стандарти</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Посреща гостите вежливо и с подходящ израз</li> <li>• Поддържа приветлив външен вид и излъчване</li> <li>• Насочва госта към продукт, място или колега</li> <li>• Използва стандартни фрази за извинение или благодарност</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да посреща и обслужва гости, като спазва установените правила за поведение и комуникация в организацията</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава вербални и невербални умения за комуникация</li> <li>• Изброява начини за установяване на контакт и избягване на конфликти</li> <li>• Описва етапите на обслужване (посрещане, настаняване, информирание, насочване, изпращане)</li> <li>• Разпознава стандартни фрази, фирмено поведение и външен вид</li> <li>• Описва причините за напрежение и реакциите при взискателни гости</li> <li>• Познава основни фрази и термини на чужд език, използвани в професионалната среда</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Общува ясно, с подходяща мимика, тон и език</li> <li>• Посреща и обслужва госта любезно и професионално</li> <li>• Реагира спокойно в напрегнати ситуации</li> <li>• Прилага учтивост, изслушване и подава сигнал при нужда</li> <li>• Използва базови изрази на чужд език за посрещане, представяне на меню и поръчка и при изпращане на госта</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>

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

ЕРУ 5	Организация на работното място
-------	--------------------------------

<b>Резултат от учене 5.1</b>	Прилага основни хигиенни изисквания в сладкарството и пекарството
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основни правила за лична хигиена (облекло, поведение, миене на ръце, ЛПС)</li> <li>• Изрежда видовете замърсяване – физическо, биологично, химично</li> <li>• Познава базови санитарни изисквания към работната среда и оборудването</li> <li>• Разграничава храни, подлежащи на по-стриктно съхранение и обработка</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поддържа личната си хигиена и външен вид според вътрешни правила</li> <li>• Почиства и подрежда работната повърхност преди и след работа</li> <li>• Извършва измиване на продукти с внимание към хигиената</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е самостоятелно да спазва хигиенни навици и да поддържа работното си място чисто</li> </ul>
<b>Резултат от учене 5.2</b>	Подготвя работната зона
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява основните машини, съоръжения и инвентар, с които се работи в сладкарско и/или пекарско производство</li> <li>• Познава изискванията за санитарна подготовка на работната зона</li> <li>• Изброява основните етапи за подготовка на работното място</li> <li>• Идентифицира рисковете при неподредена и неорганизирана работна среда</li> <li>• Посочва необходимите лични предпазни средства за работа в сладкарството и пекарството</li> <li>• Идентифицира зоните с висок санитарен риск</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Почиства работното място</li> <li>• Дезинфекцира работното място</li> <li>• Подрежда материали и инструменти според технологичната последователност</li> <li>• Проверява готовността на оборудването за работа</li> <li>• Прилага лична хигиена при започване на работа</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно подготвя работната зона за сладкарска или пекарска дейност, спазвайки хигиенни и технологични стандарти</li> </ul>
<b>Резултат от учене 5.3</b>	Подрежда суровини, материали, инструменти и оборудване за производство
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните суровини, материали, инструменти, машини и съоръжения, използвани в сладкарството и пекарството</li> <li>• Изброява изискванията за правилно съхранение на инвентар, суровини и материали</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Посочва принципите за организиране на работното пространство</li> <li>• Идентифицира рискове (например от кръстосано замърсяване) при неправилно поддръжане на оборудване, суровини, материали, инструменти и т.н.</li> <li>• Идентифицира маркировки, инструкции, схеми за подредба</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разпределя инструментите и уредите по вид и предназначение</li> <li>• Осигурява бърз достъп до необходимите материали</li> <li>• Спазва принципите на ергономично поддръжане</li> <li>• Използва рафтове, стойки, стелажи, контейнери за смет, хладилни съоръжения и др.</li> <li>• Проверява наличността и изправността на оборудването</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организира материали, уреди и оборудване по начин, осигуряващ ефективност и безопасност на производствения процес</li> </ul>
<b>Резултат от учене 5.4</b>	Познава високотехнологични професионални машини, които се ползват в сладкарството и пекарството
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава принципа на работа на миксери, тестомесачки, котлони – електричество/газ/индукция, ламинатор, пруфер, MW фурна, temperиращи машини и професионални уреди за печене</li> <li>• Изброява основните режими на работа и настройки на машините</li> <li>• Посочва правилата за безопасна експлоатация на професионалното оборудване</li> <li>• Идентифицира признаци на неизправност или неправилна работа на оборудването</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Настройва работните параметри на специализираното оборудване според технологичните инструкции</li> <li>• Следи работата на машините и съоръженията по време на процеса – време, обороти, температура</li> <li>• Почиства и поддържа оборудването</li> <li>• Спазва санитарните изисквания</li> <li>• Докладва на отговорните лица за констатирани технически отклонения</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Използва професионално оборудване за сладкарско производство, като спазва технологичните инструкции и стандартите за безопасност</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава етапите за подготовка на работната зона</li> <li>• Изброява материалите и уредите за производство</li> <li>• Посочва правилата за безопасност и лична защита при работа</li> <li>• Идентифицира рисковите зони на работното място</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Почиства и подготвя работната зона за работа</li> <li>• Поддържа материали и оборудване съгласно технологичния процес</li> <li>• Използва правилно лични предпазни средства</li> <li>• Реагира съгласно правилата при възникване на риск или инцидент</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 6</b>	<b>Продукти и технологии в сладкарството и пекарството</b>
<b>Резултат от учене 6.1</b>	Извършва визуална оценка на основни суровини и материали при приемане
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава признаците за свежест, цвят и консистенция на основните суровини</li> <li>• Изброява често срещаните дефекти при хранителни продукти</li> <li>• Посочва рисковете от използване на негодни суровини</li> <li>• Идентифицира признаци за разваляне и замърсяване на продуктите</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Извършва визуален преглед на суровините при приемане</li> <li>• Разпознава отклонения във външния вид на суровините</li> <li>• Докладва за установени дефекти и несъответствия</li> <li>• Спазва процедурите за приемане на суровини</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно извършва визуална оценка на постъпващи суровини, като спазва стандартите за качество и безопасност</li> </ul>
<b>Резултат от учене 6.2</b>	Подготвя суровините, материалите и полуфабрикатите за преработка
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните етапи на предварителна обработка – измиване, белене, нарязване</li> <li>• Изброява необходимите пособия и инструменти – нож, дъска, белачка</li> <li>• Разграничава подходящи техники според продукта (например рязане на плодове, смилане на ядки, топене на шоколад)</li> <li>• Обяснява понятията бруто, нето, готов продукт, фира</li> <li>• Разпознава връзката между почистване/обелване и промяна на теглото</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Измерва брашно, захар, шоколад и други в зададени количества</li> <li>• Прави разлика между брутно и нетно тегло</li> <li>• Чупи яйца</li> <li>• Разделя белтъци от жълтъци</li> <li>• Извършва измиване, почистване и белене на продукти</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нарязва плодове по указания</li> <li>• Работи с нож</li> <li>• Почиства ядки</li> <li>• Смила ядки</li> <li>• Попълва примерна таблица с количества преди/след обработка</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготвя под наблюдение продукти за обработка, спазвайки изискванията за хигиена и безопасност</li> </ul>
<b>Резултат от учене 6.3</b>	Прилага основни техники, използвани в сладкарството и пекарството
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните начини за топлинна обработка – печене, темперирание, карамелизиране, задушаване, пържене и др.</li> <li>• Изброява основни уреди и съдове за всяка техника</li> <li>• Описва очаквания резултат при правилното използване на всяка кулинарна техника</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Извършва печене, задушаване и вари продукти</li> <li>• Наблюдава процеса</li> <li>• Докладва при отклонения (прегаряне, недостатъчна обработка)</li> <li>• Поддържа безопасна работна среда по време на работа</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Участва в приготвянето на сладкарски изделия и печива чрез базови техники и под ръководство, спазвайки хигиенни и технологични изисквания</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява основни групи продукти и посочва показателите за качество</li> <li>• Обяснява разликата между бруто, нето, готов продукт и фира</li> <li>• Разграничава основни методи за предварителна и топлинна обработка (измиване, белене, варене, печене, задушаване и др.)</li> <li>• Посочва последователността на технологичните етапи при стандартни рецепти</li> <li>• 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.)</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сортира и подготвя продукти според указания</li> <li>• Извършва измиване, белене и рязане безопасно, спазвайки хигиенни норми</li> <li>• Измерва бруто и нето тегло на продукт преди и след почистване</li> <li>• Работи с нож, белачка и дъска под наблюдение</li> <li>• Избира подходяща техника за топлинна обработка (по рецепта) и я изпълнява (например задушаване на ябълки)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Работи организирано, спазва технологична последователност и почиства работното място след изпълнение</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 7</b>	<b>Работа с оборудване и дигитални технологии в сладкарството и пекарството</b>
<b>Резултат от учене 7.1</b>	Работи с високотехнологични професионални машини, които се ползват в сладкарството и пекарството
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Познава принципа на работа на миксери, тестомесачки, котлони – електричество/газ/индукция, ламинатор, прuffer, MW фурна, темпериращи машини и професионални уреди за печене</li> <li>Изброява основните режими на работа и настройки на машините</li> <li>Посочва правилата за безопасна експлоатация на професионалното оборудване</li> <li>Идентифицира признаци на неизправност или неправилна работа на оборудването</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Настройва работните параметри на специализираното оборудване според технологичните инструкции</li> <li>Следи работата на машините и съоръженията по време на процеса – време, обороти, температура</li> <li>Почиства и поддържа оборудването</li> <li>Спазва санитарните изисквания</li> <li>Докладва на отговорните лица за констатирани технически отклонения</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Правилно използва професионално оборудване за сладкарско производство, като спазва технологичните инструкции и стандартите за безопасност</li> </ul>
<b>Резултат от учене 7.2</b>	Планира етапите на производствения процес
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Познава етапите на производство: подготовка, направа на изделия, издаване на клиент</li> <li>Разграничава длъжностите и отговорностите в екипа</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Съставя план за организация на работен процес за деня според продуктивния капацитет</li> <li>Разпределя задачите в екипа и контролира изпълнението им</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Самостоятелно организира продукцията според поръчките и контролира резултатите и качеството на изделията</li> </ul>
<b>Резултат от учене 7.3</b>	Използва специализиран софтуер за рецептури и складови наличности
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Познава функциите на софтуер за управление на рецептури и складиране</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изброява видовете данни, които се въвеждат в системата</li> <li>• Посочва процедурите за актуализиране на складови записи</li> <li>• Идентифицира чести грешки при работа с дигитални системи</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Въвежда рецептурни данни и наличности в специализирания софтуер</li> <li>• Актуализира наличности след производство или доставка</li> <li>• Използва функциите за търсене, корекция и справки в системата</li> <li>• Докладва за несъответствия в данните</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да използва специализиран софтуер за рецептури и складово управление в подкрепа на производствения процес</li> </ul>
<b>Резултат от учене 7.4</b>	Дигитално документираща производствения процес
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните изисквания за документиране на производствените етапи</li> <li>• Изброява задължителните елементи на производствения запис</li> <li>• Посочва процедурите за записване на отклонения от стандартите</li> <li>• Идентифицира последици от грешки в дигиталната регистрация</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Регистрира производствените етапи в дигиталната система</li> <li>• Въвежда данни за произведени партии и използвани суровини</li> <li>• Проверява и валидира записаната информация</li> <li>• Изготвя базови справки за производствения процес при необходимост</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно документираща производствените процеси чрез дигитални технологии, осигурявайки проследимост и точност на данните</li> </ul>
<b>Резултат от учене 7.5</b>	Използва професионален чужд език в работната среда
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основни термини от професионалната терминология в сладкарството и пекарството на чужд език (например видове теста, кремове, шоколадови техники)</li> <li>• Изброява изрази за общуване на чужд език – поздрав, представяне на продукт, обяснение на рецепта, приемане на поръчка</li> <li>• Назовава често използвани глаголи и изрази, свързани с посрещане и благодарност</li> <li>• Разпознава изрази за извинение, уточнение и отказ по учтив начин</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Води кратък диалог с професионални термини на чужд език</li> <li>• Представя изделия и съставки с основни фрази</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приема и предава поръчки на чужд език с разбираеми изрази</li> <li>• Използва учтиви фрази при затруднение или отказ</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да използва основен професионален чужд език за изпълнение на основни дейности по обслужване, като спазва културните и езиковите норми в работна среда</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава принципите на работа с основно професионално сладкарско оборудване</li> <li>• Изброява стъпките за работа със специализиран софтуер за рецептури и складови наличности</li> <li>• Води кратък диалог с професионални термини на чужд език</li> <li>• Посочва изискванията за правилно документиране на производствени процеси</li> <li>• Идентифицира рисковете при неправилно използване на оборудване и софтуер</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Настройва и използва правилно професионални кухненски машини</li> <li>• Въвежда данни в специализиран софтуер за рецептури и наличности</li> <li>• Регистрира коректно производствени етапи и справки в дигитална система</li> <li>• Спазва процедурите за безопасност и точност при работа с машини и софтуер</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 8</b>	<b>Приготвяне на хляб, хлебни, сладкарски и тестени изделия</b>
<b>Резултат от учене 8.1</b>	Прилага рецепти за сладкарски изделия и печива
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните групи сладкарски изделия и печива</li> <li>• Изброява съставките и етапите за приготвяне</li> <li>• Посочва технологичните параметри на работа (време, температура)</li> <li>• Идентифицира грешки при неправилно следване на рецептурите</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Следва технологични карти при приготвяне на изделия</li> <li>• Смесва съставки</li> <li>• Проверява консистенцията на смесите по време на процеса</li> <li>• Документира използваните материали в технологичния процес</li> </ul>

<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно прилага рецепти за разнообразни сладкарски изделия и печива в съответствие с изискванията за качество</li> </ul>
<b>Резултат от учене 8.2</b>	Приготвя тестени и сладкарски полуфабрикати
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните съставки – брашно, захар, яйца, какао, шоколад и т.н. за приготвяне на различни видове теста и кремове</li> <li>• Изброява технологичните етапи за приготвяне на тестени полуфабрикати</li> <li>• Познава основни видове пекарски изделия като хлябове и закуски</li> <li>• Посочва съотношенията и последователността при смесване на съставки</li> <li>• Идентифицира признаци за правилно омесено тесто или добре приготвен крем</li> <li>• Изброява условията и сроковете за съхранение на произведените полуфабрикати – температурен режим, опаковка</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Измерва съставките</li> <li>• Омесва тесто</li> <li>• Спазва технологичните инструкции</li> <li>• Приготвя базови кремове за сладкарски изделия</li> <li>• Приготвя различни видове хляб и тестени изделия, закуски от солено тесто, закуски от сладко тесто</li> <li>• Спазва технологичната последователност при приготвяне на полуфабрикати</li> <li>• Съхранява полуфабрикатите</li> <li>• Спазва изискванията за безопасност и качество</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно приготвя основни тестени и сладкарски полуфабрикати при спазване на технологичните норми и изисквания</li> </ul>
<b>Резултат от учене 8.3</b>	Приготвя сладкарски и пекарски изделия
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните техники за оформяне на сладкарски и пекарски изделия – глазиране, зафилване и др.</li> <li>• Изброява стандарти за размер и форма на различни изделия</li> <li>• Посочва изискванията за естетичен вид на готовите изделия</li> <li>• Идентифицира често допускани грешки при оформянето</li> <li>• Познава функциите и безопасната употреба на основно оборудване – фурни, миксери, котлони, тестомесачки, везни, блендери и др.</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оформя ръчно основни сладкарски и пекарски изделия по зададен модел</li> <li>• Използва форми, шпатули и други ръчни инструменти за оформяне</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спазва изискванията за пропорции и външен вид</li> <li>• Борави с основното оборудване според неговото предназначение</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно оформя основни сладкарски изделия, съблюдавайки стандартите за качество и естетика</li> </ul>
<b>Резултат от учене 8.4</b>	Термична обработка на сладкарски и пекарски изделия
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава температурните режими за печене на основни тестени и сладкарски изделия</li> <li>• Изброява показателите за готовност на изделията след достигане на готовност след термична обработка</li> <li>• Посочва влиянието на температурата и времето върху качеството на термична обработка</li> <li>• Идентифицира признаци на неправилна термична обработка (сурови, прегорели изделия)</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Настройва топлинния уред според технологичните изисквания</li> <li>• Следи времето и температурата при процеса на термична обработка</li> <li>• Преценява визуално готовността на изделията</li> <li>• Прилага правилата за безопасност при работа с топлинни съоръжения</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно извършва термична обработка на основни сладкарски изделия и печива, контролирайки качеството на крайния продукт</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава съставките и пропорциите за приготвяне на полуфабрикати</li> <li>• Изброява стъпките за оформяне на изделия</li> <li>• Посочва температурните режими за термична обработка и признаците за готовност на изделията</li> <li>• Идентифицира основните грешки при подготовка, оформяне и термична обработка</li> <li>• Разпознава продукти, обяснява техники, описва технологични операции и компоненти</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготвя основни сладкарски и пекарски полуфабрикати и крайни изделия</li> <li>• Оформя изделия по зададен технологичен модел</li> <li>• Настройва и използва правилно топлинните съоръжения</li> <li>• Обработва термично изделията, като спазва технологичните параметри за качество</li> <li>• Приготвя компоненти, прилага методи, спазва рецептура и хигиена, следи разход и ефективност</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul>

	<p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 9</b>	<b>Декорация и естетическо оформяне на хляб, хлебни, сладкарски и тестени изделия</b>
<b>Резултат от учене 9.1</b>	Прилага базови техники за декорация
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните техники за глазиране, шприцоване и моделиране</li> <li>• Изброява материали за декорация – кремове, фондан, шоколад</li> <li>• Посочва хигиенните изисквания при декорация</li> <li>• Идентифицира основни дефекти в украсяването</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготвя материали за декорация</li> <li>• Извършва глазиране и основна украса на изделия</li> <li>• Използва пошове, шпатули и декоративни инструменти</li> <li>• Поддържа хигиена на работното място при декорация</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно прилага базови техники за декорация на сладкарски изделия и печива при спазване на естетически и хигиенни изисквания</li> </ul>
<b>Резултат от учене 9.2</b>	Изработва тематични декоративни елементи
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава принципите на цветово съчетание и тематична украса</li> <li>• Изброява стилове на декорация според поводите</li> <li>• Посочва факторите за избор на материали според темата</li> <li>• Идентифицира специфични изисквания за празнични украси</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготвя материали за конкретни поводи</li> <li>• Изработва тематични декоративни елементи</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правилно изработва тематични декорации на сладкарски изделия и печива</li> </ul>
<b>Резултат от учене 9.3</b>	Разпознава несъответствия при декоративните елементи
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава критериите за естетическо качество на декорация (симетрия, чистота, цветови съчетания)</li> <li>• Изброява чести грешки при украсяване на сладкарски изделия и печива</li> <li>• Посочва стандартите за външен вид на изделията</li> <li>• Идентифицира отклонения от зададените стандарти</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наблюдава готовите декоративни изделия</li> <li>• Разпознава видими дефекти и несъответствия</li> <li>• Преценява резултата със зададените стандарти или модели</li> <li>• Докладва за отклонения на отговорното лице</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно разпознава отклонения в качеството на декоративните елементи и спазва процедурите за докладване</li> </ul>

<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава базови техники за декорация (глазиране, шприцоване, моделиране)</li> <li>• Изброява материали и инструменти за украса</li> <li>• Посочва основни изисквания за естетическо оформяне</li> <li>• Разпознава грешки и дефекти при декоративната обработка на изделията</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага базови техники за декорация на сладкарски изделия и печива</li> <li>• Изработва тематични елементи според зададена концепция</li> <li>• Разпознава отклонения в декоративната работа</li> <li>• Докладва за установени дефекти при декорацията</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 10</b>	<b>Организация и контрол на технологичните процеси при производство на сладкарски и пекарски изделия</b>
<b>Резултат от учене 10.1</b>	Организира прилагането на сложни рецептури при производството на сладкарски и пекарски изделия
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава всички групи сладкарски и пекарски изделия</li> <li>• Описва характеристиките, безопасното използване и регулацията на добавки – набухватели, оцветители, стабилизатори</li> <li>• Познава регионални и интернационални специалитети</li> <li>• Идентифицира технологичните параметри и критични точки в рецептурите</li> <li>• Познава стандартите за качество на крайния продукт</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организира последователността на операциите според технологични карти при приготвяне на изделия</li> <li>• Контролира правилното дозиране и влагане на съставки според рецептурите</li> <li>• Следи параметрите на процеса – температура, време, консистенция</li> <li>• Анализира грешки и отклонения в изпълнението</li> <li>• Документира грешки и отклонения в изпълнението</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно ръководи прилагането на сложни рецепти в съответствие със стандартите за безопасност и качество</li> </ul>
<b>Резултат от учене 10.2</b>	Организира спазване на технологичната последователност в производствения процес
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава взаимовръзките между отделните етапи на производствения процес</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва технологичната логика и критичните точки за всеки вид изделие</li> <li>• Познава методи за минимизиране на технологични загуби</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разработва технологични задачи по етапи</li> <li>• Следи хода на производствения процес</li> <li>• Оценява спазването на технологичната последователност</li> <li>• Регулира параметри при отклонения в процеса</li> <li>• Идентифицира рискове в технологичната последователност</li> <li>• Уведомява отговорните лица при установени отклонения</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способен е да осигури технологична последователност за достигане на високо качество на изделията</li> </ul>
<b>Резултат от учене 10.3</b>	Извършва контрол на качеството на пекарски и сладкарски изделия на всички етапи от производството
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава критериите за качество на сладкарските и пекарските изделия</li> <li>• Изброява допустими отклонения и дефекти</li> <li>• Посочва методите за преценка по време на производството</li> <li>• Познава реквизитите на протоколи за контрол на качеството</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверява състоянието на изделията визуално и тактилно</li> <li>• Оценява съответствието на изделията със стандартите</li> <li>• Попълва протоколи за контрол на качеството</li> <li>• Предприема корекции и коригиращи действия при отклонения</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отговорно проверява качеството на сладкарските и пекарските изделия по време на всички етапи на производството</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Анализира технологични процеси и идентифицира критични параметри</li> <li>• Разграничава спецификите на изделията и методите за контрол</li> <li>• Определя причини за технологични отклонения</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изготвя план за изпълнение и контрол на рецептура</li> <li>• Контролира производствения процес на избрано изделие</li> <li>• Извършва оценка на качеството и попълва протокол за контрол</li> <li>• Докладва несъответствия и предлага мерки</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>

<b>ЕРУ 11</b>	<b>Разработване на адаптирани и нови сладкарски и пекарски изделия</b>
<b>Резултат от учене 11.1</b>	Прилага рецептури за специализирани сладкарски и пекарски изделия
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава принципите на диетично, веганско и безглутеново хранене</li> <li>• Познава изискванията за хранене на различни потребителски групи – деца, възрастни, хора с различен интензитет на физическо натоварване и др.</li> <li>• Изброява заместители на традиционни съставки – замяна на глутен, млечни продукти, захар</li> <li>• Посочва изискванията за етикетиране на специализирани продукти</li> <li>• Идентифицира рисковете при грешки в специалните рецептури</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Създава нови рецептури, съобразени със здравословни изисквания</li> <li>• Адаптира съществуващи рецептури спрямо специални нужди на клиентите</li> <li>• Определя състава, технологичния процес и параметрите за производство</li> <li>• Съставя етикети за новите продукти съгласно нормативните изисквания</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно създава рецептури за специализирани сладкарски и пекарски изделия, като осигурява качество, безопасност и съответствие с нормативните изисквания</li> </ul>
<b>Резултат от учене 11.2</b>	Прилага съвременни технологии за производство на сладкарски и пекарски изделия
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава новите технологии в сладкарството, пекарството и кулинарията – темпериране, нискотемпературна обработка, вакуумни техники, молекулярна кухня</li> <li>• Изброява предимствата на съвременните методи спрямо класическите технологии</li> <li>• Посочва влиянието на модерните технологии върху качеството и безопасността</li> <li>• Идентифицира рисковете при неправилна употреба на съвременните технологии</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Избира подходящи технологични методи за различни изделия</li> <li>• Прилага съвременни техники в приготвянето на сладкарски и пекарски продукти</li> <li>• Следи технологичните параметри при използване на нови технологии</li> <li>• Оценява резултатите спрямо очакваното качество</li> </ul>

<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно внедрява съвременни технологични решения в производството на сладкарски и пекарски изделия</li> </ul>
<b>Резултат от учене 11.3</b>	Комбинира вкус и естетика в създаването на сладкарски и тестени продукти
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава принципите на балансиране на вкусове и текстури в сладкарството и пекарството</li> <li>• Изброява техники за визуално оформяне и стилови направления</li> <li>• Посочва връзката между състава и крайния вкус на изделието</li> <li>• Идентифицира фактори, влияещи върху сетивното възприятие на продуктите</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Създава сладкарски изделия с балансиран вкус и атрактивен външен вид</li> <li>• Прилага различни техники за оформяне и декорация според целевата група</li> <li>• Адаптира рецептите за оптимално съчетание на вкус, текстура и визия</li> <li>• Представя готовите изделия</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно съчетава вкус, текстура и визия при създаването на иновативни сладкарски продукти</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава принципите на разработване на специализирани сладкарски продукти</li> <li>• Изброява нови технологии в сладкарството и пекарството и техните предимства</li> <li>• Посочва изискванията за съчетаване на вкус и визия в продуктите</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Разработва и описва рецептури за специализирани изделия</li> <li>• Прилага съвременни технологии за производство на продукти</li> <li>• Създава изделия с балансиран вкус и професионална визия</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 12</b>	<b>Презентация, продажба и икономически аспекти</b>
<b>Резултат от учене 12.1</b>	Представя сладкарски и пекарски изделия с естетическа и търговска насоченост, включително на чужд език
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основни принципи на кулинарната естетика и презентация</li> <li>• Познава порционирането</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основите на поведението към клиента и принципите на ефективна комуникация</li> <li>• Познава начини за представяне на изделията на чужд език (термини, описания, презентационни фрази)</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Презентира изделия според стандарти и целеви групи</li> <li>• Използва чужд език при представяне на изделия</li> <li>• Сервира изделия с внимание към естетика и порциониране</li> <li>• Използва професионален език в комуникацията с клиенти</li> <li>• Съдейства на екипа по обслужване при представяне на изделия</li> <li>• Избира подходящ начин за представяне според типа клиент</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ефективно представя изделия с високо естетическо и търговско въздействие</li> <li>• Съдейства за повишаване на пазарната атрактивност на сладкарските и пекарските изделия</li> </ul>
<b>Резултат от учене 12.2</b>	Разработва рецепти и оферти в сладкарството и пекарството
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава принципите на създаване на рецепта – сезонност, хранителен състав, икономичност</li> <li>• Разбира нуждите на различни клиентски групи и пазарни сегменти</li> <li>• Познава факторите, влияещи върху търговския успех на изделията</li> <li>• Описва понятието „технологична и икономическа ефективност при планиране“</li> <li>• Познава структурата и целта на търговска оферта</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изготвя рецепти, съобразени с пазарната стратегия на фирмата</li> <li>• Съставя оферти за различни събития и целеви групи</li> <li>• Съобразява рецептурите с икономическа и технологична ефективност</li> <li>• Включва изделия, отговарящи на клиентски предпочитания</li> <li>• Оценява сезонни и пазарни фактори при планиране на асортимента</li> <li>• Съчетава кулинарна креативност с икономическа целесъобразност</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Работи в екип при разработване на нови предложения, съобразени с фирмената стратегия</li> </ul>
<b>Резултат от учене 12.3</b>	Прилага икономически подход при управление на ресурси и формиране на цени в сладкарско-пекарската дейност
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основни икономически термини – себестойност, надценка, печалба, рентабилност, режийни разходи, продажна цена бруто, нето, фира и др.</li> <li>• Описва основни видове разходи при производство</li> <li>• Познава методите за кулинарна калкулация и връзката им с реалната рецептурна база</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Посочва предимствата и недостатъците на собствено производство спрямо външни полуфабрикати</li> <li>• Описва влиянието на сезонност, загуби и икономичност върху формирането на цени</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Калкулира себестойност на изделия въз основа на рецептури</li> <li>• Изчислява съотношение бруто/нето и загуби</li> <li>• Определя продажна цена с включени режийни и пазарни фактори</li> <li>• Използва калкулационна таблица или софтуер за изчисления</li> <li>• Оценява разходна ефективност на рецепти и изделия</li> <li>• Предоставя данни за финансов анализ и контрол</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ефективно прилага икономически подход при управление на ресурси и формиране на цени в сладкарско-пекарската дейност</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Владее основни теоретични знания по икономика и ценообразуване</li> <li>• Познава структурата и елементите на търговската оферта</li> <li>• Разбира принципите на презентация и клиентско поведение</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Съставя технологична карта и рецептурник с калкулирана себестойност и продажна цена</li> <li>• Изготвя и представя тематична оферта за конкретна целева група</li> <li>• Презентира изделие по кулинарни и търговски критерии</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 13</b>	<b>Управление на ресурси</b>
<b>Резултат от учене 13.1</b>	Организира производствения процес в сладкарското производство и пекарството
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава етапите на организация на производствения процес в сладкарството и пекарството</li> <li>• Изброява факторите, влияещи върху производствения капацитет и ефективност</li> <li>• Посочва методи за оптимизация на производствения поток</li> <li>• Идентифицира рисковете от лоша организация на производството</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Планира етапите на производство според обемите и сроковете на поръчки</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разпределя задачите между членовете на екипа според уменията им</li> <li>• Осигурява необходимите суровини, оборудване и инструменти за производство</li> <li>• Следи за спазването на технологичните процеси и сроковете</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно организира и управлява производствения процес в сладкарски цех и пекарни, като осигурява ефективност и високо качество</li> </ul>
<b>Резултат от учене 13.2</b>	Управлява работното време и ангажираността на екипа
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава принципите на планиране на работни графици</li> <li>• Описва нормативните изисквания за работно време, почивки, смени, отпуски</li> <li>• Описва начини за оптимизиране на човешкия ресурс</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Съставя графици за смени, съобразени с работното натоварване</li> <li>• Води отчетност за работното време и отсъствия</li> <li>• Предвижда нуждите от допълнителен персонал при натоварване</li> <li>• Поддържа трудовата дисциплина и уважение към правата на работниците</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ефективно управлява работното време и ангажираността на екипа</li> </ul>
<b>Резултат от учене 13.3</b>	Оценява изпълнението на работата на екипа
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава методи за наблюдение и оценка на работата</li> <li>• Описва основни принципи за ефективна комуникация в екип</li> <li>• Описва подходи за мотивация на персонала</li> <li>• Описва методи за предотвратяване и разрешаване на конфликти в производствена среда</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наблюдава изпълнението на задачите</li> <li>• Докладва изпълнението на задачите</li> <li>• Провежда разговори с колеги относно очакванията и ангажиментите</li> <li>• Анализира отклонения и постижения в изпълнението</li> <li>• Предлага подобрения за ефективност и качество</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Осъществява целенасочена и ефективна комуникация с членовете на екипа при разпределение, проследяване и коригиране на работни дейности</li> </ul>
<b>Резултат от учене 13.4</b>	Планира използването на суровини, материали и енергия
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава методите за планиране на потреблението на суровини и материали</li> <li>• Изброява начините за оптимизация на ресурсите и минимизиране на отпадъците</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Посочва основните параметри за енергийна ефективност в производствения процес</li> <li>• Идентифицира загуби и разхищения в процеса на производство</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изготвя план за нуждите от суровини и материали за производствения период</li> <li>• Следи използването на ресурси спрямо технологичните норми</li> <li>• Анализира отклонения между планирано и реално потребление</li> <li>• Докладва резултатите от използването на ресурсите пред ръководството</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно планира, управлява и отчита използването на суровини, материали и енергия в сладкарското производство и пекарството за повишаване на ефективността</li> </ul>
<b>Резултат от учене 13.5</b>	Работи със специализирани документи и рецептури на чужд език
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава структурата и съдържанието на технологични карти и рецепти на чужд език</li> <li>• Изброява често използвани технически термини за процеси, като печене, замесване, охлаждане, декориране</li> <li>• Посочва правилата за превод и адаптация на рецептури и технологични инструкции</li> <li>• Идентифицира възможни неточности при използване на чуждоезикови документи</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чете и разбира рецептури и технологични инструкции на чужд език</li> <li>• Адаптира съдържание на рецепти спрямо специфичните производствени условия</li> <li>• Попълва основни производствени документи (карти за производство, отчети) на чужд език</li> <li>• Работи със специализирани каталози и продуктови спецификации</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно работи със специализирани рецепти и производствени документи на чужд език в сладкарството и пекарството</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава принципите за организация на производствения процес и управление на екипи</li> <li>• Изброява методи за оптимизация на използването на ресурси</li> <li>• Посочва основните изисквания за ефективно и устойчиво производство</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Организира производствения процес и разпределя задачите в екипа</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Планира и отчита използването на суровини, материали и енергия</li> <li>• Осигурява ефективна комуникация и разрешаване на конфликти в екипа</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 14</b>	<b>Управление на качеството и безопасността на храните в сладкарството и пекарството</b>
<b>Резултат от учене 14.1</b>	Прилага изискванията за качество и безопасност на храните в производствения процес
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Изброява етапите за разработване и прилагане на система за безопасност на храните</li> <li>• Посочва задълженията на персонала според стандартите за безопасност</li> <li>• Идентифицира потенциални опасности в сладкарското производство</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разработва основни документи за система HACCP – диаграми на процеса, план за контрол</li> <li>• Определя опасности и рискове в производствения процес</li> <li>• Внедрява процедури за самоконтрол на критични етапи</li> <li>• Следи спазването на изискванията за безопасност в реална производствена среда</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно разработва и прилага системи за управление на безопасността на храните в сладкарското и пекарското производство</li> </ul>
<b>Резултат от учене 14.2</b>	Контролира съответствието с нормативната уредба за храните
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава действащите нормативни актове за безопасност на храните в България и ЕС</li> <li>• Изброява задължителните елементи за етикетиране на хранителни продукти</li> <li>• Посочва регламентите за специализирани храни – диетични, детски, безглутенови, алергени</li> <li>• Идентифицира последствията от неспазване на нормативните изисквания</li> </ul>

<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверява съответствието на производствени процеси и продукти с нормативната база</li> <li>• Следи правилното етикетирание на сладкарските и пекарските изделия</li> <li>• Съставя и поддържа документация за проследимост на суровини и продукти</li> <li>• Защишава системата при проверки от контролни органи</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно осъществява контрол за спазване на нормативната уредба в сладкарското и пекарското производство</li> </ul>
<b>Резултат от учене 14.3</b>	Координира внедряването на устойчиви практики в производството
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава принципите на устойчивото развитие в хранително-вкусовата промишленост</li> <li>• Изброява добрите практики за намаляване на отпадъците и оптимизиране на ресурсите</li> <li>• Посочва възможности за използване на екологични суровини и опаковки</li> <li>• Идентифицира рисковете при внедряване на устойчиви практики</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разработва планове за намаляване на отпадъците и оптимизация на процесите</li> <li>• Внедрява устойчиви методи за производство (икономия на вода, енергия, суровини)</li> <li>• Следи ефекта от внедрените устойчиви практики</li> <li>• Документира резултатите от устойчивите инициативи</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно организира и координира внедряването на устойчиви и екологични практики в сладкарското и пекарското производство</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основите на системите HACCP и ISO за безопасност на храните</li> <li>• Изброява нормативните изисквания за хранителни продукти и етикетирание</li> <li>• Посочва принципите на устойчивото производство в сладкарството и пекарството</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Разработва документация за система за безопасност на храните (HACCP план)</li> <li>• Осъществява проверки за съответствие с нормативната база</li> <li>• Изготвя план и отчита внедряване на устойчиви практики в производството</li> </ul>

<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 15</b>	<b>Управление на човешки ресурси</b>
<b>Резултат от учене 15.1</b>	Организира и управлява работата на сладкарски екип
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава йерархията и разпределението на ролите в конкретното място</li> <li>• Познава методи за ефективно разпределение на задачите и отговорностите</li> <li>• Разграничава стилове на лидерство и тяхното влияние върху работния климат</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Съставя графици и планира натоварване според нуждите на производствения процес</li> <li>• Координира работата между различни сектори (помощници, сладкари, декоратори и др.)</li> <li>• Прилага подходящ стил на управление според ситуация и екип</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поддържа ефективен и дисциплиниран работен ритъм</li> <li>• Демонстрира отговорност и лидерство при организиране на колективната дейност</li> <li>• Предотвратява и управлява конфликти в екипа</li> </ul>
<b>Резултат от учене 15.2</b>	Оценява изпълнението и се грижи за професионалното развитие на персонала
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основни методи за оценка на представянето (наблюдение, обратна връзка, интервю)</li> <li>• Разбира принципите на мотивация и екипна ефективност</li> <li>• Обяснява ролята на наставничеството в професионалното развитие</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Провежда наблюдение и предоставя конструктивна обратна връзка</li> <li>• Участва в процеса на въвеждане и наставяване на нови служители</li> <li>• Идентифицира нужди от допълнително обучение или корективни мерки</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Осигурява подходящи условия за адаптация и развитие на служителите</li> <li>• Подпомага личното и професионалното израстване на членовете на екипа</li> <li>• Поддържа дух на сътрудничество и култура на учене в сладкарското и пекарското производство</li> </ul>
<b>Резултат от учене 15.3</b>	Планира квалификацията, преквалификацията и кариерното развитие на персонала

<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава изискванията и възможностите за обучение в професията</li> <li>• Разграничава вътрешнофирмено и външно обучение, наставничество, сертификация</li> <li>• Познава основни принципи на кариерното развитие – вертикално и хоризонтално израстване</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Планира вътрешни обучения, демонстрации и професионални събития</li> <li>• Води наблюдение над напредъка на служители и прави предложения за развитие</li> <li>• Подпомага създаването на среда, насърчаваща учене и усъвършенстване</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Създава дългосрочна визия за развитие на персонала</li> <li>• Съдейства за изготвяне на планове за квалификация и повишаване на мотивацията</li> <li>• Осигурява приемственост и стабилност на екипа чрез стратегическо планиране</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава принципи на управление на персонал, оценка, мотивация и кариерно развитие</li> <li>• Обяснява ролята на лидера/ръководителя в съвременния кулинарен екип</li> <li>• Разграничава подходи за наставничество, вътрешно обучение и кариерно напредване</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Съставя график на персонал и разпределя отговорности</li> <li>• Провежда симулация на оценка и обратна връзка с член на екип</li> <li>• Представя примерен план за професионално развитие или обучение на служител</li> <li>• Демонстрира роля на лидер в решаване на казус с организационен или човешки проблем</li> </ul>
<b>Средства за оценяване:</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 16</b>	<b>Финансово управление и контрол</b>
<b>Резултат от учене 16.1</b>	Анализира финансови показатели, свързани с производствената дейност

<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основни понятия от счетоводството – приходи, разходи, себестойност, печалба, марж, ДДС</li> <li>• Описва видове разходи – преки, непреки, постоянни, променливи</li> <li>• Познава структурата, предназначението и основните елементи на бюджета в общественото хранене</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Събира и обработва първични счетоводни данни – фактури, касови бележки, складови наличности</li> <li>• Участва в изготвяне и следене на бюджет по пера – продукти, заплати, разходи</li> <li>• Анализира отклонения между планирано и реално изпълнение</li> <li>• Поддържа основна финансова отчетност на производството</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Участва във финансовия анализ на производствената дейност и подпомага бюджетното планиране чрез коректна обработка на данни и отчетност</li> </ul>
<b>Резултат от учене 16.2</b>	Калкулира себестойност и формира продажни цени на изделия и услуги
<b>Знания:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава структурата на калкулационна таблица и рецептурна документация</li> <li>• Описва компонентите на себестойността – суровини, разходни норми, труд, енергия</li> <li>• Посочва принципи за ценообразуване – надценка, рентабилност, конкуренция</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Извършва калкулации за единични порции и групови заявки</li> <li>• Формира продажна цена спрямо желан марж и пазарни условия</li> <li>• Използва електронни инструменти или софтуер за калкулиране</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правилно определя себестойност и формира продажни цени в съответствие с пазарните условия и изискванията за рентабилност</li> </ul>
<b>Резултат от учене 16.3</b>	Контролира икономическите аспекти на доставките и ресурсната ефективност в сладкарското и пекарското производство
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните икономически рискове в снабдителната верига – презапасяване, разхищение, загуби</li> <li>• Описва методи за инвентаризация, контрол на разходи и анализ на загуби</li> <li>• Описва принципите на устойчивото използване на ресурси</li> </ul>

<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Следи наличности, срокове и използване на суровини</li> <li>• Изготвя справки за разходи, загуби и отклонения от плана</li> <li>• Води точна и навременна отчетност за ресурси и разходи</li> <li>• Анализира причините за икономически отклонения</li> <li>• Предлага мерки за оптимизация на снабдяването и използването на ресурси</li> <li>• Прилага устойчиви финансови практики за намаляване на разходите</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подпомага ефективното управление на ресурсите и доставките чрез точен контрол, анализ и предложения за оптимизация в съответствие с икономическите цели на производството</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава счетоводни и финансови понятия, свързани с производствената дейност</li> <li>• Разграничава структури на разходи, принципи на ценообразуване и елементи на бюджет</li> <li>• Обяснява ролята на себестойността в управлението на обекта</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изготвя калкулация за изделие на база рецептурник</li> <li>• Попълва бюджетен план или справка по разходно перо</li> <li>• Демонстрира умения за работа със счетоводен или калкулационен софтуер</li> <li>• Анализира отклонения между план и реализация по зададен казус</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 17</b>	<b>Маркетинг в сладкарството и пекарството</b>
<b>Резултат от учене 17.1</b>	Подпомага маркетинговите дейности и позициониране на продукцията
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава вкусовата и технологичната съвместимост на различните суровини, полуфабрикати и продукти, които се използват в сладкарството и пекарството</li> <li>• Познава основните принципи на маркетинг в хранително-вкусовата промишленост</li> <li>• Изброява маркетинговите канали за реализация на сладкарски и пекарски продукти</li> <li>• Посочва техники за популяризиране на нови продукти</li> <li>• Идентифицира особеностите на целевите потребителски групи</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описва основни онлайн платформи за реклама и представяне</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Съчетава вкусове и технологии при работа с различни суровини, полуфабрикати и продукти, които се използват в сладкарството и пекарството</li> <li>• Съдейства за разработване на маркетингови кампании за нови продукти</li> <li>• Съдейства при организиране на дегустации, промоции и представяния на продукти</li> <li>• Анализира обратна връзка от пазара</li> <li>• Работи с основни онлайн платформи за реклама и представяне</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Активно подпомага маркетинговите активности на сладкарското и пекарското производство за по-добро позициониране на продуктите на пазара</li> </ul>
<b>Резултат от учене 17.2</b>	Участва в разработване и реализиране на маркетингови кампании и комуникационни стратегии
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основни инструменти на комуникационния микс: реклама, дигитален маркетинг, събития, PR</li> <li>• Описва особености на онлайн комуникацията в гастрономията</li> <li>• Познава ролята на социалните мрежи, уебстраници и платформи за доставка при популяризиране и продажба на изделия</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Създава съдържание (снимки, описания, публикации) за дигитална среда</li> <li>• Използва дигитални канали за популяризиране на продукти и събития</li> <li>• Представя обекта пред клиенти/партньори по атрактивен и професионален начин</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Участва в изпълнение на маркетингови и комуникационни дейности в съответствие с имиджа и пазарната стратегия на обекта</li> </ul>
<b>Резултат от учене 17.3</b>	Използва маркетингови данни за подобряване на клиентското изживяване и повишаване на продажбите
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава принципите на клиентска удовлетвореност и лоялност</li> <li>• Описва методи за събиране на обратна връзка (анкети, рецензии, социални мрежи)</li> <li>• Описва значението на статистика и ключови показатели (например повторяемост, отзиви)</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Анализира отзиви, предпочитания и поведение на клиентите</li> <li>• Предлага подобрения в асортимента, обслужването или комуникацията</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Съдейства за разработване на оферти, програми за лоялност или промоции</li> <li>• Извършва класификация на ястия по продажби и рентабилност</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Използва маркетингови данни за предлагане на подобрения, ориентирани към клиента, с цел повишаване на продажбите и конкурентоспособността</li> </ul>
<b>Резултат от учене 17.4</b>	Комуникира професионално на чужд език с клиенти и партньори
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основната терминология в сладкарството и пекарството на чужд език (например видове теста, кремове, шоколадови техники)</li> <li>• Изброява стандартни изрази за комуникация с клиенти и бизнес партньори</li> <li>• Посочва правилата за учтива писмена и устна комуникация в професионален контекст</li> <li>• Идентифицира типични затруднения в межкултурната комуникация</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Посреща, консултира и обслужва клиенти</li> <li>• Води базов бизнес разговор с доставчици и партньори на чужд език</li> <li>• Изготвя кратка професионална кореспонденция (имейли, поръчки) на чужд език</li> <li>• Следи за културни особености в комуникацията</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно осъществява основна професионална комуникация на чужд език с клиенти, доставчици и партньори в сладкарството и пекарството</li> </ul>
<b>Резултат от учене 17.5</b>	Представя продукти и проекти на чужд език
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните принципи за представяне на продукти и идеи на чужд език</li> <li>• Изброява ключови елементи на кратка професионална презентация (описание на продукт, технология, съставки, целева група) на чужд език</li> <li>• Посочва подходяща терминология за описване на вкусови и визуални характеристики на продукти на чужд език</li> <li>• Идентифицира културни различия при представяне на сладкарски продукти на чужд език</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготвя кратко устно или писмено представяне на сладкарски продукт на чужд език</li> <li>• Описва съставките, технологичния процес и характеристиките на продукта на чужд език</li> <li>• Отговаря на основни въпроси относно продукта на чужд език</li> <li>• Използва професионална терминология на чужд език за убеждаване на клиенти или партньори</li> </ul>

<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно представя сладкарски и пекарски продукти и проекти на чужд език, като използва професионална терминология и комуникационни стратегии</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основната терминология в областта на сладкарството и пекарството на чужд език</li> <li>• Изброява основните принципи на професионалната комуникация и представяне</li> <li>• Посочва правилата за работа с чуждоезикови технологични документи</li> <li>• Познава основни инструменти на комуникационния микс: реклама, дигитален маркетинг, събития, PR</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Води базов професионален разговор с клиенти/доставчици на чужд език</li> <li>• Работи с рецептури и технологични инструкции на чужд език</li> <li>• Изготвя кратка презентация или представяне на продукт на чужд език</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 18</b>	<b>Стратегическо управление на сладкарското производство</b>
<b>Резултат от учене 18.1</b>	Прилага стратегия за развитие на производството
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните принципи на стратегическото управление</li> <li>• Изброява методите за анализ на бизнес средата (SWOT и PEST анализи)</li> <li>• Посочва етапите за разработване на стратегически план</li> <li>• Идентифицира факторите за устойчиво развитие на сладкарски и пекарски бизнеси</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Анализира външни и вътрешни фактори, влияещи върху производството</li> <li>• Изготвя стратегия за развитие на сладкарско и пекарско производство</li> <li>• Определя цели, приоритети и индикатори за успех</li> <li>• Адаптира стратегическия план спрямо променящата се среда</li> <li>• Обучава по-ниските нива на техники и технологии за по-добра ефективност на производствения процес</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно разработва и прилага стратегически план за развитие на сладкарското и пекарското производство, отчитайки устойчивост, иновации и бизнес възможности</li> </ul>

<b>Резултат от учене 18.2</b>	Организира и контролира производствените процеси
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава принципите на оперативното управление и контрол на производството</li> <li>• Изброява техники за планиране и оптимизация на производствените процеси</li> <li>• Посочва методите за мониторинг на качеството и ефективността</li> <li>• Идентифицира рисковете при управление на производствени процеси</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разпределя ресурсите за максимална ефективност</li> <li>• Осъществява контрол върху спазването на технологичните стандарти</li> <li>• Анализира оперативни данни и отчита резултати</li> <li>• Взема коригиращи мерки при установени несъответствия</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно организира, контролира и оптимизира производствените процеси в сладкарското и пекарското производство</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава принципите на стратегическо и оперативно управление в сладкарското производство и пекарството</li> <li>• Изброява основните техники за бюджетиране, оптимизация на процеси и управление на ресурси</li> <li>• Посочва факторите за устойчиво развитие на производството</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Разработва стратегически план за развитие на сладкарско и пекарско производство</li> <li>• Организира и контролира производствените процеси в реална или симулирана среда</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	<p>Част по теория на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> <p>Част по практика на професията:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>
<b>ЕРУ 19</b>	<b>Иновации и устойчиво развитие в сладкарството и пекарството</b>
<b>Резултат от учене 19.1</b>	Разработва иновационни решения в сладкарското и пекарското производство
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава тенденциите за иновации в сладкарството, пекарството и хранителната индустрия</li> <li>• Изброява примери за технологични иновации</li> <li>• Посочва методи за разработване и внедряване на нови продукти и технологии</li> <li>• Идентифицира факторите за успешно управление на иновационни проекти</li> </ul>

<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Анализира нуждите за иновации в производството</li> <li>• Разработва нови рецептури, технологични процеси или продукти</li> <li>• Планира внедряването на иновационни решения</li> <li>• Оценява резултатите от прилагането на иновации</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно разработва и внедрява иновационни решения в сладкарското и пекарското производство с цел повишаване на конкурентоспособността и ефективността</li> </ul>
<b>Резултат от учене 19.2</b>	Интегрира устойчиви практики в производствения процес
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава принципите на кръговата икономика и устойчивото производство</li> <li>• Изброява методи за минимизиране на енергийните разходи и хранителните отпадъци</li> <li>• Посочва възможности за използване на биоразградими опаковки, ядливи опаковки и екологични материали</li> <li>• Идентифицира въздействието на производството върху околната среда</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разработва стратегии за намаляване на отпадъците и енергийната консумация</li> <li>• Избира устойчиви суровини и технологии</li> <li>• Внедрява мерки за екологосъобразно производство</li> <li>• Следи ефективността на устойчивите инициативи и предлага подобрения</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятелно интегрира устойчиви практики в сладкарското и пекарското производство в съответствие със съвременните екологични стандарти</li> </ul>
<b>Резултат от учене 19.3</b>	Участва в научноизследователска и развойна дейност в сладкарството и пекарството
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните стъпки при разработване и тестване на нови сладкарски и пекарски продукти</li> <li>• Изброява методите за събиране на данни от продуктови тестове</li> <li>• Посочва важността на обратната връзка от потребители за развойната дейност</li> <li>• Идентифицира процедурите за безопасност при изпитвания на нови продукти</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Асистира в изпитвания на нови рецептури и технологии</li> <li>• Събира обратна връзка за качеството на нови изделия</li> <li>• Попълва базова документация от тестове и наблюдения</li> <li>• Съдейства за внедряването на подобрени продукти</li> </ul>
<b>Компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Активно подпомага процесите на тестване и внедряване на нови сладкарски и пекарски продукти и технологии в съответствие със стандартите за безопасност и качество</li> </ul>
<b>Критерии за оценяване на ЕРУ</b>	Част по теория на професията:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава тенденциите и принципите за иновации и устойчиво развитие в сладкарството и пекарството</li> <li>• Изброява методите за разработване на нови продукти и технологии</li> <li>• Посочва основните стъпки за научноизследователска и развойна дейност</li> </ul> Част по практика на професията: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Разработва и внедрява иновационно решение (нов продукт, процес или технология)</li> <li>• Прилага мерки за устойчиво производство</li> <li>• Организира и отчита резултатите от проект за научноизследователска дейност</li> </ul>
<b>Средства за оценяване</b>	Част по теория на професията: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Писмен изпит</li> </ul> Част по практика на професията: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изпълнение на практическа задача по индивидуално задание по практика</li> </ul>

#### 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	ЕПУ № ... от списъка по т. 3.1. (мин. 3 броя ЕПУ, поне 1 ЕПУ е от специфичната ПП)
I	2	ЕПУ 1, ЕПУ 3, ЕПУ 5 ЕПУ 1, ЕПУ 3, ЕПУ 6 ЕПУ 4, ЕПУ 5, ЕПУ 6 ЕПУ 1, ЕПУ 2, ЕПУ 5 ЕПУ 1, ЕПУ 2, ЕПУ 6
II	3	ЕПУ 2, ЕПУ 6, ЕПУ 8 ЕПУ 2, ЕПУ 3, ЕПУ 7 ЕПУ 4, ЕПУ 9, ЕПУ 10 ЕПУ 1, ЕПУ 2, ЕПУ 10
III	4	ЕПУ 1, ЕПУ 10, ЕПУ 14 ЕПУ 2, ЕПУ 11, ЕПУ 12 ЕПУ 3, ЕПУ 6, ЕПУ 13 ЕПУ 10, ЕПУ 13, ЕПУ 14
IV	5	неприложимо

#### 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 физическа 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.

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. Темпериращи машини за шоколад.

4. Фурни за печене.

5. Етажна подова пещ.

6. Конвектомат.

7. Работни плотове от неръждаема стомана – минимум 1,5 м<sup>2</sup> 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.; минивезни – 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:

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 „Туризм“ 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.