

**Професионално направление: Хранителни технологии код 541**  
**Професия: Хлебар-сладкар код 541030**  
**Специалност: Производство на сладкарски изделия код 5410302**

**Втора степен на професионална квалификация**

След завършване на професионалното обучение по професията “Хлебар-сладкар ” – специалност “Производство на сладкарски изделия”, обучаваният трябва да знае и умее да приема, съхранява и подготвя суровини, да произвежда сладкарски изделия, да обслужва съответното технологично оборудване, като:

- ✓ приема, окачествява, съхранява и подготвя основни и спомагателни суровини, материали и полуфабрикати за производство на сладкарски изделия;
- ✓ разчита технологични инструкции, схеми и рецептури;
- ✓ разбира технологичната последователност на процесите и операциите при производството на сладкарски изделия;
- ✓ знае предназначението, принципите на действие, начините за безопасно обслужване на машини, съоръжения, ръчни инструменти и прибори, сглобява и демонтира основни части при почистване на технологичното оборудване;
- ✓ опакова, съхранява и експедира готова продукция;
- ✓ познава и прилага санитарно-хигиенните изисквания и здравословните и безопасни условия на труд при производството на сладкарски изделия.

| №        | Наименование на предметите  | Теория    | Практика   | Общ брой часове |
|----------|---|-----------|------------|-----------------|
| <b>А</b> | <b>I Модул Обща професионална подготовка</b>  | <b>79</b> | <b>103</b> | <b>182</b>      |
|          | Основи на пазарната икономика   | 10        | 8          | 18              |
|          | Трудови и осигурителни отношения  | 15        | 9          | 24              |
|          | ЗБУТ, Противопожарна охрана, Екология   | 12        | 4          | 16              |
|          | Комуникация, делово общуване, работа в екип   | 15        | 9          | 24              |
|          | Работа с компютър   | 15        | 45         | 60              |
|          | Английски език  | 12        | 28         | 40              |
| <b>Б</b> | <b>II Отраслова професионална подготовка</b>  | <b>93</b> | <b>75</b>  | <b>168</b>      |
|          | Икономика, организация и управление на предприятието  | 16        | 8          | 24              |
|          | Санитарно – хигиенни изисквания и норми при производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия   | 14        | 10         | 24              |
|          | Суровини и материали за производства на хляб, хлебни и сладкарски изделия. Технохимичен контрол | 28        | 28         | 56              |
|          | Техника на производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия                                    | 23        | 23         | 46              |

|          |  |            |            |            |
|----------|--|------------|------------|------------|
|          | Хигиена на хранене и хранително законодателство    | 12         | 6          | 18         |
| <b>В</b> | <b>III Специфична професионална подготовка</b>     | <b>86</b>  | <b>232</b> | <b>318</b> |
|          | Технология на производства на сладкарските изделия | 86         | 232        | 318        |
|          | <b>Всичко А + Б + В</b>                            | <b>258</b> | <b>410</b> | <b>668</b> |