

**ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ ЗА КУРСА:**

- **Продължителност:**  
**660 уч. ч. (4 МЕСЕЦА)**
- **Възможност за**  
**НАСТАНЯВАНЕ В ОБЩЕЖИТИЕ**
- **Документ:**  
**СВИДЕТЕЛСТВО ЗА**  
**ПРОФЕСИОНАЛНА**  
**КВАЛИФИКАЦИЯ**

**ЗАПИСВАНЕ:**

- **РЕГИСТРИРАНИТЕ БЕЗРАБОТНИ**  
**ЛИЦА ПОДАВАТ ЗАЯВЛЕНИЕ В**  
**ДБТ ПО МЕСТОЖИВЕЕНЕ.**
- **РАБОТОДАТЕЛИТЕ И ФИЗИ-**  
**ЧЕСКИТЕ ЛИЦА ПОДАВАТ ЗАЯВКА**  
**ПО ОБРАЗЕЦ НА ДП БГЦПО –**  
**ОТ ИНТЕРНЕТ СТРАНИЦАТА**

**ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО**

Придобиват се знания и умения за:

- съхраняване, подготовка и дозиране на суровини, материали и полуфабрикати;
- етикетиране, опаковка и експедиране на готова продукция;
- работа с машини и съоръжения, използвани в технологичния процес;
- замесване на теста за различни видове хляб и механична обработка на готовото тесто;
- направа на сочни и сухи сладкарски изделия, полуфабрикати и сладкарски основи;
- изработва елементи за художествена украса чрез шаблон и ръчно моделиране и др.

**СЪДЪРЖАНИЕ НА ОБУЧЕНИЕТО**

- Здравословни и безопасни условия на труд;
- Трудово-правно законодателство;
- Комуникация в трудовата дейност;
- Микробиология;
- Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост;
- Хигиена на храните и хранително законодателство;
- Машини и съоръжения в предприятията за производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия;
- Суровини и материали за производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия;
- Технология на сладкарските изделия;
- Художествено оформяне и моделиране на сладкарски изделия;
- Производствена практика.

