

**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;
- изработване на елементи за художествена украса чрез шаблон и ръчно моделиране.

**СЪДЪРЖАНИЕ НА ОБУЧЕНИЕТО**

- Здравословни и безопасни условия на труд;
- Трудово-правно законодателство;
- Комуникация в трудовата дейност;
- Мотивация, предприемачество и комуникативни умения;
- Икономика;
- Компютърно обучение;
- Чужд език по професията;
- Техническо чертане;
- Машинознание;
- Автоматизация на производството;
- Хигиена на хранене 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 хляба и хлебните изделия;
- Приложна декорация;
- Производствена практика.

