

**МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**

*ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО  
РАВНИЩЕ - завършено основно образование  
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - 5 години  
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - дневна  
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - клас  
ИЗХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО  
РАВНИЩЕ – завършен XII клас  
НИВО ПО НАЦИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИОННА  
РАМКА (НКР) – 4  
РАМКОВА ПРОГРАМА В - ВАРИАНТ „В6”*

**ТИПОВ УЧЕБЕН ПЛАН**

**ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ С ПРИДОБИВАНЕ НА  
ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ  
БЕЗ ИНТЕНЗИВНО И БЕЗ РАЗШИРЕНО ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК**

Утвърден със Заповед № РД 09 - 3452 / 14.09.2017г.

**СПЕЦИАЛНОСТ : код 5410102 „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия”**

**ПРОФЕСИЯ: код 541010 „Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост”**

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:**

**код 541 „Хранителни технологии”**

София, 2017 г.

## **I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС**

<b>VIII, IX, X, XI и XII клас</b>	<b>I срок - 18 учебни седмици</b>
<b>VIII и IX клас</b>	<b>II срок - 18 учебни седмици</b>
<b>X клас</b>	<b>II срок - 20 учебни седмици, от които 2 седмици за производствена практика</b>
<b>XI клас</b>	<b>II срок - 20 учебни седмици, от които 2 седмици за производствена практика</b>
<b>XII клас</b>	<b>II срок – 13 учебни седмици, от които 2 седмици за производствена практика</b>

**ВАКАЦИИ:** Съгласно утвърдения от министъра на образованието и науката за конкретната учебна година график.

**II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ ПО КЛАСОВЕ И ЕТАПИ НА СРЕДНАТА СТЕПЕН**

№	Видове подготовка, учебни предмети/модули	I гимназиален етап					II гимназиален етап					ОБЩО
		Класове				Общо	Класове			Общо		
		VIII	IX	X			VIII-X	XI	XII		XI-XII	VIII-XII
Учебни седмици	36	36	36	2		36	2	29	2			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Раздел А – задължителни учебни часове</b>												
<b>I. Общобразователна подготовка</b>												
1.	Български език и литература	144	108	108		360	108		87		195	555
2.	Чужд език – ...	144	72	72		288						288
3.	Чужд език – ...		72	72		144	72		58		130	274
4.	Математика	108	108	72		288	72		58		130	418
5.	Информационни технологии	36	36	18		90						90
6.	История и цивилизации	72	72	126		270						270
7.	География и икономика	36	36	90		162						162
8.	Философия	36	36	72		144						144
9.	Гражданско образование						36		29		65	65
10.	Биология и здравно образование	54	36	72		162						162
11.	Физика и астрономия	54	36	72		162						162
12.	Химия и опазване на околната среда	36	54	72		162						162
13.	Музика	18	18	18		54						54
14.	Изобразително изкуство	18	18	18		54						54
15.	Физическо възпитание и спорт	72	72	72		216	72		58		130	346
<b>II. Обща професионална подготовка</b>												
1.	Чужд език по професията – ...						72		58		130	130
2.	Здравословни и безопасни условия на труд		18			18						18
3.	Предприемачество	36				36						36
4.	Икономика			36		36						36
	<b>Общо за раздел А</b>	<b>864</b>	<b>792</b>	<b>990</b>		<b>2646</b>	<b>432</b>		<b>348</b>		<b>780</b>	<b>3426</b>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Раздел Б - избираеми учебни часове</b>												
	Отраслова и специфична професионална подготовка	36	72	126		234	648		522		1170	1404
<i>III.</i>	<i>Отраслова професионална подготовка</i>											
1.	Машинознание		18			18						18
2.	Техническо чертане		18			18						18
3.	Електротехника и електроника						36				36	36
4.	Автоматизация на производството						18				18	18
5.	Хигиена на храните и хранително законодателство						36				36	36
<i>IV.</i>	<i>Специфична професионална подготовка</i>											
6.	Основи на технологията на хранителните продукти	36				36						36
7.	Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост						54				54	54
8.	Суровини и материали в хранително-вкусовата промишленост		36			36						36
9.	Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия						36				36	36
10.	Технология на специалността						144	47			191	191
11.	Приложна декорация						36				36	36
12.	Технологично обзавеждане на специалността						72	40			112	112
13.	Микробиология						36				36	36
14.	Микробиология на специалността							29			29	29
15.	Технологичен контрол на производството							58			58	58
16.	Технологично проектиране							47			47	47
17.	<b>Учебна практика по</b>											
17.1.	- професията			126		126						126
17.2.	- специалността						180	145			325	325
17.3.	- организация и контрол на производството							156			156	156
18.	<b>Производствена практика</b>				64	64		64		64	128	192
<i>V.</i>	<i>Разширена професионална подготовка</i>	252	288	36		576	72		29		101	677
<i>VI.</i>	<i>Разширена подготовка</i>								29		29	29
	<b>Общо за раздел Б</b>	<b>288</b>	<b>360</b>	<b>162</b>	<b>64</b>	<b>874</b>	<b>720</b>	<b>64</b>	<b>580</b>	<b>64</b>	<b>1428</b>	<b>2302</b>
	<b>Общо за раздел А+ раздел Б</b>	<b>1152</b>	<b>1152</b>	<b>1152</b>	<b>64</b>	<b>3520</b>	<b>1152</b>	<b>64</b>	<b>928</b>	<b>64</b>	<b>2208</b>	<b>5728</b>
<b>Раздел В – факултативни учебни часове</b>												
<i>VII.</i>	<i>Допълнителна подготовка</i>	144	144	144		432	144		124		268	700
	<b>Общо за раздел А + раздел Б + раздел В</b>	<b>1296</b>	<b>1296</b>	<b>1296</b>	<b>64</b>	<b>3952</b>	<b>1296</b>	<b>64</b>	<b>1052</b>	<b>64</b>	<b>2476</b>	<b>6428</b>

### III. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

3.1. Професионалното образование по този учебен план се придобива след:

- успешно положен държавен зрелостен изпит по учебния предмет Български език и литература;
- успешно положен държавен изпит за придобиване на трета степен на професионална квалификация – по теория и практика на професията „Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост”, специалност „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия”.

3.2. Завършеното професионално образование се удостоверява с диплома за завършено средно образование и свидетелство за професионална квалификация.

- 3.3. Учениците, успешно завършили XII клас, които не са се явили или не са положили успешно някои от изпитите по т. 3.1. по свое желание, получават удостоверение за завършен втори гимназиален етап на средно образование.
- 3.4. Учениците, успешно завършили X клас, по свое желание, могат да придобият първа степен на професионална квалификация след успешно положен държавен изпит по теория и практика по специалността „Хранително-вкусова промишленост“ от професията „Работник в хранително-вкусовата промишленост“.
- 3.5. Учениците, успешно завършили XI клас, по свое желание, могат да придобият втора степен на професионална квалификация след успешно положен държавен изпит по теория и практика по специалност от професията „Хлебар-сладкар“.
- 3.6. Държавният изпит за придобиване на степен на професионална квалификация се провежда в две части - по теория на професията и по практика на професията, по национална изпитна програма, утвърдена от министъра на образованието и науката. Организацията и провеждането на държавния изпит за придобиване на професионална квалификация се определят с наредба на министъра на образованието и науката, а съдържанието им – съгласно държавния образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията.
- 3.7. Придобитата степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация. По свое желание придобилият степен на професионална квалификация може да получи Европейско приложение към свидетелството за професионална квалификация. Формата и съдържанието на документите са определени в Наредба № 8 от 2016 г. за информацията и документите за системата на предучилищното и училищното образование (обн., ДВ, бр. 66 от 23.08.2016 г.).

#### **IV. ПОЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ**

- 4.1. Учебният план е разработен на основание на Закона за предучилищното и училищното образование, Закона за професионалното образование и обучение, Наредба № 4 от 2015 г. за учебния план, рамкова програма „В” – вариант В6 и Държавния образователен стандарт (ДОС) за придобиване на квалификация по професията „Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост“.
- 4.2. Изучаваният първи чужд език продължава в XI и XII клас като чужд език по професията.
- 4.3. Учебните часове, предоставени за разширена професионална подготовка, се разпределят в училищния учебен план за изучаване на учебни предмети/модули, които развиват и

усъвършенстват отделни компетентности от общата, отрасловата и/или специфичната професионална подготовка в съответствие с интересите и индивидуалните възможности на учениците и с възможностите на училището в съответствие с ДОС за придобиване на квалификация по професията.

- 4.4. Учебните часове, предоставени за разширена професионална подготовка може да се използват и за усвояване на резултати от ученето от ДОС за придобиване на квалификация по професия с по-ниска степен на професионална квалификация в съответствие с интересите на учениците и с възможностите на училището.
- 4.5. Учебните часове, предоставени за разширена подготовка, се разпределят в училищния учебен план за изучаване на учебни предмети от общообразователната подготовка в зависимост от интересите на учениците и възможностите на училището
- 4.6. Производствената практика се провежда по учебна програма и график, утвърдени от директора на училището в зависимост от конкретните условия и възможностите за организирането ѝ. Учебната програма и графикът се съгласуват с ръководителя на стопанската организация (предприятие), в която се провежда практическото обучение.
- 4.7. Факултативните учебни часове, предоставени за допълнителна подготовка, може да се използват за изучаване на учебни предмети, модули и/или дейности, които училището може да предложи и отговарящи на интересите на учениците.