



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ  
Министър на образованието и науката

ЗАПОВЕД

№ РД 09 - 3443 / 14.08.2017

На основание чл. 93, ал. 1 от Закона за предучилищното и училищното образование, във връзка с чл. 13в. от Закона за професионалното образование и обучение и чл. 13, ал. 1 от Наредба № 4 от 2015 г. за учебния план, при спазване на изискванията на чл. 66, ал. 1 и ал. 2 от Административнопроцесуалния кодекс, и във връзка с осъществяване на професионално образование по професията

УТВЪРЖДАВАМ

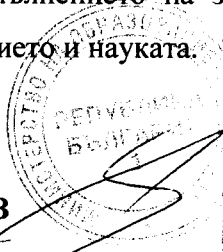
Типов учебен план по специалност код 5410102 „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия” от професия код 541010 „Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост” от професионално направление код 541 „Хранителни технологии” за професионално образование с придобиване на трета степен на професионална квалификация с разширено изучаване на чужд език, дневна форма на обучение, с прием след завършено основно образование съгласно приложението.

Типовият учебен план влиза в сила от учебната 2017/2018 година.

Контрол по изпълнението на заповедта възлагам на Таня Михайлова - заместник-министър на образованието и науката.

КРАСИМИР ВЪЛЧЕВ

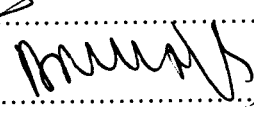
Министър на образованието и науката




Зам.-министър: Т. Михайлова  
Заповед № РД 09-2950 / 04.08.17

*Съгласували:*

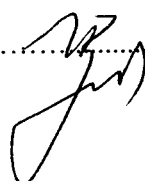
Таня Михайлова, зам.-министър, ..... 

Албена Михайлова, главен секретар, ..... 

Мария Тодорова, директор на дирекция „ПОО“, .....  , 15.08.17

Р. Георгиева, гл. експерт с юридическо образование, дирекция „ПОО“, .....  15.08.17г.

*Изготвил:*

Илиана Танева, държавен експерт, дирекция „ПОО“, ..... 15.08.2017г., 

**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 „В4”*

**ТИПОВ УЧЕБЕН ПЛАН**

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

Утвърден със Заповед № РД 09 - 3443/17.09.2017г.

**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>

**ВАКАНЦИИ:** 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 – XII	
		VIII	IX	X		VIII – X	XI	XII		XI – 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 – ...	432	216	72		720						720
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>1152</b>	<b>936</b>	<b>990</b>		<b>3078</b>	<b>432</b>		<b>348</b>		<b>780</b>	<b>3858</b>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Раздел Б - избираеми учебни часове</b>												
	<b>Отраслова и специфична професионална подготовка</b>		162	72		234	648		522		1170	1404
<b>III.</b>	<i>Отраслова професионална подготовка</i>											
1.	Машинознание		18			18						18
2.	Техническо чертане		18			18						18
3.	Електротехника и електроника						36					36
4.	Автоматизация на производството						18					18
5.	Хигиена на храните и хранително законодателство						36					36
<b>IV.</b>	<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
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
10.	Технология на специалността						144	47			191	191
11.	Приложна декорация						36					36
12.	Технологично обзавеждане на специалността						72	40			112	112
13.	Микробиология						36					36
14.	Микробиология на специалността							29				29
15.	Технологичен контрол на производството							58				58
16.	Технологично проектиране							47				47
17.	<b>Учебна практика по</b>											
17.1.	- професията		54	72		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
<b>V.</b>	<i>Разширена професионална подготовка</i>		54	90		144	72		29		101	245
<b>VI.</b>	<i>Разширена подготовка</i>								29		29	29
	<b>Общо за раздел Б</b>		216	162	64	442	720	64	580	64	1428	1870
	<b>Общо за раздел А + раздел Б</b>	1152	1152	1152	64	3520	1152	64	928	64	2208	5728
<b>Раздел В – факултативни учебни часове</b>												
<b>VII.</b>	<i>Допълнителна подготовка</i>		144	144	144		432	144		124		268
	<b>Общо за раздел</b>											700
	<b>А + раздел Б + раздел В</b>	1296	1296	1296	64	3952	1296	64	1052	64	2476	6428

### 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 В4 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.