

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО, МЛАДЕЖТА И НАУКАТА

СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ - *средно*
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - *5 години*
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - *дневна*
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - *клас*
ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО
РАВНИЩЕ - *завършен VII клас*

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА В
СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ - ТРЕТА

Утвърден със Заповед № РД 09 – 1473 / 07. 09. 2009 г.

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

541 ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНИ И НАПИТКИ

ПРОФЕСИЯ:

541010 ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ

СПЕЦИАЛНОСТИ:

**5410101 ЗЪРНОСЪХРАНЕНИЕ, ЗЪРНОПРЕРАБОТКА И
ПРОИЗВОДСТВО НА ФУРАЖИ**

5410102 ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ, ХЛЕБНИ И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

**5410103 ПРОИЗВОДСТВО И ПРЕРАБОТКА НА МЛЯКО И МЛЕЧНИ
ПРОДУКТИ**

5410104 ПРОИЗВОДСТВО НА МЕСО, МЕСНИ ПРОДУКТИ И РИБА

5410105 ПРОИЗВОДСТВО НА КОНСЕРВИ

5410106 ПРОИЗВОДСТВО НА АЛКОХОЛНИ И БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

5410107 ПРОИЗВОДСТВО НА ЗАХАР И ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ

5410108 ПРОИЗВОДСТВО НА ТЮТЮН И ТЮТЮНЕВИ ИЗДЕЛИЯ

**5410109 ПРОИЗВОДСТВО НА РАСТИТЕЛНИ МАСЛА, МАСЛОПРОДУКТИ И
ЕТЕРИЧНИ МАСЛА**

I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

НАЧАЛО НА УЧЕБНАТА ГОДИНА: 15.09.

VIII, IX, X, XI и XII клас

I срок – 18 учебни седмици

VIII, IX и X клас

II срок – 18 учебни седмици

XI клас

II срок – 20 учебни седмици,
от които **2 седмици**
за производствена практика.

XII клас

II срок – 17 учебни седмици,
от които **4 седмици** за:
– държавни зрелостни изпити;
– държавни изпити за придобиване на
трета степен на професионална квалификация.

ВАКАНЦИИ: Съгласно утвърдения от министъра на образованието, младежта и науката за конкретната учебна година график.

III. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

1. Пълният курс на обучение за IX–XII клас дава възможност за:
 - придобиване право за явяване на държавни зрелостни изпити за средно образование;
 - придобиване право за явяване на държавни изпити за трета степен на професионална квалификация.
2. Трета степен на професионална квалификация се придобива след успешно завършен XII клас и положени държавни изпити по теория и по практика на професията **Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост, специалност Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи, Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия, Производство и преработка на мляко и млечни продукти, Производство на месо, месни продукти и риба, Производство на консерви, Производство на алкохолни и безалкохолни напитки, Производство на захар и захарни изделия, Производство на тютюн и тютюневи изделия или Производство на растителни масла, маслопродукти и етерични масла.**
3. Държавните изпити за придобиване на трета степен на професионална квалификация се провеждат по национални изпитни програми, утвърдени от министъра на образованието и науката.
4. Организацията на държавните изпити се определя съгласно Наредба № 3 от 2003 г. за системата на оценяване, утвърдена от министъра на образованието и науката.
5. На успешно завършилите VIII клас се издава свидетелство за основно образование.
6. Придобитата трета степен се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация.
7. Съдържанието на документите, удостоверяващи завършено професионално образование, е определено в Наредба № 4 от 2003 г. за документите за системата на народната просвета, утвърдена от министъра на образованието и науката.

IV. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Учебният план е разработен на основание на Закона за народната просвета, Закона за степента на образование, общообразователния минимум и учебния план, Закона за професионалното образование и обучение, рамкова програма **В** – вариант **В1**, и Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професията **Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост.**
2. Учебният план се прилага за ученици, приети след завършен VII клас.
3. VIII клас е клас от прогимназиалния етап на основната степен на образование и в него се изучава интензивно чужд език.
4. Изучаваният първи чужд език продължава в XII клас като чужд език по професията.
5. 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 (предприятието), в която се провежда практическото обучение.
6. Учебните часове, предоставени за задължителноизбираема подготовка, се разпределят в училищния учебен план за осигуряване на допълнително обучение по учебни предмети от общообразователната и професионалната подготовка в съответствие с интересите и индивидуалните възможности на учениците и с възможностите на училището.

7. Учебните часове за свободноизбираема подготовка могат да се използват по желание на учениците за изучаване на един или два учебни предмета.
8. Учебните часове, предоставени за задължителноизбираема подготовка и/или за свободноизбираема подготовка в XI и XII клас, могат да се използват и за формиране на предприемаческа нагласа и предприемачески умения в учебно предприятие (учебно-тренировъчна фирма, учебна компания или други форми) по желание на учениците и съобразно възможностите на училището. Изборът е в съответствие с Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професията.

II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ	К Л А С О В Е											всичко учебни часове IX-XII клас
		VIII		всичко учебни часове VIII клас	IX		X		XI		XII		
	18	18	18		18	18	18	18	18	18	18	13	
	УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	БРОЙ УЧЕБНИ СЕДМИЦИ											
		СЕДМИЧЕН БРОЙ НА ЧАСОВЕТЕ											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	А. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)												
1.	БЪЛГАРСКИ ЕЗИК И ЛИТЕРАТУРА												
	Български език и литература	4	4	144	3	3	3	3	3	3	3	3	417
2.	ЧУЖДИ ЕЗИЦИ												
	I чужд език	13	13	468	3	3	4	4	3	3			360
	II чужд език				2	2	2	2					144
3.	МАТЕМАТИКА, ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ												
	Математика	3	3	108	2	2	2	2	2	2	2	2	278
	Информатика				2	2							72
	Информационни технологии	1	1	36	1	1	1	1					72
4.	ОБЩЕСТВЕНИ НАУКИ, ГРАЖДАНСКО ОБРАЗОВАНИЕ И РЕЛИГИЯ												
	История и цивилизация	1	1	36	2	2	2	2	2	2			216
	География и икономика	1	1	36	1	2	1	2					108
	Психология и логика				2	1							54
	Етика и право						2	1					54
	Философия								1	1			36

	Свят и личност									2	2		62
5.	ПРИРОДНИ НАУКИ И ЕКОЛОГИЯ												
	Биология и здравно образование	2	2	72	2	2	1	1					108
	Физика и астрономия	2	1	54	2	2	1	1					108
	Химия и опазване на околната среда	1	2	54	2	2	1	1					108
6.	ФИЗИЧЕСКА КУЛТУРА И СПОРТ												
	Физическо възпитание и спорт	2	2	72	2	2	2	2	2	2	2	2	278
	ВСИЧКО А:	30	30	1080	26	26	22	22	13	13	9	9	2475

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Б. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗПП)													
Б.1. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА													
1.	Здравословни и безопасни условия на труд							2					36
2.	Икономика						1	2					54
3.	Предприемачество								2	1			54
Б.2. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА													
1.	Чужд език по професията										3	3	93
2.	Техническо чертане				2	2							72
3.	Машинознание				2	2							72
4.	Електротехника и електроника								2				36
5.	Автоматизация на производството									2			36
6.	Хигиена на храните и хранително законодателство								2				36
Б.3. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА													
СПЕЦИАЛНОСТ: код 5410102 ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ, ХЛЕБНИ И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ													
1.	Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия				2	2							72
2.	Технология на специалността						2	2	2	2	2	2	206
3.	Технологично обзавеждане								2	2	2	2	134
4.	Приложна декорация							2					36
5.	Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост						2	1					54
6.	Микробиология								2				36
7.	Аналитична химия с физични методи									2			36
8.	Технологично проектиране											2	26
9.	Естетика и дизайн										2		36

