

ЗАПОВЕД

№ РД 09-322 / 22 04 2004 г.

На основание чл. 25, ал. 4 от Закона за администрацията, във връзка с чл.13, ал.1 от Закона за професионалното образование и обучение и чл.15 от Закона за степента на образование, общообразователния минимум и учебния план

УТВЪРЖДАВАМ

учебен план за професионално образование по рамкова програма **В** с придобиване трета степен на професионална квалификация по професията - код № 541040 Техник-технолог по експлоатация и поддържане на хладилната техника в хранителната промишленост от професионално направление код 541 Производство на храни и напитки дневна форма на обучение, прием – след завършено основно образование.

Учебният план влиза в сила от учебната 2004/2005 година.

Контрол по изпълнение на заповедта възлагам на Юлиян Наков-зам.-министър.



ДОЦ. Д-Р ИГОР ДАМЯНОВ
МИНИСТЪР

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ - *средно*
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - *5 години*
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - *дневна*
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - *клас*
ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО
РАВНИЩЕ - *завършено основно образование*

УЧЕБЕН ПЛАН

за професионално образование по **рамкова програма В**
степен на професионална квалификация – **трета**

Утвърден със Заповед №.09 – 322 от 22.04.2004 година

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: код 541 Производство на храни и напитки

ПРОФЕСИЯ: код 541040 Техник – технолог по експлоатация и
поддържане на хладилната техника в
хранителната промишленост

СПЕЦИАЛНОСТ: код 5410401 Експлоатация и поддържане на
хладилната техника в хранителната
промишленост

София, 2004 година

ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

НАЧАЛО НА УЧЕБНАТА ГОДИНА: 15.09.

IX, X , XI, XII и XIII клас

I срок - 18 учебни седмици

IX, 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 втора
степен на професионална квалификация.

XIII клас

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

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

II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ	К Л А С О В Е										всичко учебни часове
		IX		X		XI		XII		XIII		
		БРОЙ УЧЕБНИ СЕДМИЦИ										
		18	18	18	18	18	18	18	13	18	13	
		СЕДМИЧЕН БРОЙ НА ЧАСОВЕТЕ										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
А. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)												
1.	БЪЛГАРСКИ ЕЗИК И ЛИТЕРАТУРА											
	Български език и литература	3	3	3	3	3	3	2	2			386
2.	ЧУЖДИ ЕЗИЦИ											
	Първи чужд език	2	2	2	2	2	2	2	2			278
	Втори чужд език	2	2	2	2							144
3.	МАТЕМАТИКА, ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ											
	Математика	3	3	3	3	2	2	2	2			350
	Информатика	2	2									72
	Информационни технологии	1	1	1	1							72
4.	ОБЩЕСТВЕНИ НАУКИ И ГРАЖДАНСКО ОБРАЗОВАНИЕ											
	История и цивилизация	2	2	2	2	2	2					216
	География и икономика	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	1	1							108
	Физика и астрономия	2	2	1	1							108
	Химия и опазване на околната среда	2	2	1	1							108
6.	ФИЗИЧЕСКА КУЛТУРА И СПОРТ											
	Физическо възпитание и спорт	2	2	2	2	2	2	2	2			278
	ВСИЧКО А:	26	26	21	21	12	12	10	10			2434

	Б.ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗПП)										
	Б.1. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА										
1.	Здравословни и безопасни условия на труд					2					36
2.	Икономика							3	3		93
3.	Предприемачество									3	93
4.	Бизнес-комуникации									2	62
	Б.2. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА										
1.	Чужд език по професията									2	62
2.	Техническо чертане	3	3								108
3.	Машинознание	2	2								
4.	Електротехника и електроника					2	2				72
5.	Автоматизация на производството							2	2		62
6.	Хигиена на храните и хранително законодателство					2					36
	Б.3. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА										
	СПЕЦИАЛНОСТ: код 5410401 ЕКСПЛОАТАЦИЯ И ПОДДЪРЖАНЕ НА ХЛАДИЛНАТА ТЕХНИКА В ХРАНИТЕЛНАТА ПРОМИШЛЕННОСТ										
1.	Технология на материалите	1	1								36
2.	Техническа механика			2	2						72
3.	Техническа термодинамика и топлопrenaсяне			3	3						108
4.	Хладилна технология			2	2	2	2				144
5.	Хладилни машини и инсталации					2	2	2	2	2	196
6.	Хладилници и хладилни съоръжения					2	2	2	2		134
7.	Екология на работната среда									2	62
8.	Технологично проектиране									2	62
9.	Учебна практика по:										
9.1.	Монтаж, експлоатация, поддържане и ремонт на хладилни машини и инсталации							3	3	6	279
9.2.	Техническа експлоатация на хладилници и хладилни съоръжения							2	2	5	217
9.3.	Хладилна обработка на хранителните продукти					4	4	2	2		206
9.4.	Металообработване			3	3						108
10.	Ремонтна механо-монтажна практика					2	2				72
11.	Производствена практика					2 седм. x 30 часа		2	2	2	184
	ВСИЧКО Б:	6	6	10	10	16	16	18	18	26	2576
	В.ЗАДЪЛЖИТЕЛНО ИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (ЗИП)										
						1	1	3	3	6	315
	ВСИЧКО А + Б+В:	32	32	32	32	32	32	32	32	32	5500
	Г. СВОБОДНО ИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (СИП)										
		4	4	4	4	4	4	4	4	4	680

Професия- Техник-технолог по експлоатация и поддържане на хладилната техника в хранителната промишленост, прием след 7. клас

III. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

1. Пълният курс на обучение за IX - XIII клас дава възможност за:
 - придобиване право за явяване на държавни зрелостни изпити за средно образование;
 - придобиване право за явяване на държавни изпити за втора степен на професионална квалификация;
 - придобиване право за явяване на държавни изпити за трета степен на професионална квалификация.
2. Втора степен на професионална квалификация се придобива след успешно завършен XII клас и положени държавни изпити по теория и практика на професията **Монтьор на енергийни съоръжения и инсталации**, специалност **Хладилна техника**.
3. Трета степен на професионална квалификация се придобива след успешно завършен XIII клас и положени държавни изпити по теория и практика на професията **Техник – технолог по експлоатация и поддържане на хладилната техника в хранителната промишленост**, специалност **Експлоатация и поддържане на хладилната техника в хранителната промишленост**.
4. Държавните изпити за придобиване на трета степен на професионална квалификация се провеждат по национални изпитни програми, утвърдени от министъра на образованието и науката.
5. Организацията на държавните изпити за придобиване степен на професионална квалификация се определя съгласно Наредбата за системата на оценяване, утвърдена от министъра на образованието и науката.
6. Придобитата втора/трета степен се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация.
7. Съдържанието на документите, удостоверяващи завършено професионално образование, е определено в Наредбата за документите в системата на народната просвета, утвърдена от министъра на образованието и науката.

IV. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Учебният план е разработен на основание Закона за народната просвета, Закона за степента на образование, общообразователен минимум и учебния план, Закона за професионалното образование и обучение и рамкова програма **B** – вариант **B1**.
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. На успешно завършилите VIII клас се издава свидетелство за основно образование.
4. Изучаваният първи чужд език продължава в XIII клас в чужд език по професията.
5. Учебните часове, предвидени за производствена практика в XII клас, могат да се групират най-много по 6 учебни часа на ден. Организацията на производствената практика е по график, утвърден от директора в зависимост от конкретните условия.
6. Учебните часове, предоставени за задължително избираема подготовка, се разпределят в училищния план за общообразователна и професионална подготовка, като се вземат предвид желанията на учениците и възможностите на училището.
7. Учебните часове за свободно избираема подготовка могат да се използват по желание на учениците за изучаване на един или два учебни предмета.