



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ  
Заместник-министър на образованието и науката

**ЗАПОВЕД**  
**№ РД 09 - 4234/08.09.2022 г.**

На основание чл. 13д, ал. 2, т. 1 от Закона за професионалното образование и обучение, при спазване изискванията на чл. 66, ал. 1 и 2 от Административнопроцесуалния кодекс и във връзка с осигуряването на обучението по учебен предмет, и Заповед № РД 09-3893/15.08.2022 г. на министъра на образованието и науката

**УТВЪРЖДАВАМ**

Учебна програма за отраслова професионална подготовка по учебен предмет **стокознание – учебна практика** за специалност код **5240301 „Осигуряване на продуктова информация“** от професия код **524030 „Консултант на козметични, парфюмерийни, биологични продукти и битова химия“** от професионално направление код **524 „Химични продукти и технологии“**.

Учебната програма влиза в сила от учебната 2022/2023 година.

**X**

---

МАРИЯ ГАЙДАРОВА  
Зам.-министър на образованието и науката

*Приложение*

**МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**

**У Ч Е Б Н А   П Р О Г Р А М А**

*за отраслова професионална подготовка*

по  
**СТОКОЗНАНИЕ**  
учебна практика

Утвърдена със Заповед № РД 09-4234/08.09.2022 г.

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:**

код 524 „Химични продукти и технологии“

**ПРОФЕСИЯ:**

код 524030 „Консултант козметични, парфюмерийни, биологични продукти  
и битова химия“

**СПЕЦИАЛНОСТ:**

код 5240301 „Осигуряване на продуктова информация“

София, 2022 г.

## I. ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА УЧЕБНАТА ПРОГРАМА

Учебният предмет **стокознание - учебна практика** е част от отрасловата професионална подготовка на учениците по специалност „Осигуряване на продуктова информация“ от професия „Консултант козметични, парфюмерийни, биологични продукти и битова химия“ от професионално направление „Химични продукти и технологии“.

Учебната програма дава възможност за придобиване на умения за правилно организиране на дейностите в химична лаборатория; приготвяне и анализиране на проби от суровини и продукти; подбор и прилагане на методите за синтез и анализ на суровини и продукти; разделяне и смесване на вещества; представяне на резултатите от работата в писмен, устен, графичен или електронен формат; спазване на здравословни и безопасни условия на труд.

Учебната практика по Стокознание се провежда в химична лаборатория, разполагаща с индивидуални работни места за учениците и оборудвана с апаратура, реактиви, пособия и стъклария за извършване на определените в учебната програма синтези и анализи.

## II. ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО ПО УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ

Целта на обучението по предмета е да се формират умения за работа в химична лаборатория, в това число приготвяне на разтвори, тинктури, парфюмни композиции и анализ на суровини и продукти, както и умения за изчисляване на различни параметри и хранителни режими.

## III. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНОТО ВРЕМЕ

Общият брой учебни часове по учебния предмет **стокознание – учебна практика** е **72** за дневна форма на обучение, които се разпределят в XI клас.

## IV. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

Структурирането на учебното съдържание е по раздели и теми. За всеки раздел в учебната програма са записани препоръчителен брой учебни часове. Учителят конкретизира броя на учебните часове за всяка тема в зависимост от възможностите и интересите на учениците, методите на обучение и планираната в училищния учебен план разширена професионална подготовка.

№ по ред	Наименование на разделите и темите	Брой часове
1.	Справка за стоките.	6
2.	Перилни и почистващи препарати.	16
3.	Препарати за домакинството.	8
4.	Консервиране на хранителни продукти.	8
5.	Свещи и ароматизатори.	6
6.	Грижа за домашни любимци.	6
7.	Женска хигиена.	4

8.	Медицински продукти.	8
9.	Репеленти.	4
10.	Продукти за грижа за растенията.	6
	<b>Общ брой часове</b>	<b>72</b>

### **Раздел 1. Справки за стоките**

Устройство и обзавеждане на химична лаборатория. Правила за работа и техника на безопасност при работа в химична лаборатория.

Общи условия и методи за изследване на стоките. Качество на стоките. Качествени показатели. Съставяне на справки за стоките.

### **Раздел 2. Перилни и почистващи препарати**

Доказване на киселини, основи, алкохоли, естери и др. Анализ на перилни препарати. Получаване на различни видове сапуни. Методи за отстраняване на петна от мазнини, белтък, бои и други.

### **Раздел 3. Препарати за домакинството**

Анализ на препарати за домакинството, определяне съдържанието на киселини и основи. Анализ на дезинфектанти, определяне съдържанието на хлориди.

### **Раздел 4. Консервиране на хранителни продукти**

Определяне на влага и пепелно съдържание в различни хранителни продукти. Методи за сушене, замразяване и стерилизиране на различни хранителни продукти. Приготвяне и сравняване на препарати от живи микроорганизми.

### **Раздел 5. Свещи и ароматизатори**

Получаване на различни видове свещи. Анализиране състава на различни видове ароматизатори. Характеристика и приготвяне на парфюмни композиции.

### **Раздел 6. Грижа за домашни любимци**

Определяне качествени показатели за пълноценна храна – протеин, мазнини, пепелно съдържание и баластни вещества.

Изготвяне на примерни хранителни режими и подходящи храни за различни породи домашни любимци.

### **Раздел 7. Женска хигиена**

Определяне качеството на различни продукти за женска хигиена. Определяне на състав, степен на задържане и пропускливост на различни продукти за женска хигиена.

### **Раздел 8. Медицински продукти**

Методи за измерване на температура, характеристика на видове термометри. Приготвяне на продукти за гърло и нос на база морска вода, етерични масла и екстракти от билки и др.

### **Раздел 9. Репеленти**

Хомеопатични препарати и методи за борба с различни вредители в дома. Методи и средства от природната аптека.

### **Раздел 10. Грижа за растенията**

Характеристика и анализ на състава на различни видове препарати за растителна защита. Растения и билки използвани за подхранване на растения и за борба с вредителите. Мерки за безопасност при използване на препарати за растителна защита.

## V. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ УЧЕНОТО

В резултат на обучението, учениците трябва

### да знаят:

- изискванията за безопасна работа;
- основните правила за работа в химична лаборатория;
- методи за разделяне и смесване на химични вещества;
- методи за анализ на различни артикули;
- методи за изчисляване на определени параметри и хранителни режими;

### да умеят да:

- организират правилно и безопасно дейностите си в химична лаборатория;
- спазват и прилагат инструкциите за работа с апарати, стъклария, химични реактиви и пособия;
- приготвят и анализират различни проби от суровини и продукти;
- приготвят тинктури и да характеризират техния състав;
- създават и поддържат оптимални условия за протичане на процесите;
- представят резултатите от своята работа в писмен, устен, графичен или електронен формат;

### да притежават компетентности да:

- разпознават методите за разделяне, смесване и анализ;
- правят подбор на суровини и подходящи методи за анализ;
- изготвят самостоятелно протоколи за извършените практически упражнения;
- спазват трудовата дисциплина в химична лаборатория;
- изпълняват самостоятелно поставените им задачи.

### АВТОРСКИ ЕКИП:

1. инж. Илка Вардарова – главен учител в ПГЕБ ”Проф. д-р Асен Златаров”, гр. София
2. инж. Наталия Вълчева – директор на ПГЕБ ”Проф. д-р Асен Златаров”, гр. София
3. Маргарита Василева – експерт обучение и развитие в дМ България ЕООД
4. Вера Калудова – експерт обучение и развитие в дМ България ЕООД
5. Проф. д-р Санчи Ненкова – преподавател в ХТМУ, гр. Сфия