



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Заместник-министър на образованието и науката

ЗАПОВЕД

№ РД 09-..... 2022 г.

На основание чл. 13д, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение, при спазване изискванията на чл. 66, ал. 1 и 2 от Административнопроцесуалния кодекс, във връзка с осигуряването на обучението по учебен предмет и Заповед № РД09-3893/15.08.2022 г. на министъра на образованието и науката

УТВЪРЖДАВАМ

Учебна програма за специфична професионална подготовка по учебния предмет **чужд език по професията** за професионално направление код **541 „Хранителни технологии“** съгласно приложението.

X

Мария Гайдарова
Зам.-министър на образованието и науката

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А
ЗА ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА
ПО
УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ
ЧУЖД ЕЗИК ПО ПРОФЕСИЯТА

Утвърдена със Заповед № РД09-.....2022 г.

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

КОД: 541 „ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ“

София, 2022 година

I. ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ НА УЧЕБНАТА ПРОГРАМА

Учебната програма по учебен предмет **чужд език по професията** е предназначена за обучение (обща професионална подготовка) за всички специалности от професиите в професионално направление код **541 „Хранителни технологии“** от Списъка на професиите за професионално образование, съгласно типовите учебни планове за професионално образование с интензивно изучаване на чужд език, с разширено изучаване на чужд език, без интензивно и без разширено изучаване на чужд език в паралелки с дневна форма на обучение с прием след завършено основно образование.

Учебната програма е съобразена с Държавния образователен стандарт (ДОС) по чужд език по професията за всички специалности от направление „Хранителни технологии“, с нивата на владение на езика по Общата европейска езикова рамка и с Препоръка на Съвета на Европейския съюз и на Европейския парламент за Рамка за ключовите компетентности за учене през целия живот, 2006 и 2018 г. В края на обучението по предмета владението на езика трябва да отговаря съответно на ниво A2 (без интензивно и без разширено изучаване на чужд език) или B2 (с интензивно изучаване на чужд език или с разширено изучаване на чужд език).

Обучението по предмета се извършва във взаимовръзка с учебните предмети от общообразователната и професионална подготовка и надгражда усвоените ключови компетентности, както и знанията и умения по първи чужд език, изучаван в гимназиалния етап.

Учебната програма обхваща съдържание, свързано с общата, отраслова и специфична професионална подготовка, необходимо за качествено усвояване на писмената и устна комуникация на чужд език в областта на професионалното направление „Хранителни технологии“, в съответствие със законовите и нормативни изисквания.

Структурата на учебната програма е подчинена на изискването да се усвоят основните ключови компетентности и общи знания за професионалното направление, а впоследствие да се конкретизират в зависимост от изучаваната професия или специалност.

Необходимите за учебния процес дидактически материали се подбират с оглед спецификата на езика и изучаваната специалност по преценка на преподавателя

(учеб-базирана информация, специализирана професионална литература, вестници и списания, техническа и технологична документация, специализирана учебна литература и т.н.).

Учебното съдържание следва да се актуализира ежегодно от преподавателите и винаги да отразява новостите в професионалното направление.

II. ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО ПО УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ

В съответствие с Държавния образователен стандарт (ДОС) по чужд език по професията за всички специалности от направлението „Хранителни технологии“, както и във връзка с Препоръка на Съвета на Европейския съюз и на Европейския парламент за Рамка за ключовите компетентности за учене през целия живот, 2006 и 2018 г., според настоящата учебна програма обучението по чужд език по професията в XI и XII клас има за цел да формира ключови компетентности в изучаваната професионална област. Конкретните подцели са обвързани с постигането на:

- Развитие на четирите речеви умения при съпътстващи усвояване на основната професионална терминология, свързана с изучаваното направление, както и четене на професионални текстове на чужд език (специализирана литература, документация по професията и др.);
- Дигитални компетентности, в това число и ползване на чужд език при търсене на информация в интернет и други източници;
- Личностна и професионална компетентност, умения за учене и работа в екип;
- Обществени и граждански компетентности;
- Инициативност, предприемачество и технологии;
- Културна осъзнатост и творчество;
- Културни компетентности;
- Общуване на чужд език, ползването му при комуникация (писмено и говоримо) по професионални теми с колеги и клиенти и умения за интеркултурно общуване.

Обучението бива обвързано с резултатите и прилагането на знанията и уменията в реалния живот и подпомагане на учениците в бъдещата им професионална реализация.

III. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

Учебното съдържание е структурирано в тематични области, за които е записан необходимият, но препоръчителен брой учебни часове. Разделите са достатъчно широко формулирани, за да предоставят на преподавателите основа, върху която да стъпят, като разполагат със свободата да определят конкретните теми, които са им необходими, за достигането на заложените в ДОС цели от обучението по чужд език по професията за всички специалности от направление „Хранителни технологии“.

№ по ред	Наименование на разделите	Препоръчителен брой часове
	XI клас	
1.	Въведение в професионалната област	4
2.	Основни понятия по икономика и предприемачество	4
3.	Култура и интеркултурна компетентност – основни понятия, предразсъдъци и стереотипи	4
4.	Здравословни и безопасни условия на труд – основна терминология	4
5.	Хигиена и безопасност на храните- основна терминология.	4
6.	Суровини и материали, използвани в професията и техните свойства	12
7.	Инструменти, машини и апарати, техника и оборудване, свързани със специалността. Предназначение и приложение	4
8.	Основна технологична и техническа терминология, свързани с професията; ефективно ползване на професионална литература	36
	Всичко	72
	XII клас	
9.	Преговор с разширение на професионалната лексика от XI клас	8
10.	Основна технологична и техническа терминология	18

11.	Запознаване с длъжностите и йерархията в екипа, работния протокол и етичните норми на поведение	4
12.	Кандидатстване за работа по професията (специалността)-обяви, интервюта, попълване на документи (автобиография, мотивационно писмо и др.)	6
13.	Практически умения и упражнения – търсене и намиране на специфична информация в интернет; работа по проекти, създаване на презентации и развиване на презентационни умения; съставяне на доклади и реферати по професията, осъществяване на бизнес комуникация	12
14.	Умения и правила за общуване на чуждия език в работния екип, с клиенти, с доставчици и партньори и други. Интеркултурно общуване. Етично бизнес поведение, поведение в конфликтни ситуации, вербална и невербална комуникация	6
15.	Подготовка за държавен изпит за придобиване на професионална квалификация и консултиране	4
	Всичко	58
	Общ брой часове за XI и XII клас	130

За постигане целите на обучението по учебния предмет учителят разпределя учебните часове за нови знания, упражнения, изпитвания и затвърждаване на материала.

IV. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ ОТ ОБУЧЕНИЕТО – ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И КОМПЕТЕНСТНОСТИ

В резултат от обучението учениците трябва да
знаят:

- лексиката и терминологията на изучавания език, използвани в професията и специалността;
- основната терминология във връзка с хигиената и безопасността на храните;
- основната терминология по отношение на здравословни и безопасни условия на труд;
- използваните в професията суровини, материали, инструменти, машини и апарати, техника и оборудване;

- ролята на отделните длъжности в екипа, техните работни взаимоотношения и йерархични взаимовръзки;
- етичните норми на бизнес комуникацията и интеркултурно общуване и правилата за вербална и невербална комуникация.

могат да:

- четат и разбират професионални текстове (специализирана литература, техническа документация и др.) на чужд език;
- разчитат и ползват рецепти на чужд език, в това число разбират стъпките в изпълнението на даденото изделие;
- разбират указания и инструкции за здравословни и безопасни условия на труд;
- познават нормативите и стандартите на производствения процес и опазване на околната среда;
- правят специализиран превод от чужд език на роден и обратното, при ползване на речник;
- ползват чужд език при търсене на информация от интернет и други източници;
- свободно търсят работни места и оформят документи за кандидатстване за работа по професията в страната и чужбина;
- ползват чужд език (писмено и говоримо) при комуникация с партньори и клиенти;
- владеят чужд език на ниво, позволяващо му да осъществява ефективна комуникация по професионални теми, както и да изпълнява служебните си задължения;
- осъществяват ефективно общуване в работния екип – правилна комуникация, при спазване на йерархията и етичните норми на поведение, при отчитане на културните различия;
- провеждат ефективна комуникация с клиенти и доставчици, съобразно индивидуалните и културните им особености и според работния протокол;
- да водят разговори с клиенти с цел консултиране и съгласуване на услуги, да разбират и уважават техните изисквания, като отчитат и се грижат за интересите на организацията си.

V. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ

1. Анна Василева – учител в Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии,

гр. София

ПРОЕКТ