



ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ „ПРОФЕСИЯ 21 ВЕК“

Централно звено - София

София 1606, бул. „Македония“ 20, ет. 5, ап.10, (+359 2) 953 17 21, 852 90 83, cpo21@didactaconsult.com

УТВЪРДИЛ:

инж. Мария Антова

ЗАМ. ПРЕДСЕДАТЕЛ НА НАПОО

УТВЪРДИЛ:

доц. д-р Красимир Спиров

ДИРЕКТОР НА ЦПО

УЧЕБЕН ПЛАН

за начално професионално обучение
с придобиване на втора степен на професионална квалификация
РАМКОВА ПРОГРАМА Б
(съгласно чл. 10 от ЗПОО)

Професионално направление:	
код 541	ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНИ И НАПИТКИ
Наименование на професията:	
код 541030	ХЛЕБАР - СЛАДКАР
Наименование на специалността:	
код 5410301	ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ
Степен на професионална квалификация:	
ВТОРА	

Срок на обучение: до една година

Общ брой часове: 668 часа

Брой часове по теория: 318 часа

Брой часове по практика: 350 часа

Държавен изпит по теория на професията: 4 часа

Държавен изпит по практика на професията: 2 дни по 6 часа

Форма на обучение: дневна/вечерна/задочна/самостоятелна/дистанционна

Организационна форма: квалификационен курс

Минимално входящо образователно равнище: завършен клас от средното образование или завършено средно образование.

София, 2006 г.

I. ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

Програма Б е разработена на основание чл.10, ал.3 от ЗПОО и в съответствие с ДОИ за професията.

II. ЦЕЛ НА ПРОГРАМАТА

Програмата регламентира условията и реда за придобиване на втора степен на професионална квалификация, за лица навършили 16 години в съответствие със:

Закона за професионално образование и обучение

Наредбата за държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професия “Хлебар-сладкар”

III. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ НА ПРОГРАМАТА

Програмата е предназначена за професионално обучение за придобиване на втора степен на професионална квалификация, съгласно чл.9 от ЗПОО по професия “Хлебар-сладкар”.

IV. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ КАНДИДАТИТЕ ЗА ОБУЧЕНИЕ

За минимална възраст – навършени 16 години

За здравословно състояние – да бъде физически годен и психически здрав да упражнява професията “Хлебар-сладкар”, удостоверено с медицинско свидетелство, доказващо че тази професия не му е противопоказна.

Входящо образователно равнище – завършен клас от средно образование или средно образование.

V. ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА РЕАЛИЗАЦИЯ И ПОВИШАВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯТА

Реализацията на подготвените кадри е във фирмите за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия.

Придобилият II-ра степен на професионална квалификация по специалност “Производство на хляб и хлебни изделия” по професия “Хлебар-сладкар” може да се обучава по друга специалност от професията или да продължи обучението си за придобиване на III степен на професионална квалификация от професионално направление “Производство на храни и напитки”.

VI. ОРГАНИЗАЦИЯ НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

Съдържанието на обучението е регламентирано с учебен план и учебна програма, разработени на базата на ДОИ за придобиване на квалификация по професията “Хлебар-сладкар”.

VII. ФОРМИ НА ОБУЧЕНИЕ

Дневна, вечерна, задочна, индивидуална и дистанционна.

VIII. ОРГАНИЗАЦИОННИ ФОРМИ – квалификационен курс

IX. ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

Основна цел на обучението по професия “Хлебар-сладкар”, специалност “Производство на хляб и хлебни изделия” е подготовка на обучаваните за реализацията им по придобитата специалност като оператори в производството на хляб и хлебни изделия.

Подцели за формиране на ключови компетенции при обучението - след завършване на обучението по професията обучаваният трябва да:

- ◆ знае и прилага основни правила за безопасна работа с оборудването на работното място, познава и използва лични предпазни средства, не замърсява околната среда;
- ◆ осъществява добра комуникация по време на изпълнение на трудовата си дейност, умее да работи в екип, формулира проблеми, прави отчет за извършената работа;
- ◆ познава пазарните отношения, процеси и явления, мястото и ролята на отделните лица, фирми, институции и държавата в тях;
- ◆ познава правата и задълженията си като участник в трудовия процес, съгласно Кодекса на труда, разбира договорните отношения между работодател и работник.
- ◆ участва при разпределение на задачите между членовете на екипа, съдейства им и търси помощ от тях, изпълнява отговорно възложените му задачи;
- ◆ разбира собствената си роля в производството и съзнава необходимостта от повишаване на квалификацията си;
- ◆ знае общите правила за работа с компютър и умее да ползва програмни продукти при изпълнение на професионалните си задължения;
- ◆ използва основната професионална терминология в комуникация на чужд език;
- ◆ знае и прилага изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните норми за работа при производство на хляб и хлебни изделия;
- ◆ познава организацията на предприятието и задълженията на работещите в него;
- ◆ познава основните суровини и материали в хлебопроизводството, технологичното им предназначение, знае и спазва условията за транспорт и съхранение на суровини и готова продукция;
- ◆ познава основните технологични процеси в хлебопроизводството и технологичното обзавеждане, чрез които се осъществяват;
- ◆ работи с технологична документация – стандарти, нормали, инструкции, рецепти и схеми;
- ◆ разчита технологични инструкции, схеми и рецептури;
- ◆ приема, съхранява и подготвя суровини, да произвежда хляб и хлебни изделия, да обслужва съответното технологично оборудване, като:
 - приема, окачествява, съхранява и подготвя основни и спомагателни суровини, материали и полуфабрикати за производство на хляб и хлебни изделия.
 - разбира технологичната последователност на процесите и операциите при производство на хляб и хлебни изделия.
 - знае предназначението, принципите на действие, начините на безопасно обслужване на машини, съоръжения, инсталации и уреди. Сглобява и демонтира основни части при почистване на технологичното оборудване.
 - опакова, съхранява и експедира готова продукция.

X. ЗАВЪРШВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБУЧЕНИЕ

Професионалното обучение по професия “Хлебар-сладкар” завършва с полагане на държавни изпити по теория и практика на професията.

XI. УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ЗАВЪРШЕНОТО ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

- ◆ **Свидетелство за професионална квалификация;**
- ◆ Обучавани, които не са положили държавни изпити за придобиване на степен на професионална квалификация, получават: **Удостоверение за професионално обучение.**

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИТЕ МОДУЛИ

№ по ред	Наименование на учебните модули	Учебни часове		
		Общо	Теория	Практика
1	2	3	4	5
	Задължителна професионална подготовка	668	318	350
	А Обща задължителна професионална подготовка	72	56	16
1.	Здравословни и безопасни условия на труд	12	12	
2.	Трудово-правно законодателство	6	6	
3.	Мотивация, предприемачество и комуникативни умения. Комуникации в трудовата дейност	18	18	
4.	Икономика	12	12	
5.	Компютърно обучение	24	8	16
	Б Отрадова задължителна професионална подготовка	114	76	38
1.	Чужд език по професията	36	16	20
2.	Техническо чертане	24	12	12
3.	Машинознание	24	18	6
4.	Автоматизация на производството	18	18	
5.	Хигиена на храните и хранително законодателство	12	12	
	В Специфична задължителна професионална подготовка	482	186	296
1.	Машини и съоръжения в предприятията за производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия	30	30	
2.	Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост	24	24	
3.	Микробиология	12	12	
4.	Суровини и материали за производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия	30	30	
5.	Технология на хляба и хлебните изделия	242	90	152
6.	Приложна декорация	24		24
7.	Производствена практика	120		120
	Всичко А+Б+В	668	318	350