



# 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 5410302	ПРОИЗВОДСТВО НА СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ
Степен на професионална квалификация:	
ВТОРА	

Срок на обучение: до една година

Общ брой часове: 670 часа

Брой часове по теория: 318 часа

Брой часове по практика: 352 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 средно образование или средно образование

София, 2006 г.

## **I. ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ**

Програма Б е разработена на основание чл. 10, ал.3 от ЗПОО и в съответствие с ДООИ 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**

1. За минимална възраст – навършени 16 години.
2. 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.
3. Входящо образователно равнище – завършено основно образование.

## **V. ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА РЕАЛИЗАЦИЯ И ПОВИШАВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯТА**

Реализацията на подготвените кадри е във фирмите за производство на сладкарски изделия.

Придобилият II-ра степен на професионална квалификация по специалност “Производство на сладкарски 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 ДООИ 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 сладкарски изделия” е подготовка на обучаваните за реализацията им по придобитата специалност като оператори в производството на сладкарски 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 сладкарски изделия.
- ◆ Познава организацията на предприятието и задълженията на работещите в него.
- ◆ Познава основните суровини и материали в сладкарството, технологичното им предназначение, знае и спазва условията за транспорт и съхранение на суровини и готова продукция.
- ◆ Познава основните технологични процеси в сладкарството 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 сладкарски изделия, да обслужва съответното технологично оборудване, като:
  - приема, окачествява, съхранява и подготвя основни и спомагателни суровини, материали и полуфабрикати за производство на сладкарски изделия;
  - разбира технологичната последователност на процесите и операциите при производство на сладкарски 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;
  - познава и прилага санитарно-хигиенните изисквания и здравословните и безопасни условия на труд при производството на сладкарски изделия.

## **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
	<b>Задължителна обща професионална подготовка</b>	<b>670</b>	<b>318</b>	<b>352</b>
	<b>А Обща задължителна професионална подготовка</b>	<b>72</b>	<b>56</b>	<b>16</b>
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
	<b>Б Отрадова задължителна професионална подготовка</b>	<b>114</b>	<b>76</b>	<b>38</b>
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	
	<b>В Специфична задължителна професионална подготовка</b>	<b>484</b>	<b>186</b>	<b>298</b>
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 сладкарските изделия	244	90	154
6.	Художествено оформяне и моделиране на сладкарски изделия	24		24
7.	Производствена практика	120		120
	<b>Всичко А+Б+В</b>	<b>670</b>	<b>318</b>	<b>352</b>