



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министър на образованието и науката

ЗАПОВЕД

17.4.2026 г.

X РД09-1699/17.04.2026 г.

Регистрационен №
Министерство на образованието и науката
Signed by: Yanka Stoyanova Radanova

На основание чл. 93, ал. 1 от Закона за предучилищното и училищното образование, във връзка с чл. 13в от Закона за професионалното образование и обучение и чл. 13, ал. 1 от Наредба № 4 от 2015 г. за учебния план, при спазване на изискванията на чл. 6б, ал. 1 и ал. 2 от Административнопроцесуалния кодекс, и във връзка с осъществяване на професионално образование и обучение по професията

УТВЪРЖДАВАМ

типов учебен план по професия код 072101 „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“ от професионалното направление код 0721 „Хранителни технологии“ за професионално образование и обучение с придобиване на трета степен на професионална квалификация без интензивно и без разширено изучаване на чужд език, обучение чрез работа (дуална система на обучение), с прием след завършено основно образование съгласно приложението.

Типовият учебен план влиза в сила от учебната 2026 – 2027 година.

17.4.2026 г.

X

ПРОФ. СЕРГЕЙ ИГНАТОВ
Министър на образованието и науката
Signed by: Sergei Simeonov Ignatov

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО РАВНИЩЕ	завършено основно образование
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ	5 години
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ	Дневна
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА	Клас
ИЗХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО РАВНИЩЕ	завършен XII клас
НИВО ПО НАЦИОНАЛНАТА КВАЛИФИКАЦИОННА РАМКА (НКР)	4
НИВО ПО ЕВРОПЕЙСКАТА КВАЛИФИКАЦИОННА РАМКА (ЕКР)	4
РАМКОВА ПРОГРАМА В	Вариант В-6

ТИПОВ УЧЕБЕН ПЛАН

**ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ С ПРИДОБИВАНЕ
НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ
БЕЗ РАЗШИРЕНО И БЕЗ ИНТЕНЗИВНО ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК
ЗА ОБУЧЕНИЕ ЧРЕЗ РАБОТА (ДУАЛНА ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ)**

Утвърден със Заповед №

17.4.2026 г.

X РД09-1699/17.04.2026 г.

Регистрационен №

Министерство на образованието и науката

Signed by: Yanka Stoyanova Radanova

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ

Код 0721 „Хранителни технологии“

ПРОФЕСИЯ

Код 072101 „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“

София, 2026 г.

I. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ ПО КЛАСОВЕ И ЕТАПИ НА СРЕДНАТА СТЕПЕН

№	Видове подготовка, учебни предмети/модули	I гимназиален етап					II гимназиален етап					ОБЩО
		Класове				Общо	Класове				Общо	
		VIII	IX	X		VIII – X	XI	XII		XI – XII		
	Учебни седмици	36	36	36	2		36	4	29	2		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Раздел А – задължителни учебни часове												
I.	ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНА ПОДГОТОВКА											
1.1.	Български език и литература	144	108	108		360	108		87		195	555
1.2.	Чужд език – ...	144	72	72		288						288
1.3.	Чужд език – ...		72	72		144	72		58		130	274
1.4.	Математика	108	108	72		288	72		58		130	418
1.5.	Информационни технологии	36	36	18		90						90
1.6.	История и цивилизации	72	72	126		270						270
1.7.	География и икономика	36	36	90		162						162
1.8.	Философия	36	36	72		144						144
1.9.	Гражданско образование						36		29		65	65
1.10.	Биология и здравно образование	54	36	72		162						162
1.11.	Физика и астрономия	54	36	72		162						162
1.12.	Химия и опазване на околната среда	36	54	72		162						162
1.13.	Музика	18	18	18		54						54
1.14.	Изобразително изкуство	18	18	18		54						54
1.15.	Физическо възпитание и спорт	72	72	72		216						216
II.	ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА											
2.1.	Чужд език по професията – ...						72		58		130	130
2.2.	Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда		18			18						18
2.3.	Предприемачество	36				36						36
2.4.	Икономика			36		36						36
Общобразователна подготовка		828	774	954		2556	288		232		520	3076
Обща професионална подготовка		36	18	36		90	72		58		130	220
Общо за раздел А ¹		864	792	990		2646	360		290		650	3296

¹ Общият брой задължителни учебни часове може да се намали за сметка на учебните часове, предвидени за изучаване на учебните предмети музика и/или изобразително изкуство, като се увеличи общият брой избираеми учебни часове, предвидени за обучение за придобиване на професионална подготовка, при запазване на общия брой учебни часове в раздели А и Б.

№	Учебни предмети/модули за професионална подготовка	I гимназиален етап					II гимназиален етап					ОБЩО
		Класове				Общо VIII – X	Класове				Общо XI – XII	
		VIII	IX	X			XI		XII			
				36	36		36	2	36	4		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Раздел Б – избираеми учебни часове												
III.	ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА											
3.1.	Теория на професията											
3.1.1.	Основи на технологията на храните	36				36						36
3.1.2.	Хигиена на храните		36			36						36
IV.	СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА											
4.1.	Теория на професията											
4.1.1.	Спомагателни технологични операции и хигиена при производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия			18		18						18
4.1.2.	Суровини и материали при производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия						54				54	54
4.1.3.	Процеси, машини и апарати за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия						54				54	54
4.1.4.	Микробиология на професията						36				36	36
4.1.5.	Технология и техника за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия						144				144	144
4.1.6.	Организация и контрол на производството								58		58	58
4.1.7.	Дигитализация в производството								29		29	29
4.1.8.	Устойчиви практики и зелени технологии при производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия								29		29	29
4.2.	Учебна практика по:											
4.2.1.	Спомагателни технологични операции и хигиена при производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия			144		144						144
4.2.2.	Микробиология на професията						18				18	18
4.2.3.	Технология и техника за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия						18				18	18
4.2.4.	Организация и контрол на производството								18		18	18
4.2.5.	Дигитализация в производството								11		11	11
4.3.	Производствена практика				64	64						64
4.4.	Практическо обучение в реална работна среда						504	140	609	70	1323	1323
V.	РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА	252	360	72		684	72				72	756

№	Учебни предмети/модули за професионална подготовка	I гимназиален етап					II гимназиален етап					ОБЩО
		Класове				Общо	Класове				Общо	
		VIII	IX	X			XI		XII			
	Учебни седмици	36	36	36	2	VIII – X	36	4	29	2		
I	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12
VI.	РАЗШИРЕНА ПОДГОТОВКА								29		29	29
Общо за раздел Б		288	396	234	64	982	900	140	783	70	1893	2875
Общо за раздел А + раздел Б		1152	1188	1224	64	3628	1260	140	1073	70	2543	6171
Раздел В – факултативни учебни часове												
VII.	ДОПЪЛНИТЕЛНА ПОДГОТОВКА	144	144	144		432	144		124		268	700
Общо за раздел А + раздел Б + раздел В		1296	1332	1368	64	4060	1404	140	1197	70	2811	6871

II. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

- 2.1. Професионалното образование по този учебен план се придобива след успешно полагане на:
 - задължителен държавен зрелостен изпит по учебния предмет български език и литература;
 - задължителен държавен изпит за придобиване на професионална квалификация – по теория и практика на професията „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“.
- 2.2. Завършеното професионално образование се удостоверява с диплома за завършено средно образование и свидетелство за професионална квалификация.
- 2.3. Учениците, успешно завършили XII клас, които не са се явили или не са положили успешно някой от изпитите по т. 2.1., по свое желание получават удостоверение за завършен втори гимназиален етап на средно образование.
- 2.4. Учениците, успешно завършили X клас, по свое желание може да придобият първа степен на професионална квалификация (НКР/ЕКР 2) след успешно положен държавен изпит по теория и практика на професията „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“.
- 2.5. Учениците, успешно завършили XI клас, по свое желание, може да придобият втора степен на професионална квалификация (НКР/ЕКР 3) след успешно положен държавен изпит по теория и практика на професията „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“.
- 2.6. Зрелостник, положил успешно държавния изпит за придобиване на квалификация по професията, получава свидетелство за професионална квалификация.
- 2.7. Придобитата степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация. По свое желание придобилият степен на професионална квалификация може да получи Европейско приложение към свидетелството за професионална квалификация. Формата и съдържанието на документите са определени в

Наредба № 8 от 2016 г. за информацията и документите за системата на предучилищното и училищното образование (обн., ДВ, бр. 66 от 23.08.2016 г.).

III. ПОЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

- 3.1. Учебният план е разработен на основание на Закона за предучилищното и училищното образование, Закона за професионалното образование и обучение, Наредба № 4 от 2015 г. за учебния план, рамкова програма В – вариант В-6, и ДОС за придобиване на квалификация по професията „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“.
- 3.2. Чуждият език, изучаван в задължителните учебни часове по общообразователна подготовка от VIII до X клас, продължава в XI и XII клас като чужд език по професията.
- 3.3. Учебните часове, предвидени за разширена професионална подготовка, се разпределят в училищния учебен план за изучаване на учебни предмети/модули, които развиват и усъвършенстват отделни компетентности от общата, отрасловата и/или специфичната професионална подготовка съобразно интересите на учениците и възможностите на училището в съответствие с ДОС за придобиване на квалификация по професията, като се посочва дали учебният предмет/модул е за теория на професията, или за учебна практика.
- 3.4. Учебните часове, предоставени за разширена подготовка, се разпределят в училищния учебен план за изучаване на учебни предмети от общообразователната подготовка в зависимост от интересите на учениците и възможностите на училището.
- 3.5. Производствената практика се провежда по учебна програма и график, утвърдени от директора на училището, в зависимост от конкретните условия и възможностите за организирането ѝ. Учебната програма и графикът се съгласуват с ръководителя на стопанската организация (предприятието), в която се провежда производствената практика.
- 3.6. Практическото обучение в реална работна среда се провежда по учебни програми, разработени в съответствие с резултатите от ученето, определени в държавния образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията, утвърдени от министъра на образованието и науката.
- 3.7. Факултативните учебни часове, предоставени за допълнителна подготовка, може да се използват за изучаване на учебни предмети, модули и/или дейности, които училището може да предложи, както и съобразно интересите на учениците.

Типовият учебен план е разработен от авторски екип, сформирани по проект BG05SFPR001-3.001-0001 „Модернизиране на професионалното образование и обучение“, финансиран от Програма „Образование“ 2021 – 2027, съфинансиран от Европейския съюз.