



Трулева

**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХИМИЧНИ И
ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ - ГР. ПАЗАРДЖИК**

УТВЪРЖДАВАМ:

ТОДОР ДЖАМБОВ

Директор на ПГХХТ гр. Пазарджик



СЪГЛАСУВАЛ:

ИРИНА ГЕОРГИЕВА

Председател на Обществения съвет
на ПГХХТ гр. Пазарджик

ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО РАВНИЩЕ –
звършено основно образование
СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ - *средно*
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - *5 години*
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - *задочна*
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - *клас*
ИЗХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО
РАВНИЩЕ - *завършен XII клас*
НИВО ПО НКР – 3
РАМКОВА ПРОГРАМА – ВАРИАНТ В19

УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

VIII клас

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА В18

СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ – ТРЕТА

БЕЗ ИНТЕНЗИВНО И БЕЗ РАЗШИРЕНО ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК

Утвърден със Заповед № РД 09 – 4913 / 04.09.2017 г.

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

541 ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

ПРОФЕСИЯ:

**541010 ТЕХНИК–ТЕХНОЛОГ В
ХРАНИТЕЛНО–ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ**

СПЕЦИАЛНОСТ:

**5410106 ПРОИЗВОДСТВО НА АЛКОХОЛНИ И
БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ**

Училищният учебен план е разработен в съответствие с чл. 18 от ЗСОМУП, въз основа на учебния план, утвърден от министъра на образованието и науката със Заповед № РД 09 – 4913 / 04.09.2017 г. и приет на заседание на педагогическия съвет с протокол № 10
14.09.2020г.

ПАЗАРДЖИК, 2020 година

I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

Учебните занятия и изпитите по учебни предмети се организират в сесии.

Условията и редът за организиране на учебните занятия и провеждане на изпитите се определят със заповед на директора на ПГХХТ преди началото на учебната година.

III. ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОБУЧЕНИЕТО

1. Учебните часове, предоставени 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 в съответствие с интересите и индивидуалните възможности на учениците и с възможностите на училището в съответствие с ДОС за придобиване на квалификация по професията, както следва:

XI клас – 23 часа:

1. Суровини и материали за производство на алкохолни и безалкохолни напитки – 23 часа

XII клас – 23 часа:

1. УП по организация и контрол на производството - 23 часа
2. Учебните часове, предоставени за разширена професионална подготовка, може да се използват и за усвояване на резултати от ученето от ДОС за придобиване на квалификация по професия с по-ниска степен на професионална квалификация в съответствие с интересите на учениците и с възможностите на училището.
3. 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 което се провежда практическото обучение.
4. Учебната практика може да се групира и извежда в подходящо за обучението време по решение на училищното ръководство.

IV. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

1. Професионалното образование по този учебен план се придобива след:
 - успешно положен държавен зрелостен изпит по учебния предмет български език и литература;
 - успешно положен държавен изпит за придобиване на трета степен на професионална квалификация – по теория и практика на професията код 541010 **техник–технолог в**

хранително-вкусовата промишленост специалност, „Производство на алкохолни и безалкохолни напитки“.

2. Завършеното професионално образование се удостоверява с диплома за завършено средно образование и свидетелство за професионална квалификация.
3. Учениците, успешно завършили XII клас, които не са се явили или не са положили успешно някои от изпитите по т.1, по свое желание получават удостоверение за завършен втори гимназиален етап на средно образование.
4. Учениците, успешно завършили X клас, по свое желание, може да придобият първа степен на професионална квалификация след успешно положен държавен изпит по теория и практика по специалността „Хранително-вкусова промишленост“ от професията „Работник в хранително-вкусовата промишленост“.
5. Учениците, успешно завършили XI клас, по свое желание, може да придобият втора степен на професионална квалификация след успешно положен държавен изпит по теория и практика по специалността „Производство на алкохолни и безалкохолни напитки“ от професията „Оператор в хранително-вкусовата промишленост“.
6. Държавният изпит за придобиване на степен на професионална квалификация се провежда в две части - по теория на професията и по практика на професията, по национална изпитна програма, утвърдена от министъра на образованието и науката. Организацията и провеждането на държавния изпит за придобиване на професионална квалификация се определят с наредба на министъра на образованието и науката, а съдържанието им – съгласно държавния образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията.
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.).

V. ПОЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

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 В19 и Държавния образователен стандарт (ДОС) за придобиване на квалификация по професията „техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост“.
2. Общият брой учебни седмици в X, XI и в XII клас е 11, от които две учебни седмици – производствена практика.
3. Учебният план е разработен въз основа на Приложение 21 към чл.12, ал.2, т.21 от Наредба N4/30.11.2015 г. за учебния план. Училищния учебен план е в сила за приетите в VIII клас през учебната 2020/2021 година, които ще завършат XII клас през учебната 2024/2025г.
4. Училищния учебен план е приет на заседание на ПС с протокол № 10 от 15.09.2020г. и влиза в сила от 15.09.2020г.

Екземпляр от училищния учебен план се съхранява в задължителната документация на паралелката в училищния архив към Сведението за организиране на дейността на училището за учебната година (Списък-образец №1).

II. 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			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Раздел А – задължителни учебни часове

I. Общобразователна подготовка												
1.	Български език и литература	40				120					80	200
2.	Чужд език – английски език	20				60						120
3.	Чужд език											
4.	Математика	30				85					50	135
5.	Информационни технологии	10				30						30
6.	История и цивилизации	20				60						60
7.	География и икономика	15				40						40
8.	Философия	10				45						45
9.	Гражданско образование	-									20	20
10.	Биология и здравно образование	15				45						45
11.	Физика и астрономия	15				45						45
12.	Химия и опазване на околната среда	15				45						45
II. Обща професионална подготовка												
1.	Чужд език по професията	-										
2.	Здравословни и безопасни условия на труд	-				15						15
3.	Предприемачество	20				20						20
4.	Икономика	-				20						20
Общо за раздел А		210				630					210	840

12.	Микробиология									6	6
13.	Микробиология на специалността									8	8
14.	Технологичен контрол на производството									20	20
15.	Технологично проектиране									12	12
16.	Учебна практика по -										
16.1	професията					103					103
16.2	специалността									-	
16.3	организация и контрол на производството									66	66
17.	Производствена практика									24	24
V.	Разширена професионална подготовка					64	64			128	192
18.	Учебна практика по - професията									46	46
19.	Технология на специалността										
20.	Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост										
21.	Суровини и материали за производство на алкохолни безалкохолни напитки										
22.	Учебна практика по микробиология										
23.	Технологичен контрол на производството										
	Общо за раздел Б	78				64	298			494	792
	Общо за раздел А+ раздел Б	288				64	928			704	1632