



*Тодор Джембов*

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХИМИЧНИ И  
ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ - ГР. ПАЗАРДЖИК

УТВЪРЖДАВАМ:

**ТОДОР ДЖЕМБОВ**

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 - *дневна*  
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - *клас*  
ИЗХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО  
РАВНИЩЕ - *завършен XII клас*  
НИВО ПО НКР – 4  
РАМКОВА ПРОГРАМА – ВАРИАНТ В6

## УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

**X клас**

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА В6  
СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ – ТРЕТА  
БЕЗ ИНТЕНЗИВНО И БЕЗ РАЗШИРЕНО ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК

Утвърден със Заповед № РД 09 – 3949 / 25.08.2017 г.

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:**

**541 ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНИ И НАПИТКИ**

**ПРОФЕСИЯ:**

**541060 ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ ПО КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИ  
И НАПИТКИ**

**СПЕЦИАЛНОСТ:**

**5410601 КОНТРОЛ НА КАЧЕСТВОТО И БЕЗОПАСНОСТ  
НА ХРАНИ И 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 – 3949 / 25.08.2017 г. и приет на заседание на педагогическия съвет с протокол № *10* от *14.07.2017*.

ПАЗАРДЖИК, 2020 година

## **I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС**

**НАЧАЛО НА УЧЕБНАТА ГОДИНА: 15.09. 2020г.**

<b>VIII, IX, X, XI и XII клас</b>	<b>I срок – 18 учебни седмици</b>
<b>VIII и IX клас</b>	<b>II срок – 18 учебни седмици</b>
<b>X клас</b>	<b>II срок – 20 учебни седмици,</b> от които <b>2 седмици</b> за производствена практика
<b>XI клас</b>	<b>II срок – 20 учебни седмици,</b> от които <b>2 седмици</b> за производствена практика.
<b>XII клас</b>	<b>II срок – 13 учебни седмици,</b> от които <b>2 седмици</b> за за производствена практика.

**ВАКАНЦИИ:** Съгласно утвърдения от министъра на образованието и науката за конкретната учебна година график.

**Дни с друга организация на образователно-възпитателния процес: Празник на училището.**



15.	Физическо възпитание и спорт			72		216					130	346
				2/2								
<b>II. Обща професионална подготовка</b>												
1.	Чужд език по професията – английски език										130	130
2.	Здравословни и безопасни условия на труд					18						18
3.	Предприемачество					36						36
4.	Икономика			36		36						36
				1/1								
<b>Общо за раздел А</b>						<b>990</b>					<b>780</b>	<b>3426</b>





23.	Аналитична химия и инструментални методи					72						72	
24.	Учебна практика по Аналитична химия и инструментални методи					72						72	
25.	Учебна практика по микробиология на храните											36	
<b>VI.</b>	<b>Разширена подготовка</b>											29	29
26.	Български език и литература											29	29
	<b>Общо за раздел Б</b>			162	64	874						1428	2302
	<b>Общо за раздел А+ раздел Б</b>			1152	64	3520						2208	5728

### III. ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОБУЧЕНИЕТО

1. Допълнителния час по „Физическо възпитание и спорт“, който се използва за организиране и провеждане на спортни дейности, съгласно чл.16, ал. 2 и ал.4 от Закона за степента на образование, общообразователния минимум и учебен план, чл. 21, ал3 от Закона за физическото възпитание и спорта и заповед РД-09-1038/27.07.2004г. на министъра на образованието и науката.

Допълнителния час по ФВС се организира по модули, определени с решение на ПС. Частът се включва в седмичното разписание.

2. Допълнителния час на класа се използва за консултиране на родители и ученици и водене на училищна документация на съответната паралелка. Не се включва в седмичното разписание, провежда се по утвърден от директора график.
3. Изучавания първи чужд език продължава в XI и XII клас като чужд език по професията – английски език по професията.
4. 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:

#### **VIII клас – 252 часа:**

1. Основи на технологията на хранителните продукти – 72 часа – по 2 час седм.
2. Суровини и материали в хранително-вкусовата промишленост - – 72 часа – по 2 час седм.
3. Учебна практика по професията – 108 часа – по 3 час седм.

#### **IX клас – 288 часа:**

1. Суровини и материали в хранително-вкусовата промишленост -36 часа – по 1 час седм.
2. Учебна практика по професията – 108 часа – по 3 час седм.
3. Аналитична химия и инструментални методи – 72 часа – по 2 час седм.
3. УП по аналитична химия и инструментални методи – 72 часа – по 2 час седм.

#### **X клас- 36 часа:**

1. Машинознание - 18 часа – по 1 час седм. – I срок
2. Технологии и техника за производство на храни - 18 часа – по 1 час седм. – II срок

#### **XI клас – 72 часа:**

1. Електротехника и електроника -36 часа – по 1 час седм.
2. Учебна практика по микробиология на храните -36 часа – по 1 час седм.

#### **XII клас – 29 часа:**

1. Електротехника и електроника - часа – по 1 час седм.

5. 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.
6. 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



7. Допълнителната подготовка осигурява обучение освен по учебните предмети от културно-образователните области и по други дейности и области, предложени на учениците за избор. Провежда се извън задължителните учебни часове. Допълнителната подготовка е с продължителност четири учебни часа седмично за всички класове. Учебните часове за допълнителна подготовка могат да се използват по желание на учениците за изучаване на един или два учебни предмета. Организира се при финансова възможност от страна на училището. Желание за обучението във формите на допълнителната подготовка се декларира от ученика един месец преди края на учебните занятия с писмено заявление до директора на училището.
8. 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.
9. 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 541060 „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“, специалност „Контрол на качеството и безопасност на храни и 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. 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.
6. 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

## 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 В6 и Държавния образователен стандарт (ДОС) за придобиване на квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“.
2. Общият брой учебни седмици в X и в XI клас е тридесет и осем, от които две учебни седмици – производствена практика.
3. Общият брой учебни седмици в XII клас е тридесет и една учебни седмици, от които две учебни седмици – производствена практика.
4. Учебният план е разработен въз основа на Приложение 8 към чл.12, ал.2, т.8 от Наредба N4/30.11.2015 г. за учебния план. Училищния учебен план е в сила за приетите в VIII клас през учебната 2018/2019 година, които ще завършат XII клас през учебната 2022/2023г.
5. Училищния учебен план е приет на заседание на ПС с протокол № 10 от 14.09.2020 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).