



Тодор

**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 В18

## УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

**X клас**

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА В18

СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ – **ВТОРА**

БЕЗ ИНТЕНЗИВНО И БЕЗ РАЗШИРЕНО ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК

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

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:**

**541 ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНИ И НАПИТКИ**

**ПРОФЕСИЯ:**

**541030 ХЛЕБАР - СЛАДКАР**

**СПЕЦИАЛНОСТ:**

**5410301 ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ**

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... от *И.О.С. Козлов*

ПАЗАРДЖИК, 2020 година

**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
	Учебни седмици	9	9	9	2		9	2	9	2		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Раздел А – задължителни учебни часове</b>												
<b>I. Общобразователна подготовка</b>												
1.	Български език и литература			40		120					80	200
2.	Чужд език – английски език			20		60						120
3.	Чужд език – немски език											
4.	Математика			25		85					50	135
5.	Информационни технологии			10		30						30
6.	История и цивилизации			20		60						60
7.	География и икономика			10		40						40
8.	Философия			20		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
<b>II. Обща професионална подготовка</b>												
1.	Чужд език по професията											
2.	Здравословни и безопасни условия на труд					15						15
3.	Предприемачество					20						20
4.	Икономика			20		20						20
	<b>Общо за раздел А</b>			<b>210</b>		<b>630</b>					<b>210</b>	<b>840</b>

*Специалност 5410301 – вариант В18 - II СПК -  
без интензивно и без разширено изучаване на чужд език - задочна форма на обучение  
"Производство на хляб и хлебни изделия"*

	Учебни предмети/модули за професионална подготовка	I гимназиален етап				II гимназиален етап				ОБЩО		
		Класове				Общо	Класове				Общо	
		VIII	IX	X		VIII – X	XI		XII		XI – XII	
	Учебни седмици	9	9	9	2		9	2	9	2		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

**Раздел Б - избираеми учебни часове**

	ОТРАСЛОВА, СПЕЦИФИЧНА И ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА											
				78		234					320	554
<b>III.</b>	<b>Отраслова професионална подготовка</b>											
1.	Машинознание					18						18
2.	Техническо чертане					18						18
3.	Електротехника и електроника									6		6
4.	Хигиена на храните и хранително законодателство									12		12
<b>IV.</b>	<b>Специфична професионална подготовка</b>											
5.	Основи на технологията на хранителните продукти					36						36
6.	Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост									18		18
7.	Суровини и материали в хранително-вкусовата промишленост					36						36
8.	Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия									12		12
9.	Технология на специалността									86		86
10.	Приложна декорация									5		5
11.	Технологично обзавеждане на специалността									45		45
12.	Микробиология									6		6
<b>13.</b>	<b>Учебна практика по -</b>											
13.1	професията			78		126						126
13.2	специалността									130		130
<b>14</b>	<b>Производствена практика</b>				64	64					128	192

<b>V.</b>	<b>Разширена професионална подготовка</b>											46	46
1.	Суровини и материали за производство на храни и напитки											23	23
2.	Приложна декорация											23	23
<b>VI.</b>	<b>Разширена подготовка</b>												
	<b>Общо за раздел Б</b>			78	64	298						494	792
	<b>Общо за раздел А+ раздел Б</b>			288	64	928						704	1632

## I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

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

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 храни и напитки – 23 часа

### **XII клас – 23 часа:**

1. Приложна декорация - 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 541030 „Хлебар-сладкар“, специалност „Производство на хляб и хлебни изделия“.

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 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 В18 и Държавния образователен стандарт (ДОС) за придобиване на квалификация по професията „Хлебар - сладкар“.
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 2018/2019 година, които ще завършат XII клас през учебната 2022/2023г.
4. Училищния учебен план е приет на заседание на ПС с протокол № .....от ..... 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).