

Одобрявам:

ВАЛЕНТИНА КАЙТАЗОВА
Началник на РУО – Пазарджик



12^Г
Търсима
Димитрова

СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ - средно
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - 4 години
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - задочна
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - клас
ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО
РАВНИЩЕ - завършено
основно образование

УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА В
СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ - ВТОРА

УТВЪРДЕН СЪС ЗАПОВЕД № РД 09 – 1238 / 15. 09. 2010 г.

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: 541 ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

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 зъз Заповед Утвърден със Заповед № РД 09 – 1238 / 15. 09. 2010 г. и приет на заседание на педагогическия съвет с протокол № 10 от 07.07.2017г.

ПАЗАРДЖИК, 2017 година

II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	К Л А С О В Е				Всичко учебни часове
		IX	X	XI	XII	
		БРОЙ УЧЕБНИ ЧАСОВЕ ЗА ОБЗОР И НАСОКИ ЗА САМОСТОЯТЕЛНА ПОДГОТОВКА				
1	2	3	4	5	6	7
А. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)						
1.	БЪЛГАРСКИ ЕЗИК И ЛИТЕРАТУРА					
	Български език и литература	30	30	30	22	112
2.	ЧУЖДИ ЕЗИЦИ					
	I чужд език - Английски език	20	20			40
	II чужд език - Немски език	20	20			40
3.	МАТЕМАТИКА, ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ					
	Математика	21	21	21		63
	Информатика	11				11
	Информационни технологии	11	11			22
4.	ОБЩЕСТВЕНИ НАУКИ И ГРАЖДАНСКО ОБРАЗОВАНИЕ					
	История и цивилизация	22	22	22		66
	География и икономика	16	16			32
	Психология и логика	15				15
	Етика и право		15			15
	Философия			10		10
	Свят и личност				15	15
5.	ПРИРОДНИ НАУКИ И ЕКОЛОГИЯ					
	Биология и здравно образование	22	11			33
	Физика и астрономия	22	11			33
	Химия и опазване на околната среда	22	11			33
6.	ФИЗИЧЕСКА КУЛТУРА И СПОРТ					
	Физическо възпитание и спорт					
	ВСИЧКО А:	232	188	83	37	540



1	2	3	4	5	6	7
Б. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗПП)						
Б.1. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА						
1.	Здравословни и безопасни условия на труд	6				6
2.	Икономика				6	6
Б.2. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА						
3.	Чужд език по професията - английски			8	8	16
4.	Техническо чертане	16				16
5.	Машинознание	16				16
6.	Електротехника и електроника			10		10
7.	Автоматизация на производството			10		10
8.	Хигиена на храните и хранително законодателство			10		10
Б.3. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА						
9.	Суровини и материали за производство на хляб, хлябни и сладкарски изделия	30				30
10.	Технология на специалността		36	36	36	108
11.	Машини и съоръжения			20	30	50
12.	Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост		20			20
13.	Микробиология			10		10
14.	Приложна декорация			10		10
14.	Учебна практика по технология на специалността		56	73	93	222
15.	Производствена практика			30	30	60
ВСИЧКО Б:		68	112	217	203	600
В. ЗАДЪЛЖИТЕЛНО ИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (ЗИП)						
				30	60	90
Български език и литература				10	20	30
в т.ч. избираема професионална подготовка				20	40	60
Технология на специалността; Приложна декорация				20	20	40
Технология на специалността; Машини и съоръжения; Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост					20	20
ВСИЧКО А + Б + В:		300	300	330	300	1230

Сиг. Д. А. А.

	Г. СВОБОДНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (СИП)	4	4	4	4	16
	ВСИЧКО А + Б + В + Г:	304	304	334	304	1246

Handwritten signature

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 училището преди началото на учебната година.

III. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

1. Пълният курс на обучение за IX–XII клас дава възможност за:
 - придобиване право за явяване на държавни зрелостни изпити за средно образование;
 - придобиване право за явяване на държавни изпити за втора степен на професионална квалификация.
2. Изучаваният първи чужд език – английски език, продължава в XI и XII клас като чужд език по професията- английски език по професията.
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 която се провежда практическото обучение.
4. Учебните часове, предоставени за задължително избираема подготовка, се разпределят в училищния учебен план за осигуряване на допълнително обучение по учебни предмети от общообразователната и професионалната подготовка в съответствие с интересите и индивидуалните възможности на учениците и с възможностите на училището, като учениците могат да избират между предмети, както следва:
5. **XI клас:**
 - Български език и литература- 10 часа;
 - Технология на специалността; Приложна декорация – 20 часа.
- XII клас:**
 - Български език и литература – 20 часа;
 - Технология на специалността; Приложна декорация – 20 часа;
 - Технология на специалността; Машини и съоръжения; Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост – 20 часа.

6. Втора степен на професионална квалификация се придобива след успешно завършен XII клас и положени държавни изпити по теория и по практика на професията **Хлебар-слакар**, специалност **Производство на хляб и хлебни изделия**.
7. Държавните изпити за придобиване на втора степен на професионална квалификация се провеждат по национална изпитна програма, утвърдена от министъра на образованието и науката.
8. Организацията на държавните изпити се определя съгласно нормативната уредба.
9. Придобитата втора степен се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация.
10. Съдържанието на документите, удостоверяващи завършено професионално образование, е определено съгласно нормативната уредба.

IV. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Учебният план е разработен на основание на ЗПУО, Закона за степента на образование, общообразователния минимум и учебния план, Закона за професионалното образование и обучение, рамкова програма **В** и Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професията **Хлебар-сладар**.
2. Задочната форма на обучение за придобиване на средно образование и втора степен на професионална квалификация включва учебни занятия, самостоятелна подготовка и изпити по учебни предмети съгласно училищния учебен план.
3. Учебните занятия включват обзор на учебното съдържание по съответния учебен предмет и насоки за самостоятелна подготовка за изпитите.
4. Училищния учебен план е в сила за приетите в IX клас през учебната 2017/2018 година, които ще завършат XII клас през учебната 2020/2021г.
5. Училищния учебен план е приет на заседание на ПС с протокол № 10 от 07.07.2017г. и влиза в сила от 15.09. 2017г.

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

ТОДОР ДЖАМБОВ

Директор на ПГХХТ - гр. Пазарджик



(Handwritten signatures)

РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министър на образованието, младежта и науката

ЗАПОВЕД

№ РД 09 – 1238 / 15. 09. 2010 г.

На основание чл. 25, ал. 4 от Закона за администрацията и във връзка с чл. 13, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение и чл. 15 от Закона за степента на образование, общообразователния минимум и учебния план, при спазване на изискванията на чл. 66, ал. 1 и 2 от Административнопроцесуалния кодекс и във връзка с осъществяване на професионално образование по професията

УТВЪРЖДАВАМ

Учебен план за професионално образование по рамкова програма В с придобиване на втора степен на професионална квалификация по професия код 541030 ХЛЕБАР-СЛАДКАР, специалност код 5410301 ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ от професионално направление код 541 ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ, задочна форма на обучение, прием след завършено основно образование съгласно приложението.

Учебният план влиза в сила от учебната 2010/2011 година.

Контрол по изпълнение на заповедта възлагам на Милена Дамянова – зам.-министър.

СЕРГЕЙ ИГНАТОВ

министър на образованието,
младежта и науката