



Здравейте

**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

Ирина Георгиева

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

IX 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 *М. С. 2017*

ПАЗАРДЖИК, 2020 година

I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

НАЧАЛО НА УЧЕБНАТА ГОДИНА: 16.09. 2020г.

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

6.	Основи на технологията на хранителните продукти		36			72								72
			1/1											
7.	Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост												54	54
8.	Суровини и материали в хранително-вкусовата промишленост		36			36								36
			1/1											
9.	Технологии и техника за производство на храни												144	144
10.	Химия на храните												36	36
11.	Микробиология на храните												72	72
12.	Организация и методи на технологичен контрол												72	72
13.	Безопасност на храните												87	87
14.	Контрол на качеството на храните												87	87
15.	Учебна практика по -													
15.1	професията					90								90
15.2	технологии и техника за производство на храни												177	177
15.3	микробиология на храните												36	36
15.4	организация и методи на технологичен контрол												72	72
15.5	безопасност на храните												116	116
15.6	контрол на качеството на храните												116	116
16.	Производствена практика					64							128	192
V.	Разширена професионална подготовка													
			288			576							101	677
17.	Основи на технологията на хранителните продукти					72								72

18.	Суровини и материали в хранително-вкусовата промишленост					108						108
19.	Учебна практика по - професията		108			216						216
			3/3									
20.	Технологии и техника за производство на храни		36			18						18
			1/1									
21.	Машинознание					18						18
22.	Електротехника и електроника									65		65
23.	Аналитична химия и инструментални методи		72			72						72
			2/2									
24.	Учебна практика по Аналитична химия и инструментални методи		72			72						72
			2/2									
25.	Учебна практика по микробиология на храните											36
VI.	Разширена подготовка										29	29
26.	Български език и литература									29		29
	Общо за раздел Б		360			874				1428		2302
	Общо за раздел А+ раздел Б		1152			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. Часът 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. технология и техника за производство на храни-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:

2. Технологии и техника за производство на храни - 36 часа – по 1 час седм.

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 училището, както следва: **Български език и литература –XII кл.- 29 часа - по 1 час седм.**

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. Учебната практика може да се групира и извежда в подходящо за обучението време по решение на училищното ръководство.
9. Учебната практика в X, XI и XII клас може да се провежда в реална работна среда във фирмите партньори на професионалната гимназия при осигурени условия съгласно Държавния образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията.
10. 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.

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 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 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 2019/2020 година, които ще завършат XII клас през учебната 2023/2024г.
5. Училищния учебен план е приет на заседание на ПС с протокол № 10 от 17.09.2020 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).