



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ И ТЕХНИКА – ГР. ПЛОВДИВ

гр. Пловдив 4003, бул. "Васил Априлов" № 156, Директор: 032/95-28-38, Секретар: 032/95-50-18
e-mail: pghtt_plov@pghtt.net, http://pghtt.net/

ОДОБРЯВАМ
ИВАНКА КИ
Началник на
ПЛОВДИВ



УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА В
СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ: ТРЕТА

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: 541 ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

ПРОФЕСИЯ: 541060 ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ ПО КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИ
И НАПИТКИ

СПЕЦИАЛНОСТ: 5410601 КОНТРОЛ НА КАЧЕСТВОТО И БЕЗОПАСНОСТ
НА ХРАНИ И НАПИТКИ

Прием след завършен VII клас

Прием: 2015 / 2016

Срок на обучение: 5 години

Форма на обучение: дневна

Интензивно изучаван чужд език: Английски език

Училищният учебен план е приет на заседание на Педагогическия съвет с протокол № 11 / 03.09.2015 г., актуализиран на заседание на Педагогическия съвет с протокол № 9/07.09.2016 г. и на заседание на Педагогическия съвет с протокол № 13/05.07.2019 г. в съответствие с § 24, ал. 2 от ЗПУО

Пловдив, 2019 година

I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС ЗА УЧЕБНАТА 2019-2020 ГОДИНА:

НАЧАЛО НА УЧЕБНАТА ГОДИНА: 16.09.2019 г.

VIII, IX, X, XI и XII клас I срок – 18 учебни седмици

VIII, IX, X, XI клас II срок – 18 учебни седмици

XII клас II срок – 13 учебни седмици,

ВАКАЦИИ: Съгласно заповед РД 09-2148/27.08.2019 г., утвърдена от Министъра на образованието и науката за учебната 2018/2019 година

1. НАЧАЛО И КРАЙ НА ВАКАЦИИТЕ С ИЗКЛЮЧЕНИЕ НА ЛЯТНАТА:

01.11.2019 г. – 03.11.2019 г. вкл. – есенна

21.12.2019 г. – 05.01.2020 г. вкл. – коледна

05.02.2020 г. – междусрочна

11.04.2020 г. – 20.04.2020 г. вкл. – пролетна за I - XI клас

16.04.2020 г. – 20.04.2020 г. вкл. – пролетна за XII клас

НЕУЧЕБНИ ДНИ:

20.05.2020 г. – ДЗИ по БЕЛ

22.05.2020 г. – втори ДЗИ

09.06.2020 г. – НВО по БЕЛ в края на VII и на X клас

11.06.2020 г. – НВО по математика в края на VII и на X клас

ДАТИ ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА ИЗПИТИ ОТ НВО В VII КЛАС И НА ДИ ЗА СПК:

17.06.2020 г. – НВО по чужд език (по желание на ученика)

15–19.06.2020 г. – НВО по информационни технологии за измерване на дигитални компетентности– по график (по желание на всеки ученик)

05.06.2020 г. – Държавен изпит по теория за СПК

НАЧАЛО НА ВТОРИЯ УЧЕБЕН СРОК НА УЧЕБНАТА 2019/2020 ГОДИНА:

06.02.2020 г. – I - XII клас

КРАЙ НА ВТОРИЯ УЧЕБЕН СРОК НА УЧЕБНАТА 2019/2020 ГОДИНА:

14.05.2020 г. – XII клас (13 учебни седмици)

30.06.2020 г. – VII - XI клас (18 учебни седмици)

II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ	К ЛАСОВЕ												всичко учебни часове IX-XII клас
		VIII 2015- 2016	всичко учебни часове VIII клас	IX 2016- 2017	X 2017- 2018	XI 2018- 2019	XII 2019- 2020							
								УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	БРОЙ УЧЕБНИ СЕДМИЦИ					
18	18		18	18	18	18	18		18	18	13			
СЕДМИЧЕН БРОЙ НА ЧАСОВЕТЕ														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
А. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)														
1.	БЪЛГАРСКИ ЕЗИК И ЛИТЕРАТУРА													
	Български език и литература	4	4	144	3	3	3	3	3	3	3	3	3	417
2.	ЧУЖДИ ЕЗИЦИ													
	I чужд език - Английски език	13	13	468	3	3	4	4	3	3				360
	II чужд език - РЕ, НЕ				2	2	2	2						144
3.	МАТЕМАТИКА, ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ													
	Математика	3	3	108	2	2	2	2	2	2	2	2	2	278
	Информатика				2	2								72
	Информационни технологии	1	1	36	1	1	1	1						72
4.	ОБЩЕСТВЕНИ НАУКИ, ГРАЖДАНСКО ОБРАЗОВАНИЕ И РЕЛИГИЯ													
	История и цивилизация	1	1	36	2	2	2	2	2	2				216
	География и икономика	1	1	36	1	2	1	2						108
	Психология и логика				2	1								54
	Етика и право						2	1						54
	Философия								1	1				36
	Свят и личност										2	2		62
5.	ПРИРОДНИ НАУКИ И ЕКОЛОГИЯ													
	Биология и здравно образование	2	2	72	2	2	1	1						108
	Физика и астрономия	2	1	54	2	2	1	1						108
	Химия и опазване на околната среда	1	2	54	2	2	1	1						108
6.	ФИЗИЧЕСКА КУЛТУРА И СПОРТ													
	Физическо възпитание и спорт	2	2	72	2	2	2	2	2	2	2	2	2	278
	ВСИЧКО А:	30	30	1080	26	26	22	22	13	13	9	9		2475

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ	К Л А С О В Е												всичко учебни часове IX-XII клас
		VIII 2015- 2016	всичко учебни часове VIII клас	IX 2016- 2017	X 2017- 2018	XI 2018- 2019	XII 2019- 2020							
	БРОЙ УЧЕБНИ СЕДМИЦИ													
	18	18		18	18	18	18	36	31					
УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ		СЕДМИЧЕН БРОЙ НА ЧАСОВЕТЕ								ГОДИШЕН БРОЙ НА ЧАСОВЕТЕ				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Б. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗПП)														
Б.1. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА														
1.	Здравословни и безопасни условия на труд						2						36	
2.	Икономика						1	2					54	
3.	Предприемачество									54			54	
Б.2. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА														
1.	Чужд език по професията - АЕ											93	93	
2.	Техническо чертане				2								36	
3.	Машинознание					2							36	
4.	Електротехника и електроника											36	36	
5.	Автоматизация на производството											26	26	
6.	Хигиена на храните и хранително законодателство									36			36	
Б.3. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА														
СПЕЦИАЛНОСТ: код 5410601 КОНТРОЛ НА КАЧЕСТВОТО И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИ И НАПИТКИ														
1.	Суровини и материали за производство на храни и напитки				2								36	
2.	Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост				2	2							72	
3.	Технологии и техника за производство на храни и напитки						3	3		108			216	
4.	Хранителна химия					2							36	
5.	Аналитична химия с инструментални методи									54			54	
6.	Микробиология на храните и напитките						1	2					54	
7.	Организация и методи на технологичен контрол									72			72	
8.	Контрол и управление на безопасността на храните и напитките											62	62	
9.	Контрол и управление на качеството на храни и напитки											62	62	
10.	Учебна практика по:													
10.1	Технологии и техника за производство на храни и напитки						3	3		108			216	
10.2	Аналитична химия с инструментални методи									72			72	
10.3	Организация и методи на технологичен контрол									72			72	
10.4	Контрол и управление на безопасността на храните и напитките											124	124	

[illegible]

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 трета степен на професионална квалификация.
2. Трета степен на професионална квалификация се придобива след успешно завършен XII клас и положени държавни изпити по теория и по практика на професията **Техник-технолог по качеството на храни и напитки**, специалност **Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки**.
3. Държавните изпити за придобиване на трета степен на професионална квалификация се провеждат по национални изпитни програми, утвърдени от министъра на образованието, младежта и науката.
4. Организацията на държавните изпити се определя съгласно Наредба № 3 от 2003 г. за системата на оценяване, утвърдена от министъра на образованието и науката.
5. На успешно завършилите VIII клас се издава свидетелство за основно образование.
6. Придобитата трета степен се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация.
7. Съдържанието на документите, удостоверяващи завършено професионално образование, е определено в Наредба № 4 от 2003 г. за документите за системата на народната просвета, утвърдена от министъра на образованието и науката.

IV. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Учебният план е разработен на основание на Закона за народната просвета, Закона за степента на образование, общообразователния минимум и учебния план, Закона за професионалното образование и обучение, рамкова програма **B** – вариант **B1**.
2. Учебният план се прилага за ученици, приети след завършен VII клас.
3. VIII клас е клас от прогимназиалния етап на основната степен на образование и в него се изучава интензивно чужд език – английски език.
4. Изучаваният първи чужд език продължава в XII клас като чужд език по професията – английски език.
5. Производствената практика в XI и XII клас се провежда по график, утвърден от директора на училището, в зависимост от конкретните условия и възможности за организирането ѝ.
6. Учебните часове, предоставени за задължителноизбираема 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.
7. Учебните часове за свободноизбираема подготовка могат да се използват по желание на учениците за изучаване на един или два учебни предмета.
8. Учебните часове, предоставени за задължителноизбираема подготовка и/или за свободноизбираема подготовка в XI и XII клас, могат да се използват и за формиране на предприемаческа нагласа и предприемачески умения в учебно предприятие (учебно-тренировъчна фирма, учебна компания или други форми) по желание на учениците и съобразно възможностите на училището.
9. Учебният план е одобрен от МОМН -2009г.

10. Допълнителният учебен час по физическо възпитание и спорт, регламентиран със Заповед РД 09-1038 / 27.07.2004 г. на МОН и съгласно чл.16, ал.5 от ЗСОМУП се групира по модули.
11. Всяка учебна седмица включва и по един час на класа за всеки клас. Съгласно заповед № РД 09-773 от 19.09.2003 г. на МОН, учениците от VIII клас задължително изучават в часа на класа правилата за движение по пътищата, съгласно утвърдените учебни програми.
12. Режим на обучение – едносменен.
13. Учениците се обучават и завършват обучението си по училищния учебен план и учебни програми, утвърдени при условията и по реда на отменените Закон за народната просвета и Закон за степента на образование, общообразователния минимум и учебния план.
14. В настоящия училищен учебен план учебното време за учебните предмети от професионална подготовка в XI и XII клас са разпределени само в годишен брой часове.
15. Училищният учебен план е приет на заседание на Педагогическия съвет с протокол № 11 / 03.09.2015 г., актуализиран на заседание на Педагогическия съвет с протокол № 9/07.09.2016 г. и на заседание на Педагогическия съвет с протокол № 13/05.07.2019 г. в съответствие с § 24, ал. 2 от ЗПУО

инж. Людмила Ганчева
*Директор на Професионална гимназия по
хранителни технологии и техника*

