



МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО СЕЛСКО СТОПАНСТВО И ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ШУМЕН

Град Шумен, бул. „Симеон Велики“ 5, Директор 864566, 0879145351, Главен счетоводител 0897275795

X

УТВЪРЖДАВАМ:

Живко Желязков
Директор на ПГССХТ - Шумен

*ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО
РАВНИЩЕ - завършено основно образование
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - 5 години
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - дневна
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - клас
ИЗХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО
РАВНИЩЕ - завършен XII клас
НИВО ПО НАЦИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИОННА
РАМКА (НКР) - 3
РАМКОВА ПРОГРАМА В - ВАРИАНТ В5*

УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ С ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРА СТЕПЕН НА
ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ БЕЗ ИНТЕНЗИВНО И БЕЗ РАЗШИРЕНО
ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК – XII клас

Училищният учебен план е разработен на основание чл. 94 от Закона за предучилищното и училищното образование и чл. 16, ал. 3 от Наредба №4 от 30.11.2015 г. за учебния план, въз основа на типов учебен план за професията код 541020 Оператор в хранително-вкусовата промишленост, специалност код 5410202 Производство и преработка на мляко и млечни продукти, утвърден със Заповед № РД 09 – 5064/05.09.2017 г. на Министъра на образованието и науката

Приет на заседание на Педагогическия съвет, Протокол №17/14.09.2023 г., утвърден със Заповед №РД 10-1018/14.09.2023 г. на директора на ПГССХТ – Шумен

Съгласуван на заседание на Обществения съвет, Протокол №4/14.09.2023 г.

СПЕЦИАЛНОСТ: код 5410202 Производство и преработка на мляко и млечни продукти

ПРОФЕСИЯ: код 541020 Оператор в хранително-вкусовата промишленост

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: код 541 Хранителни технологии

ШУМЕН, 2023 година

I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

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 производствена практика

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

II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ				
№	Видове подготовка, учебни предмети/модули	Гимназиален етап		
		Клас		
	Учебни седмици	XII		Общо
		18	11	29
1	2	3	4	5
	Раздел А – задължителни учебни часове			
I	Общобразователна подготовка			
1	Български език и литература	3	3	87
2	Чужд език – първи, английски	0	0	0
3	Чужд език – втори, руски	2	2	58
4	Математика	2	2	58
5	Информационни технологии	0	0	0
6	История и цивилизации	0	0	0
7	География и икономика	0	0	0
8	Философия	0	0	0
9	Гражданско образование	1	1	29
10	Биология и здравно образование	0	0	0
11	Физика и астрономия	0	0	0
12	Химия и опазване на околната среда	0	0	0
13	Музика	0	0	0
14	Изобразително изкуство	0	0	0
15	Физическо възпитание и спорт	2	2	58
II	Обща професионална подготовка			
1	Чужд език по професията – английски	2	2	58
2	Здравословни и безопасни условия на труд	0	0	0
3	Предприемачество	0	0	0
4	Икономика	0	0	0
	Общо за раздел А	12	12	348

1	2	3	4	5
	Раздел Б - избираеми учебни часове			
III.	Отраслова професионална подготовка			
1.	Машинознание	0	0	0
2.	Техническо чертане	0	0	0
3.	Електротехника и електроника	0	0	0
4.	Хигиена на храните и хранително законодателство	0	0	0
IV.	Специфична професионална подготовка			
5.	Основи на технологията на хранителните продукти	0	0	0
6.	Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост	0	0	0
7.	Суровини и материали в хранително-вкусовата промишленост	0	0	0
8.	Биохимия на млякото	0	0	0
9.	Технология на специалността	2	2	58
10.	Технологично обзавеждане на специалността	2	2	58
11.	Микробиология	0	0	0
12.	Учебна практика по			
12.1.	- професията	0	0	0
12.2.	- специалността	14	14	406
13	Производствена практика	0	0	64
V.	Разширена професионална подготовка			36
1.	Основи на технологията на хранителните продукти	1	1	36
VI.	Разширена подготовка	0	0	0
	Общо за раздел Б	20	20	580
	Общо за раздел А+ раздел Б	32	32	928
	Раздел В – факултативни учебни часове			
VII.	Допълнителна подготовка	0	0	0
	Общо за раздел А + раздел Б + раздел В			928

III. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

3.1. 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 втора степен на професионална квалификация – по теория и практика на професията код 541020 „Оператор в хранително-вкусовата промишленост“, специалност код 5410202 „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“.

3.2. Завършеното професионално образование се удостоверява с диплома за завършено средно образование и свидетелство за професионална квалификация.

3.3. Учениците, успешно завършили XII клас, които не са се явили или не са положили успешно някои от изпитите по т. 3.1 по свое желание получават удостоверение за завършен втори гимназиален етап на средно образование.

3.4. Учениците, успешно завършили X клас, по свое желание могат 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“.

3.5. 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.

3.6. 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 година).

IV. ПОЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

- 4.1. 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 В5 и държавния образователен стандарт (ДОС) за придобиване на квалификация по професията „Оператор в хранително-вкусовата промишленост”.
- 4.2. Изучаваният първи чужд език продължава в XI и XII клас като чужд език по професията.
- 4.3. 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.
- 4.4. Учебните часове, предоставени за разширена професионална подготовка може да се използват и за усвояване на резултатите 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.
- 4.5. 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
- 4.6. 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 (предприятие), в която се провежда практическото обучение.
- 4.7. Факултативните учебни часове, предоставени за допълнителна подготовка, може да се използват за изучаване на учебни предмети, модули и/или дейности, които училището може да предложи и отговарящи на интересите на учениците.