

**НАЦИОНАЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ
ПО ВЕТЕРИНАРНА МЕДИЦИНА „ПРОФ. Д-Р Д. ДИМОВ” – ГР. ЛОВЕЧ**

УТВЪРДИЛ:
ГАБРИЕЛА ГЕОРГИЕВА
ДИРЕКТОР НА НПГВМ ЛОВЕЧ



УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА В -ВАРИАНТ „В 4”

ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

С РАЗШИРЕНО ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК

за учениците в XI^Б клас и се прилага за учебната 2025 / 2026 г.

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**

Форма на обучение: дневна

Организация на учебния ден: полудневна

Училищният учебен план е приет на заседание на Педагогическия съвет с протокол № 9 / 04.09.2025 г., съгласуван с общественения съвет - протокол № 5/ 04.09.2025 г. и утвърден със Заповед № 820 / 09.09.2025 г. на директора на НПГВМ Ловеч

I.УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ, СЕДМИЧЕН И ГОДИШЕН БРОЙ НА УЧЕБНИТЕ ЧАСОВЕ

Учебни седмици		36		2
1	2	3	4	5
РАЗДЕЛ А – задължителни учебни часове				
Учебни предмети		Седмичен брой учебни часове		Годишен брой учебни часове
I	ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНА ПОДГОТОВКА	първи срок	втори срок	
1.	Български език и литература	3	3	108
2	II чужд език - немски език	2	2	72
3	Математика	2	2	72
4	Гражданско образование	1	1	36
5	Физическо възпитание и спорт	2	2	72
II	ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА			
1	Чужд език по професията –английски език	2	2	72
Общо раздел А		12		432
РАЗДЕЛ Б – избираеми учебни часове				
III	ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА			
1	Електротехника и електроника	1	0	18
2	Хигиена на храните и хранително законодателство	1	2	54
IV	СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА			
1	Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост	2	1	54
2	Технологии и техника за производство на храни	4	4	144
3	Химия на храните	1	1	36
4	Микробиология на храните	2	2	72
5	Организация и методи на технологичен контрол	2	2	72
6	Учебна практика по:			
6.1	- технологии и техника за производство на храни	2	3	90
6.2	- микробиология на храните	1	1	36
6.3	- организация и методи на технологичен контрол	2	2	72
7	Производствена практика			64
V	РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА			
1	Учебна практика по технологии и техника за производство на храни	1	1	36
2	Учебна практика по микробиология на храните	1	1	36
Общо раздел Б		20		720
Общо раздел А + Б		32		1152
				64

1	2	3	4	5
	РАЗДЕЛ В – факултативни учебни часове			
	Максимален брой часове за раздел В	4	144	
1	Биология и здравно образование	1	36	
2	Български език и литература	1	36	
	Общо раздел В	2	72	
	Общо раздел А + Б + В	34	1224	64

II. ПОЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Училищният учебен план е разработен съгласно чл. 94 на Закона за предучилищното и училищното образование, чл. 14, чл.16 и чл. 17 на Наредба № 4 от 30.11.2015 г. за учебния план и Приложение № 6 към чл. 12, ал. 2, т. 6 от същата наредба и Държавния образователен стандарт (ДОС) за придобиване на квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“.

2. Училищният учебен план е разработен с участието на представители на местния бизнес, съгл. чл. 16, ал.3 от Наредба № 4 от 30.11.2015 г. за учебния план.

3. Училищният учебен план е разработен въз основа на типов учебен план по специалност код **5410601 „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“** от професия код **541060 „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“** от професионално направление код **541 „Хранителни технологии“** за професионално образование с придобиване на трета степен на професионална квалификация с разширено изучаване на чужд език, дневна форма на обучение, с прием след завършено основно образование, утвърден от министъра на образованието и науката със Заповед № РД 09-3947 / 25.08.2017 г.

4. Изучаваният първи чужд език - английски език, се изучава като чужд език по професията.

5. Като втори чужд език се изучава немски език.

6. Съгласно раздел Б на типовия учебен план, за разширена професионална подготовка са предвидени 72 часа. Предметите, които са определени от училището съвместно с представители на работодателите за изучаване като разширена професионална подготовка (съгл. чл.8, ал.1, т.5 от Наредба № 4 от 30.11.2015 г. за учебния план) са:

- Учебна практика по технологии и техника за производство на храни - 1 час седмично през първия и през втори учебен срок (общо 36 ч.).
- Учебна практика по микробиология на храните - 1 час седмично през първия и през втория учебен срок (общо 36 часа).

7. Съгласно раздел В на типовия учебен план за допълнителна подготовка са предвидени 144 часа. В два часа от раздел В / факултативни часове / се осъществява допълнителна подготовка, както следва:

- Биология и здравно образование - един час седмично през първия и втория учебен срок (общо 36 часа)
- Български език и литература - един час седмично през първия и втория учебен срок (общо 36 часа)

8. Предметите от раздел В (факултативни часове) са определени в съответствие с интересите и предварително заявено желание на учениците.

9. Всяка учебна седмица, освен часовете по физическо възпитание и спорт - ООП включва и по един учебен час за организиране и провеждане на спортни дейности, съгласно чл.92, ал.1 от ЗПУО, чл. 14, ал. 3, т.7 и ал.5 от Наредба № 4 от 30.11.2015 г. за учебния план и Заповед РД09-1111 / 15.08.2016 г. на министъра на образованието и науката за организиране и провеждане на спортни дейности. Учениците провеждат спортни дейности по модул „Баскетбол“.

10. Всяка учебна седмица включва по един час на класа, съгласно чл. 92, ал.2 от ЗПУО и чл.14, ал.6 от Наредба № 4 от 30.11.2015 г. за учебния план.

11. Производствената практика се провежда по учебна програма и график, които се съгласуват с ръководителя на предприятието в което се провежда практическото обучение и се утвърждават от директора на училището. Производствената практика се провежда след приключване на учебната година в рамките на две седмици.