ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ
„ЮРИЙ ГАГАРИН"-ЧЕРВЕН БРЯГ

УТВЪРДИЛ: .....
ИНЖ.ЛИЗА ЦЕНОВА-ДИРЕКТОР

СЪГЛАСУВАЛ: .....
Д-Р ЛИЛЯНА СТОЯНОВА
ПРЕДСЕДАТЕЛ НА ОБЩЕСТВЕН СЪВЕТ

*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) – **4***
*РАМКОВА ПРОГРАМА В - **ВАРИАНТ В6***

У Ч И Л И Щ Е Н У Ч Е Б Е Н П Л А Н

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ С ПРИДОБИВАНЕ НА
ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ
БЕЗ ИНТЕНЗИВНО И БЕЗ РАЗШИРЕНО ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК

Училищният учебен план е разработен въз основа на учебен план на специалността с код 5410102 „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия" от професията с код 541010 „Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост" , утвърден със заповед № РД 09-3452/17.08.2017 година на министъра на МОН по рамкова програма В - ВАРИАНТ „В6", разработен с участието на местния бизнес, във връзка с изискванията на чл. 16, ал. 3 от Наредба №4/30.11.2015 г. за учебния план, съгласуван с обществения съвет към училището за учебната 2026/2027 година, приет на заседание на Педагогическия съвет, Протокол № 12/11.09.2026 г. и Утвърден със заповед № РД-19-281/14.09.2026 г. на директора за учебната 2026/2027 година.

СПЕЦИАЛНОСТ: код 5410102 „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия "

ПРОФЕСИЯ: код 541010 „Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост"

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: код 541 „Хранителни технологии"

КЛАС: IX

Червен бряг, 2026 г

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

ВАКАНЦИИ: *Съгласно утвърдения със Заповед № РД09-3345/31.08.2026 г. на министъра на образованието и науката график за учебната 2026/2027 година.*

1.Начало и край на ваканциите с изключение на лятната:

31.10.2026 г. – 02.11.2026 г. вкл.	есенна
24.12.2026 г. – 03.01.2027 г. вкл.	коледна
30.01.2027 г. – 02.02.2027 г. вкл.	междусрочна
03.04.2027 г. – 11.04.2027 г. вкл.	пролетна за I - XI клас
08.04.2027 г. – 11.04.2027 г. вкл.	пролетна за XII клас

2. Неучебни дни:

12.04.2027 г.	Патронен празник на училището – неучебен, но присъствен ден
05.05. и 07.05.2027 г.	за I - XI клас във връзка с Великден и с Деня на храбростта и Българската армия
19.05.2027 г.	задължителен ДЗИ по БЕЛ
21.05.2027 г.	задължителен Държавен изпит за придобиване на професионална квалификация
25.05.2027 г.	във връзка с Деня на светите братя Кирил и Методий, на българската азбука, просвета и култура и на славянската книжовност
18.06.2027 г.	НВО по БЕЛ с интегриране на други учебни предмети в края на X клас
21.06.2027 г.	НВО по математика с интегриране на други учебни предмети в края на X клас

3. Начало на втория учебен срок:

03.02.2027 г.	I - XII клас

4. Край на втория учебен срок:

13.05.2027 г.	XII клас
02.07.2027 г.	VIII - XI клас (в периода 05.07.2027 - 31.08.2027 г. + 2 седмици за производствена практика за учениците в паралелки с професионална подготовка в X и XI клас и + 4 седмици за практическо обучение в реална работна среда за учениците в дуална система на обучение в XI клас)

СРЕДНАТА СТЕПЕН

№	Видове подготовка, учебни предмети/модули	I гимназиален етап							II гимназиален етап					общо
		Класове						Общо	Класове			Общо		
		VIII	IX 2026/2027 година			X		VIII - X	XI		XI		XI-XII	VIII - XII
	Учебни седмици	36	18	18	36	36	2		36	2	29	2		
1	2	3	I-ви срок	II-ри срок	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Раздел А-задължителни учебни часове														
I.	**Общообразователна подготовка**													
1.	Български език и литература	144	3	3	108	108		**360**	108		87		**195**	**555**
2.	Чужд език -АЕ	144	2	2	72	72		**288**						**288**
3.	Чужд език – Исп. Е		2	2	72	72		**144**	72		58		**130**	**274**
4.	Математика	108	3	3	108	72		**288**	72		58		**130**	**418**
5.	Информационни технологии	36	1	1	36	18		**90**						**90**
6.	История и цивилизации	72	2	2	72	126		**270**						**270**
7.	География и икономика	36	1	1	36	90		**162**						**162**
8.	Философия	36	1	1	36	72		**144**						**144**
9.	Гражданско образование								36		29		**65**	**65**
10.	Биология и здравно образование	54	1	1	36	72		**162**						**162**
11.	Физика и астрономия	54	1	1	36	72		**162**						**162**
12.	Химия и опазване на околната среда	36	2	1	54	72		**162**						**162**
13.	Физическо възпитание и спорт	72	2	2	72	72		**216**	72		58		**130**	**346**
П.	**Обща професионална подготовка**													

1.	чужд език по професията - АЕ							72		58		**130**	**130**
2.	Здравословни и безопасни условия на труд		1	0	18			**18**					**18**
3.	Предприемачество	36						**36**					**36**
4.	Икономика					36		**36**					**36**
	Общо за раздел А	**828**	**22**	**20**	**756**	**954**		**2538**	**432**		**348**		**780**	**3318**

	2	*3*			*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*
	Раздел Б - избираеми учебни часове													
	Отраслова и специфична професионална подготовка	36			72	126		**234**	648		522		**1170**	**1404**
III.	**Отраслова професионална подготовка**													
1.	Машинознание		1	0	18			**18**						**18**
2.	Техническо чертане		0	1	18			**18**						**18**
3.	Електротехника и електроника								36				**36**	**36**
4.	Автоматизация на производството								18				**18**	**18**
5.	Хигиена на храните и хранително законодателство								36				**36**	**36**
IV.	**Специфична професионална подготовка**													
6.	Основи на технологията на хранителните продукти	36						**36**						**36**
7.	Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост								54				**54**	**54**
8.	Суровини и материали в хранително-вкусовата промишленост		1	1	36			**36**						**36**
9.	Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия								36				**36**	**36**

	специалността													
11.	Приложна декорация								36				**36**	**36**
12.	Технологично обзавеждане на специалността								72		40		**112**	**112**
13.	Микробиология								36				**36**	**36**
14.	Микробиология на специалността										29		**29**	**29**
15.	Технологичен контрол на производството										58		**58**	**58**
16.	Технологично проектиране										47		**47**	**47**
17.	**Учебна практика по**													
17.1.	- професията					126		**126**						**126**
17.2.	- специалността								180		145		**325**	**325**
17.3	- организация и контрол на производството										156		**156**	**156**
18.	Производствена практика						64	**64**		64		64	**128**	**192**
V.	**Разширена професионална подготовка**	**288**			**324**	**72**		**684**	**72**		**29**		**101**	**785**
1.	Здравословни и безопасни условия на труд-Безопасност при работа и хигиена		0	1	18			**18**						**18**
2.	Техническо чертане- Основи на техническото чертане		1	2	54			**54**						**54**
3.	Основи на технологията на хранителните продукти-Основна характеристика	54						**54**						**54**
4.	Суровини и материали в хранително-вкусовата промишленост-Предварителна подготовка	54						**54**						**54**

5.	материали в хранително-вкусовата промишленост-Биопродукти		2	2	72			**72**						**72**
6.	Учебна практика по професията-Технологии в професията	180	5	5	180			**360**						**360**
VI.	**Разширена подготовка**										**29**		**29**	**29**
	Общо за раздел Б	**324**	**10**	**12**	**396**	**198**	**64**	**982**	**720**	**64**	**580**	**64**	**1428**	**2410**
	Общо за раздел А+ раздел Б	**1152**	**32**	**32**	**1152**	**1152**	**64**	**3520**	**1152**	**64**	**928**	**64**	**2208**	**5728**
Раздел В – факултативни учебни часове														
VII.	**Допълнителна подготовка**			144	144	144		**432**	144		**124**		**268**	**700**
	Общо за раздел А + раздел Б + раздел В			**1296**	**1296**	**1296**	**64**	**3952**	**1296**	**64**	**1052**	**64**	**2476**	**6428**
Часове на основание чл. 14, ал. 3, т. 7 и чл. 14, ал. 6 от Раздел IV „Училищен учебен план“ на Наредба № 4 от 30 ноември 2015 г. за учебния план														
1.	Спортни дейности (волейбол)	36	1	1	36	36		**108**	36		31		**67**	**175**
2.	Час на класа	36	1	1	36	36		**108**	36		31		**67**	**175**

1. Училищният учебен план е разработен на основание на чл. 94, на Закона за предучилищното и училищното образование, Закона за професионалното образование и обучение, чл. 14, чл. 16 и чл. 17 на Наредба № 4 от 2015 г. за учебния, рамкова програма В – вариант В6 и Държавния образователен стандарт (ДОС) за придобиване на квалификация по професията „Техник- технолог в хранително-вкусовата промишленост“.

2. Учебното време, предвидено в училищния учебен план в раздел А и в раздел Б за изучаване на съответните учебни предмети/модули за придобиване на училищна подготовка, е задължително за всеки ученик, обучаван по специалността „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“ от професия „Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост“ през учебната 2026/2027 година;

3. Учениците могат да участват и в дейности, организирани от училището в рамките на общата и допълнителната подкрепа за личностно развитие след приключване на учебните часове за деня;

4. Обучението се осъществява в учебни часове във всеки от работните дни на седмицата, в учебното време и продължителността на учебния час, включително на учебния час за спортни дейности и за часа на класа е 45 минути и шестдесет минути - по производствена практика. Учебният ден започва в 8,00 часа;

5. След всеки учебен час се осигурява почивка на учениците. Малката почивка е с продължителност от 10 минути. Предвижда се една голяма почивка от 20 минути след втори учебен час/в зависимост от седмичното разписание на училището/;

6. Почивките преди учебните часове за спортни дейности е 10 минути. Между часовете, провеждани в блок от два часа не се предвижда почивка;

7. Часовете по учебна практика от разширената професионална подготовка се провеждат в блок от 2 часа, без почивка между тях;

8. Предвидените часове за спортни дейности, по един час седмично се провеждат в гимназията, извън останалите учебните часове. Обучението по спортни дейности се осъществява в блок от два часа, през седмица в работно време, съгласно утвърден график за всеки учебен срок, чрез следните видове спорт: Волейбол съгласно чл. 92, ал. 1 от ЗПУО, чл.14, ал. 3, т. 7 и ал. 5 от Наредба № 4/30.11.2015 за учебния план, чл. 21, ал. 3 от Закона за физическото възпитаение и спорт и Заповед № РД-09-1111/15.08.2016 год. на министъра на образованието и науката за организиране и провеждане на спортни дейности.Целият клас е една група. Не се допуска промяна на вида спортната дейност по време на учебната година;
9. Часът на класа се включва в седмичното разписание на гимназията, провежда се веднъж

седмица, съгласно чл. 92, ал. 2 от ЗПУО, чл. 14, ал. 6 от Наредба № 4/30.11.2015 за учебния план. Обучението в час на класа може да се осъществява в блок от два и повече часове в зависимост от спецификата на проблематиката и от потребностите на учениците от паралелката, предвидено с годишния тематичен план на класния ръководител и утвърдено със заповед на директора на гимназията.

10. Часът на класа се използва за последователно развитие на класа, за патриотично възпитание и за изграждане на граждански компетентности, включително чрез ученическото самоуправление;

11. Учебните часове от раздели А и Б от училищния учебен план за паралелката се разпределят за всеки учебен ден от учебната седмица в седмично разписание, общо за цялата гимназия;

12. Изучаването на учебните предмети, модули и дейности, предложени в раздел В на училищния учебен план, не е задължително за учениците, освен ако не са заявили желанието си писмено чрез попълване на заявления преди постъпването на ученика в училището и/или най – късно до 14.09.2026 година. 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.

13. Краят на учебните занятия за паралелката се определя със седмичното разписание на гимназията гимназията

14. Съгласно чл. 5 ал. 5 от Наредба № 4 от 30.11.2015 г. за Учебния план в сила от 04.12.2015 г. издадена от министъра на образованието и науката Обн. ДВ. бр.94 от 4.12.2015 г., изм. и доп. ДВ. бр.76 от 28.08.2020 г. общият брой задължителни учебни часове предвидени за изучаване на учебните предмети музика /18/ и по изобразително изкуство /18/, като се увеличава общият брой избираеми учебни часове, предвидени за обучение за придобиване на професионална подготовка в Раздел Разширена професионална подготовка предвидени за изучаване на учебния предмет Суровини и материали в хранително-вкусовата промишленост-Биопродукти - 36 часа.

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 трета степен на професионална квалификация – по теория и практика на професията "Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост", специалност „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия ".

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-вкусова промишленост "

3.5. Учениците, успешно завършили XI клас, по свое желание, могат да придобият втора степен на професионална квалификация след успешно положен държавен изпит по теория и практика по специалност от професията „Хлебар-сладкар"

3.6. 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.

3.7. 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

училищното образование (обн., ДВ, бр. 66 от 23.08.2016 г.).

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 В6 и Държавния образователен стандарт (ДОС) за придобиване на квалификация по професията „Техник-технолог 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 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.

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.

4.8. УУП е разработен с участието на местния бизнес с цел осигуряване на по-големи възможности за организиране и провеждане на практическо обучение, обвързано с реалните потребности и с възможностите на бизнес, съгласно чл.16, ал. 3 на Наредба № 4 от 30 ноември 2015 г. за учебния план;

които следва да завършат XII-ти клас през учебната 2029/2030 година.

4.10. Училищният учебен план е приет с решение на педагогическия съвет, протокол №12/11.09.2026 година. Съгласуван е с обществения съвет към ПГ по хранителни технологии "Юрий Гагарин", град Червен бряг и е утвърден със Заповед № РД-19-281/14.09.2026 на директора.

4.11. Екземпляри от Училищния учебен план се съхраняват в задължителната документация на училището за учебната 2026/2027 година и съгласно Наредба № 8 от 11.08.2016 г. за информацията и документите за системата на предучилищното и училищното образование се предоставя по електронен път на МОН.