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 НАЦИОНАЛНАТА КВАЛИФИКАЦИОННА РАМКА (НКР)	**4**
НИВО ПО ЕВРОПЕЙСКАТА КВАЛИФИКАЦИОННА РАМКА (ЕКР)	**4**
РАМКОВА ПРОГРАМА В	**Вариант В 3**

УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ

С ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

БЕЗ ИНТЕНЗИВНО И БЕЗ РАЗШИРЕНО ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК

ЗА ДНЕВНА ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ

Училищният учебен план е разработен въз основа на типов учебен план на професията с код 101302 „Ресторантьорство и кетъринг“ от професионално направление с код 1013 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“, утвърден със заповед №РД 09-1589/07.04.2026 година на министъра на МОН по рамкова програма В - Вариант „В 3”, 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-19-281/14.09.2026г. на директора за учебната 2026/2027 година.

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ
Код 1013 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг”

ПРОФЕСИЯ
Код 101302 „Ресторантьорство и кетъринг“

КЛАС: VIII

Червен бряг, 2026 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

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)

II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ ПО КЛАСОВЕ И ЕТАПИ НА СРЕДНАТА СТЕПЕН

№	Видове подготовка, учебни предмети/модули	I гимназиален етап							П гимназиален етап					общо
		Класове						Общо	Класове			Общо		
		VIII 2026/2027 година			IX	X		VIII - X	XI		XII		XI-XII	VIII - XII
	Учебни седмици	18	18	36	36	36	2		36	2	29	2		
1	*2*	*I срок*	*II срок*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*
Раздел А - задължителни учебни часове														
I.	**ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНА ПОДГОТОВКА**													
1.	Български език и литература	4	4	144	108	108		**360**	108		87		**195**	**555**
2.	Чужд език -АЕ	4	4	144	72	72		**288**						**288**
3.	Чужд език - ИспЕ				72	72		**144**	72		58		**130**	**274**
4.	Математика	3	3	108	108	72		**288**	72		58		**130**	**418**
5.	Информационни технологии	1	1	36	36	18		**90**						**90**
6.	История и цивилизации	2	2	72	72	126		**270**						**270**
7.	География и икономика	1	1	36	36	90		**162**						**162**
8.	Философия	1	1	36	36	72		**144**						**144**
9.	Гражданско образование								36		29		**65**	**65**
10.	Биология и здравно образование	1	2	54	36	72		**162**						**162**
11.	Физика и астрономия	2	1	54	36	72		**162**						**162**
12.	Химия и опазване на околната среда	1	1	36	54	72		**162**						**162**
13.	Физическо възпитание и спорт	2	2	72	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 и опазване на околната среда				18			**18**						**18**
3.	Предприемачество	1	1	36				**36**						**36**
4.	Икономика					36		**36**						**36**
	Общообразователна подготовка	**22**	**22**	**792**	**738**	**918**		**2448**	**360**		**290**		**650**	**3098**
	Обща професионална подготовка	**1**	1	**36**	**18**	**36**		**90**	**72**		**58**		**130**	**220**
	Общо за раздел А	**23**	**23**	**828**	**756**	**954**		**2538**	**432**		**348**		**780**	**3318**

№	**Учебни предмети/модули за професионална подготовка**	**I гимназиален етап**							**II гимназиален етап**					**общо**
		Класове						**Общо**	**Класове**			**Общо**		
		VIII 2026/2027 година			IX	X		**VIII - X**	XI		XI		**XI-XII**	**VIII - XII**
	Учебни седмици	**18**	**18**	**36**	36	36	2		36	2	29	2		
1	**2**	**I срок**	**II срок**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**
	Раздел Б - избираеми учебни часове													
III.	**ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА**													
3.1.	**Теория на професията**													
3.1.1.	Бизнес етикет и комуникации в ХоРеКа сектора	1		18				**18**						**18**
3.1.2.	Безопасност на храните в ХоРеКа сектора				18			**18**						**18**
3.2.	**Учебна практика**													
3.2.1.	Бизнес етикет и комуникации в ХоРеКа сектора		1	18				**18**						**18**
3.2.2.	Безопасност на храните в ХоРеКа сектора				18			**18**						**18**

IV.	**СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА**													
4.1.	**Теория на професията**													
4.1.1.	Основи на кулинарното производство				18			**18**						**18**
4.1.2.	Въведение в ресторантьорството					18		**18**						**18**
4.1.3.	Технология на кулинарното производство								72				**72**	**72**
4.1.4.	Ресторантьорство								108				**108**	**108**
4.1.5.	Организация на кетъринговите събития								72				**72**	**72**
4.1.6.	Дигитални технологии в ресторантьорството и кетъринга										87		**87**	**87**
4.1.7.	Специализирано хранене										87		**87**	**87**
4.1.8.	Сомелиерство и бар култура										87		**87**	**87**
4.2.	**Учебна практика**													
4.2.1.	Основи на кулинарното производство				18	54		**72**						**72**
4.2.2.	Въведение в ресторантьорството					54		**54**						**54**
4.2.3.	Технология на кулинарното производство								144				**144**	**144**
4.2.4.	Ресторантьорство								144				**144**	**144**
4.2.5.	Организация на кетъринговите събития								108				**108**	**108**
4.2.6.	Дигитални технологии в ресторантьорството и кетъринга										58		**58**	**58**
4.2.7.	Международна и диетична кухня										87		**87**	**87**
4.2.8.	Сомелиерство и бар култура										116		**116**	**116**
4.3.	**Производствена практика**						64	**64**		64		64	**128**	**192**
V.	**РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА**			**288**	**324**	**72**		**684**	**72**		**29**		**101**	**785**

5.1.	**Теория на професията**													
5.1.1.	Чужд език по професията – английски език-Комуникации в ресторанта и кухнята	2	2	72				**72**						**72**
5.1.2.	Основи на кулинарното производство-Полуфабрикати	2	2	72				**72**						**72**
5.2.	**Учебна практика**													
5.2.1.	Основи на кулинарното производство-Полуфабрикати	4	4	144				**144**						**144**
VI.	**РАЗШИРЕНА ПОДГОТОВКА**										**29**		**29**	**29**
	Общо за раздел Б	**9**	**9**	**324**	**396**	**198**	**64**	**982**	**720**	**64**	**580**	**64**	**1428**	**2410**
	Общо за раздел А+ раздел Б	**33**	**32**	**1152**	**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	**32**	**32**	**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)	1	1	36	36	36		**108**	36		31		**67**	**175**
2.	Час на класа	1	1	36	36	36		**108**	36		31		**67**	**175**

ОРГАНИЗАЦИЯ НА УЧЕБНИЯ ДЕН

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 В 3 и Държавния образователен стандарт (ДОС) за придобиване на квалификация по професията „Ресторантьорство и кетъринг“.

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 професията „Ресторантьорство и кетъринг “ от професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“ 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 седмично, 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;

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 Учебна практика - Основи на кулинарното производство-Полуфабрикати - 36 часа.

II. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

2.1. Професионалното образование по този учебен план се придобива след успешно полагане на:

– задължителен държавен зрелостен изпит по учебния предмет български език и литература съгласно Закона за предучилищното и училищното образование.

– задължителен държавен изпит за придобиване на професионална квалификация – по теория и практика на професията „Ресторантьорство и кетъринг“.

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

2.3. Учениците, успешно завършили XII клас, които не са се явили или не са положили успешно някой от изпитите по т. 2.1., по свое желание получават удостоверение за завършен втори гимназиален етап на средно образование.

2.4. Учениците, които завършват X клас, по свое желание може да придобият първа степен на професионална квалификация (НКР/ЕКР 2) след успешно положен държавен изпит по теория и практика по професията „Готварство“.

2.5. Учениците, успешно завършили XI клас (НКР/ЕКР 3), по свое желание, може да придобият втора степен на професионална квалификация след успешно положен държавен изпит по теория и практика от професията „ Ресторантьорство и кетъринг“.

2.6. Зрелостник, положил успешно държавния изпит за придобиване на квалификация по професията, получава свидетелство за професионална квалификация. При условията и по реда на Закона за професионалното образование и обучение може да получи и свидетелство за правоспособност.

2.7. 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 Наредба № 8 от 2016г. за информацията и документите за системата на предучилищното и училищното образование (обн., ДВ, бр. 66 от 23.08.2016 г.).

III. ПОЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

3.1. Учебният план е разработен на основание Закона за предучилищното и училищното образование, Закона за професионалното образование и обучение, Наредба № 4 от 2015 г. За учебния план, рамкова програма В – вариант В3, и ДОС за придобиване на квалификация по професията „ Ресторантьорство и кетъринг “.

3.2. Чуждият език, изучаван в задължителните учебни часове по общообразователна подготовка от VIII до X клас, продължава в XI и XII клас като чужд език по професията.

3.3. Учебните часове, предвидени 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 съобразно интересите на учениците и възможностите на училището в съответствие с ДОС за придобиване на квалификация по професията, като се посочва дали учебният предмет/модул е за теория на професията или за учебна практика.

3.4. Производствената практика се провежда по учебна програма и график, утвърдени от директора на училището, в зависимост от конкретните условия и възможностите за организирането й. Учебната програма и графикът се съгласуват с ръководителя на стопанската организация (предприятие), в която се провежда производствената практика.

3.5. Училищният учебен план не може да се променя през учебната 2026/2027 година;

3.6. Ученик има право да завърши класа по училищния учебен план, по който е започнал да се обучава в „ПГХТ”Юрий Гагарин”;

3.7. Лицата, прекъснали обучението си, продължават по училищния учебен план, действащ през учебната година, от която обучението продължава;

3.8. 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;

3.9. 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;

3.10. Училищния учебен план е в сила за приетите в VIII клас през учебната 2026/2027 година, които следва да завършат XII-ти клас през учебната 2030/2031 година.

3.11. 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 година на директора.

3.12. 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 и РУО.