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

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

ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО РАВНИЩЕ - ***завършено основно образование***
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - ***5 години***
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - ***самостоятелна***
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - ***клас***
ИЗХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО РАВНИЩЕ – ***завършен XII клас***
НИВО ПО НАЦИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИОННА РАМКА (НКР) – ***4***
РАМКОВА ПРОГРАМА В - ***ВАРИАНТ В4***

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
С РАЗШИРЕНО ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК

Училищният учебен план е разработен въз основа на учебен план на специалността с код 8110603 „Кетъринг“ от професията с код 811060 „Ресторантьор“ , утвърден със заповед №РД 09-1927/07.09.2018 година на министъра на МОН по рамкова програма В - ВАРИАНТ „В4”, 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 8110603 „Кетъринг“

ПРОФЕСИЯ: код 811060 „Ресторантьор”

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: код 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг”

КЛАС: XI

Червен бряг, 2026 г.

I. ГРАФИК НА ИЗПИТИТЕ НА САМОСТОЯТЕЛНА ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ
за учебната 2026/2027 година

ИЗПИТНА СЕСИЯ	НАЧАЛО НА СЕСИЯТА	КРАЙ НА СЕСИЯТА
м. януари- редовна сесия	От 04.01.2027 г.	До 05.02.2027 г.
м. юни – поправителна сесия	От 14.06.2027 г.	До 30.06.2027 г.
м. септември- поправителна сесия	От 01.09.2027 г.	До 10.09.2027 г.

1. НАЧАЛО НА ИЗПИТИТЕ:, м.януари и м.юни 14.30 часа, м. септември 09.30 часа
2. МЯСТО НА ПРОВЕЖДАНЕ:
   -Изпитите по теория- в училищната сграда
   -Изпитите по практика- в съответната работилница или кабинет
3. Срок за изготвяне на изпитните материали: една седмица преди провеждането на изпита.
4. Време и място за проверка на изпитните работи- в извън учебно за комисията време, място- в училище.
5. Срок и място за оповестяване на резултатите от изпитите:

срок- до 3 /три/ дни след явяване на съответния изпит, място- в кабинет 2 след 14,30 часа при Мариана Христова.

6. Продължителност на съответния изпит, съгласно Наредба № 11 от 01.09.2016 г, чл.41, ал.6, т.3. за класовете от двата гимназиални етапа на средната степен на образование:

а) три астрономически часа - в случаите, когато изпитът е писмен;

б).до 30 минути - за устната част в случаите, когато изпитът е комбинация от писмена и устна част;/по чужди езици /

в) до пет астрономически часа - в случаите, когато изпитът е практически;/ по физическо възпитание и спорт; учебна, лабораторна и производствена практика; техническо чертане и други учебни предмети от професионалната подготовка, по които текущите изпитвания са практически/

г) до 150 минути - за писмената или за практическата част в случаите, когато изпитът включва писмена или практическа част

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

№	Видове подготовка, учебни предмети/модули	I гимназиален етап					II гимназиален етап					общо
		Класове				Общо	Класове				Общо	
		VIII	IX	X		VIII - X	XI 2026/2027 година		XII		XI-XII	VIII - XII
	Учебни седмици											
1	2	3	4	5	6	7.	8	9	10	11	12	13
Раздел А-задължителни учебни часове												
I.	**Общообразователна подготовка**											
1.	Български език и литература	144	108	108		**360**	108		87		**195**	**555**
2.	Чужд език -АЕ	432	216	72		**720**						**720**
3.	Чужд език - РЕ		72	72		**144**	72		58		**130**	**274**
4.	Математика	108	108	72		**288**	72		58		**130**	**418**
5.	Информационни технологии	36	36	18		**90**						**90**
6.	История и цивилизации	72	72	126		**270**						**270**
7.	География и икономика	36	36	90		**162**						**162**
8.	Философия	36	36	72		**144**						**144**
9.	Гражданско образование						36		29		**65**	**65**
10.	Биология и здравно образование	54	36	72		**162**						**162**
11.	Физика и астрономия	54	36	72		**162**						**162**
12.	Химия и опазване на околната среда	36	54	72		**162**						**162**
13.	Физическо възпитание и спорт	72	72	72		**216**	72		58		**130**	**346**
II.	**Обща професионална подготовка**											
1.	Чужд език по професията - АЕ						72		58		**130**	**130**

2.	Здравословни и безопасни условия на труд		18			**18**						**18**
3.	Предприемачество	36				**36**						**36**
4.	Икономика			36		**36**						**36**
	Общо за раздел А	**1116**	**900**	**954**		**2970**	**432**		**348**		**780**	**3750**

	2	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*			*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*
	Раздел Б - избираеми учебни часове													
III.	**Отраслова професионална подготовка**													
1.	Гостоприемство в туристическата индустрия		18	18		**36**	36				29		**65**	**101**
2.	Отчетност и работа с документи		18			**18**								**18**
3.	Маркетинг в туристическата индустрия										29		**29**	**29**
4.	Специализиран софтуер						18						**18**	**18**
IV.	**Специфична професионална подготовка**													
1.	Хигиена на храненето и стандарти в кетъринга		36			**36**							**0**	**36**
2.	Кулинарни изделия и напитки за кетъринг		36	36		**72**	144						**144**	**216**
3.	Безопасност и долекарска помощ при кетърингово събитие		18			**18**								**18**
4.	Организация и реализация на кетърингови събития						126				87		**213**	**213**
5.	**Учебна практика:**													
5.1.	Кулинарни изделия и напитки за кетъринг		36	18		**54**	144						**144**	**198**
5.2.	Организация и технология на кетърингови събития						180				377		**557**	**557**
6.	Производствена				64	**64**				64		64	**128**	**192**

	практика											
V.	**Разширена професионална подготовка**	**36**	**90**	**126**		**252**	**72**		**29**		**101**	**353**
1.	Кулинарни изделия и напитки за кетъринг – Въведение в професията	36				**36**						**36**
2.	Кулинарни изделия и напитки за кетъринг - Компоненти на ястията			18		**18**						**18**
3.	Учебна практика: Кулинарни изделия и напитки за кетъринг - Полуфабрикати		90			**90**						**90**
4.	Учебна практика: Кулинарни изделия и напитки за кетъринг - Компоненти на ястията			108		**108**						**108**
5.	Учебна практика: Кулинарни изделия и напитки за кетъринг – Технология на храната						72				**72**	**72**
VI.	**Разширена подготовка**								**29**		**29**	**29**
	Общо за раздел Б	**36**	**288**	**198**	**64**	**550**	**720**	**64**	**580**	**64**	**1428**	**1978**
	Общо за раздел А+ раздел Б	**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	**1296**	**1296**	**1296**	**64**	**3952**	**1296**	**64**	**1052**	**64**	**2476**	**6428**

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 трета степен на професионална квалификация – по теория и практика на професията "Ресторантьор", специалност „Кетъринг" .

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 XI клас, по свое желание, може да придобият втора степен на професионална квалификация след успешно положен държавен изпит по теория и практика по специалността „Производство на кулинарни изделия и напитки" от професията „Готвач" или специалността „Обслужване на заведения в общественото хранене" от професия „Сервитьор-барман"

3.5. Учениците, успешно завършили X клас, по свое желание, може да придобият първа степен на професионална квалификация след успешно положен държавен изпит по теория и практика по специалността „Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения" или специалността „Работник в обслужване на заведения за хранене и развлечения" от професията „Работник в заведенията за хранене и развлечения"

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 Наредба № 8 от 2016 г. за информацията и документите за системата на предучилищното и 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 В4 и Държавния образователен стандарт (ДОС) за придобиване на квалификация по професията „Ресторантьор".

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;

4.9. 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 г. на директора.

4.10. 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.