



**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ И ХРАНИТЕЛНИ
ТЕХНОЛОГИИ “НИКОЛА ДИМОВ”**

гр. Пирдоп, ул. "Славци" №2, тел.: 07181/55-49 – директор, 0879/531263 – секретар

www.pgthtpirdop.com, e-mail: info-2300448@edu.mon.bg

УТВЪРЖДАВАМ:.....

ПАВЛИНКА ЦЕНОВА

ДИРЕКТОР НА ПГТХТ

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 В3

УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

**ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ С ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРА СТЕПЕН
НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ БЕЗ ИНТЕНЗИВНО И БЕЗ
РАЗШИРЕНО ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК ЗА X “В” КЛАС**

СПЕЦИАЛНОСТ: 8110701 Производство на кулинарни изделия и напитки

ПРОФЕСИЯ: 811070 Готвач

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: 811 Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг

Учебна година: 2025/2026

форма на обучение: задочна

Училищният учебен план е разработен въз основа на типовия учебен план на специалността **8110701 ПРОИЗВОДСТВО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И НАПИТКИ** от професия 811070 ГОТВАЧ по рамкова програма В - Вариант В18, утвърден със Заповед № РД09 - 3599/17.08.2017 г. на министъра на образованието и науката.

Приет е на заседание на Педагогическия съвет – Протокол № 16/11.09.2025г., съгласуван е с Обществения съвет към училището – Протокол №5/11.09.2025г. и е утвърден със Заповед №312/11.09.2025г. на директора на ПГТХТ «Никола Димов»

Пирдоп, 2025 година

I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

Учебните занятия и изпитите по учебни предмети се организират в сесии. 2 седмици се определят за производствена практика

Условията и редът за организиране на учебните занятия и провеждане на изпитите се определят със заповед на директора на училището преди началото на учебната година.

II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	видове подготовка, учебни предмети/модули	брой сесии		годишен брой часове
		1 сесия	2 сесия	
1	2	3	4	7
Раздел А - задължителни учебни часове				
I	Общообразователна подготовка			
1	Български език и литература	20	20	40
2	Чужд език - Английски език	20	0	20
3	Математика	0	25	25
4	Информационни технологии	10	0	10
	История и цивилизации	20	0	20
	География и икономика	0	10	10
	Философия	0	20	20
	Биология и здравно образование	15	0	15
	Физика и астрономия	15	0	15
	Химия и опазване на околната среда	0	15	15
II	Обща професионална подготовка			
1	Икономика	10	10	20
	ВСИЧКО А:	110	100	210
Раздел Б - избираеми учебни часове				
II	Отраслова професионална подготовка			
1	Гостоприемство в туристическата индустрия	18	0	18
III	Специфична професионална подготовка			
1	Микробиология и хигиена на храненето	0	9	9
2	Кулинарни техники и технологии	0	18	18
4	Учебна практика:			
4.1	Кулинарни техники и технологии	16	17	33
	Производствена практика	0	0	64
	Общо за раздел Б:	34	44	142
	Общо за раздел А+ раздел Б:	144	144	352

III. ПОЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Училищният учебен план е разработен на основание на Закона за предучилищното и училищно образование, Закона за професионалното образование и обучение, Наредба №4 от 2015 г. за учебния план, рамкова програма „В“ – вариант В18 и Държавния образователен стандарт ДОС за придобиване на квалификация по професията „Готвач“
2. Училищният учебен план не може да се променя през учебната 2025/2026 година.
3. Изучаваният първи чужд език продължава в XI и XII клас като чужд език по професията.
4. 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 кулинарни изделия и напитки“ от професията „Готвач“ през учебната 2025/2026 година.
5. 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 заявление преди постъпването на ученика в училището и/или най-късно до 15.09.2025 година.
6. 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.
7. Учебните часове, предоставени за разширена 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.