



**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](http://www.pgthtpirdop.com), e-mail: [info-2300448@edu.mon.bg](mailto: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 XI “Б” 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 №315/11.09.2025г. 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	
		брой часове		
1	2	3	4	7
<b>Раздел А - задължителни учебни часове</b>				
<b>I</b>	<b>Общообразователна подготовка</b>			
1	Български език и литература	20	20	<b>40</b>
2	Чужд език - Английски език	30	0	<b>30</b>
3	Математика	0	25	<b>25</b>
4	Гражданско образование	0	10	<b>10</b>
	<b>ВСИЧКО А:</b>	<b>50</b>	<b>55</b>	<b>105</b>
<b>Раздел Б - избираеми учебни часове</b>				
<b>II</b>	<b>Отраслова професионална подготовка</b>			
1	Гостоприемство в туристическата индустрия	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>36</b>
2	Специализиран софтуер	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>III</b>	<b>Специфична професионална подготовка</b>			
1	Микробиология и хигиена на храненето	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
2	Кулинарни техники и технологии	<b>15</b>	<b>21</b>	<b>36</b>
3	Организация на обслужването в ресторанта	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>9</b>
4	<b>Учебна практика:</b>			
4.1	Кулинарни техники и технологии	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
4.2	Организация на обслужването в ресторанта	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>16</b>
	Производствена практика	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>64</b>
<b>IV</b>	<b>Разширена професионална подготовка</b>			
1	Микробиология и хигиена на храненето	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>23</b>
	<b>Общо за раздел Б:</b>	<b>94</b>	<b>89</b>	<b>247</b>
	<b>Общо за раздел А+ раздел Б:</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>352</b>

### 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.