

УТВЪРЖДАВАМ:.....

инж. Христина Панчева
Директор на ПГИ



УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ С ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА
ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

ЗА УЧЕБНАТА 2025/2026 година

**XI Г клас – ПРОИЗВОДСТВО И ОБСЛУЖВАНЕ В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА
ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ**
ДУАЛНА СИСТЕМА НА ОБУЧЕНИЕ, ЕДНОСМЕНЕН РЕЖИМ

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: 811 ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И
КЕТЪРИНГ**

ПРОФЕСИЯ: 811060 РЕСТОРАНТЪОР

Трета степен, прием след завършено основно образование

**СПЕЦИАЛНОСТ: 8110602 ПРОИЗВОДСТВО И ОБСЛУЖВАНЕ В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА
ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ**


С РАЗШИРЕНО ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК

Училищният учебен план е разработен въз основа на типов учебен план, утвърден със заповед № РД 09 - 3640/17.08.2017 година на министъра на МОН по рамкова програма В - ВАРИАНТ „В13” и отговаря на вида на образованието и на спецификите на обучението по специалността от професия.

Приет е на заседание на Педагогическия съвет, Протокол 12/09.09.2025 г., съгласуван е с Обществения съвет към училището.

Съгласувал:

Председател на Обществен съвет на ПГИ
Джипо Джипов



I. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ В XI. КЛАС

№	Видове подготовка	II гимназиален етап		
		XI клас		
	Учебни седмици	36	2	
	Учебни предмети	Седмичен брой учебни часове	Годишен брой учебни часове	
Раздел А - задължителни учебни часове				
<i>I.</i>	Общобразователна подготовка			
1.	Български език и литература	3	108	
2.	Чужд език - Немски език	2	72	
3.	Математика	2	72	
4.	Гражданско образование	1	36	
<i>II.</i>	Обща професионална подготовка			
1.	Чужд език по професията – Английски език	2	72	
	Общо за раздел А		360	
Раздел Б - избираеми учебни часове				
<i>III.</i>	Отраслова професионална подготовка			
1.	Гостоприемство в туристическата индустрия	1	36	
2.	Отчетност и работа с документи	1	36	
3.	Специализиран софтуер	0,5	18	
<i>IV.</i>	Специфична професионална подготовка			
1.	Микробиология и хигиена на храненето	1	36	
2.	Кулинарни техники и технологии	2	72	
3.	Организация на обслужването в ресторанта	1	36	
	<i>Учебна практика:</i>			
1	Кулинарни техники и технологии	1,5	54	
2	Организация на обслужването в ресторанта	1	36	
3.	Практическо обучение в реална среда	14	504	140
<i>V.</i>	Разширена професионална подготовка			
1.	Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения	2	72	
<i>VI.</i>	Разширена подготовка			
	Общо за раздел Б		900	140
	Общо за раздел А+ раздел Б		1260	140
Раздел В - факултативни учебни часове				
<i>VII.</i>	Допълнителна подготовка			
1.	Български език и литература	1	36	
	Общо за раздел А + раздел Б + раздел В		1296	140
Часове на основание чл. 92, ал. 1 от ЗПУО				
1	Спортни дейности – волейбол	1	36	
2	Час на класа	1	36	

II. ПОЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Училищният учебен план не може да се променя през учебната 2025/2026 година;
2. Учебното време, предвидено в училищния учебен план в раздел А и в раздел Б за изучаване на съответните учебни предмети за придобиване на училищна подготовка, е задължително за всеки ученик, обучаван по специалността „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“ от професия „Ресторантьор“ през учебната 2025/2026 година;
3. 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 19.09.2025 година;
4. Всеки ученик има право да завърши класа по училищния учебен план, по който е започнал да се обучава;
5. Лицата, прекъснали обучението си, продължават по училищния учебен план, действащ през учебната година, от която обучението продължава;
6. Чуждият език, определен за изучаване по общообразователен предмет чужд език в първия от класовете на степенята, от който започва изучаването му не може да се променя в училищните учебни планове за същата паралелка в следващите класове на степенята;
7. Всяка учебна седмица включва и по един час *час на класа* съгласно чл. 92, ал. 2 от ЗПУО, чл. 14, ал. 6 от Наредба № 4/30.11.2015 за учебния план, който се използва за последователно развитие на класа, за патриотично възпитание и за изграждане на граждански компетентности, включително чрез ученическото самоуправление;
8. Всяка учебна седмица, освен часовете по физическо възпитание и спорт, се включва и по един учебен час за организиране и провеждане на спортни дейности чрез следните видове спорт: баскетбол, волейбол и лека атлетика, 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, Заповед № 09-1111/15.08.2016г. на министъра на образованието и науката за организиране и провеждане на спортни дейности.
9. Изучаваният първи чужд език продължава в XI и XII клас като чужд език по професията;
10. Учебните часове, предоставени за разширена професионална подготовка, може да се разпределят 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.
11. Практическото обучение в реална работна среда на ученици в XI и XII клас се организира и осъществява през цялата учебна година по график за разпределение на учебното време. в зависимост от възможностите на партньорите и на професионалната гимназия, но не по-малко от 2 (два) дни в седмицата за XI клас и 3 (три) учебни дни в седмицата за XII клас. Графикът се разработва съвместно от обучаващата институция и работодателя и се утвърждава от работодателите и директора на обучаващата институция.
12. Практическото обучение в реална работна среда се провежда в предприятието под ръководството на наставник, определен от работодателя и на учител по професионална подготовка.
13. Практическото обучение в реална работна среда се провежда по учебни програми, разработени в съответствие с резултатите от ученето, определени в държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията. Учебните програми се разработват съвместно от учителите и наставниците и се утвърждават от директора на училището след съгласуване с работодателя.
14. 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 бизнеса.