



УТВЪРДИЛ:

Лидия Педалова
ДИРЕКТОР НА ИГ ПО ТУРИЗЪМ
„АЛЕКСАНДЪР ПАСКАЛЕВ“



СЪГЛАСУВАЛ:

Таня Ганева
ПРЕДСЕДАТЕЛ НА ОБЩЕСТВЕН СЪВЕТ

УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ
С ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ
БЕЗ ИНТЕНЗИВНО И БЕЗ РАЗШИРЕНО ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК

УЧЕБНА 2025/2026 ГОДИНА
ДНЕВНА ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:
КОД 541 ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

ПРОФЕСИЯ:
КОД 541010 ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА
ПРОМИШЛЕНОСТ

СПЕЦИАЛНОСТ:
КОД 5410102 ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ, ХЛЕБНИ И СЛАДКАРСКИ
ИЗДЕЛИЯ

Училищният учебен план е разработен въз основа на типов учебен план на специалност с код 5410102 „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“ от професия с код 541010 „Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост“, утвърден със заповед №РД 09 - 3452/17.08.2017 година на министъра на образованието и науката по рамкова програма В - ВАРИАНТ „В6“ и отговаря на вида на образованието и на спецификите на обучението по специалността от професията. Приет е на заседание на Педагогическия съвет - Протокол № 13/11.09.2025г., съгласуван е с обществения съвет към училището – Протокол № 10/11.09.2025г. и е утвърден със заповед № 1279/11.09.2025г. на директора,

Клас: 10^Г

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

от които **2 седмици**
за производствена практика

II срок - 20 учебни седмици,

XI клас

от които **2 седмици**
за производствена практика

II срок - 20 учебни седмици,

XII клас

от които **2 седмици**
за производствена практика

II срок – 13 учебни седмици,

ВАКАНЦИИ: Съгласно утвърдения от министъра на образованието и науката за конкретната учебна година график.

Видове подготовка, учебни предмети		ПЪРВИ ГИМНАЗИАЛЕН ЕТАП		
		X		
		Седмичен брой часове		Годишен брой учебни часове
		I учебен срок	II учебен срок	Общо седмици
		18	18	36
1	2	3	4	5
Раздел А – задължителни учебни часове				
I.	<i>Общообразователна подготовка</i>			
1.	Български език и литература	3	3	108
2.	Чужд език – Английски език	2	2	72
3.	Чужд език – Немски	2	2	72
4.	Математика	2	2	72
5.	Информационни технологии	0	1	18
6.	История и цивилизации	4	3	126
7.	География и икономика	3	2	90
8.	Философия	2	2	72
9.	Гражданско образование			
10.	Биология и здравно образование	2	2	72
11.	Физика и астрономия	2	2	72
12.	Химия и опазване на околната среда	2	2	72
13.	Музика	0	1	18
14.	Изобразително изкуство	1	0	18
15.	Физическо възпитание и спорт	2	2	72
II.	<i>Обща професионална подготовка</i>			
1.	Чужд език по професията – Английски			
2.	Здравословни и безопасни условия на труд			
3.	Предприемачество			
4.	Икономика	1	1	36
	Общо за раздел А	28	27	990
Раздел Б - избираеми учебни часове				
III.	<i>Отраслова професионална подготовка</i>			
1.	Машинознание			
2.	Техническо чертане			
3.	Електротехника и електроника			
4.	Автоматизация на производството			
5.	Хигиена на храните и хранително законодателство			
IV.	<i>Специфична професионална подготовка</i>			
6.	Основи на технологията на хранителните продукти			
7.	Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост			
8.	Суровини и материали в хранително-вкусовата промишленост			

9.	Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия			
10.	Технология на специалността			
11.	Приложна декорация			
12.	Технологично обзавеждане на специалността			
13.	Микробиология			
14.	Микробиология на специалността			
15.	Технологичен контрол на производството			
16.	Технологично проектиране			
17.	Учебна практика по:			
17.1.	- професията	3	4	126
17.2.	- специалността			
17.3.	- организация и контрол на производството			
	Производствена практика			64
V.	<i>Разширена професионална подготовка</i>			36
1.	Суровини и материали в хранително-вкусовата промишленост			
2.	Основи на технологията на хранителните продукти			
3.	Учебна практика по професията	1	1	36
VI.	<i>Разширена подготовка</i>			
	Общо за раздел Б	4	5	162
	Общо за раздел А+ раздел Б	32	32	1088
	Раздел В – факултативни учебни часове			
VII.	<i>Допълнителна подготовка</i>			144
	Общо за раздел А + раздел Б + раздел В			1296
Часове на основание член 14, ал. 3, т. 7 и чл. 14, ал. 6 от Раздел „Училищен учебен план“ на Наредба № 4 от 30 ноември 2015 г. за учебния план				
	Модул за осъществяване на спортни дейности „Футбол“	1	1	36
	Час на класа	1	1	36

III. 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/модули за придобиване на училищна подготовка, е задължително за всеки ученик, обучаван по специалността „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“ от професия „Техник – технолог в хранително-вкусовата промишленост“ 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 15.09.2025 година;
4. Всеки ученик има право да завърши класа по училищния учебен план, по който е започнал да се обучава в Професионална гимназия по туризъм „Александър Паскалев“ град Хасково;
5. Лицата, прекъснали обучението си, продължават по училищния учебен план, действащ през учебната година, от която обучението продължава;
6. 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;
7. 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 следния вид спорт: „Футбол“, 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 № РД09-1111/15.08.2016 на министъра на образованието и науката за организиране и провеждане на спортни дейности.
8. Изучаваният първи чужд език продължава в XI и XII клас като чужд език по професията;
9. 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.
10. 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.