



**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 ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ  
БЕЗ ИНТЕНЗИВНО И БЕЗ РАЗШИРЕНО ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК

**УЧЕБНА 2025/2026 ГОДИНА**  
**ДНЕВНА ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ**

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:**  
КОД 811 ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЬОРСТВО И КЕТЪРИНГ

**ПРОФЕСИЯ:**  
КОД 811070 ГОТВАЧ

**СПЕЦИАЛНОСТ:**  
КОД 8110701 ПРОИЗВОДСТВО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И  
НАПИТКИ

Училищният учебен план е разработен въз основа на типов учебен план на специалност с код 8110701 „Производство на кулинарни изделия и напитки“ от професия с код 811070 „Готвач“, утвърден със заповед № РД 09 - 3585/17.08.2017 година на министъра на образованието и науката по рамкова програма В - ВАРИАНТ „В5“ 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 № 1289/11.09.2025г. на директора,

**Клас: 12<sup>Г</sup>**

## 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,**

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

Видове подготовка, учебни предмети		ВТОРИ ГИМНАЗИАЛЕН ЕТАП		
		XII		
		Седмичен брой часове		Годишен брой учебни часове
		I учебен срок	II учебен срок	Общо седмици
		18	11	36
1	2	3	4	5
<b>Раздел А – задължителни учебни часове</b>				
I.	<i>Общобразователна подготовка</i>			
1.	Български език и литература	3	3	87
2.	Чужд език – Английски език			
3.	Чужд език – руски	2	2	58
4.	Математика	2	2	58
5.	Информационни технологии			
6.	История и цивилизации			
7.	География и икономика			
8.	Философия			
9.	Гражданско образование	1	1	29
10.	Биология и здравно образование			
11.	Физика и астрономия			
12.	Химия и опазване на околната среда			
13.	Музика			
14.	Изобразително изкуство			
15.	Физическо възпитание и спорт	2	2	58
II.	<i>Обща професионална подготовка</i>			
1.	Чужд език по професията – Английски	2	2	58
2.	Здравословни и безопасни условия на труд			
3.	Предприемачество			
4.	Икономика			
	<b>Общо за раздел А</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>348</b>
<b>Раздел Б - избираеми учебни часове</b>				
III.	<i>Отраслова професионална подготовка</i>			
1.	Гостоприемство в туристическата индустрия	1	1	29
2.	Отчетност и работа с документи			
3.	Специализиран софтуер			
IV.	<i>Специфична професионална подготовка</i>			
1.	Микробиология и хигиена на храненето			
2.	Кулинарни техники и технологии	2	2	58
3.	Безопасност и долекарска помощ в ресторанта			
4.	Организация на обслужването в ресторанта			
5.	Организация и отчетност на дейностите в ресторанта	1	1	29
6.	<b>Учебна практика:</b>			
6.1.	Кулинарни техники и технологии	12	12	348
6.2.	Организация на обслужването в ресторанта			

6.3.	Организация и отчетност на дейностите в ресторанта	2	2	58
7.	<b>Производствена практика</b>			64
V.	<i>Разширена професионална подготовка</i>			
1.	Кулинарни техники и технологии	1	1	29
2.	Отчетност и работа с документи			
3.	<b>Учебна практика:</b>			
3.1.	Кулинарни техники и технологии			
VI.	<i>Разширена подготовка</i>			
1.	Български език и литература	1	1	29
	<b>Общо за раздел Б</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>580</b>
	<b>Общо за раздел А+ раздел Б</b>			<b>928</b>
	<b>Раздел В – факултативни учебни часове</b>			
VII.	<i>Допълнителна подготовка</i>			124
	<b>Общо за раздел А + раздел Б + раздел В</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>1052</b>
<b>Часове на основание член 14, ал. 3, т. 7 и чл. 14, ал. 6 от Раздел „Училищен учебен план“ на</b>				
1.	Модул за осъществяване на спортни дейности „Бадминтон“	1	1	29
2.	Час на класа	1	1	29

### 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 кулинарни изделия и напитки“ от професия „Готвач“ 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: „Бадминтон“ 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.