

УТВЪРДИЛ:
Директор: Атанаска Христозова

СЪГЛАСУВАЛ:
Юркюш Молла
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 2024/2025 ГОДИНА
ДНЕВНА ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ
ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

КОД 811 ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО 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 специалността с код 8110701 „Производство на кулинарни изделия и напитки“ от професията с код 811070 „Готвач“, утвърден със заповед №РД 09 - 3585/17.08.2017 година на министъра на МОН по рамкова програма В - ВАРИАНТ „В5” и отговаря на вида на образованието и на спецификите на обучението по специалността от професия. Приет е на заседание на Педагогическия съвет, Протокол № 14/15.07.2024 г., съгласуван е с общественения съвет към училището – Протокол № 8/15.07.2024 г., съгласуван с представители на местния бизнес. и е утвърден със заповед № 456 / 15.07.2024 г. на директора.

Клас: 12

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	II срок - 20 учебни седмици, от които 2 седмици за производствена практика
XI клас	II срок - 20 учебни седмици, от които 2 седмици за производствена практика
XII клас	II срок – 13 учебни седмици, от които 2 седмици за производствена практика

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

**II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ ПО
КЛАСОВЕ И ЕТАПИ НА СРЕДНАТА СТЕПЕН**

	Видове подготовка, учебни предмети	XII			
		Седмичен брой часове		Годишен брой учебни часове	
		I учебен срок	II учебен срок	Общо седмици	
		18	11	29	2
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	
	Раздел А – задължителни учебни часове				
I.	<i>Общобразователна подготовка</i>				
1.	Български език и литература	3	3	87	
2.	Чужд език – немски език				
3.	Чужд език – английски език	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 – немски език	2	2	58	
2.	Здравословни и безопасни условия на труд				
3.	Предприемачество				
4.	Икономика				
	Общо за раздел А			348	
	Раздел Б - избираеми учебни часове				
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.	Учебна практика				
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.	Производствена практика				64
V.	<i>Разширена професионална подготовка</i>				
1.	Кулинарни техники и технологии	1	1	29	
2.	Отчетност и работа с документи				
3.	Учебна практика				
3.1	Кулинарни техники и технологии				
VI.	<i>Разширена подготовка</i>				
	Общо за раздел Б			580	64
	Общо за раздел А+ раздел Б			928	64
	Раздел В – факултативни учебни часове				
VII.	<i>Допълнителна подготовка</i>				
1					
	Общо за раздел А + раздел Б + раздел В			928	64
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- лека атлетика, бадминтон, футбол, баскетбол	1	1	29	
	Час на класа	1	1	29	

III. ПОЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Училищният учебен план не може да се променя през учебната 2024/2025 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 2024/2025 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 14.09.2024 година.

4. Всеки ученик има право да завърши класа по училищния учебен план, по който е започнал да се обучава в 8. клас.

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 следните видове спорт: лека атлетика, бадминтон, футбол, баскетбол, 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 г. 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.