



УТВЪРЖДАВАМ



Димитрина Иванова

**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) – 4**
РАМКОВА ПРОГРАМА В - ВАРИАНТ В4

УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

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

за IX „а“ клас
за учебната 2024 / 2025 година

СПЕЦИАЛНОСТ: код 8110603 „Кетъринг“

ПРОФЕСИЯ: код 811060 „Ресторантьор“

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: код 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“

Училищният учебен план е приет на заседание на Педагогическия съвет – протокол № 15 / 12.09.2024г., съгласуван е с обществения съвет към училището – протокол № 5 / 12.09.2024г. Утвърден е със заповед на директора № РД-08-895 / 12.09.2024г.

Благоевград, 2024 г.

I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС - утвърден със Заповед № РД 09 -2469 / 30.08.2024г. на министъра на образованието и науката за учебната 2024 / 2025 година.

II. УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ, СЕДМИЧЕН И ГОДИШЕН БРОЙ НА УЧЕБНИТЕ ЧАСОВЕ

Видове подготовка, учебни предмети	I гимназиален етап	
	IX клас	
Учебни седмици	36	
Раздел А – задължителни учебни часове		
I. Общобразователна подготовка		
<i>Учебни предмети</i>	<i>Седмичен брой учебни часове</i>	<i>Годишен брой учебни часове</i>
Български език и литература	3	108
Чужд език – Английски език	6	216
Чужд език – Френски език	2	72
Математика	3	108
Информационни технологии	1	36
История и цивилизации	2	72
География и икономика	1	36
Философия	1	36
Биология и здравно образование	1	36
Физика и астрономия	1	36
Химия и опазване на околната среда	1,5	54
Музика	0,5	18
Изобразително изкуство	0,5	18
Физическо възпитание и спорт	2	72
II. Обща професионална подготовка		
Здравословни и безопасни условия на труд	0,5	18
Общо за раздел А	26	936
Раздел Б – избираеми учебни часове		
III. Отраслова професионална подготовка		
Гостоприемство в туристическата индустрия	0,5	18
Отчетност и работа с документи	0,5	18
IV. Специфична професионална подготовка		
Хигиена на храненето и стандарти в кетъринга	1	36
Кулинарни изделия и напитки за кетъринг	1	36

Безопасност и долекарска помощ при кетърингово събитие	0,5	18
Учебна практика:		
Кулинарни изделия и напитки за кетъринг	1	36
V. Разширена професионална подготовка	1,5	54
Кулинарен кетъринг – учебна практика	1,5	54
VI. Разширена подготовка		
Общо за раздел Б	6	216
Общо за раздел А + раздел Б	32	1152
Раздел В – факултативни учебни часове		
VII. Допълнителна подготовка	4	144
1.		
2.		
Общо за раздел А + раздел Б + раздел В	32	1152

III. ПОЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Учебният план е разработен на основание на чл. 94, на Закона за предучилищното и училищното образование, Закона за професионалното образование и обучение, чл. 14, чл. 16 и чл. 17 на Наредба № 4 от 2015 г. за учебния план, рамкова програма В – вариант В4 и Държавния образователен стандарт (ДОС) за придобиване на квалификация по професията „Ресторантьор“.
2. Всяка учебна седмица, освен часовете по физическо възпитание и спорт – ООП, се включва и по един учебен час за организиране и провеждане на спортни дейности чрез следните видове спорт: **Волейбол** 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 № РД 09 - 1111/15.08.2016г. на министъра на образованието и науката за организиране и провеждане на спортни дейности.
3. 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.
4. Изучаваният първи чужд език продължава в XI и XII клас като чужд език по професията.
5. 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.
6. Учебните часове, предоставени за разширена професионална 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 и с възможностите на училището.

7. Учебните часове, предоставени за разширена подготовка, се разпределят в училищния учебен план за изучаване на учебни предмети от общообразователната подготовка в зависимост от интересите на учениците и възможностите на училището.
8. Производствената практика се провежда по учебна програма и график, утвърдени от директора на училището в зависимост от конкретните условия и възможностите за организирането ѝ. Учебната програма и графикът се съгласуват с ръководителя на стопанската организация (предприятие), в която се провежда практическото обучение.
9. Факултативните учебни часове, предоставени за допълнителна подготовка, може да се използват за изучаване на учебни предмети, модули и/или дейности, които училището може да предложи и отговарящи на интересите на учениците.
10. Учебните часове, предоставени за изучаване на предметите: „Музика“, „Изобразително изкуство“, „Химия и опазване на околната среда“, „Здравословни и безопасни условия на труд“, „Гостоприемство в туристическата индустрия“, „Отчетност и работа с документи“, „Безопасност и долекарска помощ при кетърингово събитие“, и „Кулинарен кетъринг – учебна практика“ се разпределят както следва:
 - Музика – един учебен час седмично през втория учебен срок;
 - Изобразително изкуство – един учебен час през първия учебен срок;
 - Химия и опазване на околната среда – един учебен час седмично през първия учебен срок и два учебни часа седмично през втория учебен срок;
 - Здравословни и безопасни условия на труд – един учебен час седмично през първия учебен срок;
 - Гостоприемство в туристическата индустрия - един учебен час седмично през първия учебен срок;
 - Отчетност и работа с документи - един учебен час седмично през втория учебен срок;
 - Безопасност и долекарска помощ при кетърингово събитие - един учебен час седмично през втория учебен срок;
 - Кулинарен кетъринг – учебна практика - два учебни часа седмично през първия учебен срок и един учебен час седмично през втория учебен срок.