



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 X „б“ клас
за учебната 2023 / 2024 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 № 13 / 11.09.2023г., съгласуван е с общественения съвет към училището – протокол № 7 / 11.09.2023г. Утвърден е със заповед на директора № РД-08-825 / 11.09.2023г.

Благоевград, 2023 г.

I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС - утвърден със Заповед № РД 09 – 2047 / 28.08.2023г. на министъра на образованието и науката за учебната 2023 / 2024 година.

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

Видове подготовка, учебни предмети	I гимназиален етап		
	X клас		
Учебни седмици	38 /36+2/ /последните 2 седмици за производствена практика/		
Раздел А – задължителни учебни часове			
I. Общобразователна подготовка			
Учебни предмети	Седмичен брой учебни часове	Годишен брой учебни часове	
Български език и литература	3	108	
Чужд език – Английски език	2	72	
Чужд език – Френски език	2	72	
Математика	2	72	
Информационни технологии	0,5	18	
История и цивилизации	3,5	126	
География и икономика	2,5	90	
Философия	2	72	
Биология и здравно образование	2	72	
Физика и астрономия	2	72	
Химия и опазване на околната среда	2	72	
Музика	0,5	18	
Изобразително изкуство	0,5	18	
Физическо възпитание и спорт	2	72	
II. Обща професионална подготовка			
Икономика	1	36	
Общо за раздел А	27,5	990	
Раздел Б – избираеми учебни часове			
III. Отраслова професионална подготовка			
Гостоприемство в туристическата индустрия	0,5	18	
IV. Специфична професионална подготовка			
Кулинарни изделия и напитки за кетъринг	1	36	
Учебна практика:			

Кулинарни изделия и напитки за кетъринг	0,5	18	
Производствена практика:			64
V. Разширена професионална подготовка	2,5	90	
Система, определяща качеството на храната	1	36	
Нови техники на готвене и тенденции в кетъринга	1,5	54	
VI. Разширена подготовка			
Общо за раздел Б	4,5	162	64
Общо за раздел А + раздел Б	32	1152	64
Раздел В – факултативни учебни часове			
VII. Допълнителна подготовка	4	144	
1.			
2.			
Общо за раздел А + раздел Б + раздел В	32	1152	64

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 - 1111/15.08.2021г. 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: „Информационни технологии“, „История и цивилизация“, „География и икономика“, „Музика“, „Изобразително изкуство“, „Гостоприемство в туристическата индустрия“, „Учебна практика: Кулинарни изделия и напитки за кетъринг“ и „Нови техники на готвене и тенденции в кетъринга“ се разпределят както следва:
 - Информационни технологии – един учебен час седмично през втория учебен срок;
 - История и цивилизация – четири учебни часа седмично през първия учебен срок и три учебни часа седмично през втория учебен срок;
 - География и икономика – два учебни часа седмично през първия учебен срок и три учебни часа седмично през втория учебен срок;
 - Музика – един учебен час седмично през втория учебен срок;
 - Изобразително изкуство – един учебен час седмично през първия учебен срок;
 - Гостоприемство в туристическата индустрия – един учебен час седмично през втория учебен срок;
 - Учебна практика: Кулинарни изделия и напитки за кетъринг – един учебен час седмично през първия учебен срок;
 - Нови техники на готвене и тенденции в кетъринга - един учебен час седмично през първия учебен срок и два учебни часа седмично през втория учебен срок.