

10^б - 2018/2019г.

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

СРОК НА ОБУЧЕНИЕ	- 2 години
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ	- дневна
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - КЛАС	
ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО РАВНИЩЕ	- закършен VIII клас на помощно училище

УЧЕБЕН ПЛАН

за професионално образование по рамкова програма А
степен на професионална квалификация – първа

Утвърден със Заповед № 09-727 от 02.06.2004 година

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: код 811 Хотелерство, ресторантърство
и кетъринг

ПРОФЕСИЯ:

код 811090 Работник в заведенията за хранене и
развлечения

СПЕЦИАЛЬНОСТИ:

код 8110901 Работник в производството на кулинарни изделия в
заведенията за хранене и развлечения

код 8110902 Работник в обслужването в заведенията за хранене и
развлечения

София, 2004 година

ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

НАЧАЛО НА УЧЕБНАТА ГОДИНА: 15.09.

IX клас

I срок - 18 учебни седмици

II срок- 18 учебни седмици, от които

2 седмици за производствена практика

X клас

I срок- 18 учебни седмици

II срок-18 учебни седмици, от които

2 седмици за лъжавни изпити и
придобиване първа степен на професионална
квалификация.

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

II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	КЛАСОВЕ				ВСИЧКО УЧЕБНИ ЧАСОВЕ	
		IX		X			
		БРОЙ УЧЕБНИ СЕДМИЦИ		18 16 18 16			
		съществен брой на часовете		5 4 7 3	11		
A.	ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)						
1.	Български език и литература	3	3	3		156	
2.	Математика	2	2	1		86	
3.	Гражданско образование	1	1	2		70	
4.	Физическо възпитание и спорт	2	2	2		104	
	ВСИЧКО А:	8	8	8		416	
B.	ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)						
B.1.	ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)						
1.	Здравословни и безопасни условия на труда			2	2	68	
B.3.	ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)						
1.	Хигиена на храненето и хранително законодателство			2	2	32	
B.3.	СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)						
	СПЕЦИАЛНОСТ: код 8110901 РАБОТНИК В ПРОИЗВОДСТВОТО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНИЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ						
1.	Материалознание на хранителните продукти	4	4			136	
2.	Технология на кулинарната продукция	3	3	2	2	170	
3.	Технологично обезвреждане	3	3	2	2	170	
4.	Учебна практика по технология на кулинарната продукция	8	8	8	16	672	
5.	Производствена практика			2 седми x 30 часа	2	120	
	СПЕЦИАЛНОСТ: код 8110302 РАБОТНИК В СЛУЖБИТЕ НА ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНИЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ						
1.	Материалознание на хранителните продукти	4	4			136	
2.	Технология на кулинарната продукция	2	2	2	2	136	
3.	Технологично обезвреждане	2	2	2	2	136	
4.	Сериране	2	2	2	2	136	
5.	Учебна практика по технология на специалността	4	4	4	4	272	
6.	Учебна практика по сервиране	4	4	6	10	404	
7.	Производствена практика			2 седми x 30 часа	2	120	
	ВСИЧКО Б:	18	18	18	26	1412	
	ВСИЧКО А + Б:	26	26	26	26	1528	

Изпълнител - Таблица към ЗПР, прием след КУДК-2 г. (зима)

III. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

1. Пълният курс на обучение за IX-X клас дава измъжност за:
 - придобиване право за явяване на държавни изпити за първа степен на професионална квалификация.
2. Първа степен на професионална квалификация се придобива след успешно завършен X клас и положени държавни изпити по теория и практика по съответната специалност на професията Работник в заведението за хранене и развлечение.
3. Държавните изпити за придобиване първа степен на професионална квалификация се провеждат по национални изпитни програми, утвърдени от министъра на образованието и науката.
4. Организацията на държавните изпити за придобиване първа степен на професионална квалификация се определя съгласно Наредбата за системата на оценяване, утвърдена от министъра на образованието и науката.
5. Придобитата първа степен се удостоверява със съдоставство за професионална квалификация.
6. Съдържанието на документите, удостоверяващи завършено професионално образование, е определено в Наредбата за документите в системата на народната просвета, утвърдена от министъра на образованието и науката.

IV. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Учебният план е разработен на основание Закона за народната просвета, Закона за степента на образование, общеобразователния минимум и учебния план, Закона за професионалното образование и обучение, рамкова програма А – вариант А5.
2. Учебният план се прилага само за ученици, завършили VIII клас на пълномощно училище.
3. Производствената практика в X клас се организира по определените в учебния план часове или чрез групирането им по 6 учебни часа на ден. Организацията на производствената практика е по графика, утвърден от директора на училището.

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ
ПО ОБЛЕКЛО И ТУРИЗЪМ "СВЕТИ ИВАН РИЛСКИ"- ГР. ПЕРНИК

Одобрявам:
ВАНЯ КОКОНОВА
Началник на РИО-ПЕРНИК

СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ - средно
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - 5 години
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - дневна
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - клас
ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО РАВНИЩЕ - завършен VII клас

УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА В СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ - ТРЕТА

/Училищният учебен план е разработен на основание на чл. 18 от ЗСООМУП, въз основа на учебен план за професия: код.811060 РЕСТОРАНТЬОР, специалност: код: 8110603 КЕТЪРИНГ утвърден от министъра на образованието, младежта и науката със заповед № РД 09 –1448/07.09.2009 г.

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:
811 ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЬОРСТВО И КЕТЪРИНГ

ПРОФЕСИЯ: код: 811060 РЕСТОРАНТЬОР

СПЕЦИАЛНОСТ: код: 8110603 КЕТЪРИНГ

ПЕРНИК, 2015 година



I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

НАЧАЛО НА УЧЕБНАТА ГОДИНА: 15.09

VIII, IX, X, XI и XII клас

I срок – 18 учебни седмици

VIII, IX клас

II срок – 18 учебни седмици

X и XI клас

II срок – 20 учебни седмици,

от които 2 седмици

за производствена практика.

XII клас

II срок – 17 учебни седмици,

от които 4 седмици за:

– държавни зрелостни изпити;

– държавни изпити за придобиване на

трета степен на професионална квалификация.

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

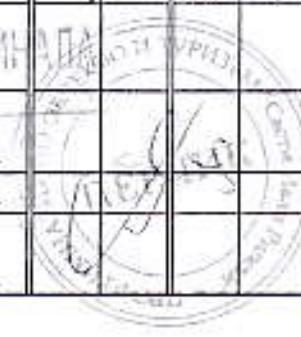
ВЯРНО С ОРИГИНАЛА

68

II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ	КЛАСОВЕ										всичко учебни часове IX-XII клас	
		VIII	всичко учебни часове VIII клас	IX	X	XI	XII						
		2015-2016	2016-2017	2017-2018	2018-2019	2019-2020							
	УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	18	18	18	18	18	18	18	18	18	13		
		СЕДМИЧЕН БРОЙ НА ЧАСОВЕТЕ											
		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	ДЪЛГОВРЕМЕНА ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)												
1.	БЪЛГАРСКИ ЕЗИК И ЛИТЕРАТУРА												
	Български език и литература	4	4	144	3	3	3	3	3	3	3	3	417
2.	ЧУЖДИ ЕЗИЦИ												
	I чужд език- английски език	13	13	468	3	3	4	4	3	3			360
	II чужд език- руски език				2	2	2	2					144
3.	МАТЕМАТИКА, ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ												
	Математика	3	3	108	2	2	2	2	2	2	2	2	278
	Информатика				2	2							72
	Информационни технологии	1	1	36	1	1	1	1					72
4.	ОБЩЕСТВЕНИ НАУКИ, ГРАЖДАНСКО ОБРАЗОВАНИЕ И РЕЛИГИЯ												
	История и цивилизация	1	1	36	2	2	2	2	2	2			216
	География и икономика	1	1	36	1	2	1	2					108
	Психология и логика				2	1							54
	Етика и право						2	1					54
	Философия									1	1		36
	Сред и личност										2	2	62
5.	ПРИРОДНИ НАУКИ И ЕКОЛОГИЯ												
	Биология и здравно образование	2	2	72	2	2	1	1					108
	Физика и астрономия	2	1	54	2	2	1	1					108
	Химия и опазване на околната среда	1	2	54	2	2	1	1					108

ВЪРНО С ОРИГИНАЛА



6.	ФИЗИЧЕСКА КУЛТУРА И СПОРТ											
	Физическо възпитание и спорт	2	2	72	2	2	2	2	2	2	2	278
	ВСИЧКО А:	30	30	1080	26	26	22	22	13	13	9	2475



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Б. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗПП)													
Б.1. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА													
1.	Здравословни и безопасни условия на труд						2						36
2.	Икономика						1	2					54
3.	Предприемачество								2	1			54
Б.2. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА													
1.	Чужд език по професията- английски език						1	2	1	1	2	2	152
2.	Възведение в професията				2								36
3.	Благоустройството в туризма				2								36
4.	Съктоподство и отчетност в туризма						1	2					54
5.	Профессионална этика и этическо поведение						2						36
6.	Левитатион в туризма							2					36
7.	Маркетинг в туризма								2	1			49
Б.3. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА													
специалност: код 8110603 КЕТЬРИНГ													
1.	Материалознание на хранителните продукти				2	2							72
2.	Технологично обзавеждане за кетъринг				2	2							72
3.	Технология на кулинарни изделия за кетъринг						2	2	2	2	1	1	175
4.	Микробиология						2						36
5.	Хигиена на храненето и хранително законодателство						2						36
6.	Сервиране и барманство							2	2	1	1		103
7.	Сомелиерство									2			36
8.	Организация и обслужване на кетърингово събитие									1	1		31
9.	Отчитане на кетъринговата дейност										2		26
10.	Учебна практика по:												
10.1.	Технология на кулинарни изделия за кетъринг						4	3	4	3	3		291
10.2.	Сервиране и барманство							3	2	3	3		183
10.3.	Организация и обслужване на кетърингово събитие									2	3		75
10.4.	Сомелиерство									1	1		31
11.	Производствена практика						60		60		62		182
ВСИЧКО Б:				6	6	10	10	16	16	20	20		1892
Б. ЗАДЪЛЖИТЕЛНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (ЗИП)													
ВЯРНО С ОРИГИНАЛ													

ВЯРНО С ОРИГИНАЛ

1	Български ёзик и литература/ История и цивилизация/ География и икономика/ Философия/ Свят и личност/ Биология и здравно образование							2	2	1	1	103
2	Технология на кулинарни изделия за кетъринг/ Сервиране и браншество							1	1			36
3	Технология на кулинарни изделия за кетъринг / Организация и поддръжане на кетърингово изделие									2	2	62
	ВСИЧКО А + Б + В:	30	30	1080	32	4568						
	Г. СВОБОДНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (СИП)	4	4	144	4	556						
	ВСИЧКО А + Б + В + Г:	34	34	1224	36	5124						

ВЯРНО С ОРИГИНАЛА



Всяка учебна седмица, освен задължителните часове, включва и по един учебен час по учебният предмет „Физическо възпитание и спорт”, който се използва за организиране и провеждане на спортни дейности на открито съгласно:

- чл.16, ал.2 и ал.4 от ЗСООМУП;
- чл.21, ал.3 от Закона за физическото възпитание и спорта;
- заповед № РД 09-1038/ 27.07.2004 г. на министъра на образованието и науката.

В изпълнение на заповед № РД 09-619/ 31.10.2000 г.на министъра на образованието и науката, учениците от VIII клас изучават в 6 (шест) часа на класа правилата за движение по спорта и съответствие с одобрените учебни програми (зап. № РД 09-773/ 19.09.2003 г.).

III. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ – съгласно учебен план, утвърден от министъра на образованието, младежта и науката със заповед № РД 09 – 1448/07.09.2009 г.

IV. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1.Всички обяснителни бележки, съдържащи се в утвърден със заповед № РД 09 – 1448/07.09.2009 г. учебен план, са в сила.

2.Училищният учебен план е в сила за приетите в VIII клас през учебната 2015/2016 година, които следва да завършат XII през учебната 2019/2020 година.

3.Включените в раздел В часове са разпределят всяка учебна година съобразно желанията на учениците, при спазване изискванията на Наредба № 7 за определяне броя на паралелките и групите и броя на учениците и децата в паралелките и групите на училищата, детските градини и обслужващите звена, чрез приложение към Училищния учебен план, което следва да се разглежда като неразделна част от него.

4.Училищният учебен план е приет на заседание на Педагогическия съвет с протокол № 11 от 08.09.2015

5.Училищният учебен план е утвърден със заповед № 1108/08.09.2015 на директора на училището.

Директор:


Симеон М. Герчева-Ангрова /
(име, фамилия, подпис и печат)

Съгласувал:


/инж. Р. Симонова/

Старши експерт по професионално образование





РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО, МЛАДЕЖТА И НАУКАТА
МИНИСТЪР

ЗАПОВЕД

№ РД 09-1448/07.09.2009 г.

На основание чл. 25, ал. 4 от Закона за администрацията, във връзка с чл. 13, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение, чл. 15 от Закона за степента на образование, общеобразователния минимум и учебния план и чл. 5, ал. 1 от Наредба № 6 от 2001 г. за разпределение на учебното време за достигане на общеобразователния минимум по класове, етапи и степени на образование, при спазване на изискванията на чл. 66, ал. 1 и 2 от Административнопроцесуалния кодекс и във връзка с осъществяване на професионално образование по професията

УТВЪРЖДАВАМ

Учебен план за професионално образование по рамкова програма В с придобиване трета степен на професионална квалификация по професия код 811060 Ресторантър, специалности код 8110602 Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения и код 8110603 Кетъринг, от професионално направление код 811 Хотелиерство, ресторантърство и кетъринг, дневна форма на обучение с прием след завършен седми клас съгласно приложението.

Учебният план влиза в сила от учебната 2009/2010 година.

Контрол по изпълнение на заповедта възлагам на Милка Коджабашева – заместник-министр.

ЙОРДАНКА ФАНДЪКОВА
МИНИСТЪР НА ОБРАЗОВАНИЕТО,
МЛАДЕЖТА И НАУКАТА



МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО, МЛАДЕЖТА И НАУКАТА

СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ - средно
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - 5 години
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - дневна
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - клас
ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО РАВНИЩЕ - завършен VII клас

УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА В
СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ - ТРЕТА

Утвърден със Заповед № РД 09-1448/07.09.2009 г.

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:
811 ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЬОРСТВО И КЕТЬРИНГ

ПРОФЕСИЯ: 811060 РЕСТОРАНТЬОР

СПЕЦИАЛНОСТИ: 8110602 ПРОИЗВОДСТВО И ОБСЛУЖВАНЕ В
ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНИЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ

8110603 КЕТЬРИНГ

София, 2009 година

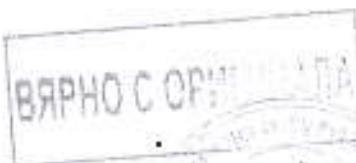


I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

НАЧАЛО НА УЧЕБНАТА ГОДИНА: 15.09.

VIII, IX, X, XI и XII клас	I срок – 18 учебни седмици
VIII, IX клас	II срок – 18 учебни седмици
X и XI клас	II срок – 20 учебни седмици, от които 2 седмици за производствена практика.
XII клас	II срок – 17 учебни седмици, от които 4 седмици за: – държавни зрелостни изпити; – държавни изпити за придобиване на трета степен на професионална квалификация.

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



II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ	КЛАСОВЕ										всичко учебни часове IX-XII клас	
		VIII	всичко учебни часове VIII клас	IX	X	XI	XII						
УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	БРОЙ УЧЕБНИ СЕДМИЦИ											всичко учебни часове IX-XII клас	
	18	18		18	18	18	18	18	18	18	13		
1.	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
А. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)													
1.	БЪЛГАРСКИ ЕЗИК И ЛИТЕРАТУРА												
	български и литература	4	4	144	3	3	3	3	3	3	3	417	
2.	ЧУЖДИ ЕЗИЦИ												
	I чужд език	13	13	468	3	3	4	4	3	3		360	
	II чужд език				2	2	2	2				144	
3.	МАТЕМАТИКА, ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ												
	Математика	3	3	108	2	2	2	2	2	2	2	278	
	Информатика				2	2						72	
	Информационни технологии	1	1	36	1	1	1	1				72	
4.	ОБЩЕСТВЕНИ НАУКИ, ГРАЖДАНСКО ОБРАЗОВАНИЕ И РЕЛИГИЯ												
	История и цивилизация	1	1	36	2	2	2	2	2	2		216	
	География и икономика	1	1	36	1	2	1	2				108	
	Психология и логика				2	1						54	
	Етика и право						2	1				54	
	Философия								1	1		36	
	Свят и личност									2	2	62	
5.	ПРИРОДНИ НАУКИ И ЕКОЛОГИЯ												
	Биология и здравно образование	2	2	72	2	2	1	1				108	
	Физика и астрономия	2	1	54	2	2	1	1				108	
	Химия и опазване на околната среда	1	2	54	2	2	1	1				108	
6.	ФИЗИЧЕСКА КУЛТУРА И СПОРТ												
	Физическо възпитание и спорт	2	2	72	2	2	2	2	2	2	2	278	
	ВСИЧКО А:	30	30	1080	26	26	22	22	13	13	9	9	2475

III. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

1. Пълният курс на обучение за IX–XII клас дава възможност за:
 - придобиване право за явяване на държавни зрелостни изпити за средно образование;
 - придобиване право за явяване на държавни изпити за трета степен на професионална квалификация.
2. На успешно завършилите VIII клас се издава свидетелство за основно образование.
3. Трета степен на професионална квалификация се придобива след успешно завършен XII клас и положени държавни изпити по теория и по практика на професията **Ресторантър, специалност Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения или Кетъринг**.
4. Държавните изпити за придобиване на трета степен на професионална квалификация се провеждат по национални изпитни програми, утвърдени от министъра на образованието и наука.
5. Оценчиската на държавните изпити се определя съгласно Наредба № 3 от 2003 г. за системата на оценяване, утвърдена от министъра на образованието и науката.
6. Придобитата трета степен се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация.
7. Съдържанието на документите, удостоверяващи завършено професионално образование, е определено в Наредба № 4 от 2003 г. за документите за системата на народната просвета, утвърдена от министъра на образованието и науката.

IV. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Учебният план е разработен на основание на Закона за народната просвета, Закона за степента на образование, общеобразователния минимум и учебния план, Закона за професионалното образование и обучение, рамкова програма В – вариант В1, и Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професията **Ресторантър**.
2. Учебният план се прилага за ученици, приети след завършен VII клас.
3. VIII клас е клас от прогимназиалния етап на основната степен на образование и в него се изучава интензивно чужд език.
4. Изучаваният първи чужд език продължава в XI и XII клас като чужд език по професията.
5. Учебните часове, предоставени за чужд език в **B2** – отраслова професионална подготовка в X, се разпределят за изучаване на първия или втория чужд език.
6. 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 (предприятието), в която се провежда практическото обучение.
7. Учебните часове, предоставени за задължителноизбирама подготовка, се разпределят в училищния учебен план за осигуряване на допълнително обучение по учебни предмети от общеобразователната и професионалната подготовка в съответствие с интересите и индивидуалните възможности на учениците и с възможностите на училището.
8. Учебните часове за свободноизбирама подготовка могат да се използват по желание на учениците за изучаване на един или два учебни предмета.
9. Учебните часове, предоставени за задължителноизбирама подготовка и/или за свободноизбирама подготовка в XI и XII клас, могат да се използват и за формиране на предприемаческа нагласа и предприемачески умения в учебно предприятие (учебно-тренировъчна фирма, учебна компания или други форми) по желание на учениците и съобразно възможностите на училището. Изборът е в съответствие с Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професията.

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ
ПО ОБЛЕКЛО И ТУРИЗЪМ "СВЕТИ ИВАН РИЛСКИ"- ГР. ПЕРНИК

Одобрявам:
ВАИЯ КОКОНОВА
Началник на РУО ПЕРНИК



СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ - средно
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - 4 години
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - обучение чрез
работа (дуална система на обучение)
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - клас
ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО
РАВНИЩЕ - завършило основно образование

УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

**ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ ЧРЕЗ РАБОТА ПО РАМКОВА
ПРОГРАМА В
СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ - ВТОРА**

Училищният учебен план е разработен на основание на чл. 18 от ЗСООМУП, въз основа на учебен план за професия: код.811070 ГОТВАЧ, специалност: код: 8110701 ПРОИЗВОДСТВО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И НАПИТКИ утвърден от министъра на образованието и науката със заповед № 09 – 1029/29.07.2016 г.

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

811 ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЬОРСТВО И КЕТЪРИНГ

ПРОФЕСИЯ: код: 811070 ГОТВАЧ

СПЕЦИАЛНОСТ:

код: 8110701 ПРОИЗВОДСТВО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И НАПИТКИ

ПЕРНИК , 2016 година

I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

НАЧАЛО НА УЧЕБНАТА ГОДИНА: 15.09

IX, X, XI и XII клас

I срок – 18 учебни седмици

IX и X клас

II срок – 18 учебни седмици

XI клас

II срок – 20 учебни седмици,

от които 2 седмици

**за производствена практика и за
практическо обучение в реална работна среда**

XII клас

II срок – 17 учебни седмици,

от които 4 седмици за:

- държавни зрелостни изпити;**
- държавни изпити за придобиване на
профессионална квалификация.**

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

IX клас - Дуална система на обучение

Производство на кулинарни изделия и напитки
IXБ клас - 2016/2017г.

II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	КЛАСОВЕ								Всичко учебни часове	
		IX		X		XI		XII			
		2016-2017		2017-2018		2018-2019		2019-2020			
		БРОЙ УЧЕБНИ СЕДМИЦИ									
		18	18	18	18	18	18	2	18	13	
		СЕДМИЧЕН БРОЙ НА ЧАСОВЕТЕ									
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
	А. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)									12	
1.	БЪЛГАРСКИ ЕЗИК И ЛИТЕРАТУРА										
	Български език и литература	3	3	3	3	3	3	3	3	417	
2.	ЧУЖДИ ЕЗИЦИ										
	I чужд език-Английски език	2	2	2	2					144	
	II чужд език-Френски език	2	2	2	2					144	
3.	МАТЕМАТИКА, ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ										
	Математика	2	2	2	2	2	2	2	2	278	
	Информатика	2	2							72	
	Информационни технологии	1	1	1	1					72	
4.	ГРАЖДАНСКО ОБРАЗОВАНИЕ И РЕЛИГИЯ										
	История и цивилизация	2	2	2	2	2	2			216	
	География и икономика	1	2	1	2					108	
	Психология и логика	2	1							54	
	Етика и право			2	1					54	
	Философия					1	1			36	
	Свят и личност							2	2	62	
5.	ПРИРОДНИ НАУКИ И ЕКОЛОГИЯ										
	Биология и здравно образование	2	2	1	1					108	
	Физика и астрономия	2	2	1	1					108	
	Химия и опазване на околната среда	2	2	1	1					108	
6.	ФИЗИЧЕСКА КУЛТУРА И СПОРТ										
	Физическо възпитание и спорт	2	2	2	2	0	0	0	0	144	
	ВСИЧКО А:	25	25	20	20	8	8	-7	7	2125	

УЧЕБНИ СЕДМИЦИ		18	18	18	18	18	18	2	18	13	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Б. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗПП)											
Б.1. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА											
1.	Здравословни и Безопасни условия на труд			2							36
2.	Икономика				2						36
3.	Предприемачество					2					36
Б.2. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА											
4.	Чужд език по професията-Английски				2	1		2	2		116
5.	Въведение в професията	2									36
6.	Екология в туризма		2								36
7.	Професионална етика и туристическо поведение				1	2	2				90
Б.3. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА											
8.	Хигиена на храненето и хранително законодателство			2	2						72
9.	Отчетност и документиране	1	1								36
10.	Технология на кулинарната продукция	4	4	4	4	2	2		2	2	422
	Ресторантърско обслужване					3					54
11.	Информационно обслужване в ресторантърството								2		26
12.	Учебна практика по:										0
12.1	Технология на кулинарната продукция			4	6	4	4		4	4	448
12.2	Ресторантърско обслужване					3					54
12.3	Производствена практика				60						60
12.4	Практическо обучение в реална работна среда					14	14	35	21	21	1225
	ВСИЧКО Б ТЕОРИЯ:	7	7	8	6	10	7		6	6	996
	ВСИЧКО Б ПРАКТИКА:	0	0	4	6	18	21	35	25	25	1787
	ВСИЧКО Б:	7	7	12	12	28	28	35	31	31	2783
В. ЗАДЪЛЖИТЕЛНО ИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (ЗИП)											
	Технология на кулинарната продукция								2	2	62
	ВСИЧКО А + Б + В:	32	32	32	32	36	36	35	37	37	4970
Г. СВОБОДНО ИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА(СИП)											
		4	4	4	4	4	4		0	0	432

Всяка учебна седмица, освен задължителните учебни часове, включва и по един учебен час по учебния предмет "Физическо възпитание и спорт", който се използва за организиране и провеждане на спортни дейности на открито, съгласно:

- чл. 16, ал.2 и ал.4 от ЗСООМУП;
- чл.21, 3 от Закона за физическото възпитание и спорта;
- Заповед РД-09-1038/27.07.2004 г. на министъра на образованието и науката.

III. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ- съгласно приложениия учебен план, утвърден от министъра на образованието, младежта и науката със заповед № РД 09- 1029 / 29.07.2016г.

IV. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

Всички обяснителни бележки, съдържащи се в приложения учебен план, утвърден от министъра на образованието, младежта и науката със заповед № РД 09- 1029 / 29.07.2016г.са в сила.

1. Училищният учебен план е в сила за пристите в IX клас през учебната 2016/2017г., които ще завършат XII клас през учебната 2019/2020г.
2. Включените часове в раздел В се разпределят всяка учебна година, съобразно желанията на учениците, при спазване на изискванията на Наредба №7/29.12.2000г. за пълнясмост на групите, чрез приложение към училищния учебен план,което следва да се разглежда като неразделна част от него.
3. Училищният учебен план е приет на заседание на педагогическия съвет с протокол № 12 от 14.09.2016г.
4. Училищният учебен план е утвърден със Заповед № РД-13-906/14.09.2016г. на директора на училището.
5. Екземпляр от училищния учебен план се съхранява в задължителната документация на паралелката в училищния архив, към Сведението за организиране на дейността в училището за учебната година(Списък- образец №1).
6. Избраният от всеки ученик първи чужд език не се променя за целия курс на обучение.

Директор:
/инж.М.Герчева- Антова /

(име, фамилия, подпись и печат)

Съгласувал:
/инж.Р.Симеонова/

Старши експерт по професионално образование



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Заместник-министър на образованието и науката

ЗАПОВЕД

№ РД 09-1029/29.01.2016 г.

На основание чл. 13, ал. 8 от Закона за професионалното образование и обучение, във връзка с § 24, ал. 2 от Преходните и заключителни разпоредби на Закона за предучилищното и училищното образование, § 1, ал. 2 от Преходните и заключителните разпоредби на Наредба № 4 от 2015 г. за учебния план и чл. 5, ал. 1 от Наредба № 6 от 2001 г. за разпределение на учебното време за достижане на общеобразователния минимум по класове, етапи и степени на образование, при спазване изискванията на чл. 66, ал. 1 и 2 от Административнопроцесуалния кодекс и във връзка с осъществяване на професионално образование по професия и Заповед № РД 09-205/29.02.2016 г. на министъра на образованието и науката

УТВЪРЖДАВАМ

Учебен план за професионално образование по рамкова програма В с придобиване втора степен на професионална квалификация по професия код 811070 „Готвач“, специалност код 8110701 „Производство на кулинарни изделия и напитки“ от професионално направление код 811 „Хотелиерство, ресторантърство и кетъринг“, обучение чрез работа (дуална система на обучение) с прием след завършено основно образование съгласно приложението.

Учебният план влиза в сила от учебната 2016/2017 година.

ДИАН СТАМАТОВ
Заместник-министр на
образованието и науката



МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ - средно
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - 4 години
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - обучение чрез работа
(дualna система на обучение)
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - клас
ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО
РАВНИЩЕ - завършено основно образование

УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ ЧРЕЗ РАБОТА ПО РАМКОВА ПРОГРАМА В
- СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ - ВТОРА

Утвърден със Заповед № РД 09-1029, 29.01. 2016 г.

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

811 „Хотелиерство, ресторантърство и кетъринг“

ПРОФЕСИЯ:

811070 „Готвач“

СПЕЦИАЛНОСТ:

8110701 „Производство на кулинарни изделия и напитки“

София, 2016 година

I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

НАЧАЛО НА УЧЕБНАТА ГОДИНА: 15.09.

IX, X, XI и XII клас	I срок – 18 учебни седмици
IX клас	II срок – 18 учебни седмици
X и XI клас	II срок – 20 учебни седмици, от които 2 седмици за производствена практика и за практическо обучение в реална работна среда.
XII клас	II срок – 17 учебни седмици, от които 4 седмици за: – държавни зрелостни изпити; – държавен изпит за придобиване на профессионална квалификация.

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

II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	КЛАСОВЕ								Всичко учебни часове	
		IX	X	XI	XII						
		БРОЙ УЧЕБНИ СЕДМИЦИ									
		18	18	18	18	18	18	2	18	13	
		СЕДМИЧЕН БРОЙ НА ЧАСОВЕТЕ									
1.	БЪЛГАРСКИ ЕЗИК И ЛИТЕРАТУРА	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12
А. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)											
1.	БЪЛГАРСКИ ЕЗИК И ЛИТЕРАТУРА										
	Български език и литература	3	3	3	3	3	3		3	3	417
2.	ЧУЖДИ ЕЗИЦИ										
	I чужд език	2	2	2	2						144
	II чужд език	2	2	2	2						144
3.	МАТЕМАТИКА, ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ										
	Математика	2	2	2	2	2	2		2	2	278
	Информатика	2	2								72
	Информационни технологии	1	1	1	1						72
4.	ОБЩЕСТВЕНИ НАУКИ, ГРАЖДАНСКО ОБРАЗОВАНИЕ И РЕЛИГИЯ										
	История и цивилизация	2	2	2	2	2	2				216
	География и икономика	1	2	1	2						108
	Психология и логика	2	1								54
	Етика и право			2	1						54
	Философия						1	1			36
	Свят и личност								2	2	62
5.	ПРИРОДНИ НАУКИ И ЕКОЛОГИЯ										
	Биология и здравно образование	2	2	1	1						108
	Физика и астрономия	2	2	1	1						108
	Химия и опазване на околната среда	2	2	1	1						108
6.	ФИЗИЧЕСКА КУЛТУРА И СПОРТ										
	Физическо възпитание и спорт	2	2	2	2	0	0		0	0	144
	ВСИЧКО А:	25	25	20	20	8	8	-	7	7	2125

	УЧЕБНИ СЕДМИЦИ		18	18	18	18	18	18	2	18	13	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Б. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗПП)												
Б.1. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА												
1.	Здравословни и безопасни условия на труд				2							36
2.	Икономика					2						36
3.	Предприемачество						2					36
Б.2. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА												
4.	Чужд език по професията					2	1		2	2	116	
5.	Въведение в професията	2										36
6.	Екология в туризма		2									36
7.	Профессионална етика и туристическо поведение						1	2	2			90
Б.3. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА												
8.	Хигиена на храненето и хранително законодателство			2	2							72
9.	Отчетност и документиране	1	1									36
10.	Технология на кулинарната продукция	4	4	4	4	2	2		2	2		422
	Ресторантърско обслужване					3						54
11.	Информационно обслужване в ресторантърството									2		26
12.	Учебна практика по:											0
12.1	Технология на кулинарната продукция			4	6	4	4		4	4		448
12.2	Ресторантърско обслужване						3					54
12.3	Производствена практика				60							60
12.4	Практическо обучение в реална работна среда					14	14	35	21	21		1225
	ВСИЧКО Б ТЕОРИЯ:	7	7	8	6	10	7		6	6		996
	ВСИЧКО Б ПРАКТИКА:	0	0	4	6	18	21	35	25	25		1787
	ВСИЧКО Б:	7	7	12	12	28	28	35	31	31		2783
В. ЗАДЪЛЖИТЕЛНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (ЗИП)												
	ВСИЧКО А + Б + В:	32	32	32	32	36	36	35	37	37		4970
Г. СВОБОДНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (СИП)												
		4	4	4	4	4	4	-	0	0		432

III. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

1. Пълният курс на обучение за IX–XII клас дава възможност за:
 - придобиване право за явяване на държавни зрелостни изпити за средно образование;
 - придобиване право за явяване на държавни изпити за степен на професионална квалификация..
2. Втора степен на професионална квалификация се придобива след успешно завършен XII клас и положени държавен зрелостен изпит по български език и литература и държавен изпит по теория и практика на професията „Готвач“, специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки“.
3. Държавните изпити за придобиване на втора степен на професионална квалификация се провеждат по национална изпитна програма, утвърдена от министъра на образованието и науката.
4. Организацията на държавните изпити се определя съгласно Наредба № 3 от 2003 г. за системата за оценяване, утвърдена от министъра на образованието и науката.
5. Придобитата втора степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация.
6. Съдържанието на документите, удостоверяващи придобито средно образование и степен на професионална квалификация, е определено в Наредба № 4 от 2003 г. за документите за системата на народната просвета, утвърдена от министъра на образованието и науката.

IV. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Учебният план е разработен на основание на Закона за народната просвета, Правилника за прилагане на Закона за народната просвета, Закона за степента на образование, общо образователния минимум и учебния план, Закона за професионалното образование и обучение, рамкова програма В – вариант В5, и Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професията.
2. В професионалните гимназии обучението чрез работа се организира за ученици, навършили 16 години, в XI и XII клас за придобиване на професионална квалификация и за усвояване на общеобразователния минимум за средно образование, съгласно Наредба № 1 от 2015 г. за условията и реда за провеждане на обучение чрез работа (дуална система на обучение).
3. Изучаваният първи чужд език продължава в XI и XII клас като чужд език по професията.
4. Практическото обучение в реална работна среда на ученици в XI и XII клас се организира и осъществява през цялата учебна година по график за разпределение на учебното време, в

зависимост от възможностите на партньора/партньорите и на професионалната гимназия, но не по-малко от 2 (два) дни в седмицата за XI клас и 3 (три) учебни дни в седмицата за XII клас. Графикът се разработва съвместно от обучаващата институция и работодателя и се утвърждава от работодателя/ите и директора на обучаващата институция.

5. Практическото обучение в реална работна среда се провежда в предприятието под ръководството на наставник, определен от работодателя, и на учител по професионална подготовка.

6. Практическото обучение в реална работна среда се провежда по учебни програми, разработени в съответствие с резултатите от ученето, определени в държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията. Учебните програми се разработват съвместно от учителите и наставниците и се утвърждават от директора на училището след съгласуване с работодателя.

7. Учебните часове, предоставени за задължителноизбирама подготовка, се разпределят в училишния учебен план за осигуряване на допълнително обучение по учебни предмети от общеобразователната и професионалната подготовка в съответствие с интересите и индивидуалните възможности на учениците и с възможностите на училището.

8. Учебните часове, предоставени за задължителноизбирама подготовка и/или за свободноизбирама подготовка в XI и XII клас, могат да се използват и за формиране на предпrijемаческа нагласа и предприсмачески умения в учебно предприятие (учебно-тренировъчна фирма, учебна компания или други форми) по желание на учениците и съобразно възможностите на училището. Изборът е в съответствие с Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професията.

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ
ПО ОБЛЕКЛО И ТУРИЗЪМ "СВЕТИ ИВАН РИЛСКИ"- ГР. ПЕРНИК



СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ - средно
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - 4 години
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - дневна
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - клас
ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО
РАВНИЩЕ - завършено основно образование

УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА В
СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ - ВТОРА

/Училишният учебен план е разработен на основание на чл. 18 от ЗСООМУП, въз основа на учебен план за професия: код.811070 ГОТВАЧ, специалност: код: 8110701 ПРОИЗВОДСТВО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И НАПИТКИ утвърден от министъра на образованието и науката със заповед № 09 – 361/27.04.2004 г.

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

811 ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЬОРСТВО И КЕТЪРИНГ

ПРОФЕСИЯ: код: 811070 ГОТВАЧ

СПЕЦИАЛНОСТ:

код: 8110701 ПРОИЗВОДСТВО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И НАПИТКИ

ПЕРНИК, 2016 година

ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

НАЧАЛО НА УЧЕБНАТА ГОДИНА: 15.09.

IX, X, XI, XII клас

I етап: 18 учебни седмици

IX, X клас

II етап: 18 учебни седмици

XI клас

II етап: 20 учебни седмици,
от които 2 седмици
за производствена практика

XII клас

II етап: 17 учебни седмици,
от които 4 седмици за:
- държавни здравословни изпити;
- държавни изпити за придобиване степен на
профессионален квалификации.

ВАЛЕНТИН: Съгласно утвърдените планове на образование и научата за конкретната учебна година График.



IX клас-Производство на кулинарни изделия и напитки

IX в -0.5- 2016-2017

II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	КЛАСОВЕ								ВСИЧКО УЧЕБНИ ЧАСОВЕ	
		IX		X		XI		XII			
		2016-2017		2017-2018		2018-2019		2019-2020			
		БРОЙ УЧЕБНИ СЕДМИЦИ									
		18	18	18	18	18	18	18	13		
		СЕДМИЧЕН БРОИ НА ЧАСОВЕТЕ									
1.	БЪЛГАРСКИ ЕЗИК И ЛИТЕРАТУРА	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
	Български език и литература	3	3	3	3	3	3	2	2	386	
2.	ЧУЖДИ ЕЗИЦИ										
	Първи чужд език- английски език	2	2	2	2	2	2			216	
	Втори чужд език- френски език	2	2	2	2					144	
3.	МАТЕМАТИКА,ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ										
	Математика	3	3	3	3	2	2	2	2	350	
	Информатика	2	2							72	
	Информационни технологии	1	1	1	1					72	
4.	ОБЩЕСТВЕНИ НАУКИ И ГРАЖДАНСКО ОБРАЗОВАНИЕ										
	История и цивилизация	2	2	2	2	2	2			216	
	География и икономика	1	2	1	2					108	
	Психология и логика	2	1							54	
	Етика и право			2	1					54	
	Философия					1	1			36	
	Свят и личност							2	2	62	
5.	ПРИРОДНИ НАУКИ И ЕКОЛОГИЯ										
	Биология и здравно образование	2	2	1	1					108	
	Физика и астрономия	2	2	1	1					108	
	Химия и опазване на околната среда	2	2	1	1					108	
6.	ФИЗИЧЕСКА КУЛТУРА И СПОРТ										
	Физическо възпитание и спорт	2	2	2	2	2	2	2	2	278	
	ВСИЧКО А:	26	26	21	21	12	12	8	8	2372	

	Б.1. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА								
1.	Здравословни и безопасни условия на труд			2					36
2.	Икономика					3	3		93
Б.2. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА									
3.	Чужд език по професията- английски език				2	2	2	2	134
4.	Основи на туризма	2	2						72
5.	Хигиена на храненето и хранително законодателство			2	2				72
6.	Счетоводство и отчетност в туризма				2	2			72
7.	Отчетност на фирмата						1	1	31
Б.3. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА									
СПЕЦИАЛНОСТ: код 8110701 ПРОИЗВОДСТВО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И НАПИТКИ									
1.	Материалознание на хранителните продукти	2	2						72
2.	Технологично обзавеждане на заведенията за хранене и развлечение	2	2						72
3.	Технология на кулинарната продукция			2	2	2	2	2	206
4.	Микробиология				2				36
5.	Сериране					2	2		72
6.	Учебна практика по:								
6.1.	Технология на кулинарната продукция			4	4	5	5	10	10
6.2.	Сериране					3	3		108
7.	Производствена практика					2 седм.х 30 часа		2	2
	ВСИЧКО Б:	6	6	10	10	16	16	20	20
В. ЗАДЪЛЖИТЕЛНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (ЗИП)									
1.	Български език и литература/ География и икономика/ История и цивилизация/ Философия/ Свят и личност/ Биология и здравно образование			1	1	4	4	4	4
				1	1	2	2	2	2
2.	Технология на кулинарната продукция/ Сериране					2	2	2	2
	ВСИЧКО А + Б+ В:	32	32	32	32	32	32	32	4508
Г.СВОБОДНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (СИП)									
		4	4	4	4	4	4	4	556

професия - Готвач

Всяка учебна седмица, освен задължителните учебни часове, включва и по един учебен час по учебния предмет "Физическо възпитание и спорт", който се използва за организиране и провеждане на спортни дейности на открито, съгласно:

- чл. 16, ал.2 и ал.4 от ЗСООМУП;
- чл.21, 3 от Закона за физическото възпитание и спорта;
- Заповед РД-09-1038/27.07.2004 г. на министъра на образованието и науката.

III. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ- съгласно приложения учебен план, утвърден от министъра на образованието, младежта и науката със заповед № 09-361 / 27.04.2004г.

IV. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Всички обяснителни бележки, съдържащи се в приложения учебен план, утвърден от министъра на образованието, младежта и науката със заповед № 09-361 / 27.04.2004г са в сила.
2. Училищният учебен план е в сила за приетите в IX клас през учебната 2016/2017г., които ще завършат XII клас през учебната 2019/2020г.
3. Включените часове в раздел В се разпределят всяка учебна година, съобразно желанията на учениците, при спазване на изискванията на Наредба №7/29.12.2000г. за пълняемост на групите, чрез приложение към училищния учебен план, което следва да се разглежда като иерархична част от него.
4. Училищният учебен план е приет на заседание на педагогическия съвет с протокол № 12 от 14.09.2016г.
5. Училищният учебен план е утвърден със Заповед № РД-13-906 /14.09.2016г. на директора на училището.
6. Екземпляр от училищния учебен план се съхранява в задължителната документация на паралелката в училищния архив, към Сведението за организиране на дейността в училището за учебната година(Списък- образец №1).
7. Избраният от всеки ученик първи чужд език не се променя за целия курс на обучение.

Директор:

/инж. М. Гернева- Антова /
(име, фамилия, подпись и печат)

Съгласувал:

/инж. Р. Симеонова/

Старши експерт по професионално образование

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ - *средно*
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - *4 години*
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - *дневна*
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - *клас*
ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО
РАВНИЦЕ - *завършено основно
образование*

УЧЕБЕН ПЛАН

за професионално образование по рамкова програма В
степен на професионална квалификация – втора

Утвърден със Заповед №.09 – 361 от 27.04.2004 година

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: код 811 Хотелиерство, ресторантърство
и кетъринг

ПРОФЕСИЯ: код 811070 Готвач

СПЕЦИАЛНОСТИ: код 8110701 Производство на кулинарни изделия и напитки

София, 2004 година

ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

НАЧАЛО НА УЧЕБНАТА ГОДИНА: 15.09.

IX, X , XI, XII клас	I срок - 18 учебни седмици
IX, X клас	II срок - 18 учебни седмици
XI клас	II срок- 20 учебни седмици, от които 2 седмици за производствена практика
XII клас	II срок - 17 учебни седмици, от които 4 седмици за: - държавни зрелостни изпити; - държавни изпити за придобиване степен на профессионална квалификация.

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

1.	Здравословни и безопасни условия на труд			2						36
2.	Икономика						3	3		93
Б.2. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА										
3.	Чужд език по професията					2	2	2	2	134
4.	Основи на туризма	2	2							72
5.	Хигиена на храненето и хранително законодателство			2	2					72
6.	Счетоводство и отчетност в туризма					2	2			72
7.	Отчетност на фирмата							1	1	31
Б.3. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА										
СПЕЦИАЛНОСТ: код 8110701 ПРОИЗВОДСТВО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И НАПИТКИ										
Материалознание на хранителните продукти		2	2							72
1.	Технологично обзавеждане на заведенията за хранене и развлечени	2	2							72
3.	Технология на кулинарната продукция			2	2	2	2	2	2	206
4.	Микробиология				2					36
5.	Сервиране					2	2			72
6.	Учебна практика по:									
6.1.	Технология на кулинарната продукция			4	4	5	5	10	10	634
6.2.	Сервиране					3	3			108
7.	Производствена практика					2 седм.х 30 часа		2	2	122
ВСИЧКО Б:		6	6	10	10	16	16	20	20	1832
В. ЗАДЪЛЖИТЕЛНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (ЗИП)										
ВСИЧКО А + Б+ В:		32	32	32	32	32	32	32	32	4508
Г. СВОБОДНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (СИП)		4	4	4	4	4	4	4	4	556

професия - Готвач

III. ЗАВЪРШВАНЕ И
ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

УДОСТОВЕРЯВАНЕ

на

1. Пълният курс на обучение за IX - XII клас дава възможност за:
 - придобиване право за явяване на държавни зрелостни изпити за средно образование;
 - придобиване право за явяване на държавни изпити за втора степен на професионална квалификация.
2. Втора -степен на професионална квалификация се придобива след успешно завършен XII клас и положени държавни изпити по теория и практика на професията Готвач, специалност Производство на кулинарни изделия и напитки.
3. Държавните изпити за придобиване втора степен на професионална квалификация се провеждат по национална изпитна програма, утвърдена от министъра на образованието и науката.
4. Организацията на държавните изпити за придобиване втора степен на професионална квалификация се определя съгласно Наредбата за системата на оценяване, утвърдена от министъра на образованието и науката.
5. Придобитата втора степен се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация.
6. Съдържанието на документите, удостоверяващи завършено професионално образование, е определено в Наредбата за документите в системата на народната просвета, утвърдена от министъра на образованието и науката.

IV. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Учебният план е разработен на основание Закона за народната просвета, Закона за стапента на образование, общеобразователния минимум и учебния план, Закона за професионалното образование и обучение, рамкова програма В – вариант В2 и Наредбата за държавно образователно изискване за придобиване на квалификация по професията.
2. Изучаваният първи чужд език продължава в XII клас в чужд език по професията.
3. Учебните часове предоставени за чужд език в В2 – отраслова професионална подготовка се разпределят за изучаване на първи/втори чужд език.
4. Производствената практика в XII клас се организира по определените в учебния план часове или чрез групирането им по 6 учебни часа на ден. Организацията на производствената практика е по графики, утвърден от директора в зависимост от конкретните условия.
5. Учебните часове, предоставени за задължителноизбирама подготовка, се разпределят в училищния план за общеобразователна и професионална подготовка, като се вземат предвид желанията на учениците и възможностите на училището.
6. Учебните часове за свободноизбирама подготовка могат да се използват по желание на учениците за изучаване на един или два учебни предмета.

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ
ПО ОБЛЕКЛО И ТУРИЗЪМ "СВЕТИ ИВАН РИЛСКИ"- ГР. ПЕРНИК

Одобрявам:
ВАНИЯ КОКОНОВА
Началник на РУО-ПЕРНИК



СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ - средно
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - 4 години
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - дневна
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - клас
ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО
РАВНИЩЕ - завършено основно образование

УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНА ОБЛАСТ СПЕЦИАЛНОСТ ЧАСТИЧНА ПРОГРАМА В
СРЕДНОУЧЕБНО УЧРЕЖДЕНИЕ

/Училищният учебен план е разработен на основание на чл. 18 от ЗСООМУП, въз основа на учебен план за професия: код: 541030 ХЛЕБАР-СЛАДКАР, специалност: код: 5410302 ПРОИЗВОДСТВО НА СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ утвърден от министъра на образованието и науката със заповед № 09 - 326/22.04.2004 г., променен със заповед №РД09-1093/08.07.2005г.

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

541 ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНИ И НАПИТКИ

ПРОФЕСИЯ: код: 541030 ХЛЕБАР-СЛАДКАР

СПЕЦИАЛНОСТ: код: 5410302 ПРОИЗВОДСТВО НА СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

ПЕРНИК, 2016 година

ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

НАЧАЛО НА УЧЕБНАТА ГОДИНА: 15.09.

IX, X, XI, XII клас

I етап - 18 учебни седмици

IX, X клас

II етап - 18 учебни седмици

XI клас

II етап - 20 учебни седмици,
от които 2 седмици
са профилатична практика

XII клас

II етап - 17 учебни седмици,
от които 4 седмици за
държавни зрелостни изпити;
държавни изпити за придобиване на
степен по професионална квалификация

ВАКАНЦИИ: Учениците утвърждават от министъра на образованието и науката за
коидентичната учебна година - график



II.РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	К Л А С О В Е								всичко учебни часове	
		IX		X		XI		XII			
		2016-2017		2017-2018		2018-2019		2019-2020			
		БРОЙ УЧЕБНИ СЕДМИЦИ									
		18	18	18	18	18	18	18	13		
		СЕДМИЧЕН БРОЙ НА ЧАСОВЕТЕ									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
А.ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)											
1.	БЪЛГАРСКИ ЕЗИК И ЛИТЕРАТУРА										
	Български език и литература	3	3	3	3	3	3	2	2	306	
2.	ЧУЖДИ ЕЗИЦИ										
	Първи чужд език - английски	2	2	2	2	2	2			216	
	Втори чужд език - френски	2	2	2	2					144	
3.	МАТЕМАТИКА,ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ										
	Математика	3	3	3	3	2	2	2	2	350	
	Информатика	2	2							72	
	Информационни технологии	1	1	1	1					72	
4.	ОБЩЕСТВЕНИ НАУКИ И ГРАЖДАНСКО ОБРАЗОВАНИЕ										
	История и цивилизация	2	2	2	2	2	2			216	
	География и икономика	1	2	1	2					108	
	Психология и логика	2	1							54	
	Етика и право			2	1					54	
	Философия					1	1			36	
	Свят и личност							2	2	62	
5.	ПРИРОДНИ НАУКИ И ЕКОЛОГИЯ									0	
	Биология и здравно образование	2	2	1	1					108	
	Физика и астрономия	2	2	1	1					108	
	Химия и опазване на околната среда	2	2	1	1					108	
6.	ФИЗИЧЕСКА КУЛТУРА И СПОРТ										
	Физическо възпитание и спорт	2	2	2	2	2	2	2	2	278	
	ВСИЧКО А:	26	26	21	21	12	12	8	8	2372	

	Б. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗПП)							
	Б.1. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА							
1.	Здравословни и безопасни условия на труд			2				36
2.	Икономика					3	3	93
	Б.2. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА							
3.	Стандарти за професионална практика					2	2	62

	Хигиена на храните и хранително законодателство					2		36
	Б.3. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА							
	СПЕЦИАЛНОСТ: код 5410302 ПРОИЗВОДСТВО НА СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ							
1.	Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия	2	2					72
2.	Технология на специалността			3	3	2	2	242
3.	Машини и съоръжения					2	2	134
4.	Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост			2	2			72
5.	Микробиология					2		36
6.	Приложна декорация				2			36
7.	Учебна практика по:							
7.1.	Технология на сладкарските изделия			3	3	6	6	603
7.2.	Художествено оформяне и моделиране на сладкарски изделия					2	2	72
8.	Производствена практика					2 седм. x 30 часа	2	122
	ВСИЧКО Б:	6	6	10	10	16	16	1832
	В. ЗАДЪЛЖИТЕЛНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (ЗИП)							
1.	Български език и литература/ Биология и здравно образование/ География и икономика/ История и цивилизация/ Философия/ Свят и личност			1	1	4	4	4
2.	Технология на специалността/ Машини и съоръжения					2	2	134
	ВСИЧКО А + Б+ В:	32	32	32	32	32	32	4508
	Г. СВОБОДНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (СИП)							
		4	4	4	4	4	4	556

Всяка учебна седмица, освен задължителните учебни часове, включва и по един учебен час по учебния предмет "Физическо възпитание и спорт", който се използва за организиране и провеждане на спортни дейности на открито, съгласно:

- чл. 16, ал.2 и ал.4 от ЗСООМУП;
- чл.21, 3 от Закона за физическото възпитание и спорта;
- Заповед РД-09-1038/27.07.2004 г. на министъра на образованието и науката.

III. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ- съгласно приложения учебен план, утвърден от министъра на образованието, младежта и науката със заповед № 09-326 / 22.04.2004г.

IV. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Всички обяснителни бележки, съдържащи се в приложния учебен план, утвърден от министъра на образованието, младежта и науката със заповед № 09-326 / 22.04.2004г са в сила.
2. Училищният учебен план е в сила за пристите в IX клас през учебната 2016/2017г., които ще завършат XII клас през учебната 2019/2020г.
3. Включените часове в раздел В се разпределят всяка учебна година, съобразно желанията на учениците, при спазване на изискванията на Наредба №7/29.12.2000г. за пълняемост на групите, чрез приложение към училищния учебен план, което следва да се разглежда като неразделна част от него.
4. Училищният учебен план е приет на заседание на педагогическия съвет с протокол №12 от 14.09.2016г.
5. Училищният учебен план е утвърден със Заповед № № РД-13-906/14.09.2016г. на директора на училището.
6. Екземпляр от училищния учебен план се съхранява в задължителната документация на паралелката в училищния архив, към Сведението за организиране на дейността в училището за учебната година(Списък- образец №1).
7. Избраният от всеки ученик първи чужд език не се променя за целия курс на обучение.

Директор:
/инж. М. Герчева- Антова /
(име, фамилия, подпись и печат)

Съгласувал:
/инж. Р. Симеонова/

Старши експерт по професионално образование

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ - средно
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - 4 години
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - дневна
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - клас
ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО
РАВНИЩЕ - завършено основно
образование

У Ч Е Б Е Н П Л А Н

за професионално образование по рамкова програма В
степен на професионална квалификация – втора

Утвърден със Заповед №09 – 326 от 22.04.2004 година

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: код 541 Производство на хrани и напитки

ПРОФЕСИЯ: код 541030 Хлебар - сладкар
СПЕЦИАЛИСТИ: код 5410301 Производство на хляб и хлебни изделия
код 5410302 Производство на сладкарски изделия

София, 2004 година

ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

НАЧАЛО НА УЧЕБНАТА ГОДИНА: 15.09.

IX, X , XI, XII клас

I срок - 18 учебни седмици

IX, X клас

II срок - 18 учебни седмици

XI клас

II срок- 20 учебни седмици,
от които 2 седмици
за производствена практика

XII клас

II срок - 17 учебни седмици,
от които 4 седмици за:
- държавни зрелостни изпити;
- държавни изпити за придобиване втора
степен на професионална квалификация.

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

II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	КЛАСОВЕ								ВСИЧКО УЧЕБНИ ЧАСОВЕ	
		IX	X	XI	XII	БРОЙ УЧЕБНИ СЕДМИЦИ					
		18	18	18	18	18	18	18	13		
		СЕДМИЧЕН БРОЙ НА ЧАСОВЕТЕ									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
	А. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)										
1.	БЪЛГАРСКИ ЕЗИК И ЛИТЕРАТУРА										
	Български език и литература	3	3	3	3	3	3	2	2	386	
2.	ЧУЖДИ ЕЗИЦИ										
	Първи чужд език	2	2	2	2	2	2			216	
	Втори чужд език	2	2	2	2					144	
3.	МАТЕМАТИКА, ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ										
	Математика	3	3	3	3	2	2	2	2	350	
	Информатика	2	2							72	
	Информационни технологии	1	1	1	1					72	
4.	ОБЩЕСТВЕНИ НАУКИ И ГРАЖДАНСКО ОБРАЗОВАНИЕ										
	История и цивилизация	2	2	2	2	2	2			216	
	География и икономика	1	2	1	2					108	
	Психология и логика	2	1							54	
	Етика и право			2	1					54	
	Философия					1	1			36	
	Свят и личност							2	2	62	
5.	ПРИРОДНИ НАУКИ И ЕКОЛОГИЯ									0	
	Биология и здравно образование	2	2	1	1					108	
	Физика и астрономия	2	2	1	1					108	
	Химия и опазване на околната среда	2	2	1	1					108	
6.	ФИЗИЧЕСКА КУЛТУРА И СПОРТ										
	Физическо възпитание и спорт	2	2	2	2	2	2	2	2	278	
	ВСИЧКО А:	26	26	21	21	12	12	8	8	2372	

	Б.ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗПП)							
	Б.1. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА							
1.	Здравословни и безопасни условия на труд			2				36
2.	Икономика					3	3	93
	Б.2. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА							
3.	Чужд език по професията					2	2	62
4.	Техническо чертане	2	2					72
5.	Машинознание	2	2					72
6.	Електротехника и електроника			2				36
7.	Автоматизация на производството				2			36
8.	Хигиена на храните и хранително-законодателство					2		36
	Б.3. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА							
	СПЕЦИАЛНОСТ: код 5410301 ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ							
1.	Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия	2	2					72
2.	Технология на специалността			3	3	2	2	242
3.	Машини и съоръжения				2	2	1	103
4.	Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост			2	2			72
5.	Микробиология				2			36
6.	Приложна декорация				2			36
7.	Учебна практика по технология на специалността			3	3	8	8	644
8.	Производствена практика					2 седм. x 30 часа	2	122
	СПЕЦИАЛНОСТ: код 5410302 ПРОИЗВОДСТВО НА СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ							
1.	Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия	2	2					72
2.	Технология на специалността			3	3	2	2	242
3.	Машини и съоръжения				2	2	1	103
4.	Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост			2	2			72
5.	Микробиология				2			36
6.	Приложна декорация				2			36
7.	Учебна практика по:							
7.1.	Технология на сладкарските изделия			3	3	6	6	572
7.2.	Художествено оформяне и моделиране на сладкарски изделия					2	2	72
8.	Производствена практика					2 седм. x 30 часа	2	122
	ВСИЧКО Б:	6	6	10	10	16	16	1832
	В. ЗАДЪЛЖИТЕЛНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (ЗИП)			1	1	4	4	4
	ВСИЧКО А + Б+ В:	32	32	32	32	32	32	4508
	Г.СВОБОДНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (СИП)	4	4	4	4	4	4	556

професия - Хлебар-сладкар

II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	К Л А С О В Е								всичко учебни часове	
		IX	X	XI	XII	БРОИ УЧЕБНИ СЕДМИЦИ					
		18	18	18	18	18	18	18	13		
		СЕДМИЧЕН БРОЙ НА ЧАСОВЕТЕ									
1.	БЪЛГАРСКИ ЕЗИК И ЛИТЕРАТУРА	3	4	5	5	7	8	9	10	11	
	Български език и литература										
2.	ЧУЖДИ ЕЗИЦИ										
	Първи чужд език	2	2	2	2	2	2			216	
	Втори чужд език	2	2	2	2					144	
3.	МАТЕМАТИКА,ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ										
	Математика	3	3	3	3	2	2	2	2	350	
	Информатика	2	2							72	
	Информационни технологии	1	1	1	1					72	
4.	ОБЩЕСТВЕНИ НАУКИ И ГРАЖДАНСКО ОБРАЗОВАНИЕ	-									
	История и цивилизация	2	2	2	2	2	2			216	
	География и икономика	1	2	1	2					108	
	Психология и логика	2	1							54	
	Етика и право			2	1					54	
	Философия					1	1			36	
	Свят и личност							2	2	62	
5.	ПРИРОДНИ НАУКИ И ЕКОЛОГИЯ									0	
	Биология и здравно образование	2	2	1	1					108	
	Физика и астрономия	2	2	1	1					108	
	Химия и опазване на околната среда	2	2	1	1					108	
6.	ФИЗИЧЕСКА КУЛТУРА И СПОРТ										
	Физическо възпитание и спорт	2	2	2	2	2	2	2	2	278	
	ВСИЧКО А:	26	26	21	21	12	12	8	8	2372	

	Б. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗПП)							
	Б.1. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА							
1.	Здравословни и безопасни условия на труд			2				36
2.	Икономика					3	3	93
	Б.2. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА							
3.	Чужд език по професията					2	2	62
4.	Техническо чертане	2	2					72
5.	Машинознание	2	2					72
6.	Електротехника и електроника			2				36
7.	Автоматизация на производството				2			36
8.	Хигиена на храните и хранителна законодателство				2			36
	Б.3. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА							
	СПЕЦИАЛНОСТ: код 5410301 ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ							
1.	Сировини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия	2	2					72
2.	Технология на специалността			3	3	2	2	242
3.	Машини и съоръжения				2	2	2	134
4.	Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост		2	2				72
5.	Микробиология				2			36
6.	Приложна декорация			2				36
7.	Учебна практика по технология на специалността			3	3	8	8	9
8.	Производствена практика					2 седм. x 30 часа	2	122
	СПЕЦИАЛНОСТ: код 5410302 ПРОИЗВОДСТВО НА СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ							
1.	Сировини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия	2	2					72
2.	Технология на специалността			3	3	2	2	242
3.	Машини и съоръжения				2	2	2	134
4.	Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост		2	2				72
5.	Микробиология				2			36
6.	Приложна декорация			2				36
7.	Учебна практика по:							-
7.1.	Технология на сладкарските изделия			3	3	6	6	9
7.2.	Художествено оформяне и моделиране на сладкарски изделия					2	2	72
8.	Производствена практика					2 седм. x 30 часа	2	122
	ВСИЧКО Б:	6	6	10	10	16	16	20
	В. ЗАДЪЛЖИТЕЛНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (ЗИП)			1	1	4	4	4
	ВСИЧКО А + Б+ В:	32	32	32	32	32	32	304
	Г. СВОБОДНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (СИП)	4	4	4	4	4	4	556

Съгласно Заповед РД09-1093/08.07.2005г. на МОН

III. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

1. Пълният курс на обучение за IX - XII клас дава възможност за:
 - придобиване право за явяване на държавни зрелостни изпити за средно образование;
 - придобиване право за явяване на държавни изпити за втора степен на професионална квалификация.
2. Втора степен на професионална квалификация се придобива след успешно завършен XII клас и положени държавни изпити по теория и практика по съответната специалност на професията **Хлебар-слалкар**.
3. Държавните изпити за придобиване втора степен на професионална квалификация се провеждат по национални изпитни програми, утвърдени от министъра на образованието и науката.
4. Организацията на държавните изпити за придобиване втора степен на професионална квалификация се определя съгласно Наредбата за системата на оценяване, утвърдена от министъра на образованието и науката.
5. Придобигатата втора степен се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация.
6. Съдържанието на документите, удостоверяващи завършено професионално образование, е определено в Наредбата за документите в системата на народната просвета, утвърдена от министъра на образованието и науката.

IV. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Учебният план е разработен на основание Закона за народната просвета, Закона за стапента на образование, общеобразователния минимум и учебния план, Закона за професионалното образование и обучение, рамкова програма В – вариант В2 и Наредбата за държавно образователно изискване за придобиване на квалификация по професията.
2. Изучаваният първи чужд език продължава в XII клас в чужд език по професията.
3. Учебните часове, предвидени за производствена практика в XII клас, могат да се групират най-много по 6 учебни часа на ден. Организацията на производствената практика е по график, утвърден от директора в зависимост от конкретните условия.
4. Учебните часове, предоставени за задължителноизбирана подготовка, се разпределят в училищния план за общеобразователна и професионална подготовка, като се вземат предвид желанията на учениците и възможностите на училището.
5. Учебните часове за свободноизбирама подготовка могат да се използват по желание на учениците за изучаване на един или два учебни предмета.

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА
София – 1000, бул. „Княз Дондуков“ 2А, тел. 9217 799, факс 9882 485

ЗАПОВЕД
№ РД 09-1093/08.84. – 2005г.

На основание чл. 18, ал. 2 от Закона за административното производство, поради допуснати очевидни фактически грешки

УТВЪРЖДАВАМ

Изправка в учебния план по професионално направление – код 541
Производство на храни и напитки за професията – код 541030 Хлебар-сладкар,
утвърден със Заповед № 09-326 от 22.04.2004 година, за професионално образование по
рамкова програма В, степен на професионална квалификация – втора, както следва:

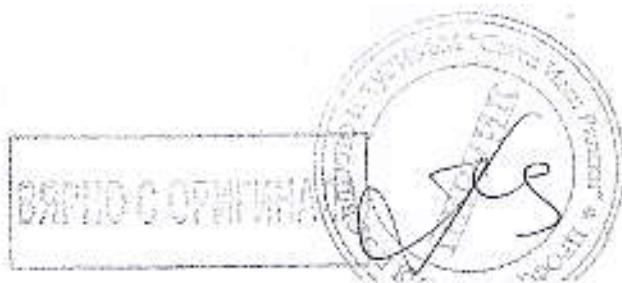
В точка Н. Разпределение на предметите и часовете в бухва Б – Занаятчийска
профессионална подготовка, по учебния предмет т. 3 Машини и съоръжения в XII
клас се добавя по един час седмично за първи и втори учебен срок; по учебния предмет
т.7 Учебна практика по технология на специалността и т.7.1. Учебна практика по
технологии на сладкарските изделия в XII клас се добавя по един час седмично за
първи и втори учебен срок.

Копия от заповедта да се връчат за сведение и изпълнение на длъжностните лица
в Министерство на образованието и науката, и на другите заинтересовани лица.

Контрол по изпълнението на заповедта възлагам на г-н Юлиян Наков –
заместник министър.

ДОЦ. Д-Р ИГОР ДАМИНОВ
МИНИСТЪР

ВЯРНО



МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА
ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ
ПО ОБЛЕКЛО И ТУРИЗЪМ „СВЕТИ ИВАН РИЛСКИ“ – ГР. ПЕРНИК

Одобрявам:
ВАНЯ КОКОНОВА
Началник на РИО-ПЕРНИК

СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ - средно
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - 5 години
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - дневна
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - клас
ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО
РАВНИЩЕ - завършен VII клас

УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

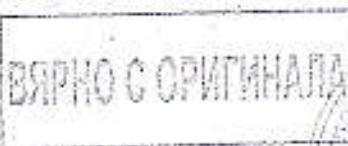
ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА В
СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ - ТРЕТА

/Училищният учебен план е разработен на основание на чл.18 от ЗСООМУП, въз основа
на учебен план за професия: код 811010 ХОТЕЛИЕР, специалност; код: 8110101 ОРГАНИЗАЦИЯ
НА ХОТЕЛИЕРСТВОТО утвърден от министъра на образованието, младежта и науката със заповед
№РД 09 – 1444/07.09.2009г./

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:
811 ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЬОРСТВО И КЕТЪРИНГ

ПРОФЕСИЯ: 811010 ХОТЕЛИЕР

СПЕЦИАЛНОСТ: 8110101 ОРГАНИЗАЦИЯ НА ХОТЕЛИЕРСТВОТО



Перник, 2014 година



I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

НАЧАЛО НА УЧЕБНАТА ГОДИНА: 15.09.

VIII, IX, X, XI и XII клас

I. срок – 18 учебни седмици

VIII, IX клас

II. срок – 18 учебни седмици

X и XI клас

II. срок – 20 учебни седмици,

от които 2 седмици

за производствена практика.

XII клас

II. срок – 17 учебни седмици,

от които 4 седмици за:

– държавни зрелостни изпити;

– държавни изпити за придобиване на

трета степен на професионална квалификация.

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

ВЯРНО С ОРИГИНАЛА



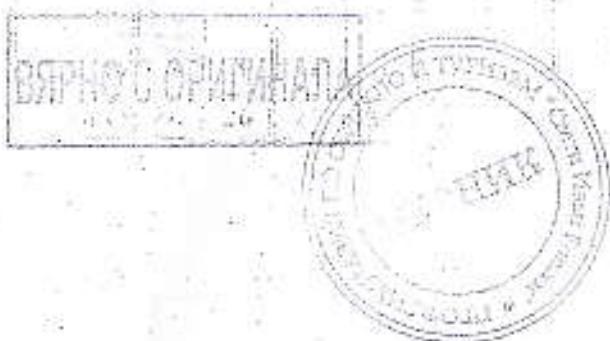
VIII а клас- Организация на хотелиерството

2014-2015

П. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ	КЛАСОВЕ						всичко учебни часове IX-XII клас
		VIII	всичко учебни часове VIII клас	IX	X	XI	XII	
		2014-2015		2015-2016	2016-2017	2017-2018	2018-2019	
УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	БРОЙ УЧЕБНИ СЕДМИЦИ							
		18	18	18	18	18	18	13
СЕДМИЧЕН БРОЙ НА ЧАСОВЕТЕ								
1.	A. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)	2	3	4	5	6	7	8
1.	БЪЛГАРСКИ ЕЗИК И ЛИТЕРАТУРА							
	Български език и литература	4	4	144	3	3	3	3
2.	ЧУЖДИ ЕЗИЦИ							
	I чужд език- английски език	13	13	468	3	3	4	4
	II чужд език- руски език				2	2	2	2
3.	МАТЕМАТИКА, ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ							
	Математика	3	3	108	2	2	2	2
	Информатика				2	2		
	Информационни технологии	1	1	36	1	1	1	1
4.	ОБЩЕСТВЕНИ НАУКИ, ГРАЖДАНСКО ОБРАЗОВАНИЕ И РЕЛИГИЯ							
	История и цивилизация	1	1	36	2	2	2	2
	География и икономика	1	1	36	1	2	1	2
	Психология и логика				2	1		
	Уника и право					2	1	
	Философия							54
	Чиста и приложна математика						1	1
	ПРИРОДНИ НАУКИ И ЕКОЛОГИЯ						2	2
	Биология и здравно образование	2	2	72	2	2	1	1
	Физика и астрономия	2	1	54	2	2	1	1
	Химия и опазване на околната среда	1	2	54	2	2	1	1

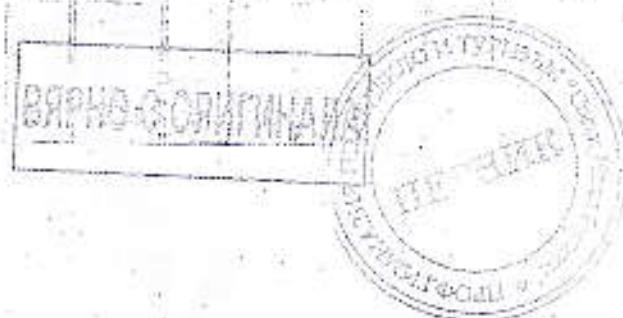
6.	ФИЗИЧЕСКА КУЛТУРА И СПОРТ											
	Физическо възпитание и спорт	2	2	72	2	2	2	2	2	2	2	278
	ВСИЧКО А:	30	30	1080	26	26	22	22	13	13	9	2475



	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		
Б. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗПП)																
Б.1. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА																
1.	Здравословни и безопасни условия на труд							2						36		
2.	Икономика							1	2					54		
3.	Предприемачество									2	1			54		
Б.2. ОГРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА																
1.	Български по професията - английски език							2	2	1	2	1	1	22		
2.	Население в професията							2						36		
3.	Бизнес в туризма								2					36		
4.	Счетоводство и отчетност в туризма										1	2		54		
5.	Профессионална этика и туристическо поведение										2			36		
6.	Маркетинг в туризма										2			36		
7.	Мениджмънт в туризма											2	2	62		
Б.3. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА																
1.	Организация и функциониране на кухнята							2	2					72		
2.	Организация и функциониране на ресторанта									2	2			72		
3.	Технология на хотелиерското обслужване									2	2	2		108		
4.	Технология на допълнителните дейности в туризма										2	2		62		
5.	История на материалната и духовната култура											2		26		
6.	Туристически ресурси в България							2	2					72		
7.	Охранителни мерки и безопасност											1	2	44		
8.1.	Учебна практика по:															
8.1.1.	Организация и функциониране на кухнята								4	4				144		
8.1.2.	Организация и функциониране на ресторанта										3	3		108		
8.2.	Технология на хотелиерското обслужване										3	3	4	232		
8.3.	Технология на допълнителните дейности в туризма										5	4		142		
9.	Производствена практика															
									60		60		62	182		
								6	6	10	10	16	16	20	20	1892
ВСИЧКО Б:																
Б. ЗАДЪЛЖИТЕЛНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (ЗИП)																
										3	3	3	3	201		



Български език и литература/ История и цивилизация/ География и икономика/ Философия/ Свят и личност/ Биология и здравно образование								2	2	1	1	103
Организация и функциониране на ресторантата/Технология на хотелните обслугувания								1	1			36
Технология на хотелните обслугувания/Технология на допълнителните дейности в туризма										2	2	62
ВСИЧКО А + Б + В:	30	30	1080	32	4568							
Г. СВОБОДНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (СИП)	4	4	144	4	556							
I												
ВСИЧКО А + Б + В + Г:	34	34	1224	36	5124							



Всяка учебна седмица, освен задължителните часове, включва и по един учебен час по учебният предмет „Физическо възпитание и спорт”, който се използва за организиране и провеждане на спортивни дейности на открито съгласно:

- чл.16, ал.2 и ал.4 от ЗСООМУП;
- чл.21, ал.3 от Закона за физическото възпитание и спорта;
- заповед № РД 09-1038/ 27.07.2004 г. на министъра на образованието и науката.

В изпълнение на заповед № РД 09-619/ 31.10.2000 г. на министъра на образованието и науката, учениците от VIII клас изучават в 6 (шест) часа на класа правилата за движение по пътищата в съответствие с одобрёните учебни програми (зап. № РД 09-773/ 19.09.2003 г.).

III. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛПОТО ОБРАЗОВАНИЕ – съгласно учебен план, утвърден от министъра на образованието, младежта и науката със заповед № РД 09 – 1444/07.09.2009г.

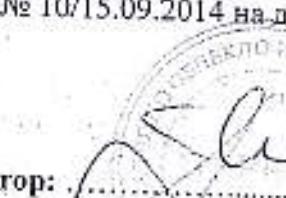
IV. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Всички обяснителни бележки, съдържащи се в утвърден със заповед № РД 09 – 1444/07.09.2009г. учебен план, са в сила.
2. Училищният учебен план е в сила за пристите в VIII клас през учебната 2014/2015 година, която следва да завърши XII през учебната 2018/2019 година.
3. Включените в раздел В часове се разпределят всяка учебна година съобразно желанията на учениците, при спазване изискванията на Наредба № 7 за определяне броя на паралелките и групите и броя на учениците и децата в паралелките и групите на училищата, детските градини и обслужващите звена, чрез приложение към Училищния учебен план, което следва да се разглежда като неразделна част от него.
4. Училищният учебен план е приет на заседание на Педагогическия съвет с протокол № 13 от 12.09.2014.
5. Училищният учебен план е утвърден със заповед № 10/15.09.2014 на директора на училището.

Директор:
/инж. М. Гечева- Антова/
(име, фамилия, подпись и печат)

Съгласувал:
/инж. Р. Симонова/

Старши експерт по професионално образование



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО, МЛАДЕЖТА И НАУКАТА
МИНИСТЪР

ЗАПОВЕД

№ РД 09-1444/07.09.2009 г.

На основание чл. 25, ал. 4 от Закона за администрацията, във връзка с чл. 13, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение, чл. 15 от Закона за степента на образование, общообразователния минимум и учебният план, чл. 5, ал. 1 от Наредба № 6 от 2001 г. за разпределение на учебното време за достигане на общообразователния минимум по класове, етапи и степени на образование, при спазване на изискванията на чл. 66, ал. 1 и 2 от Административнопроцесуалния кодекс и във връзка с осъществяване на професионално образование по професията

УТВЪРЖДАВАМ

Учебен план за професионално образование по рамкова програма В с придобиване трета степен на професионална квалификация по професия код 811010 Хотелиер, специалност код 8110101 Организация на хотелерството, от професионално направление код 811 Хотелиерство, ресторантърство и кетъринг, дневна форма на обучение с прием след завършен седми клас съгласно приложението.

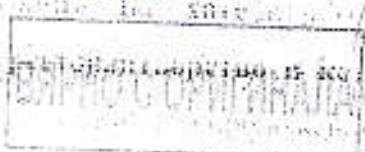
Учебният план влиза в сила от учебната 2009/2010 година.

Контрол по изпълнение на заповедта възлагам на Милка Коджабашева –
Министър-министр.

ЙОРДАНКА ФАНДЪКОВА

МИНИСТЪР НА ОБРАЗОВАНИЕТО,

МЛАДЕЖТА И НАУКАТА



МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО, МЛАДЕЖТА И НАУКАТА

СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ - средно
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - 5 години
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - дневна
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - клас
ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО РАВНИЩЕ - завършен VII клас

УЧЕБЕН ПЛАН

СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ
ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА В
СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ - ТРЕТА

Утвърден със Заповед № РД 09-1444/07.09.2009 г.

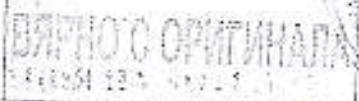
ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

811 ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЬОРСТВО И КЕТЪРИНГ

ПРОФЕСИЯ: 811010 ХОТЕЛИЕР

СПЕЦИАЛИСТИЧЕСКА ОРГАНИЗАЦИЯ: Национална организация на хотелиерството

София, 2009 година



I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

НАЧАЛО НА УЧЕБНАТА ГОДИНА: 15.09.

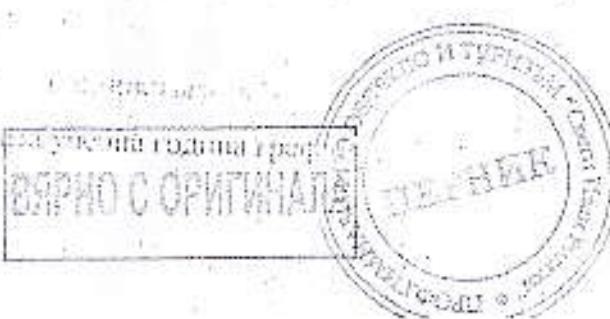
VIII, IX, X, XI и XII клас I. срок – 18 учебни седмици

VIII, IX клас II. срок – 18 учебни седмици

X и XI клас II. срок – 20 учебни седмици,
от които 2 седмици
за производствена практика.

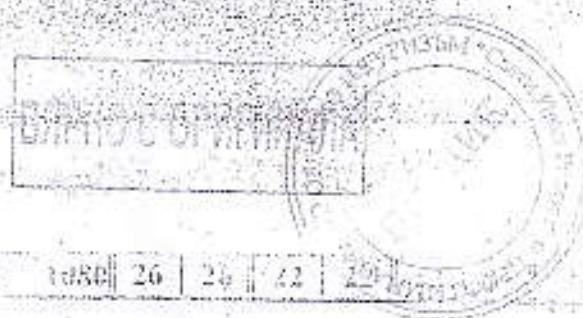
XII клас II. срок – 17 учебни седмици,
от които 4 седмици за:
– държавни зрелостни изпити;
– държавни изпити за придобиване на
трета степен на професионална квалификация.

ВАКАНЦИИ: Съгласно утвърдения от министъра на образоването, младежта и науката за конкретната учебна година график.



ВСИЧКО А:

30	30	1080	26	26	22	22	13	13	9	9	24
----	----	------	----	----	----	----	----	----	---	---	----



30	30	1080	26	26	22	22	13	13	9	9	24
----	----	------	----	----	----	----	----	----	---	---	----

III. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

- Пълният курс на обучение за IX-XII клас дава възможност за:
 - придобиване право за явяване на държавни зреолстни изпити за средно образование;
 - придобиване право за явяване на държавни изпити за трета степен на професионална квалификация.
- На успешно завършили VIII клас се издава свидетелство за основно образование.
- След успешно завършен XI клас и положени държавни изпити по теория и по практика може да се придобие Първа степен на професионална квалификация по професията Камериер или Портисър-николо.
- Трета степен на професионална квалификация се придобива след успешно завършен XII клас и положени държавни изпити по теория и по практика на професията Хотелиер, специалност Организация на хотелиерството.
- Другите степени за придобиване на степен на професионална квалификация се провеждат по въздушани изпитни програми, утвърдени от министъра на образованието и науката.
- Организацията на държавните изпити се определя съгласно Наредба № 3 от 2003 г. за системата на оценяване, утвърдена от министъра на образованието и науката.
- Придобитата трета степен се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация.
- Съдържанието на документите, удостоверяващи завършено професионално образование, е определено в Наредба № 4 от 2003 г. за документите за системата на народната просвета, утвърдена от министъра на образованието и науката.

IV. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

- Учебният план е разработен на основание на Закона за народната просвета, Закона за степента на образование, общеобразователния минимум и учебния план, Закона за професионалното образование и обучение, рамкова програма В – вариант В1, и Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професията Хотелиер.
- Учебният план се прилага за ученици, пристигащи след завършен VII клас.
- VIII клас е клас от прогимназиалния етап на основната степен на образование и в него се изучава интензивно чужд език.
- Изучаваният първи чужд език продължава в XI и XII клас като чужд език по професията.
- Учебните часове, предоставени за чужд език в Б2 – отраслова професионална подготовка в IX и X клас, се разпределят за изучаване на първия или втория чужд език.
- 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 (предприятието), в която се провежда практическото обучение.
- Учебните часове, предоставени за задължителноизбирама подготовка, се разпределят в училищния учебен план за осигуряване на допълнително обучение по учебни предмети от общеобразователната и професионалната подготовка в съответствие с интересите и индивидуалните възможности на учениците и с възможностите на училището.
- Учебните часове за свободноизбирама подготовка могат да се използват по желание на учениците за изучаване на един или два учебни предмета.
- Учебните часове, предоставени за задължителноизбирама подготовка и/или за свободноизбирама подготовка в XI и XII клас, могат да се използват и за формиране на предпринемаческа нагласа и предпринемачески умения в учебно предприятие (учебно-тренировъчна фирма, учебна компания или други форми) по желание на учениците и съобразно възможностите на училището. Изборът е в съответствие с Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професията.

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ
ПО ОБЛЕКЛО И ТУРИЗЪМ "СВЕТИ ИВАН РИЛСКИ"- ГР. ПЕРНИК

Одобрявам:
ВАНЯ КОКОНОВА
Началник на РИО-ПЕРНИК

СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ - средно
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - 5 години
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - дневна
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - клас
ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО
РАВНИЩЕ - завършен VII клас

УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

**ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА В
СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ - ТРЕТА**

/Училищният учебен план е разработен на основание на чл. 18 от ЗСООМУП, въз основа на учебен план за професия: код.811060 РЕСТОРАНТЬОР, специалност: код: 8110603 КЕТЪРИНГ утвърден от министъра на образованието, младежта и науката със заповед № РД 09 – 1448/07.09.2009 г.:

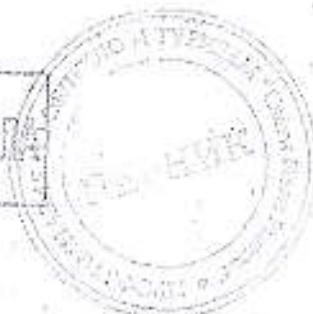
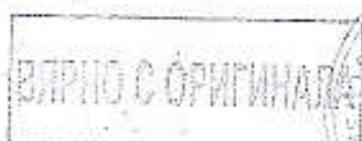
ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

811 ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЬОРСТВО И КЕТЪРИНГ

ПРОФЕСИЯ: код: 811060 РЕСТОРАНТЬОР

СПЕЦИАЛНОСТ: код: 8110603 КЕТЪРИНГ

ПЕРНИК , 2014 година



I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

НАЧАЛО НА УЧЕБНАТА ГОДИНА: 15.09.

VIII, IX, X, XI и XII клас

I срок – 18 учебни седмици

VIII, IX клас

II срок – 18 учебни седмици

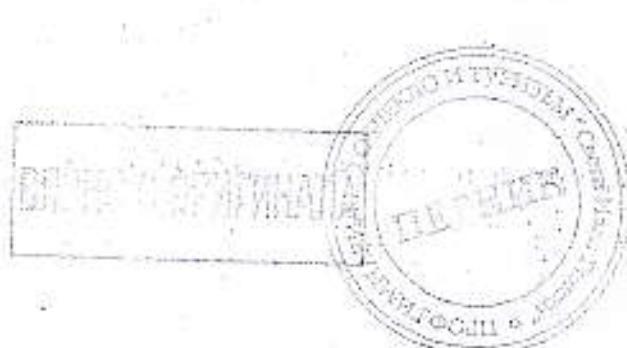
X и XI клас

II срок – 20 учебни седмици,
от които 2 седмици
за производствена практика.

XII клас

II срок – 17 учебни седмици,
от които 4 седмици за:
– държавни зрелостни изпити;
– държавни изпити за придобиване на
трета степен на професионална квалификация.

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



VIIIб- клас- Кетъринг

2014-2015

П. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ	КЛАСОВЕ						всичко учебни часове IX-XII клас
		VIII	всичко учебни часове VIII клас	IX	X	XI	XII	
		2014-2015	2015-2016	2016-2017	2017-2018	2018-2019		
УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ		18	18	18	18	18	18	13
СЕДМИЧЕН БРОЙ НА ЧАСОВЕТЕ								
ВЪЗМОЖНОСТНА ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)								
БЪЛГАРСКИ ЕЗИК И ЛИТЕРАТУРА								
1. ЛИТЕРАТУРА	Български език и литература	4	4	144	3	3	3	3
2. ЧУЖДИ ЕЗИЦИ	I чужд език- английски език	13	13	468	3	3	4	3
	II чужд език- руски език				2	2	2	2
3. МАТЕМАТИКА, ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ	Математика	3	3	108	2	2	2	2
	Информатика				2	2	2	2
	Информационни технологии	1	1	36	1	1	1	1
4. ОБЩЕСТВЕНИ НАУКИ, ГРАЖДАНСКО ОБРАЗОВАНИЕ И РЕЛИГИЯ	История и цивилизация	1	1	36	2	2	2	2
	География и икономика	1	1	36	1	2	1	2
	Психология и логика				2	1		
	Етика и право					2	1	
	Философия							54
	Съдъ и личност						1	1
5. ПРИРОДНИ НАУКИ И ЕКОЛОГИЯ	Биология и здравно образование	2	2	72	2	2	1	1
	Физика и астрономия	2	1	54	2	2	1	1
	Химия и опазване на околната среда	1	2	54	2	2	1	1

108

108

108

62

54

36

54

108

216

216

216

72

72

72

72

72

144

417

360

144

144

144

144

144

144

144

144

144

144

144

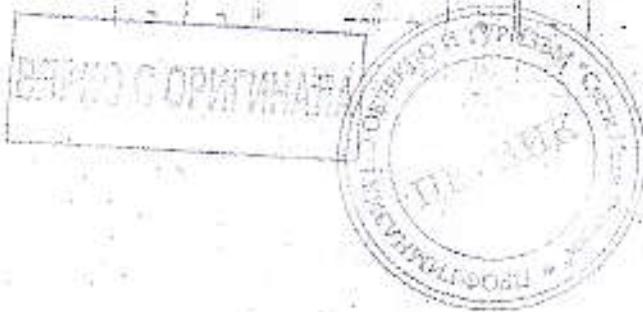
144

144

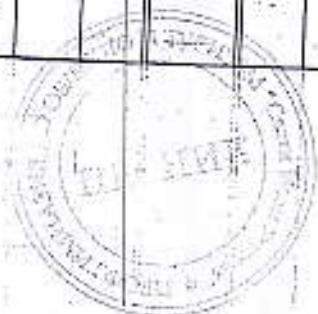
144

144

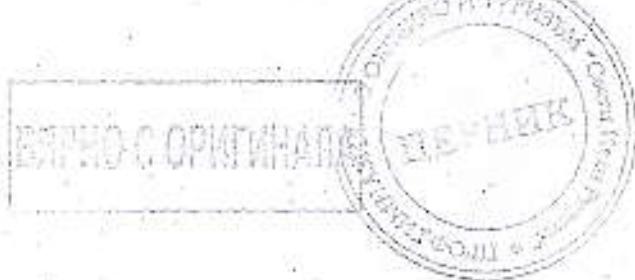
6.	ФИЗИЧЕСКА КУЛТУРА И СПОРТ												
	Физическо възпитание и спорт	2	2	72	2	2	2	2	2	2	2	2	27
	ВСИЧКО А:	30	30	1080	26	26	22	22	13	13	9	9	247



Б. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗПП)													
Б.1. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА													
1.	Здравословни и безопасни условия на труд								2				
2.	Икономика							1	2				5
3.	Предприемачество									2	1		5
Б.2. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА													
1.	Чужд език по професията - английски език							1	2	1	1	2	2
2.	Въведение в професията						2						15
3.	Екология в туризма							2					36
4.	Сътврдство и отчетност в туризма									1	2		54
5.	Професионална стапка и туристическо поведение									2			36
6.	Маркетинг в туризма										2		36
7.	Мениджмънт в туризма										2	1	49
Б.3. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА													
специалност: код 8110603 КЕТЬРИНГ													
1.	Материалознание на хранителните продукти						2	2					72
2.	Технологично обезвеждане за кетъринг						2	2					72
3.	Технология на кулинарни изделия за кетъринг								2	2	2	1	1
4.	Микробиология								2				175
5.	Хигиена на храненето и хранително законодателство								2				36
6.	Сервиране и барманство									2	2	1	1
7.	Сомелиерство										2		36
8.	Организация и обслужване на кетърингово събитие											1	1
9.	Отчитане на кетъринговата дейност											2	31
10.	Учебна практика по:											2	26
10.1.	Технология на кулинарни изделия за кетъринг									4	3	4	3
10.2.	Сервиране и барманство									3	2	3	3
10.3.	Организация и обслужване на кетърингово събитие												183
10.4.	Сомелиерство											2	3
11.	Производствена практика											1	1
ВСИЧКО Б:													
В. ЗАДЪЛЖИТЕЛНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (ЗПП)													
					6	6	10	10	16	16	20	20	1892
									3	3	3	3	201



I	Български език и литература/ История на цивилизация/ География и икономика/ Философия/ Свят и личност/ Биология и здравно образование									2	2	1	1	103	
2	Технология на кулинарни изделия за кетъринг/ Сервиране и бараманство									1	1			26	
	Технология на кулинарни изделия за кетъринг/ Организация и изпълнение на кетърингово събитие														
	ВСИЧКО А + Б + В:	30	30	1080	32	32	32	32	32	32	32	32	2	2	62
Г. СВОБОДНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (СИП)		4	4	144	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	556
	ВСИЧКО А + Б + В + Г:	34	34	1224	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	5124



Всяка учебна седмица, освен задължителните часове, включва и по един учебен час по учебният предмет „Физическо възпитание и спорт”, който се използва за организиране и провеждане на спортни дейности на открито съгласно:

- чл.16, ал.2 и ал.4 от ЗСООМУП;
- чл.21, ал.3 от Закона за физическото възпитание и спорт;
- заповед № РД 09-1038/ 27.07.2004 г. на министъра на образованието и науката.

В изпълнение на заповед № РД 09-619/ 31.10.2000 г.на министъра на образованието и науката, учениците от VIII клас изучават в 6 (шест) часа на класа правилата за движение по пътищата в съответствие с одобрените учебни програми (зап. № РД 09-773/ 19.09.2003 г.).

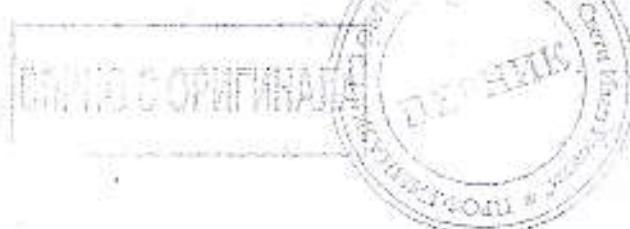
**III. ГЛАВА НА УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО
ОБРАЗОВАНИЕ – съгласно учебен план, утвърден от министъра на
образованието, младежта и науката със заповед № РД 09 - 1448/07.09.2009 г.**

IV. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Всички обяснителни бележки, съдържащи се в утвърден със заповед № РД 09 – 1448/07.09.2009 учебен план, са в сила.
2. Училищният учебен план е в сила за пристите в VIII клас през учебната 2014/2015 година, когто следва да завършат XII през учебната 2018/2019 година.
3. Включените в раздел В часове се разпределят всяка учебна година съобразно желанията на учениците, при спазване изискванията на Наредба № 7 за определяне броя на паралелките и групите и броя на учениците и децата в паралелките и групите на училищата, детските градини и обслужващите звена, чрез приложение към Училищния учебен план, което следва да се разглежда като неразделна част от него.
4. Училищният учебен план е приет на заседание на Педагогическия съвет с протокол № 13 от 12.09.2014
5. Училищният учебен план е утвърден със заповед № 10/15.09.2014 на директора на училището.

Директор:
/инж. М. Герчева- Антова /
(име, фамилия, подпись и печат)

Съгласувал:
/инж. Р. Симеонова/
Старши експерт по професионално образование





РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО, МЛАДЕЖТА И НАУКАТА
МИНИСТЪР

ЗАПОВЕД

№ РД 09-1448/07.09.2009 г.

На основание чл. 25, ал. 4 от Закона за администрацията, във връзка с чл. 13, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение, чл. 15 от Закона за степента на образование, общеобразователния минимум и учебният план и чл. 5, ал. 1 от Наредба № 6 от 2001 г. за разпределение на учебното време за достигане на общеобразователния минимум по класове, стапи и степени на образование, при спазване на изискванията на чл. 6б, ал. 1 и 2 от Административно-процесуалния кодекс и във връзка с осъществяване на професионално образование по професията

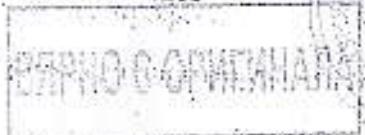
УТВЪРЖДАВАМ

Учебен план за професионално образование по рамкова програма В с придобиване трета степен на професионална квалификация по професия код 811060 Ресторантър, специалности код 8110602 Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения и код 8110603 Кетъринг, от професионално направление код 811 Хотелерство, ресторантърство и кетъринг, дневна форма на обучение с присм след завършен седми клас съгласно приложението.

Учебният план влиза в сила от учебната 2009/2010 година.

Контрол по изпълнение на заповедта възлагам на Милка Коджабашева –
заместник-министър.

ЙОРДАНКА ФАНДЪКОВА
МИНИСТЪР НА ОБРАЗОВАНИЕТО,
МЛАДЕЖТА И НАУКАТА



МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО, МЛАДЕЖТА И НАУКАТА

СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ - средно
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - 5 години
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - дневна
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - клас
ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО РАВНИЩЕ - завършен VII клас

УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА В
СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ - ТРЕТА

Утвърден със Заповед № РД 09-1448/07.09.2009 г.

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

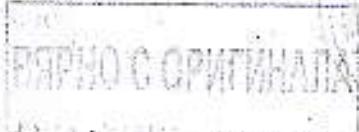
811 ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЬОРСТВО И КЕТЪРИНГ

ПРОФЕСИЯ: 811060 РЕСТОРАНТЬОР

СПЕЦИУЛНОСТИ: 8110602 ПРОИЗВОДСТВО И ОБСЛУЖВАНЕ В
ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНИЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ

8110603 КЕТЪРИНГ

София, 2009 година



I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

НАЧАЛО НА УЧЕБНАТА ГОДИНА: 15.09.

VIII, IX, X, XI и XII клас

I срок – 18 учебни седмици

VIII, IX клас

II срок – 18 учебни седмици

X и XI клас

II срок – 20 учебни седмици,

от които 2 седмици

за производствена практика.

XII клас

II срок – 17 учебни седмици,

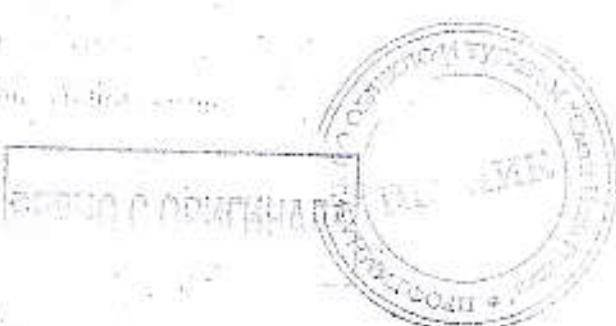
от които 4 седмици за:

– държавни зрелостни изпити;

– държавни изпити за придобиване на

трета степен на професионална квалификация.

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



II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ	КЛАСОВЕ							всичко учебни часове IX-XII клас		
		VIII	всичко учебни часове VIII клас	IX	X	XI	XII				
УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	БРОЙ УЧЕБНИ СЕДМИЦИ							СЕДМИЧЕН БРОЙ НА ЧАСОВЕТЕ			
	18	18	18	18	18	18	18				
А. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)											
1. БЪЛГАРСКИ ЕЗИК И ЛИТЕРАТУРА											
1.1. Български език и литература	4	4	144	3	3	3	3	3	3		
2. ЧУЖДИ ЕЗИЦИ											
2.1. I чужд език	13	13	468	3	3	4	4	3	3		
2.2. II чужд език				2	2	2	2		360		
3. МАТЕМАТИКА, ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ											
3.1. Математика	3	3	108	2	2	2	2	2	278		
3.2. Информатика				2	2				72		
3.3. Информационни технологии	1	1	36	1	1	1	1		72		
4. ОБЩЕСТВЕНИ НАУКИ, ГРАЖДАНСКО ОБРАЗОВАНИЕ И Религия											
4.1. История и инновации	1	1	36	2	2	2	2	2	216		
4.2. География и икономика	1	1	36	1	2	1	2		108		
4.3. Психология и логика				2	1				54		
4.4. Етика и право						2	1		54		
4.5. Философия								1	1		
4.6. Свят и личност								1	1		
5. ПРИРОДНИ НАУКИ И ЕКОЛОГИЯ											
5.1. Биология и здравно образование	2	2	72	2	2	1	1		108		
5.2. Физика и астрономия	2	1	54	2	2	1	1		108		
5.3. Химия и опазване на околната среда	1	2	54	2	2	1	1		108		
6. ФИЗИЧЕСКА КУЛТУРА И СПОРТ											
6.1. Физическо възпитание и спорт	2	2	72	2	2	2	2	2	278		
ВСИЧКО А:	30	30	1080	26	26	22	22	13	13		
				26	26	22	22	13	13		
				9	9			9	9		
									2475		

Б. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗПР)														
Б.1. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА														
1.	Здравословни и безопасни условия на труд								2					
2.	Икономика								1	2				36
3.	Предприемачество										2	1		54
Б.2. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА														
1.	Чужд език по професията								1	2	1	1	2	2
2.	Бързото в професията								2					153
3.	Бюджети в туризма								2					36
	Състрадателство и этичност в туризма													36
	Профессионална стока и туристическо поведение										1	2		54
5.	Маркетинг в туризма									2				36
7.	Мениджмънт в туризма										2			36
Б.3. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА														
специалност: код 8110603 КЕТЪРИНГ														
1.	Материалознание на хранителните продукти								2	2				
2.	Технологично обзавеждане за кетъринг								2	2				72
3.	Технология на кулинарни изделия за кетъринг								2	2				72
4.	Микробиология								1	2	2	2	2	175
5.	Хигиена на храненето и хранително законодателство								2					36
6.	Сервиране и барманство									2				36
7.	Сомелиерство									2	2	1	1	103
8.	Организация и обслужване на кетърингово събитие										2			36
9.	Отчитане на кетъринговата дейност										1	1		31
10.	Учебна практика по:											2		26
10.1.	Технология на кулинарни изделия за кетъринг													
10.2.	Сервиране и барманство									4	3	4	3	3
10.3.	Организация и обслужване на кетърингово събитие										3	2	3	3
10.4.	Сомелиерство											2	3	75
11.	Производствена практика											1	1	31
ВСИЧКО Б:														
ВСИЧКО А + Б + В:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К:														
ВСИЧКО А + Б + В + Г + Д + Е + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М + Н + О + Р + С + Т + У + В + Ж + И + К + М:														

III. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

1. Пълният курс на обучение за IX–XII клас дава възможност за:
 - * Придобиване право за явяване на държавни зрелостни изпити за средно образование;
 - * Придобиване право за явяване на държавни изпити за трета степен на професионална квалификация.
2. На успешно завършилите VIII клас се издава санджакство за основно образование.
3. Трета степен на професионална квалификация се придобива след успешно завършен XII клас и положени държавни изпити по теория и по практика на професията **Ресторантър**, специалност **Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечението или Кетъринг**.
4. Документите за придобиване на трета степен на професионална квалификация се провеждат по национални изпитни програми, утвърдени от министъра на образованието и науката.
5. Организацията на държавните изпити се определя съгласно Наредба № 3 от 2003 г. за системата на оценяване, утвърдена от министъра на образованието и науката.
6. Придобитата трета степен се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация.
7. Съдържанието на документите, удостоверяващи завършено професионално образование, е определено в Наредба № 4 от 2003 г. за документите за системата на народната просвета, утвърдена от министъра на образованието и науката.

IV. ОБЯСНИТЕЛНИ ВЕЛЕЖКИ

1. Учебният план е разработен на основание на Закона за народната просвета, Закона за степента на образование, общеобразователния минимум и учебния план, Закона за професионалното образование и обучение, рамкова програма В – вариант VI, и Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професията **Ресторантър**.
2. Учебният план се прилага за ученици, приети след завършен VII клас.
3. VIII клас е клас от прогимназиалния етап на основната степен на образование и в него се изучава интензивно чужд език.
4. Изучаваният първи чужд език продължава в XI и XII клас като чужд език по професията.
5. Учебните часове, предоставени за чужд език в Б2 – отраслова професионална подготовка в X, се разпределят за изучаване на първия или втория чужд език.
6. 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 (предприятието), в която се провежда практическото обучение.
7. Учебните часове, предоставени за задължително избирама подготовка, се разпределят в учебният план за осигуряване на допълнително обучение по учебни предмети, специалността и професионалната подготовка в съответствие с интересите и индивидуалните възможности на учениците и с възможностите на училището.
8. Учебните часове за свободно избирама подготовка могат да се използват по желание на учениците за изучаване на един или два учебни предмета.
9. Учебните часове, предоставени за задължително избирама подготовка и/или за свободно избирама подготовка в XI и XII клас, могат да се използват и за формиране на предпrijемаческа нагласа и предпrijемачески умения в учебно предприятие (учебно-тренировъчна фирма, учебна компания или други форми) по желание на учениците и съобразно възможностите на училището. Изборът е в съответствие с Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професията.

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ
ПО ОБЛЕКЛО И ТУРИЗЪМ "СВЕТИ ИВАН РИЛСКИ"- ГР. ПЕРНИК

Одобрявам:
ВАНИЯ КОКОНОВА
Началник на РИО-ПЕРНИК



СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ - средно
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - 4 години
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - дневна
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - клас
ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО
РАВНИЩЕ - завършено основно образование

УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

**ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА В
СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ - ТРЕТА**

/Училищният учебен план е разработен на основание на чл. 18 от ЗСООМУП, въз основа на учебен план за професия: код.811060 РЕСТОРАНТЬОР, специалност: код: 8110603 КЕТЪРИНГ утвърден от министъра на образованието, младежта и науката със заповед № РД 09 – 1449/07.09.2009 г.

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:
811 ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЬОРСТВО И КЕТЪРИНГ

ПРОФЕСИЯ: код: 811060 РЕСТОРАНТЬОР

СПЕЦИАЛНОСТ: код: 8110603 КЕТЪРИНГ

ПЕРНИК , 2015 година



I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

НАЧАЛО НА УЧЕБНАТА ГОДИНА: 15.09

IX, X, XI и XII клас

I срок – 18 учебни седмици

IX клас

II срок – 18 учебни седмици

X и XI клас

II срок – 20 учебни седмици,
от които 2 седмици
за производствена практика.

XII клас

II срок – 17 учебни седмици,
от които 4 седмици за:
– държавни зрелостни изпити;
– държавни изпити за придобиване на
трета степен на професионална квалификация.

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

ПОДСИД С ОРИГИНАЛА



IX клас- Кетъринг

9 -К-2015-2016

II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ	КЛАСОВЕ								всичко учебни часове
		IX 2015-2016	X 2016-2017	XI 2017-2018	XII 2018-2019	БРОЙ УЧЕБНИ СЕДМИЦИ				
	УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	18	18	18	18	18	18	18	13	
		3	4	5	6	7	8	9	10	11
А. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)										
1.	БЪЛГАРСКИ ЕЗИК И ЛИТЕРАТУРА									
	Български език и литература	3	3	3	3	3	3	3	3	417
2.	ЧУЖДИ ЕЗИЦИ									
	I чужд език- английски език	3	3	4	4	3	3			360
	II чужд език- руски език	2	2	2	2					144
3.	МАТЕМАТИКА, ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ									
	Математика	2	2	2	2	2	2	2	2	278
	Информатика	2	2							72
	Информационни технологии	1	1	1	1					72
4.	ОБЩЕСТВЕНИ НАУКИ, ГРАЖДАНСКО ОБРАЗОВАНИЕ И РЕЛИГИЯ									
	История и цивилизация	2	2	2	2	2	2			216
	География и икономика	1	2	1	2					108
	Психология и логика	2	1							54
	Етика и право			2	1					54
	Философия					1	1			36
	Свят и личност							2	2	62
5.	ПРИРОДНИ НАУКИ И ЕКОЛОГИЯ									
	Биология и здравно образование	2	2	1	1					108
	Физика и астрономия	2	2	1	1					108
	Химия и оцяване на околната среда	2	2	1	1					108
6.	ФИЗИЧЕСКА КУЛТУРА И СПОРТ									
	Физическо възпитание и спорт	2	2	2	2	2	2	2	2	278
	ВСИЧКО А:	26	26	22	22	13	13	9	9	2475

ВЪВ ВЪРХУ С ОРИГИНАЛА



I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Б. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗПП)										
Б.1. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА										
1.	Здравословни и безопасни условия на труд			2						36
2.	Икономика			1	2					54
3.	Предприемачество					2	1			54
Б.2. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА										
1.	Унгарски език по професията- английски			1	2	1	1	2	2	152
2.	Наредение в професията	2								36
3.	Ценности в туризма		2							36
4.	Счетоводство и отчетност в туризма					1	2			54
5.	Професионална этика и туристическо поведение				2					36
6.	Маркетинг в туризма						2			36
7.	Мениджмънт в туризма							2	1	49
Б.3. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА										
специалност: код 8110603 КЕТЪРИНГ										
1.	Материалознание на хранителните продукти	2	2							72
2.	Технологично обзавеждане за кетъринг	2	2							72
3.	Технология на кулинарни изделия за кетъринг			2	2	2	2	1	1	175
4.	Микробиология			2						36
5.	Хигиена на храненето и хранително законодателство				2					36
6.	Сервиране и барманство					2	2	1	1	103
7.	Сомелиерство							2		36
8.	Организация и обслужване на кетърингово събитие							1	1	31
9.	Отчитане на кетъринговата дейност								2	26
10.	Учебна практика по:									
10.1.	Технология на кулинарни изделия за кетъринг				4	3	4	3	3	291
10.2.	Сервиране и барманство					3	2	3	3	183
10.3.	Организация и обслужване на кетърингово събитие							2	3	75
10.4.	Сомелиерство							1	1	31
11.	Производствена практика				60		60		62	182
	ВСИЧКО Б:	6	6	10	10	16	16	20	20	1892
В. ЗАДЪЛЖИТЕЛНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (ЗПП)										
1.	Биология и здравно образование/Философия/Свят и личност					2	2	1	1	103

2	Технология на кулинарни изделия за кетъринг/ Сервиране и барманство/				1	1			36
3	Технология на кулинарни изделия за кетъринг/ Организация и обслужване на кетърингово събитие						2	2	62
	ВСИЧКО А + Б + В:	32	32	32	32	32	32	32	4568
	Г. СВОБОДНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (СИП)	4	4	4	4	4	4	4	556

ВЯРНО С ОРИГИНАЛА



Всяка учебна седмица, освен задължителните часове, включва и по един учебен час по учебният предмет „Физическо възпитание и спорт”, който се използва за организиране и провеждане на спортни дейности на открито съгласно:

- чл.16, ал.2 и ал.4 от ЗСООМУП;
- чл.21, ал.3 от Закона за физическото възпитание и спорта;
- заповед № РД 09-1038/ 27.07.2004 г. на министъра на образованието и науката.

III. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРИЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ – съгласно учебен план, утвърден от министъра на образованието, младежта и науката със заповед № РД 09 – 1449/07.09.2009 г.

IV. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

- 1.Всички обяснителни бележки, съдържащи се в утвърден със заповед № РД 09 – 1449/07.09.2009 учебен план, са в сила.
- 2.Училищният учебен план е в сила за пристите в IX клас през учебната 2015/2016 година, които следва да завършат XII през учебната 2018/2019 година.
- 3.Включените в раздел В часове се разпределят всяка учебна година съобразно желанията на учениците, при спазване изискванията на Наредба № 7 за определяне броя на паралелките и групите и броя на учениците и децата в паралелките и групите на училищата, детските градини и обслужващите звена, чрез приложение към Училищния учебен план, косто следва да се разглежда като неразделна част от него.
- 4.Училищният учебен план е приет на заседание на Педагогическия съвет с протокол № 11 от 08.09.2015
- 5.Училищният учебен план е утвърден със заповед № 1108/08.09.2015 на директора на училището.

Директор:

инж. М. Герчева-Анто娃
(име, фамилия, подпись и печат)

Съгласувал: 

/инж. Р. Симсонова/

Старши експерт по професионално образование





РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО, МЛАДЕЖТА И НАУКАТА
МИНИСТЪР

ЗАПОВЕД

№ РД 09-1449/07.09.2009 г.

На основание чл. 25, ал. 4 от Закона за администрацията, във връзка с чл. 13, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение, чл. 15 от Закона за степента на образование, общеобразователния минимум и учебния план и чл. 5, ал. 1 от Наредба № 6 от 2001 г. за разпределение на учебното време за достигане на общеобразователния минимум по класове, етапи и степени на образование, при спазване на изискванията на чл. 66, ал. 1 и 2 от Административнопроцесуалния кодекс и във връзка с осъществяване на професионално образование по професията

УТВЪРЖДАВАМ

Учебен план за професионално образование по рамкова програма В с придобиване трета степен на професионална квалификация по професия код 811060 Ресторантър, специалности код 8110602 Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения и код 8110603 Кетъринг, от професионално направление код 811 Хотелиерство, ресторантърство и кетъринг, дневна форма на обучение с прием след завършено основно образование.

Учебният план влиза в сила от учебната 2009/2010 година.

Контрол по изпълнение на заповедта възлагам на Милка Коджабашиева – заместник-министр.

ЙОРДАНКА ФАНДЪКОВА
МИНИСТЪР НА ОБРАЗОВАНИЕТО,
МЛАДЕЖТА И НАУКАТА



МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО, МЛАДЕЖТА И НАУКАТА

СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ - средно
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - 4 години
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - дневна
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - клас
ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО РАВНИЩЕ - завършено основно образование

УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА В СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ - ТРЕТА

Утвърден със Заповед № РД 09-1449/07.09.2009 г.

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

811 ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЬОРСТВО И КЕТЬРИНГ

ПРОФЕСИЯ: 811060 РЕСТОРАНТЬОР

СПЕЦИАЛНОСТИ: 8110602 ПРОИЗВОДСТВО И ОБСЛУЖВАНЕ В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНИЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ

8110603 КЕТЬРИНГ

ВЯРНО С ОРИГИНАЛА

София, 2009 година



I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

НАЧАЛО НА УЧЕБНАТА ГОДИНА: 15.09.

IX, X, XI и XII клас

I срок – 18 учебни седмици

IX клас

II срок – 18 учебни седмици

X и XI клас

II срок – 20 учебни седмици,
от които 2 седмици
за производствена практика.

XII клас

II срок – 17 учебни седмици,
от които 4 седмици за:
– държавни зрелостни изпити;
– държавни изпити за придобиване на
трета степен на професионална квалификация.

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

ВЯРНО С ОРИГИНАЛА



II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	КЛАСОВЕ								всичко учебни часове	
		IX		X		XI		XII			
		БРОЙ УЧЕБНИ СЕДМИЦИ									
		18	18	18	18	18	18	18	13		
		СЕДМИЧЕН БРОЙ НА ЧАСОВЕТЕ									
1.	2.	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
	A. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)										
1.	БЪЛГАРСКИ ЕЗИК И ЛИТЕРАТУРА										
	Български език и литература	3	3	3	3	3	3	3	3	417	
2.	ЧУЖДИ ЕЗИЦИ										
	I чужд език	3	3	4	4	3	3			360	
	II чужд език	2	2	2	2					144	
3.	МАТЕМАТИКА, ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ										
	Математика	2	2	2	2	2	2	2	2	278	
	Информатика	2	2							72	
	Информационни технологии	1	1	1	1					72	
4.	ОБЩЕСТВЕНИ НАУКИ, ГРАЖДАНСКО ОБРАЗОВАНИЕ И РЕЛИГИЯ										
	История и цивилизация	2	2	2	2	2	2			216	
	География и икономика	1	2	1	2					108	
	Психология и логика	2	1							54	
	Етика и право			2	1					54	
	Философия					1	1			36	
	Свят и личност							2	2	62	
5.	ПРИРОДНИ НАУКИ И ЕКОЛОГИЯ										
	Биология и здравно образование	2	2	1	1					108	
	Физика и астрономия	2	2	1	1					108	
	Химия и опазване на околната среда	2	2	1	1					108	
6.	ФИЗИЧЕСКА КУЛТУРА И СПОРТ										
	Физическо възпитание и спорт	2	2	2	2	2	2	2	2	278	
	ВСИЧКО А:	26	26	22	22	13	13	9	9	2475	

ВЯРНО С ОРИГИНАЛА



III. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

- Пълният курс на обучение за IX–XII клас дава възможност за:
 - придобиване право за явяване на държавни зрелостни изпити за средно образование;
 - придобиване право за явяване на държавни изпити за трета степен на професионална квалификация.
- Трета степен на професионална квалификация се придобива след успешно завършен XII клас и положени държавни изпити по теория и по практика на професията **Ресторантър**, специалност **Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения или Кетъринг**.
- Държавните изпити за придобиване на трета степен на професионална квалификация се провеждат по национални изпитни програми, утвърдени от министъра на образованието и науката.
- Организацията на държавните изпити се определя съгласно Наредба № 3 от 2003 г. за системата на оценяване, утвърдена от министъра на образованието и науката.
- Придобитата трета степен се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация.
- Съдържанието на документите, удостоверяващи завършено професионално образование, е определено в Наредба № 4 от 2003 г. за документите за системата на народната просвета, утвърдена от министъра на образованието и науката.

IV. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

- Учебният план е разработен на основание на Закона за народната просвета, Закона за стапента на образование, общеобразователния минимум и учебния план, Закона за професионалното образование и обучение, рамкова програма В – вариант В1, и Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професията **Ресторантър**.
- Изучаваният първи чужд език продължава в XI и XII клас като чужд език по професията.
- Учебните часове, предоставени за чужд език в **Б2** – отраслова професионална подготовка в X клас, се разпределят за изучаване на първия или втория чужд език.
- 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 стопанска организация (предприятието), в която се провежда практическото обучение.
- Учебните часове, предоставени за задължителноизбирама подготовка, се разпределят в училищния учебен план за осигуряване на допълнително обучение по учебни предмети от общеобразователната и професионалната подготовка в съответствие с интересите и индивидуалните възможности на учениците и с възможностите на училището.
- Учебните часове за свободноизбирама подготовка могат да се използват по желание на учениците за изучаване на един или два учебни предмета.
- Учебните часове, предоставени за задължителноизбирама подготовка и/или за свободноизбирама подготовка в XI и XII клас, могат да се използват и за формиране на предпредприемаческа нагласа и предпредприемачески умения в учебно предприятие (учебно-тренировъчна фирма, учебна компания или други форми) по желание на учениците и съобразно възможностите на училището. Изборът е в съответствие с Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професията.

