

УТВЪРЖДАВАМ: .....

(ВАСКА ПЕНЕВА)



*ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО  
РАВНИЩЕ - завършено основно образование  
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - 5 години  
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - самостоятелна  
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - клас  
ИЗХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО  
РАВНИЩЕ – завършен XII клас  
НИВО ПО НАЦИОНАЛНА  
КВАЛИФИКАЦИОННА РАМКА (НКР) – 4  
РАМКОВА ПРОГРАМА В - ВАРИАНТ В13*

## УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ С ПРИДОБИВАНЕ НА  
ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ  
С РАЗШИРЕНО ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК  
за XI и XII клас  
за учебната 2020/2021 година

**СПЕЦИАЛНОСТ:** код 8110603 „Кетъринг“

**ПРОФЕСИЯ:** код 811060 „Ресторантьор“

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

Училищният учебен план е приет на заседание на Педагогическия съвет – протокол № 12 / 11.09.2020г. съгласуван е с обществения съвет към училището – протокол № 4 / 10.09.2020г. Утвърден е със заповед на директора № 0776 / 11.09.2020г.

Разлог, 2020 г.



ОДОБРЯВАМ: 

НАЧАЛНИК НА РУО  
ИВАЙЛО ЗЛАТАНОВ

09.09.2016 г.

СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ:	<b>СРЕДНО</b>
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ:	<b>4 ГОДИНИ</b>
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ:	<b>ДНЕВНА</b>
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА:	<b>КЛАС</b>
ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО РАВНИЩЕ:	<b>ЗАВЪРШЕНО ОСНОВНО ОБРАЗОВАНИЕ</b>

## УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

ВИПУСК 2016 – 2020

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

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:**

код 811 ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И  
КЕТЪРИНГ

**ПРОФЕСИЯ:**


код 811060 РЕСТОРАНТЪОР

**СПЕЦИАЛНОСТ:**

код 8110603 КЕТЪРИНГ

**УЧЕБНИ ГОДИНИ:**

IX клас	2016/2017 учебна година
X клас	2017/2018 учебна година
XI клас	2018/2019 учебна година
XII клас	2019/2020 учебна година

Директор: 

/Галина Адамова/

Министерство на образованието и науката  
ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ И ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ „НИКОЛА  
СТОЙЧЕВ”



ул. „Калиново” № 1, 2760 Разлог,  
обл. Благоевград  
тел./факс 0747 80151, 0747 80153  
е.л. адрес: thvp@mail.bg

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ	К Л А С О В Е								всичко учебни часове	
		IX		X		XI		XII			
		БРОЙ УЧЕБНИ СЕДМИЦИ									
		18	18	18	18	18	18	18	13		
УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ		СЕДМИЧЕН БРОЙ НА ЧАСОВЕТЕ									
<b>А. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)</b>											
<b>1.</b>	<b>БЪЛГАРСКИ ЕЗИК И ЛИТЕРАТУРА</b>										
	Български език и литература	3	3	3	3	3	3	3	3	3	417
<b>2.</b>	<b>ЧУЖДИ ЕЗИЦИ</b>										
	I чужд език - Английски език	3	3	4	4	3	3				360
	II чужд език - Френски език	2	2	2	2						144
<b>3.</b>	<b>МАТЕМАТИКА, ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ</b>										
	Математика	2	2	2	2	2	2	2	2		278
	Информатика	2	2								72
	Информационни технологии	1	1	1	1						72
<b>4.</b>	<b>ОБЩЕСТВЕНИ НАУКИ, ГРАЖДАНСКО ОБРАЗОВАНИЕ И РЕЛИГИЯ</b>										
	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
<b>5.</b>	<b>ПРИРОДНИ НАУКИ И ЕКОЛОГИЯ</b>										
	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
<b>6.</b>	<b>ФИЗИЧЕСКА КУЛТУРА И СПОРТ</b>										
	Физическо възпитание и спорт	2	2	2	2	2	2	2	2		278
<b>ВСИЧКО А:</b>		<b>26</b>	<b>26</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>9</b>	<b>9</b>		<b>2475</b>

№	УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	К Л А С О В Е								всичко учебни часове	
		IX		X		XI		XII			
		БРОЙ УЧЕБНИ СЕДМИЦИ									
		18	18	18	18	18	18	18	13		
		СЕДМИЧЕН БРОЙ НА ЧАСОВЕТЕ				годишен брой часове		годишен брой часове			
<b>Б. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)</b>											
<b>Б.1. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА</b>											
1.	Здравословни и безопасни условия на труд				2						36
2.	Икономика			1	2						54
3.	Предприемачество						54				54

<b>Б.2. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА</b>											
1.	Чужд език по професията			1	2		36		62		152
2.	Въведение в професията	2									36
3.	Екология в туризма		2								36
4.	Счетоводство и отчетност в туризма						54				54
5.	Професионална етика и туристическо поведение						36				36
6.	Маркетинг в туризма						36				36
7.	Мениджмънт в туризма								49		49
<b>Б.3. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА</b>											
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		72		31		175
4.	Микробиология			2							36
5.	Хигиена на храненето и хранително законодателство			2							36
6.	Сервиране и барманство						72		31		103
7.	Сомелиерство								36		36
8.	Организация и обслужване на кетърингово събитие								31		31
9.	Отчитане на кетъринговата дейност								26		26
10.	<b>Учебна практика по:</b>										
10.1	Технология на кулинарни изделия за кетъринг				4		126		93		291
10.2	Сервиране и барманство						90		93		183
10.3	Организация и обслужване на кетърингово събитие								75		75
10.4	Сомелиерство								31		31
11.	<b>Производствена практика</b>				60		60		62		182
<b>ВСИЧКО Б:</b>		6	6	10	10	16	16	20	20		1892



**Министерство на образованието и науката**  
**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ И ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ „НИКОЛА СТОЙЧЕВ”**



ул. „Калиново” № 1, 2760 Разлог,  
 обл. Благоевград  
 тел./факс 0747 80151, 0747 80153  
 ел. адрес: thvp@mail.bg

Седмичното разпределение на часовете от професионалната подготовка в XI и XII клас е, както следва:

<b>Задължителна професионална подготовка</b>					
<b>Б.1. Обща професионална подготовка</b>					
№	Учебен предмет	XI клас		XII клас	
		I срок – 18 седм.	II срок – 18 седм.	I срок – 18 седм.	II срок – 13 седм.
		Брой часове седмично			
1	Предприемачество	2	1		
<b>Б.2. Отраслова професионална подготовка</b>					
1	Чужд език по професията – английски език	1	1	2	2
2	Счетоводство и отчетност в туризма	1	2		
3	Професионална етика и туристическо поведение	2			
4	Маркетинг в туризма		2		
5	Мениджмънт в туризма			2	1
<b>Б.3. Специфична професионална подготовка</b>					
1	Технология на кулинарни изделия за кетъринг	2	2	1	1
2	Сервиране и барманство	2	2	1	1
3	Сомелиерство			2	
4	Организация и обслужване на кетърингово събитие			1	1
5	Отчитане на кетърингова дейност				2
6	Учебна практика по:				
6.1.	Технология на кулинарни изделия за кетъринг	3	4	3	3
6.2.	Сервиране и барманство	3	2	3	3
6.3.	Организация и обслужване на кетърингово събитие			2	3
6.4.	Сомелиерство			1	1