



УТВЪРЖДАВАМ:



**ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО  
РАВНИЩЕ - завършено основно образование**  
**СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - 5 години**  
**ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ – обучение чрез работа**  
**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  
ОБУЧЕНИЕ ЧРЕЗ РАБОТА (ДУАЛНА СИСТЕМА НА ОБУЧЕНИЕ)

за XI „А“ клас  
за учебната 2022/2023 година

**СПЕЦИАЛНОСТ:** код 8110603 „Кетъринг“

**ПРОФЕСИЯ:** код 811060 „Ресторантьор“

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

Училищният учебен план е приет на заседание на Педагогическия съвет – протокол № 15/  
01.09.2022г. съгласуван е с обществения съвет към училището – протокол № 2 /  
01.09.2022г. Утвърден е със заповед на директора № РД-12-0884 / 02.09.2022г.

Разлог, 2022 г.



I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС - утвърден със Заповед № РД09-4066/30.08.2022г. на министъра на образованието и науката за учебната 2022/2023 година.

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

Видове подготовка, учебни предмети	II гимназиален етап		
	XI клас		
Учебни седмици	38 /36+2/		
<b>I. Общобразователна подготовка</b>			
Учебни предмети	Седмичен брой учебни часове	Годишен брой учебни часове	
Български език и литература	3	108	
Чужд език – <i>френски език</i>	2	72	
Математика	2	72	
Гражданско образование	1	36	
Физическо възпитание и спорт	2	72	
<b>II. Обща професионална подготовка</b>			
Чужд език по професията- английски език	2	72	
<b>Общо за раздел А</b>	<b>12</b>	<b>432</b>	
<b>Раздел Б – изпитавани учебни часове</b>			
<b>III. Отраслова професионална подготовка</b>			
Гостоприемство в туристическата индустрия	1	36	
Специализиран софтуер	0,5	18	
<b>IV. Специфична професионална подготовка</b>			
Кулинарни изделия и напитки за кетъринг	2	72	
Организация и реализация на кетърингови събития	2,5	90	
<b>Учебна практика:</b>			
Кулинарни изделия и напитки за кетъринг	2	72	
Организация и технология на кетърингови събития	1	36	
<b>Практическо обучение в реална работна среда</b>	14	504	
<b>Практическо обучение в реална работна среда</b>			140
<b>V. Разширена професионална подготовка</b>			
Организация и обслужване на кетърингово събитие	0,5	18	
<b>Учебна практика:</b>			
Организация и обслужване на кетърингово събитие	1,5	54	
<b>VI. Разширена подготовка</b>			
<b>Общо за раздел Б</b>	<b>25</b>	<b>900</b>	<b>140</b>
<b>Общо за раздел А + раздел Б</b>	<b>37</b>	<b>1332</b>	<b>140</b>



VII. Допълнителна подготовка			
1. ....	4	144	
	0	0	

### III. ПОЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Учебният план е разработен на основание на чл. 94, на Закона за предучилищното и училищното образование, Закона за професионалното образование и обучение, чл. 14, чл. 16 и чл. 17 на Наредба № 4 от 2015 г. за учебния план, рамкова програма В – вариант В13 и Държавния образователен стандарт (ДОС) за придобиване на квалификация по професията „РЕСТОРАНТЬОР“ и утвърден със заповед № РД 09- 2635 / 11.10.2019 г. на министъра на образованието и науката.
2. Всяка учебна седмица, освен часовете по физическо възпитание и спорт – ООП, се включва и по един учебен час за организиране и провеждане на спортни дейности чрез следните видове спорт: *волейбол* - съгласно чл. 92, ал. 1 от ЗПУО, чл.14, ал. 3, т. 7 и ал. 5 от Наредба № 4/30.11.2015 за учебния план, Заповед № РД 09-1111/ 15.08.2016 г. на министъра на образованието и науката за организиране и провеждане на спортни дейности.
3. Всяка учебна седмица включва и по един час *час на класа* съгласно чл. 92, ал. 2 от ЗПУО, чл. 14, ал. 6 от Наредба № 4/30.11.2015 за учебния план и БДП , първи и втори учебен срок, една седмица по един час
4. Изучаваният първи чужд език продължава в XI и XII клас като чужд език по професията
5. Учебният предмет **Специализиран софтуер** от отрасловата професионална подготовка се изучава **един час** седмично през **втори** учебен срок , като общият годишен брой часове е 18. Съгласно чл. 23, ал. 2 от Наредба №11/01.09.2016 г. за оценяване на резултатите от обучението на учениците за учебен предмет, който по училищен учебен план се изучава само през един от сроковете, се формира годишна оценка въз основа на съответната срочна оценка
6. Учебният предмет **Организация и реализация на кетърингови събития** от специфичната професионална подготовка се изучава **три часа** седмично през **първия** учебен срок и **два часа** седмично през **втория** учебен срок, като общият годишен брой часове е 90. Съгласно чл. 23, ал. 2 от Наредба №11/01.09.2016 г. за оценяване на резултатите от обучението на учениците за учебен предмет, който по училищен учебен план се изучава само през един от сроковете, се формира годишна оценка въз основа на съответната срочна оценка
7. Учебният предмет **Организация и обслужване на кетърингово събитие** от разширената професионална подготовка се изучава **един час** седмично през **първия** учебен срок, като общият годишен брой часове е 18. Съгласно чл. 23, ал. 2 от Наредба №11/01.09.2016 г. за оценяване на резултатите от обучението на учениците за учебен предмет, който по училищен учебен план се изучава само през един от сроковете, се формира годишна оценка въз основа на съответната срочна оценка
8. Учебният предмет **Учебна практика по Организация и обслужване на кетърингово събитие** от разширената професионална подготовка се изучава **един час** седмично през **първия** учебен срок и **два часа** през **втория** учебен срок, като общият годишен брой часове е 54. Съгласно чл. 23, ал. 2 от Наредба №11/01.09.2016 г. за оценяване на резултатите от обучението на учениците за учебен предмет, който по училищен учебен план се изучава само през един от сроковете, се формира годишна оценка въз основа на съответната срочна оценка
9. Учебните часове, предоставени за разширена професионална подготовка, се разпределят в училищния учебен план за изучаване на учебни предмети/модули, които развиват и усъвършенстват отделни компетентности от общата, отрасловата и/или специфичната професионална подготовка в съответствие с интересите и индивидуалните възможности на учениците и с възможностите на училището в съответствие с ДОС за придобиване на квалификация по професията.



10. Учебните часове, предоставени за разширена професионална подготовка, може да се използват и за усвояване на резултати от ученето от ДОС за придобиване на квалификация по професия с по-ниска степен на професионална квалификация в съответствие с интересите на учениците и с възможностите на училището.
11. Производствената практика се провежда по учебна програма и график, утвърдени от директора на училището в зависимост от конкретните условия и възможностите за организирането ѝ. Учебната програма и графикът се съгласуват с ръководителя на стопанската организация (предприятие), в която се провежда практическото обучение.
12. Практическото обучение в реална работна среда на учениците от XI клас се организира и осъществява през цялата 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. Графикът се разработва съвместно от обучаващата институция и работодателя и се утвърждава от работодателя/ите и директора на обучаващата институция.
13. Практическото обучение в реална работна среда се провежда в предприятието под ръководството на наставник, определен от работодателя и на учителя по професионална подготовка.
14. 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.
15. **Учебните предмети от разширената професионална подготовка, Организация и обслужване на кетърингово събитие и учебна практика по Организация и обслужване на кетърингово събитие са приети на заседание на ПС с протокол № 15 / 01.09.2022 г.**