

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ „ХРИСТО БОТЕВ”,
град Долна баня, общ. Долна баня, обл. Софийска
ул. „Търговска” № 133, тел. 07120/2045,
е_ mail: hristobotev@abv.bg

УТВЪРЖДАВАМ:
ДИРЕКТОР:
/инж.Сл.Григорова/

УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ
С ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ
БЕЗ ИНТЕНЗИВНО И БЕЗ РАЗШИРЕНО ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК

за IX „А“ клас

СПЕЦИАЛНОСТ: 8110701 „Производство на кулинарни изделия и напитки“

ПРОФЕСИЯ: 811070 „Готвач“

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“

учебна година – 2020 / 2021 г.

форма на обучение: дневна

организация на учебния ден: полудневна

Училищният учебен план е разработен във основа на типовия учебен план на специалността с код: 8110701 „Производство на кулинарни изделия и напитки“, от професията с код 811070 „Готвач“ по рамкова програма В – ВАРИАНТ В5, утвърден със заповед № РД 09-3585/17.08.2017 г. на министъра на образованието и науката. Приет е на заседание на Педагогическия съвет – Протокол № 12 от 01.09.2020 г., съгласуван с Обществения съвет- Протокол № 1 от 23.09.2020 г. и е утвърден със заповед № 3 от 15.09.2020 г. на директора.

Долна баня, 2020 г.

Начало на учебната година – 15.09.2020 г.

I срок – 18 учебни седмици

II срок - 18 учебни седмици

ВАКАНЦИИ: съгласно утвърдения със Заповед № РД 09-2118 от 28.08.2020 г. на министъра на образованието и науката график за учебната 2020/2021 г.

НЕУЧЕБНИ ДНИ ЗА УЧИЛИЩЕТО за учебната 2020/2021 г.:

19.05.2021 г. - ДЗИ по Български език и литература

21.05.2021 г. – Втори ДЗИ

02.06.2021 г. – Патронен празник на училището

II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ:

| IX клас учебна 2020/2021 година | | | | |
|--|---|-----------------------------|-----------|----------------------------|
| № | Видове подготовка, учебни предмети/модули | Брой учебни седмици | | Годишен брой часове |
| | | 18 | 18 | |
| | | Седмичен брой часове | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Раздел А – задължителни учебни часове | | | | |
| I. | Общообразователна подготовка | | | |
| 1. | Български език и литература | 3 | 3 | 108 |
| 2. | Чужд език - Английски език | 2 | 2 | 72 |
| 3. | Чужд език – Руски език | 2 | 2 | 72 |
| 4. | Математика | 3 | 3 | 108 |
| 5. | Информационни технологии | 1 | 1 | 36 |
| 6. | История и цивилизации | 2 | 2 | 72 |
| 7. | География и икономика | 1 | 1 | 36 |
| 8. | Философия | 1 | 1 | 36 |
| 10. | Биология и здравно образование | 1 | 1 | 36 |
| 11. | Физика и астрономия | 1 | 1 | 36 |
| 12. | Химия и опазване на околната среда | 2 | 1 | 54 |
| 13. | Музика | 1 | 0 | 18 |
| 14. | Изобразително изкуство | 0 | 1 | 18 |
| 15. | Физическо възпитание и спорт | 2 | 2 | 72 |
| II. | Обща професионална подготовка | | | |
| 1. | Здравословни и безопасни условия на труд | 0 | 1 | 18 |
| | Общо за раздел А | 22 | 22 | 792 |
| Раздел Б – избираеми учебни часове | | | | |
| III. | Отраслова професионална подготовка | | | |
| 1. | Гостоприемство в туристическата индустрия | 1 | 0 | 18 |
| 2. | Отчетност и работа с документи | 0 | 1 | 18 |
| IV. | Специфична професионална подготовка | | | |
| 1. | Кулинарни техники и технологии | 1 | 1 | 36 |
| V. | Разширена професионална подготовка | | | |
| 1. | Теория на професията | | | |
| 1.1. | Хигиена на храненето и хранително законодателство | 4 | 4 | 144 |
| 2. | Практика на професията | | | |
| 2.1 | Учебна практика – Кулинарни технологии | 4 | 4 | 144 |
| VI. | Разширена подготовка | | | |

| | | | | |
|--|--|-----------|-----------|-------------|
| | Общо за раздел Б | 10 | 10 | 360 |
| | Общо за раздел А+ раздел Б | 32 | 32 | 1152 |
| Раздел В – факултативни учебни часове | | | | |
| VII. | Допълнителна подготовка | | | |
| | | | | |
| | Общо за раздел А + раздел Б + раздел В | 32 | 32 | 1152 |
| | | | | |
| VIII. | Часове на основание чл. 92, ал. 1 и ал. 2 от ЗПУО | | | |
| 1. | Час на класа | 1 | 1 | 36 |
| 2. | Модул за осъществяване на спортни дейности – волейбол | 1 | 1 | 36 |

Заверен:

Председател на Обществения съвет:

III. ПОЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

- 3.1. Учебният план е разработен на основание на Закона за предучилищното и училищно образование и обучение, Закона за професионално обучение и образование, Наредба № 4 от 2015 г. за учебния план , рамкова програма В – Вариант В5 и Държавния образователен стандарт (ДОС) за придобиване на квалификация по професията „Готвач“.
- 3.2. Изучаваният първи чужд език продължава в XI и XII клас като чужд език по професията.
- 3.3. Учебните часове, предоставени за разширена професионална подготовка, се разпределят в училищния учебен план за изучаване на учебни предмети/модули, които развиват и усъвършенстват отделните 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.
- 3.4. Учебните часове, предоставени за разширена професионална подготовка, може да се използват и за усвояване на резултатите от ученето от ДОС за придобиване на квалификация по професията с по-ниска степен на професионална квалификация в съответствие с интересите на учениците и с възможностите на училището.
- 3.5. Учебните часове, предоставени за разширена подготовка, се разпределят в училищния учебен план за изучаване на учебни предмети от общообразователната подготовка в зависимост от интересите на учениците и възможностите на училището.
- 3.6. 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 (предприятие), в която се провежда практическото обучение.
- 3.7. Факултативните учебни часове, предоставени за допълнителна подготовка, може да се използват за изучаване на учебни предмети, модули и/или дейности, които училището може да предложи и отговорящи на интересите на учениците.

IV. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

3.1. Професионалното образование по този учебен план се придобива след:

- Успешно положен държавен зрелостен изпит по учебен предмет български език и литература;
- Успешно положен държавен изпит за придобиване на втора степен на професионална квалификация – по теория и практика на професията „Готвач“, специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки“.

3.2. Завършеното професионално образование се удостоверява с диплома за завършено средно образование и свидетелство за професионална квалификация.

3.3. Учениците успешно завършили XII клас, които не са се явили или не са положили успешно някои от изпитите по т.3.1, по свое желание получават удостоверение за завършен втори гимназиален етап на средно образование.

3.4. Учениците успешно завършили X клас, по свое желание, може да придобият първа степен на професионална квалификация след успешно положен държавен изпит по теория и практика на специалността „Работник в производството на кулинарни изделия в заведения за хранене и развлечения“ или специалността „Работник в обслужване на заведения за хранене и развлечения“ от професията „Работник в заведенията за хранене и развлечения“.

3.5. Държавният изпит за придобиване на степен на професионална квалификация се провежда в две части – по теория на професията и по практика на професията, по национална изпитна програма, утвърдена от министъра на образованието и науката. Организацията и провеждането на държавния изпит за придобиване на професионална квалификация се определя с наредба на министъра на образованието и науката, а съдържанието им – съгласно държавния образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията.

3.6. Придобитата степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация. По свое желание придобилият степен на професионална квалификация може да получи Европейско приложение към свидетелството за професионална квалификация. Формата и съдържанието на документите са определени в Наредба № 8 от 2016 г. за информацията и документите за системата на предучилищното и училищното образование. (обн., ДВ, бр.66 от 23.08.2016 г.)