

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

*ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО
РАВНИЩЕ - завършено основно образование
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - 3 години
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - дневна
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - клас
ИЗХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО
РАВНИЩЕ – завършен X клас
НИВО ПО НАЦИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИОННА РАМКА (НКР) – 2
РАМКОВА ПРОГРАМА В - ВАРИАНТ А1*

ТИПОВ УЧЕБЕН ПЛАН
ЗА НАЧАЛНО ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ С ПРИДОБИВАНЕ НА
ПЪРВА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ
С ИНТЕНЗИВНО ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК

Утвърден със Заповед № РД 09 – 3561/17.08.2017г.

СПЕЦИАЛНОСТ :

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

ПРОФЕСИЯ:

код 811090 „Работник в заведенията за хранене и развлечения”

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

код 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг”

София, 2017 г.

I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

VIII, IX, X, XI и XII клас

VIII и IX клас

X клас

I срок - 18 учебни седмици

II срок - 18 учебни седмици

III срок - 20 учебни седмици,

от които 2 седмици

за производствена практика

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

II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ ПО КЛАСОВЕ И ЕТАПИ НА СРЕДНАТА СТЕПЕН

| № | Видове подготовка, учебни предмети/модули | I гимназиален етап | | | | |
|--|---|--------------------|-------------|------------|----------|-------------|
| | | Класове | | | | Общо |
| | | VIII | IX | X | | |
| Учебни седмици | 36 | 36 | 36 | 2 | VIII – X | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Раздел А – задължителни учебни часове | | | | | | |
| I. | Общобразователна подготовка | | | | | |
| 1. | Български език и литература | 144 | 108 | 108 | | 360 |
| 2. | Чужд език – ... | 648 | 144 | 72 | | 864 |
| 3. | Чужд език – ... | | 72 | 72 | | 144 |
| 4. | Математика | 108 | 108 | 72 | | 288 |
| 5. | Информационни технологии | 36 | 36 | 18 | | 90 |
| 6. | История и цивилизации | | 144 | 126 | | 270 |
| 7. | География и икономика | | 72 | 90 | | 162 |
| 8. | Философия | 36 | 36 | 72 | | 144 |
| 9. | Биология и здравно образование | | 90 | 72 | | 162 |
| 10. | Физика и астрономия | | 90 | 72 | | 162 |
| 11. | Химия и опазване на околната среда | | 90 | 72 | | 162 |
| 12. | Музика | 18 | 18 | 18 | | 54 |
| 13. | Изобразително изкуство | 18 | 18 | 18 | | 54 |
| 14. | Физическо възпитание и спорт | 72 | 72 | 72 | | 216 |
| II. | Обща професионална подготовка | | | | | |
| 1. | Здравословни и безопасни условия на труд | | 18 | | | 18 |
| 2. | Предприемачество | 36 | | | | 36 |
| 3. | Икономика | | | 36 | | 36 |
| | Общо за раздел А | 1116 | 1116 | 990 | | 3222 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--|---|------|------|------|----|------|
| Раздел Б - избираеми учебни часове | | | | | | |
| III. Отраслова професионална подготовка | | | | | | |
| 1. | Гостоприемство в туристическата индустрия | 18 | | | | 18 |
| 2. | Отчетност и работа с документи | 18 | | | | 18 |
| IV. Специфична професионална подготовка | | | | | | |
| 1. | Микробиология и хигиена на храненето | | 18 | | | 18 |
| 2. | Кулинарни техники и технологии | | | 54 | | 54 |
| 3. | Безопасност и долекарска помощ в ресторанта | | 18 | | | 18 |
| 4. | Учебна практика: | | | | | |
| 4.1. | Кулинарни техники и технологии | | | 108 | | 108 |
| 5. | Производствена практика | | | | 64 | 64 |
| | Общо за раздел Б | 36 | 36 | 162 | 64 | 298 |
| | Общо за раздел А + раздел Б | 1152 | 1152 | 1152 | 64 | 3520 |
| Раздел В – факултативни учебни часове | | | | | | |
| V. | Допълнителна подготовка | 144 | 144 | 144 | | 432 |
| | Общо за раздел А + раздел Б + раздел В | 1296 | 1296 | 1296 | 64 | 3952 |

III. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

- 3.1. Професионалното обучение по този учебен план се придобива след успешно положен държавен изпит за придобиване на първа степен на професионална квалификация – по теория и практика на специалността „Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения” от професията „Работник в заведенията за хранене и развлечения”.
- 3.2. Завършеното професионално обучение се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация.
- 3.3. Учениците, успешно завършили X клас, които не са се явили или не са положили успешно изпита по т. 3.1, по свое желание получават удостоверение за завършен първи гимназиален етап на средно образование.
- 3.4. 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 определят с наредба на министъра на образованието и науката, а съдържанието им – съгласно държавния образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията.

- 3.5. 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.).

IV. ПОЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

- 4.1. Учебният план е разработен на основание на Закона за предучилищното и училищното образование, Закона за професионалното образование и обучение, Наредба № 4 от 2015 г. за учебния план, рамкова програма А – вариант А1 и Държавния образователен стандарт (ДОС) за придобиване на квалификация по професията „Работник в заведенията за хранене и развлечения”.
- 4.1. 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.
- 4.2. 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.
- 4.3. Факултативните учебни часове, предоставени за допълнителна подготовка, може да се използват за изучаване на учебни предмети, модули и/или дейности, които училището може да предложи и отговарящи на интересите на учениците.