



Утвърдил:
Директор.....

/И. Колевска-Мичева/

СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ – средно
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ – 5 години
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ – дневна
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА – клас
ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО РАВНИЩЕ –
завършено основно образование

УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН за XI клас

Разработен въз основа на ТИПОВ УЧЕБЕН ПЛАН ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ по специалност код 8110602 „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“ по професия код 8111060 „Ресторантьор“ от професионално направление код 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“, утвърден със Заповед №РД 09-3636 / 17.08.2017 г.

УЧИЛИЩНИЯТ УЧЕБЕН ПЛАН СЕ ОТНАСЯ ЗА УЧЕНИЦИ ПРИЕТИ В ЕДИНАДЕСЕТИ КЛАС – ДНЕВНА ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ ЗА УЧЕБНАТА 2023/2024 ГОДИНА.

Съгласувал:.....

/М.Пандуков/

Председател на Обществения съвет

Училищният учебен план е приет на заседание на Педагогическия съвет – Протокол №11/12.09.2023 г., съгласуван е с Обществения съвет към училището – Протокол №5/12.09.2023 г. и е утвърден със заповед на директора №2207-04/15.09.2023 г.

КЛАСОВЕ	XI КЛАС		
УЧЕБНИ СЕДМИЦИ	36		
РАЗДЕЛ А – ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ УЧЕБНИ ЧАСОВЕ	ЧАСОВЕ СЕДМИЧНО I СРОК	ЧАСОВЕ СЕДМИЧНО II СРОК	ЧАСОВЕ ГОДИШНО
I. ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНА ПОДГОТОВКА			
1. Български език и литература	3	3	108
2. Английски език	2	2	72
3. Математика	2	2	72
4. Гражданско образование	1	1	36
5. Физическо възпитание и спорт	2	2	72
II. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА			
1. Чужд език по професията – Руски език	2	2	72
Общо за раздел А	12	12	432
РАЗДЕЛ Б – ИЗБИРАЕМИ УЧЕБНИ ЧАСОВЕ			
III. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА			
1. Гостоприемство в туристическата индустрия	1	1	36
2. Специализиран софтуер	0	1	18
IV. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА			
1. Микробиология и хигиена на храненето	1	1	36
2. Кулинарни техники и технологии	4	4	144
3. Организация на обслужването в ресторанта	2	2	72
4. Уч. практика – Кулинарни техники и технологии	7	6	234
5. Уч. практика - Организация на обслужването в ресторанта	3	3	108
6. Производствена практика		64	
V. РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА			
2. Чужд език по професията – Руски език	2	2	72
VI. РАЗШИРЕНА ПОДГОТОВКА			
ОБЩО ЗА РАЗДЕЛ Б	20	20	720
Общо раздел А и раздел Б	32	32	1152
РАЗДЕЛ В – ФАКУЛТАТИВНИ УЧЕБНИ ЧАСОВЕ			
VII. Допълнителна подготовка			
ОБЩО ЗА РАЗДЕЛ В			
ОБЩО ЗА РАЗДЕЛ А + РАЗДЕЛ Б + РАЗДЕЛ В	32	32	1152

III. Пояснителни бележки:

1. Училищният учебен план е разработен въз основа на типовия учебен план утвърден със Заповед №РД09-3636/ 17.08.2017 година.

2. Училищният учебен план е разработен за учениците в 11 клас за учебната 2023/2024 година.

3. На основание чл. 14 (6) от Наредба №4/30.11.2015 се включва и по един учебен час – час на класа , който е извън седмичната натовареност

4. На основание чл. 14 (5) от Наредба №4/30.11.2015 се включва седмично и по един час за спортни дейности.

5. Изучаваният първи чужд език в 8 клас – руски език – продължава и в XI и XII клас , като чужд език по професията.

6. Учебните часове за предоставяне на разширена професионална подготовка се разпределят в Училищния учебен план за изучаване на учебни предмети , които развиват и усъвършенстват отделни компетентности от специфична професионална подготовка и са в съответствие с ДОС за придобиване на професионална квалификация.

7. След завършен 12 клас и успешно положен държавен изпит по български език и литература и теория и практика на професията „ Ресторантьор”, придобиват средно образование и трета степен на професионална квалификация по специалността „ **Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения**”

7.1. Учениците , успешно завършили 12 клас, които не са се явили или не са положили успешно някой от изпитите, по свое желание получават удостоверение за завършен втори гимназиален етап на средно образование.

8. Държавният изпит за придобиване на степен на професионална квалификация се провежда в две части – по теория на професията и по практика на професията, съгласно ДОС и наредба за организация на провеждането.

9. В 11 клас, разширената професионална подготовка се разпределя както следва:

9.1. Чужд език по професията 36 часа

10. Производствената практика се провежда по учебна програма и график , утвърдени от директора на училището и съгласувани с ръководителя на стопанската организация, в която се провежда практическото обучение.