



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ „ДИМИТЪР МАРИНОВ“

гр. Вълчедръм, общ. Вълчедръм, обл. Монтана, ул. „Евлоги

Георгиев“ № 1

e-mail: info-1207000@edu.mon.bg

УТВЪРЖДАВАМ:

РАИНА ИВАНОВА

Директор на
ПГ „Димитър Маринов“
гр. Вълчедръм



УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

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

за X клас

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

КОД 811 ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЪРИНГ

ПРОФЕСИЯ:

КОД 811070 ГОТВАЧ

СПЕЦИАЛНОСТ:

КОД 8110701 ПРОИЗВОДСТВО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И НАПИТКИ

УЧЕБНА ГОДИНА: **2023 - 2024**

ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ: **ДНЕВНА**

ОРГАНИЗАЦИЯ НА УЧЕБНИЯ ДЕН: **ПОЛУДНЕВНА**

Училищният учебен план е разработен въз основа на типовия учебен план за професионално образование по рамкова програма В - ВАРИАНТ „В5“, утвърден със заповед № РД 09 – 3585/17.08.2017 година на министъра на образованието и науката. Приет е на заседание на Педагогическия съвет – Протокол № 6 от 30.08.2023 г., съгласуван е с общественения съвет към училището – Протокол № 2 от 30.08.2023 г. и е утвърден със заповед № 657/07.09.2023 г. на директора на професионалната гимназия.

I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

За X клас

I срок - 18 учебни седмици

II срок - 20 учебни седмици, от които

2 седмици за производствена практика

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

II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

Х клас, професия „Готвач“, специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки“, учебна 2023/2024 година				
№	Видове подготовка Учебни предмети	Брой учебни седмици		Годишен брой на часовете
		18	18	
		Седмичен брой на часовете		
1	2	3	4	5
	Раздел А – задължителни учебни часове			
I.	Общообразователна подготовка			
1.	Български език и литература	3	3	108
2.	Чужд език – руски език	2	2	72
3.	Чужд език – английски език	2	2	72
4.	Математика	2	2	72
5.	Информационни технологии	0	1	18
6.	История и цивилизации	4	3	126
7.	География и икономика	2	3	90
8.	Философия	2	2	72
9.	Биология и здравно образование	2	2	72
10.	Физика и астрономия	2	2	72
11.	Химия и опазване на околната среда	2	2	72
12.	Музика	1	0	18
13.	Изобразително изкуство	0	1	18
14.	Физическо възпитание и спорт	2	2	72
II.	Обща професионална подготовка			
1.	Икономика	1	1	36
	Общо за раздел А	486	504	990
	Раздел Б - избираеми учебни часове			
	Отраслова и специфична професионална подготовка	72	54	126 +64
III.	Отраслова професионална подготовка			
1.	Гостоприемство в туристическата индустрия	1	0	18
IV.	Специфична професионална подготовка			
1.	Микробиология и хигиена на храненето	0	1	18
2.	Кулинарни техники и технологии	1	0	18
3.	Кулинарни техники и технологии – учебна практика	2	2	72

4.	Производствена практика			64
V.	Разширена професионална подготовка	1	1	36
1.	Дизайн на ястията	1	1	36
	Общо за раздел Б	90	72	162 +64
	Общо за раздел А+ раздел Б	576	576	1152
	Часове на основание чл. 92, ал. 1 и 2 от ЗПУО			
1.	Час на класа	1	1	36
2.	Час за организиране на спортни дейности	1	1	36

III. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

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 професията „Готвач“, специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки“. Завършеното професионално образование се удостоверява със Свидетелство за професионална квалификация.
2. Учениците, успешно завършили X клас получават удостоверение за завършен първи гимназиален етап на средно образование.
3. 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.
4. 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.
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 година за информацията и документите за системата на предучилищното и училищното образование.

IV. ПОЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Училищният 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 В - вариант В5 и Държавния образователен стандарт (ДОС) за придобиване на квалификация по професията „Готвач“ и типов учебен план за професионално обучение с придобиване на втора степен на

професионална квалификация без интензивно и без разширено изучаване на чужд език за специалността „Производство на кулинарни изделия и напитки” от професията „Готвач”, утвърден със Заповед на министъра на образованието и науката № РД 09-3585/17.08.2017 година.

2. Училищният учебен план не може да се променя през учебната 2023/2024 година;
3. Учебното време, предвидено в училищния учебен план в раздел А за изучаване на съответните учебни предмети за придобиване на училищна подготовка, е задължително за всеки ученик, обучаван по специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки“ през учебната 2023/2024 година.
4. Учениците могат да участват и в дейности, организирани от училището в рамките на общата и допълнителната подкрепа за личностно развитие след приключване на учебните часове за деня.
5. Учебните часове, предоставени за разширена професионална подготовка, са разпределени в училищния учебен план за изучаване на учебни предмети, които развиват и усъвършенстват отделни компетентности от отрасловата и 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.
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 графика се съгласуват с ръководителя на стопанската организация (предприятие), в която се провежда практическото обучение.
7. 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: **лека атлетика**, 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, чл. 28 и чл. 29 от Наредба № 10 / 01.09.2016 г. за организация на дейностите в училищното образование.
8. Всяка учебна седмица включва и по един **час на класа** съгласно чл. 92, ал. 2 от ЗПУО, чл. 14, ал. 6 от Наредба № 4 / 30.11.2015 за учебния план.