

Утвърдил:

Директор.....

/И. Колевска-Мичева/



СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ – средно  
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ – 5 години  
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ – обучение чрез работа  
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 09-3642 / 17.08.2017 г.

УЧИЛИЩНИЯТ УЧЕБЕН ПЛАН СЕ ОТНАСЯ ЗА УЧЕНИЦИ, ПРИЕТИ В ЕДИНАДЕСЕТИ КЛАС – ОБУЧЕНИЕ ЧРЕЗ РАБОТА /ДУАЛНА СИСТЕМА НА ОБУЧЕНИЕ/ ЗА УЧЕБНАТА 2024/2025 ГОДИНА.

Съгласувал:.....

/ М.Пандуков /

Председател на Обществения съвет

Училищният учебен план е приет на заседание на Педагогическия съвет – Протокол №09/02.09.2024 г., съгласуван е с Обществения съвет към училището – Протокол №6/05.09.2024 г. и е утвърден със заповед на директора №2583-383/13.09.2024 г.

КЛАСОВЕ	XI КЛАС ДУАЛНО		
УЧЕБНИ СЕДМИЦИ	36		
РАЗДЕЛ А – ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ УЧЕБНИ ЧАСОВЕ	ЧАСОВЕ СЕДМИЧНО I СРОК	ЧАСОВЕ СЕДМИЧНО II СРОК	ЧАСОВЕ ГОДИШНО
<b>I. ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНА ПОДГОТОВКА</b>			
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
<b>II. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА</b>			
1. Чужд език по професията – Руски език	2	2	72
Общо за раздел А	10	10	360
<b>РАЗДЕЛ Б – ИЗБИРАЕМИ УЧЕБНИ ЧАСОВЕ</b>			
<b>III. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА</b>			
1. Гостоприемство в туристическата индустрия	1	1	36
2. Отчетност и работа с документи	1	1	36
3. Специализиран софтуер	0	1	18
<b>IV. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА</b>			
1. Микробиология и хигиена на храненето	1	1	36
2. Кулинарни техники и технологии	2	2	72
3. Организация на обслужването в ресторанта	1	1	36
4. Уч. практика – Кулинарни техники и технологии	3	0	54
5. Уч. практика - Организация на обслужването в ресторанта	0	2	36
6. Практическо обучение в реална среда	14	14	504
7. Практическо обучение в реална среда	140		
<b>V. РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА</b>			
1. Гостоприемство в туристическата индустрия	1	1	36
2. Отчетност и работа с документи	0	1	18
3. Кулинарни техники и технологии	1	0	18
<b>VI. РАЗШИРЕНА ПОДГОТОВКА</b>			
ОБЩО ЗА РАЗДЕЛ Б	25	25	900
Общо раздел А и раздел Б	35	35	1260
<b>РАЗДЕЛ В – ФАКУЛТАТИВНИ УЧЕБНИ ЧАСОВЕ</b>			
<b>VII. Допълнителна подготовка</b>			
ОБЩО ЗА РАЗДЕЛ В			
ОБЩО ЗА РАЗДЕЛ А + РАЗДЕЛ Б + РАЗДЕЛ В	35	35	1260

### III. Пояснителни бележки:

1. Училищният учебен план е разработен въз основа на типовия учебен план утвърден със Заповед №РД09-3642/ 17.08.2017 година.
2. Училищният учебен план е разработен за учениците в 11 клас-дуална система на обучение за учебната 2024/2025 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.
  - 7.2. 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.
8. В 11 клас – дуална система на обучение, разширената професионална подготовка се разпределя както следва:

8. 1.Гостоприемство в туристическата индустрия	36 часа
8.2. Отчетност и работа с документи	18 часа
8.3. Кулинарни техники и технологии	18 часа
9. 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.
10. Практическото обучение в реална работна среда за учениците от 11 и 12 клас се организира и осъществява през цялата учебна година по график за разпределение на учебното време, в

зависимост от възможностите на партньорите и на училището, но не по-малко от два дни в седмицата за 11 клас и три учебни дни за 12 клас. Графикът се разработва съвместно от обучаващата институция и работодателя и се утвърждава от работодателите и директора на обучаващата институция.

11. Практическото обучение в реална работна среда се провежда в предприятието под ръководството на наставник, определен от работодателя и на учител по професионална подготовка.

12. Практическото обучение в реална работна среда се провежда по учебни програми, разработени в съответствие с резултатите от ученето, определени в ДОО за придобиване на квалификация по професията. Учебните програми се разработват съвместно от учителите и наставниците и се утвърждават от директора на училището след съгласуване с работодателя.