

Утвърдил:
Директор.....
/Й. 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 IX а 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 09-3640 / 17.08.2017 г.

УЧИЛИЩНИЯТ УЧЕБЕН ПЛАН СЕ ОТНАСЯ ЗА УЧЕНИЦИ ПРИЕТИ В ДЕВЕТИ КЛАС – ОБУЧЕНИЕ ЧРЕЗ РАБОТА /ДУАЛНА СИСТЕМА НА ОБУЧЕНИЕ/ ЗА УЧЕБНАТА 2025/2026 ГОДИНА.

Съгласувал.....

/ М.Пандуков /

Председател на Обществения съвет

Училищният учебен план е приет на заседание на Педагогическия съвет – Протокол № 7/03.09.2025 г., съгласуван е с Обществения съвет към училището – Протокол № 8 /03.09.2025 г. и е утвърден със заповед на директора № 2958-372/03.09.2025г.

КЛАСОВЕ	IX КЛАС Дуална система		
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	6	6	216
3. Руски език	2	2	72
4. Математика	3	3	108
5. Информационни технологии	1	1	36
6. История и цивилизация	2	2	72
7. География и икономика	1	1	36
8. Философия	1	1	36
8. Биология и здравно образование	1	1	36
9. Физика и астрономия	1	1	36
10. Химия и опазване на околната среда	1	2	54
11. Музика	1	0	18
12. Изобразително изкуство	0	1	18
13. Физическо възпитание и спорт	2	2	72
II. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА			
1. Здравословни и безопасни условия на труд	1	0	18
Общо за раздел А	26	26	936
РАЗДЕЛ Б – ИЗБИРАЕМИ УЧЕБНИ ЧАСОВЕ			
III. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА			
1. Гостоприемство в туристическата индустрия	1	1	36
IV. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА			
1. Кулинарни техники и технологии	1	0	18
2. Безопасност и долекарска помощ в ресторанта	0	1	18
V. РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА			
1. Кулинарни техники и технологии	2	2	72
2. Гостоприемство в туристическата индустрия	2	2	72
3. Безопасност и долекарска помощ в ресторанта	0	1	18
4. Здравословни и безопасни условия на труд	1	0	18
VI. РАЗШИРЕНА ПОДГОТОВКА			
ОБЩО ЗА РАЗДЕЛ Б	7	7	252
Общо раздел А и раздел Б	33	33	1188
РАЗДЕЛ В – ФАКУЛТАТИВНИ УЧЕБНИ ЧАСОВЕ			
VII. Допълнителна подготовка			
ОБЩО ЗА РАЗДЕЛ В	0	0	0
ОБЩО ЗА РАЗДЕЛ А + РАЗДЕЛ Б + РАЗДЕЛ В	33	33	1188

III. Пояснителни бележки:

1. Училищният учебен план е разработен въз основа на типовия учебен план утвърден със Заповед №РД09-3640/ 17.08.2017 година.

2. Училищният учебен план е разработен за учениците в 9 клас-дуална система на обучение за учебната 2025/2026 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 – Английски 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 9 клас – дуална система на обучение, разширената професионална подготовка се разпределя както следва:

9.1 Кулинарни техники и технологии	72 часа
9.2 Гостоприемство в туристическата индустрия	72 часа
9.3 Безопасност и долекарска помощ	18 часа
9.4 ЗБУТ	18 часа