



# ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО РЕСТОРАНТЪОРСТВО, ТЪРГОВИЯ И ОБСЛУЖВАНЕ ГР. ПЛЕВЕН

**УТВЪРДИЛ:**  
**НЕВЕНА АРАБАДЖИЕВА**  
ДИРЕКТОР

**СЪГЛАСУВАЛ:**  
**ДЕТЕЛИН СТОЯНОВ**  
ПРЕДСЕДАТЕЛ НА ОБЩЕСТВЕН СЪВЕТ

**ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО**  
**РАВНИЩЕ** - *завършено основно образование*  
**СРОК НА ОБУЧЕНИЕ** - *5 години*  
**ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ** - *дневна*  
**ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА** - *клас*  
**ИЗХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО**  
**РАВНИЩЕ** – *завършен XII клас*  
**НИВО ПО НАЦИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИОННА**  
**РАМКА (НКР) – 4**  
**РАМКОВА ПРОГРАМА В - ВАРИАНТ В4**

## УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА В - *ВАРИАНТ В4*  
С ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ  
С РАЗШИРЕНО ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК

Училищният учебен план е разработен въз основа на учебен план на специалността с код 8110603 „Кетъринг“ от професията с код 811060 „Ресторантьор“, утвърден със заповед № РД 09 - 3612/17.08.2017 година на министъра на МОН по рамкова програма В – ВАРИАНТ В4, разработен с участието на местния бизнес, във връзка с изискванията на чл. 16, ал. 3 от Наредба №4/30.11.2015 г. за учебния план, съгласуван с общественения съвет към училището за учебната 2019/2020 година, приет на заседание на Педагогическия съвет, Протокол № 20/ 10.09.2019 г. и Утвърден със заповед № РД-18-779/12.09.2019 г. на директора за учебната 2019/2020 година.

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:** код 811, „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“

**ПРОФЕСИЯ:** код 811060 „Ресторантьор“

**СПЕЦИАЛНОСТ:** код 8110603 „Кетъринг“

**КЛАС:** X

Плевен, 2019 година

## **I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС**

<b>VIII, IX, X, XI и XII клас</b>	<b>I срок - 18 учебни седмици</b>
<b>VIII и IX клас</b>	<b>II срок - 18 учебни седмици</b>
<b>X клас</b>	<b>II срок - 20 учебни седмици,</b> от които <b>2 седмици</b> за производствена практика
<b>XI клас</b>	<b>II срок - 20 учебни седмици,</b> от които <b>2 седмици</b> за производствена практика
<b>XII клас</b>	<b>II срок – 13 учебни седмици,</b> от които <b>2 седмици</b> за производствена практика

**ВАКАНЦИИ:** *Съгласно утвърдения със Заповед РД 09-2149/ 27.08.2019 г. на министъра на образованието и науката график за учебната 2019/2020 година.*

### **1. Начало и край на ваканциите с изключение на лятната:**

01.11.2019 г. – 03.11.2019 г. вкл. – есенна  
21.12.2019 г. – 05.01.2020 г. вкл. – коледна  
05.02.2020 г. – междусрочна  
11.04.2020 г. – 20.04.2020 г. вкл. – пролетна за I - XI клас  
16.04.2020 г. – 20.04.2020 г. вкл. – пролетна за XII клас

### **2. Неучебни дни:**

20.05.2020 г. – ДЗИ по БЕЛ  
22.05.2020 г. – втори ДЗИ  
09.06.2020 г. – НВО по БЕЛ в края на VII и на X клас  
11.06.2020 г. – НВО по математика в края на VII и на X клас

### **4. Началото на втория срок**

06.02.2020 г. – I - XII клас

### **5. Край на втория учебен срок**

14.05.2020 г. – XII клас (13 учебни седмици)  
30.06.2020 г. – VII - XI клас (18 учебни седмици)

### **НЕУЧЕБНИ ДНИ ЗА УЧИЛИЩЕТО:**

30.04.2020 г. – Празник на училището

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

№	Видове подготовка, учебни предмети/ модули	I гимназиален етап						II гимназиален етап						Общо
		Класове						Общо	Класове			Общо		
		VIII 2017/ 2018 годи на	IX 2018/ 2019 годи на	X 2019/2020 година			VIII - X		XI	XII	XI- XII		VIII - XII	
		Учебни седмици	36	36	18	18		36				2		36
1	2	3	4	I-ви срок	II-ри срок	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Раздел А-задължителни учебни часове</b>														
<b>I. Общобразователна подготовка</b>														
1.	Български език и литература	144	108	3	3	108		360	108		87		195	555
2.	Чужд език - Английски	432	216	2	2	72		720						720
3.	Чужд език - Испански		72	2	2	72		144	72		58		130	274
4.	Математика	108	108	2	2	72		288	72		58		130	418
5.	Информационни технологии	36	36		1	18		90						90
6.	История и цивилизация	72	72	4	3	126		270						270
7.	География и икономика	36	36	2	3	90		162						162
8.	Философия	36	36	2	2	72		144						144
9.	Гражданско образование								36		29		65	65
10.	Биология и здравно образование	54	36	2	2	72		162						162
11.	Физика и астрономия	54	36	2	2	72		162						162
12.	Химия и опазване на околната среда	36	54	2	2	72		162						162
13.	Музика	18	18	1		18		54						54
14.	Изобразително изкуство	18	18		1	18		54						54
15.	Физическо възпитание и спорт	72	72	2	2	72		216	72		58		130	346
<b>II. Обща професионална подготовка</b>														
1.	Чужд език по професията - Английски								72		58		130	130
2.	Здравословни и безопасни условия на труд		18					18						18
3.	Предприемачество	36						36						36
4.	Икономика			1	1	36		36						36
	<b>Общо за раздел А</b>	<b>1152</b>	<b>936</b>	<b>486</b>	<b>504</b>	<b>990</b>		<b>3078</b>	<b>432</b>		<b>348</b>		<b>780</b>	<b>3858</b>

				3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	<b>Раздел Б - избираеми учебни часове</b>													
<b>III.</b>	<b>Отраслова професионална подготовка</b>													
1.	Гостоприемство в туристическата индустрия		36		1	18		<b>54</b>	36		29		<b>65</b>	<b>119</b>
2.	Отчетност и работа с документи				1	18		<b>18</b>						<b>18</b>
3.	Маркетинг в туристическата индустрия										29		<b>29</b>	<b>29</b>
4.	Специализиран софтуер								18				<b>18</b>	<b>18</b>
<b>IV.</b>	<b>Специфична професионална подготовка</b>													
1.	Микробиология и хигиена на храненето		18	1		18		<b>36</b>	36				<b>36</b>	<b>72</b>
2.	Кулинарни техники и технологии в кетъринга		36	1		18		<b>54</b>	144		58		<b>202</b>	<b>256</b>
3.	Безопасност и долекарска помощ в ресторанта		18					<b>18</b>						<b>18</b>
4.	Организация и технология на кетърингови събития								72		29		<b>101</b>	<b>101</b>
5.	Организация и отчетност на дейностите в кетъринга										58		<b>58</b>	<b>58</b>
6.	<b>Учебна практика:</b>													
6.1.	Кулинарни техники и технологии в кетъринга		54					<b>54</b>	234		145		<b>379</b>	<b>433</b>
6.2.	Организация и технология на кетърингови събития								108				<b>108</b>	<b>108</b>
6.3.	Организация и отчетност на дейностите в кетъринга										58		<b>58</b>	<b>58</b>
6.4.	Сомелиерство и барманство										116		<b>116</b>	<b>116</b>
7.	Производствена практика						64	<b>64</b>		64		64	<b>128</b>	<b>192</b>

<b>V.</b>	<b>Разширена професионална подготовка</b>		<b>54</b>			<b>90</b>		<b>144</b>	<b>72</b>		<b>29</b>		<b>101</b>	<b>245</b>
1.	Учебна практика: Кулинарни техники и технологии в кетъринга– Приготвяне на полуфабрикати		54											
2.	Учебна практика: Кулинарни техники и технологии в кетъринга–Съставки на ястията			3	2	<b>90</b>								
<b>VI.</b>	<b>Разширена подготовка</b>										<b>29</b>		<b>29</b>	<b>29</b>
	<b>Общо за раздел Б</b>		<b>216</b>	<b>90</b>	<b>72</b>	<b>162</b>	<b>64</b>	<b>442</b>	<b>720</b>	<b>64</b>	<b>580</b>	<b>64</b>	<b>1428</b>	<b>1870</b>
	<b>Общо за раздел А+ раздел Б</b>	<b>1152</b>	<b>576</b>	<b>576</b>	<b>1152</b>	<b>1152</b>	<b>64</b>	<b>3520</b>	<b>1152</b>	<b>64</b>	<b>928</b>	<b>64</b>	<b>2208</b>	<b>5728</b>
<b>Раздел В – факултативни учебни часове</b>														
<b>VII.</b>	<b>Допълнителна подготовка</b>	<b>144</b>	<b>144</b>			<b>144</b>		<b>432</b>	<b>144</b>		<b>124</b>		<b>268</b>	<b>700</b>
	<b>Общо за раздел А + раздел Б + раздел В</b>	<b>1296</b>			<b>1296</b>	<b>1296</b>	<b>64</b>	<b>3952</b>	<b>1296</b>	<b>64</b>	<b>1052</b>	<b>64</b>	<b>2476</b>	<b>6428</b>
<b>Часове на основание чл. 14, ал. 3, т. 7 и чл. 14, ал. 6 от Раздел IV „Училищен учебен план“ на Наредба № 4 от 30 ноември 2015 г. за учебния план</b>														
1.	Модул за осъществяване на спортни дейности- Волейбол	36	36	1	1	<b>36</b>		<b>108</b>	36		31		<b>67</b>	<b>175</b>
2.	Час на класа	36	36	1	1	<b>36</b>		<b>108</b>	36		31		<b>67</b>	<b>175</b>

## ОРГАНИЗАЦИЯ НА УЧЕБНИЯ ДЕН

1. Училищният учебен план е разработен на основание на чл. 94, на Закона за предучилищното и училищното образование, Закона за професионалното образование и обучение, чл. 14, чл. 16 и чл. 17 на Наредба № 4 от 2015 г. за учебния, рамкова програма В – вариант В4 и Държавния образователен стандарт (ДОС) за придобиване на квалификация по професията „Ресторантьор“.

2. Учебното време, предвидено в училищния учебен план в раздел А и в раздел Б за изучаване на съответните учебни предмети/модули за придобиване на училищна подготовка, е

задължително за всеки ученик, обучаван по специалността „Кетъринг“ от професия „Ресторантьор“ през учебната 2019/2020 година.

3. 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.

4. Обучението се осъществява в учебни часове във всеки от работните дни на седмицата, в учебното време и продължителността на учебния час, включително на учебния час за спортни дейности и за часа на класа е 45 минути и шестдесет минути - по производствена практика. Учебният ден започва в 8.00 часа.

5. След всеки учебен час се осигурява почивка на учениците. Малката почивка е с продължителност от 10 минути. Предвижда се една голяма почивка от 20 минути след първи учебен час.

6. Почивките преди учебните часове за спортни дейности е 20 минути. Между часовете, провеждани в блок от два часа не се предвижда почивка.

7. Часовете по учебна практика от разширената професионална подготовка се провеждат в блок от 2 часа, без почивка между тях.

8. Предвидените часове за спортни дейности, по един час седмично се провеждат в гимназията, извън останалите учебните часове. Обучението по спортни дейности се осъществява в блок от два часа, през седмица в работно време, съгласно утвърден график за всеки учебен срок, чрез следните видове спорт: волейбол, 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. 21, ал. 3 от Закона за физическото възпитание и спорт и Заповед № РД-09-1111/15.08.2016 год. на министъра на образованието и науката за организиране и провеждане на обучението по учебния час за спортни дейности. Целият клас е една група. Не се допуска промяна на вида спортната дейност по време на учебната година;

9. Часът на класа се включва в седмичното разписание на гимназията, провежда се веднъж седмично, съгласно чл. 92, ал. 2 от ЗПУО, чл. 14, ал. 6 от Наредба № 4/30.11.2015 за учебния план. Обучението в час на класа може да се осъществява в блок от два и повече часове в зависимост от спецификата на проблематиката и от потребностите на учениците от паралелката.

10. Часът на класа се използва за последователно развитие на класа, за патриотично възпитание и за изграждане на граждански компетентности, включително чрез ученическото самоуправление.

11. Учебните часове от раздели А и Б от училищния учебен план за паралелката се разпределят за всеки учебен ден от учебната седмица в седмично разписание, общо за цялата гимназия.

12. Изучаването на учебните предмети, модули и дейности, предложени в раздел В на училищния учебен план, не е задължително за учениците, освен ако не са заявили желанието си писмено чрез попълване на заявления преди постъпването на ученика в училището и/или най – късно до 13.09.2019 година. 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.

13. Краят на учебните занятия за паралелката се определя със седмичното разписание на гимназията.

### **III. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ**

3.1. Професионалното образование по този учебен план се придобива след:

- успешно положен държавен зрелостен изпит по учебния предмет български език и литература;
- успешно положен държавен изпит за придобиване на трета степен на професионална квалификация – по теория и практика на професията „Ресторантьор“, специалност „Кетъринг“.

3.2. Завършеното професионално образование се удостоверява с диплома за завършено средно образование и свидетелство за професионална квалификация.

3.3. Учениците, успешно завършили XII клас, които не са се явили или не са положили успешно някои от изпитите по т. 3.1., по свое желание получават удостоверение за завършен втори гимназиален етап на средно образование.

3.4. Учениците, успешно завършили XI клас, по свое желание, може да придобият втора степен на професионална квалификация след успешно положен държавен изпит по теория и практика по специалността „Производство на кулинарни изделия и напитки“ от професията „Готвач“ или специалността „Обслужване на заведения в общественото хранене“ от професия „Сервитьор-барман“.

3.5. Учениците, успешно завършили X клас, по свое желание, може да придобият първа степен на професионална квалификация след успешно положен държавен изпит по теория и практика по специалността „Работник в производство на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения“ или специалността „Работник в обслужване на

заведения за хранене и развлечения” от професията „Работник в заведения за хранене и развлечения“.

3.6. 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.

3.7. 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 „В” – вариант В4 и Държавния образователен стандарт (ДОС) за придобиване на квалификация по професията „Ресторантьор“.

4.2. Изучаваният първи чужд език продължава в XI и XII клас като чужд език по професията.

4.3. 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.

4.4. Учебните часове, предоставени за разширена професионална подготовка, може да се използват и за усвояване на резултати от ученето от ДОС за придобиване на квалификация по професия с по-ниска степен на професионална квалификация в съответствие с интересите на учениците и с възможностите на училището.



- 4.5. Учебните часове, предоставени за разширена подготовка, се разпределят в училищния учебен план за изучаване на учебни предмети от общообразователната подготовка в зависимост от интересите на учениците и възможностите на училището.
- 4.6. 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 графикът се съгласуват с ръководителя на стопанската организация (предприятие), в която се провежда практическото обучение.
- 4.7. 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.
- 4.8. Училищният учебен план не може да се променя през учебната 2019/2020 година;
- 4.9. Всеки ученик има право да завърши класа по училищния учебен план, по който е започнал да се обучава в X клас;
- 4.10. Лицата, прекъснали обучението си, продължават по училищния учебен план, действащ през учебната година, от която обучението продължава;
- 4.11. Училищният учебен план е разработен с участието на местния бизнес с цел осигуряване на по-големи възможности за организиране и провеждане на практическо обучение, обвързано с реалните потребности и с възможностите на бизнеса, съгласно чл.16, ал. 3 на Наредба № 4 от 30 ноември 2015 г. за учебния план;
- 4.12. Училищният учебен план е в сила за учениците в X клас през учебната 2019/2020 година и следва да завършат XII клас през учебната 2021/2022 година.
- 4.12. Училищният учебен план е приет с решение на педагогическия съвет, протокол № 20/10.09.2019 година. Съгласуван е с общественения съвет към ПГ по ресторантьорство, търговия и обслужване, гр. Плевен и е утвърден със Заповед № РД-18-779/12.09.2019 година на директора.
- 4.13. Екземпляри от Училищния учебен план се съхраняват в задължителната документация на училището за учебната 2019/2020 година и съгласно Наредба № 8 от 11.08.2016 г. за информацията и документите за системата на предучилищното и училищното образование се предоставя по електронен път на МОН и РУО.