

СРЕДНО УЧИЛИЩЕ “ СВ.КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ “

гр.СИМЕОНОВГРАД, общ.СИМЕОНОВГРАД, обл. ХАСКОВО

УТВЪРДИЛ:.....

Теодоринка Иванова

Директор на СУ”Свети Климент Охридски”

СЪГЛАСУВАЛ:

Председател на Обществен съвет

УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ

С ПРИДОБИВАНЕ НА **ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

БЕЗ ИНТЕНЗИВНО И БЕЗ РАЗШИРЕНО ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК

УЧЕБНА 2024/2025 ГОДИНА

ДНЕВНА ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

КОД 811 ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЪРИНГ

ПРОФЕСИЯ:

КОД 811070 ГОТВАЧ

СПЕЦИАЛНОСТ:

КОД 8110701 ПРОИЗВОДСТВО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И НАПИТКИ

Училищният учебен план е разработен въз основа на типов учебен план на специалността с код 8110701 „Производство на кулинарни изделия и напитки“ от професията с код 811070 „Готвач“ , утвърден със заповед №РД 09 -3585/ 17.08.2017 година на министъра на МОН по рамкова програма В - ВАРИАНТ „В5” и отговаря на вида на образованието и на спецификите на обучението по специалността от професия. Приет е на заседание на Педагогическия съвет, Протокол № / .09.2024г. , съгласуван е с обществения съвет към училището – Протокол № / .09.2024г. съгласуван с ЕТ „Асара” - представители на местния бизнес и е утвърден със заповед № РД- / .09.2024г. на директора на СУ”Свети Климент Охридски”

Клас: 12“а“

I. ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС

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

ВАКАНЦИИ: Съгласно утвърдения от министъра на образованието и науката за 2024/2025 учебна година график.

II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

	Видове подготовка, учебни предмети	XII,а”		
		Седмичен брой часове		Годишен брой учебни часове
		I учебен срок	II учебен срок	Общо седмици
		18	11	29
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
	Раздел А – задължителни учебни часове			
I.	<i>Общообразователна подготовка</i>			
1.	Български език и литература	3	3	87
2.	Чужд език – Английски език			
3.	Чужд език – Руски език	2	2	58
4.	Математика	2	2	58
5.	Информационни технологии			
6.	История и цивилизации			
7.	География и икономика			
8.	Философия			
9.	Гражданско образование	1	1	29
10.	Биология и здравно образование			
11.	Физика и астрономия			
12.	Химия и опазване на околната среда			
13.	Музика			
14.	Изобразително изкуство			
15.	Физическо възпитание и спорт	2	2	58
II.	<i>Обща професионална подготовка</i>			
1.	Чужд език по професията – Английски език	2	2	58
2.	Здравословни и безопасни условия на труд			
3.	Предприемачество			
4.	Икономика			
	Общо за раздел А	12	12	348
	Раздел Б – избираеми учебни часове			
III.	<i>Отраслова професионална подготовка</i>			
1.	Гостоприемство в туристическата индустрия	1	1	29

2.	Отчетност и работа с документи			
3.	Специализиран софтуер			
IV.	<i>Специфична професионална подготовка</i>			
1.	Микробиология и хигиена на храненето			
2.	Кулинарни техники и технологии	2	2	58
3.	Безопасност и долекарска помощ в ресторанта			
4.	Организация на обслужването в ресторанта			
5.	Организация и отчетност на дейностите в ресторанта	1	1	29
6.1.	Учебна практика по: Кулинарни техники и технологии	12	12	348
6.2.	Учебна практика по: Организация на обслужването в ресторанта			
6.3	Учебна практика по: Организация и отчетност на дейностите в ресторанта	2	2	58
	Производствена практика			64
V.	<i>Разширена професионална подготовка</i>			
1.	Кулинарни техники и технологии	1	1	29
VI.	Разширена подготовка	1	1	29
1.	Български език и литература	1	1	29
	Общо за раздел Б	20	20	580
	Общо за раздел А+ раздел Б	32	32	928
	Раздел В – факултативни учебни часове			
VII.	<i>Допълнителна подготовка</i>			124
	Общо за раздел А + раздел Б + раздел В	32	32	1052
Часове на основание член 14, ал. 3, т. 7 и чл. 14, ал. 6 от Раздел „Училищен учебен план“ на Наредба № 4 от 30 ноември 2015 г. за учебния план				
	спортни дейности- волейбол	1	1	29
	Час на класа	1	1	29

III. ПОЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Училищният учебен план не може да се променя през учебната 2024/2025 година;
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 „Производство на кулинарни изделия и напитки“ от професия „Готвач“ през учебната 2024/2025 година;
3. 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 13.09.2024 година;

4. Всеки ученик има право да завърши класа по училищния учебен план, по който е започнал да се обучава в СУ „Свети Климент Охридски“;

5. Лицата, прекъснали обучението си, продължават по училищния учебен план, действащ през учебната година, от която обучението продължава;

6. Всяка учебна седмица включва и по един час *час на класа* съгласно чл. 92, ал. 2 от ЗПУО, чл. 14, ал. 6 от Наредба № 4/30.11.2015 за учебния план;

7. Всяка учебна седмица, освен часовете по физическо възпитание и спорт, се включва и по един учебен час за организиране и провеждане на спортни дейности 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, Заповед № 09-1111/15.08.2016г. на министъра на образованието и науката за организиране и провеждане на спортни дейности.

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

9. Учебните часове, предоставени за разширена професионална подготовка, може да се разпределят 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.

10. УУП 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.