

# МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

---

СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ - *средно*  
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - *4 години*  
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - *дневна*  
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - *клас*  
ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО  
РАВНИЩЕ - *завършено основно образование*

## У Ч Е Б Е Н П Л А Н

за професионално образование **по рамкова програма В**  
степен на професионална квалификация – **втора**

Утвърден със Заповед №.09 – 361 от 27.04.2004 година

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

**ПРОФЕСИЯ:** код 811070 **Готвач**

**СПЕЦИАЛНОСТИ:** код 8110701 Производство на кулинарни изделия и напитки

**София, 2004 година**

## **I.ГРАФИК НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС**

**НАЧАЛО НА УЧЕБНАТА ГОДИНА: 15.09.**

**IX, X , XI, XII клас**

**I срок - 18 учебни седмици**

**IX, X клас**

**II срок - 18 учебни седмици**

**XI клас**

**II срок- 20 учебни седмици,  
от които 2 седмици  
за производствена практика**

**XII клас**

**II срок - 17 учебни седмици,  
от които 4 седмици за:**  
- държавни зрелостни изпити;  
- държавни изпити за придобиване степен на  
професионална квалификация.

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

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

1. Пълният курс на обучение за IX - XII клас дава възможност за:
  - придобиване право за явяване на държавни зрелостни изпити за средно образование;
  - придобиване право за явяване на държавни изпити за втора степен на професионална квалификация.
2. Втора степен на професионална квалификация се придобива след успешно завършен XII клас и положени държавни изпити по теория и практика на професията **Готвач**, специалност **Производство на кулинарни изделия и напитки**.
3. Държавните изпити за придобиване втора степен на професионална квалификация се провеждат по национална изпитна програма, утвърдена от министъра на образованието и науката.
4. Организацията на държавните изпити за придобиване втора степен на професионална квалификация се определя съгласно Наредбата за системата на оценяване, утвърдена от министъра на образованието и науката.
5. Придобитата втора степен се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация.
6. Съдържанието на документите, удостоверяващи завършено професионално образование, е определено в Наредбата за документите в системата на народната просвета, утвърдена от министъра на образованието и науката.

### **IV. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ**

1. Учебният план е разработен на основание Закона за народната просвета, Закона за степента на образование, общообразователния минимум и учебния план, Закона за професионалното образование и обучение, рамкова програма **В** – вариант **В2** и Наредбата за държавно образователно изискване за придобиване на квалификация по професията.
2. Изучаваният първи чужд език продължава в XII клас в чужд език по професията.
3. Учебните часове предоставени за чужд език в **В2** – отраслова професионална подготовка се разпределят за изучаване на първи/втори чужд език.
4. Производствената практика в XII клас се организира по определените в учебния план часове или чрез групирането им по 6 учебни часа на ден. Организацията на производствената практика е по график, утвърден от директора в зависимост от конкретните условия.
5. Учебните часове, предоставени за задължително избираема подготовка, се разпределят в училищния план за общообразователна и професионална подготовка, като се вземат предвид желанията на учениците и възможностите на училището.
6. Учебните часове за свободно избираема подготовка могат да се използват по желание на учениците за изучаване на един или два учебни предмета.

## II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ  УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	К Л А С О В Е									всичко учебни часове
		IX			X		XI		XII		
		БРОЙ УЧЕБНИ СЕДМИЦИ									
		18	18	18	18	18	18	18	18	13	
		СЕДМИЧЕН БРОЙ НА ЧАСОВЕТЕ									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
<b>А. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)</b>											
<b>1.</b>	<b>БЪЛГАРСКИ ЕЗИК И ЛИТЕРАТУРА</b>										
	Български език и литература	3	3	3	3	3	3	2	2	<b>386</b>	
<b>2.</b>	<b>ЧУЖД И ЕЗИЦИ</b>										
	Първи чужд език	2	2	2	2	2	2			<b>216</b>	
	Втори чужд език	2	2	2	2					<b>144</b>	
<b>3.</b>	<b>МАТЕМАТИКА, ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ</b>										
	Математика	3	3	3	3	2	2	2	2	<b>350</b>	
	Информатика	2	2							<b>72</b>	
	Информационни технологии	1	1	1	1					<b>72</b>	
<b>4.</b>	<b>ОБЩЕСТВЕНИ НАУКИ И ГРАЖДАНСКО ОБРАЗОВАНИЕ</b>										
	История и цивилизация	2	2	2	2	2	2			<b>216</b>	
	География и икономика	1	2	1	2					<b>108</b>	
	Психология и логика	2	1							<b>54</b>	
	Етика и право			2	1					<b>54</b>	
	Философия					1	1			<b>36</b>	
	Свят и личност							2	2	<b>62</b>	
<b>5.</b>	<b>ПРИРОДНИ НАУКИ И ЕКОЛОГИЯ</b>										
	Биология и здравно образование	2	2	1	1					<b>108</b>	
	Физика и астрономия	2	2	1	1					<b>108</b>	
	Химия и опазване на околната среда	2	2	1	1					<b>108</b>	
<b>6.</b>	<b>ФИЗИЧЕСКА КУЛТУРА И СПОРТ</b>										
	Физическо възпитание и спорт	2	2	2	2	2	2	2	2	<b>278</b>	
	<b>ВСИЧКО А:</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>2372</b>	

<b>Б.ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗПП)</b>										
<b>Б.1. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА</b>										
1.	Здравословни и безопасни условия на труд			2						36
2.	Икономика							3	3	93
<b>Б.2. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА</b>										
3.	Чужд език по професията					2	2	2	2	134
4.	Основи на туризма	2	2							72
5.	Хигиена на храненето и хранително законодателство			2	2					72
6.	Счетоводство и отчетност в туризма					2	2			72
7.	Отчетност на фирмата							1	1	31
<b>Б.3. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА</b>										
<b>СПЕЦИАЛНОСТ: код 8110701 ПРОИЗВОДСТВО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И НАПИТКИ</b>										
1.	Материалознание на хранителните продукти	2	2							72
2.	Технологично обзавеждане на заведенията за хранене и развлечение	2	2							72
3.	Технология на кулинарната продукция			2	2	2	2	2	2	206
4.	Микробиология				2					36
5.	Сервиране					2	2			72
6.	<b>Учебна практика по:</b>									
6.1.	Технология на кулинарната продукция			4	4	5	5	10	10	634
6.2.	Сервиране					3	3			108
7.	Производствена практика					2 седм.х 30 часа		2	2	122
<b>ВСИЧКО Б:</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>1832</b>
<b>В. ЗАДЪЛЖИТЕЛНО ИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (ЗИП)</b>										
				1	1	4	4	4	4	304
<b>ВСИЧКО А + Б+ В:</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>4508</b>
<b>Г .СВОБОДНО ИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (СИП)</b>										
		4	4	4	4	4	4	4	4	556

професия - Готвач