

**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ССИ "ХРИСТО БОТЕВ"- ГР.
СВИЛЕНГРАД**

ЗА П О В Е Д

№ 1285

гр. Свиленград, 12.09.2022 год.

На основание чл.259, ал. 1 от ЗПУО, чл. 14, ал. 2 и чл. 17, ал. 1 от Наредба № 4 от 30.11.2015 г. за учебния план

У Т В Ъ Р Ж Д А В А М

Училищен учебен план за учебната 2022/2023 г. за IX клас, разработен въз основа на типов учебен план, утвърден със заповед № РД 09 – 3568/17.08.2017 г. на министъра на МОН по рамкова програма В – ВАРИАНТ „А3” с придобиване **ПЪРВА** степен на професионална квалификация по професия код **811090 РАБОТНИК В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ**, специалност код **8110901 РАБОТНИК В ПРОИЗВОДСТВОТО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ** от професионално направление код **811 ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЪРИНГ, БЕЗ ИНТЕНЗИВНО И БЕЗ РАЗШИРЕНО ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК**, дневна форма на обучение с прием след завършен VII клас съгласно приложението.

инж. ХРИСТИНА МИЛУШЕВА
ДИРЕКТОР
НА ПГССИ „ХР. БОТЕВ” – ГР. СВИЛЕНГРАД



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО СЕЛСКО СТОПАНСТВО И ИКОНОМИКА
„ХРИСТО БОТЕВ”, ГР.СВИЛЕНГРАД
(пълно наименование на училището; населено място)

УТВЪРДИЛ:.....
(инж. Христина Милушева)

СЪГЛАСУВАЛ:.....
(Елена Гъчева)

ПРЕДСЕДАТЕЛ НА ОБЩЕСТВЕН СЪВЕТ

УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА НАЧАЛНО ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ
С ПРИДОБИВАНЕ НА ПЪРВА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ
БЕЗ ИНТЕНЗИВНО И БЕЗ РАЗШИРЕНО ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК

УЧЕБНА 2022/2023 ГОДИНА
ДНЕВНА ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ
ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

КОД 811 ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЬОРСТВО И КЕТЪРИНГ

ПРОФЕСИЯ:

КОД 811090 РАБОТНИК В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ

СПЕЦИАЛНОСТ:

КОД 8110901 РАБОТНИК В ПРОИЗВОДСТВОТО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ В
ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ

Училищният учебен план е разработен въз основа на типов учебен план на специалността с код 8110901 „Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения“, от професията с код 811090 „Работник в заведенията за хранене и развлечения“, утвърден със заповед № РД 09 - 3568/17.08.2017 година на министъра на МОН по рамкова програма В – ВАРИАНТ „А3“ и отговаря и на вида на образованието и на спецификите на обучението по специалността от професията. Приет е на заседание на Педагогическия съвет, Протокол № 16/09.09.2022 г., съгласуван е с обществения съвет към училището – Протокол № 4/22.08.2022 г., съгласуван с фирми представители на местния бизнес, и е утвърден със заповед № 1285/12.09.2022 г. на директора на училището.

Клас: IX

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	II срок - 20 учебни седмици, от които 2 седмици за производствена практика
XI клас	II срок - 20 учебни седмици, от които 2 седмици за производствена практика
XII клас	II срок - 13 учебни седмици, от които 2 седмици за производствена практика

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

II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	Видове подготовка, учебни предмети	IX		
		Седмичен брой часове		Годишен брой учебни часове
		I учебен срок	II учебен срок	Общо седмици
	Учебни седмици	18	18	36
1	2	3	4	5
Раздел А - задължителни учебни часове				
I. <i>Общобразователна подготовка</i>				
1.	Български език и литература	3	3	108
2.	Математика	3	3	108
3.	Информационни технологии	1	1	36
4.	История и цивилизации	1	1	36
5.	География и икономика	1	1	36
6.	Биология и здравно образование	1	1	36
7.	Музика	1	0	18
8.	Изобразително изкуство	0	1	18
9.	Физическо възпитание и спорт	2	2	72
II. <i>Обща професионална подготовка</i>				
1.	Здравословни и безопасни условия на труд	0	1	18
Общо за раздел А		13	14	486
Раздел Б - избираеми учебни часове				
III. <i>Специфична професионална подготовка</i>				
1.	Микробиология и хигиена на храненето	0	1	18
2.	Кулинарни техники и технологии	1	1	36
3.	Безопасност и долекарска помощ в ресторанта	1	0	18
IV. <i>Разширена професионална подготовка</i>		144	144	288
1.	Кулинарни техники и технологии	2	2	72
2.	Безопасност и долекарска помощ в ресторанта	1	1	36
3.	Учебна практика:			

3.1	Кулинарни техники и технологии	5	5	180
	Общо за раздел Б	10	10	360
	Общо за раздел А+ раздел Б	23	24	846

III. ПОЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Училищният учебен план не може да се променя през учебната 2022/2023 година;
2. Обучението се осъществява в изнесена паралелка в ЦСОП „Стефан Василев“ – гр.Свиленград в учебни часове във всеки от работните дни на седмицата в учебното време и продължителността на учебния час е 35 минути, 45 минути по учебна практика и 60 минути - по производствена практика. Учебният ден започва в 8.00 часа. Краят на учебните занятия за паралелката се определя със седмичното разписание.
3. Учебното време, предвидено в училищния учебен план в раздел А и в раздел Б за изучаване на съответните учебни предмети за придобиване на училищна подготовка, е индивидуално за всеки ученик, обучаван по специалността „Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения“ от професията „Работник в заведенията за хранене и развлечения“ въз основа на индивидуален учебен план, разработен съгласно чл.95 от ЗПУО, чл.23 ал.2 от Наредба №4 за учебния план, чл.147 от Наредбата за приобщаващото образование, чл. 36 ал. 3 от Наредба № 10 за организация на дейностите в училищното образование през учебната 2022/2023 година;
4. 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 15.09.2022 година;
5. Всеки ученик има право да завърши класа по училищния учебен план, по който е започнал да се обучава в VIII клас;
6. Лицата, прекъснали обучението си, продължават по училищния учебен план, действащ през учебната година, от която обучението продължава;
7. 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 в съответствие с ДОС за придобиване на квалификация по професията;
8. 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;
9. Екземпляри от Училищния учебен план се съхраняват в задължителната документация на училището за учебната 2022/2023 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.

СЪГЛАСУВАЛ:

1. Грозданка Петрова – управител
на „ГЛОБЪЛ ЛИНК“ ЕООД

