ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ "П.К.ЯВОРОВ"-ГР.ДОБРИЧ

гр. Добрич, бул."25-ТИ септември" №36, e-mail: pgt_dobrich@abv.bg
Директор ☎ 058/602-093,
Пом. директор ☎058/602-256, Гл. счетоводител ☎058/602-137

Утвърдил,
ДИРЕКТОР: .....
/инж. Н. Апостолова/

СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ - *средно*
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - 4 *години*
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - *дневна*
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - *клас*
ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО РАВНИЩЕ - *завършен VIII клас*

У Ч И Л И Щ Е Н У Ч Е Б Е Н П Л А Н

За 12-б клас
за учебната 2020/2021 година

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

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:
811 ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЬОРСТВО И КЕТЪРИНГ

ПРОФЕСИЯ: **811060 РЕСТОРАНТЬОР**

СПЕЦИАЛНОСТ: **8110603 КЕТЪРИНГ**

Училищният учебен план е разработен въз основа на учебния план на професията: **Ресторантьор**, утвърден със Заповед №РД 09-1448/07.09.2009 година на министъра на образованието и науката и утвърден със заповед № РД04-8/15.09.2017 година на директора на ПГ по туризъм П. К. Яворов" разпределя учебните предмети и часовете от ЗИП и СИП за целия етап на обучение, съобразено с интересите на учениците и възможностите на професионалната гимназия /чл.101, ал.2 от ППЗНП/.

I. ГРАФИК НА УЧЕБНОТО ВРЕМЕ:

НАЧАЛО НА УЧЕБНАТА ГОДИНА: 15.09.2020 г.
НАЧАЛО НА ВТОРИ УЧЕБЕН СРОК: 04.02.2021 г.

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 – 17 учебни седмици,** от които **4 седмици** - Държавни зрелостни изпити; - Държавни изпити за придобиване на трета степен на ПК

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

II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ	IX		X		XI		XII		всичко учебни часове IX-XII клас
	УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	18	18	18	18	18	18	18	13	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
	А. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)									
1.	**БЪЛГАРСКИ ЕЗИК И ЛИТЕРАТУРА**									
	Български език и литература	3	3	3	3	3	3	3	3	**417**
2.	**ЧУЖДИ ЕЗИЦИ**									
	I чужд език Английски	3	3	4	4	3	3			**360**
	II чужд ез Немски	2	2	2	2					**144**
3.	**МАТЕМАТИКА, ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ**									
	Математика	2	2	2	2	2	2	2	2	**278**
	Информатика	2	2							**72**
	Информационни технологии	1	1	1	1					**72**
4.	**ОБЩЕСТВЕНИ НАУКИ, ГРАЖДАНСКО ОБРАЗОВАНИЕ И РЕЛИГИЯ**									
	История и цивилизация	2	2	2	2	2	2			**216**
	География и икономика	1	2	2	1					**108**
	Психология и логика	2	1							**54**
	Етика и право			1	2					**54**
	Философия					1	1			**36**
	Свят и личност							2	2	**62**
5.	**ПРИРОДНИ НАУКИ И ЕКОЛОГИЯ**									
	Биология и здравно образование	2	2	1	1					**108**
	Физика и астрономия	2	2	1	1					**108**
	Химия и опазване на околната среда	2	2	1	1					**108**
6.	**ФИЗИЧЕСКА КУЛТУРА И СПОРТ**									
	Физическо възпитание и спорт	2	2	2	2	2	2	2	2	**278**
	ВСИЧКО А:	**26**	**26**	**22**	**22**	**13**	**13**	**9**	**9**	**2475**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Б. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗПП)										
	Б.1. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА									
1.	Здравословни и безопасни условия на труд			2						**36**
2.	Икономика			1	2					**54**
3.	Предприемачество					2	1			**54**
	Б.2. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА									
1.	Чужд ез. по професията/Английски			1	2	1	1	2	2	**152**
2.	Въведение в професията	2								**36**
3.	Екология в туризма		2							**36**
4.	Счетоводство и отчетност в туризма					1	2			**54**
5.	Професионална етика и туристическо поведение					2				**36**
6.	Маркетинг в туризма						2			**36**
7.	Мениджмънт в туризма							2	1	**49**
	Б.3. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА									
	специалност: код 8110603 КЕТЪРИНГ									
1.	Материалознание на хранителните продукти	2	2							**72**
2.	Технологично обзавеждане за кетъринг	2	2							**72**
3.	Технология на кулинарни изделия за кетъринг			2	2	2	2	1	1	**175**
4.	Микробиология			2						**36**
5.	Хигиена на храненето и хранително законодателство			2						**36**
6.	Сервиране и барманство					2	2	1	1	**103**
7.	Сомелиерство							2		**36**
8.	Организация и обслужване на кетърингово събитие							1	1	**31**
9.	Отчитане на кетъринговата дейност								2	**26**
10.	**Учебна практика по:**									
10.1.	Технология на кулинарни изделия за кетъринг				4	3	4	3	3	**291**
10.2.	Сервиране и барманство					3	2	3	3	**183**
10.3.	Организация и обслужване на кетърингово събитие							2	3	**75**
10.4.	Сомелиерство							1	1	**31**
11.	**Производствена практика**			60		60		62		**182**
	ВСИЧКО Б:	**6**	**6**	**10**	**10**	**16**	**16**	**20**	**20**	**1892**
В. ЗАДЪЛЖИТЕЛНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (ЗИП)						3	3	3	3	**201**
	ВСИЧКО А + Б + В:	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**4568**
Г. СВОБОДНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (СИП)		4	4	4	4	4	4	4	4	**556**
	ВСИЧКО А + Б + В + Г:	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**5124**
	ДФВС	1	1	1	1	1	1	1	1	**175**
	Час на класа	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**175**

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 трета степен на професионална квалификация.
2. На успешно завършилите VIII клас се издава свидетелство за основно образование.
3. Трета степен на професионална квалификация се придобива след успешно завършен XII клас и положени държавни изпити по теория и по практика на професията **Ресторантьор,** специалност **Кетъринг.**
4. Държавните изпити за придобиване на трета степен на професионална квалификация се провеждат по национални изпитни програми, утвърдени от министъра на образованието и науката.
5. Организацията на държавните изпити се определя съгласно Наредба № 3 от 2003 г. за системата на оценяване, утвърдена от министъра на образованието и науката.
6. Придобитата трета степен се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация.
7. Съдържанието на документите, удостоверяващи завършено професионално образование, е определено в Наредба № 4 от 2003 г. за документите за системата на народната просвета, утвърдена от министъра на образованието и науката.

IV. ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Учебният план е разработен на основание на Закона за народната просвета, Закона за степента на образование, общообразователния минимум и учебния план, Закона за професионалното образование и обучение, рамкова програма **В** – вариант **В1,** и Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професията **Ресторантьор**., учебния план за дневна форма на обучение за професията и специалността,утвърден от Министъра на МОМН със **Заповед № РД 09-1448/07.09.2009 година**
2. Учебният план се прилага за ученици, приети след завършен VII клас.
3. VIII клас е клас от прогимназиалния етап на основната степен на образование и в него се изучава интензивно чужд език.
4. Изучаваният първи чужд език продължава в XI и XII клас като чужд език по професията.
5. Учебните часове, предоставени за чужд език в **Б2** – отраслова професионална подготовка в X, се разпределят за изучаване на първия или втория чужд език
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 (предприятието), в която се провежда практическото обучение.
7. Учебните часове, предоставени за задължителноизбираема подготовка, се разпределят в училищния учебен план за осигуряване на допълнително обучение по учебни предмети от общообразователната и професионалната подготовка в съответствие с интересите и индивидуалните възможности на учениците и с възможностите на училището.
8. Учебните часове за свободноизбираема подготовка могат да се използват по желание на учениците за изучаване на един или два учебни предмета.
9. Учебните часове, предоставени за задължителноизбираема подготовка и/или за свободноизбираема подготовка в XI и XII клас, могат да се използват и за формиране на предприемаческа нагласа и предприемачески умения в учебно предприятие (учебно-тренировъчна фирма, учебна компания или други форми) по желание на учениците и съобразно възможностите на училището. Изборът е в съответствие с Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професията.
10. Всяка учебна седмица, освен задължителните учебни часове,включва и по един учебен час по учебния предмет „Физическо възпитание и спорт", който се използва за организиране и провеждане на спортни дейности на открито, съгласно чл.16 ал.2 и ал.4 от ЗСООМУП
11. Училищния учебен план е приет на заседание на ПС с протокол № 1/14.09.2020 г.
12. Екземпляр от училищния учебен план се съхранява в задължителната документация на паралелката в училищния архив и към Сведението за организиране на дейността в училището за учебната година /Списък образец №1/
13. УУП е в сила за учениците от XII клас през учебната 2020/2021 г