СРЕДНО УЧИЛИЩЕ "СВЕТИ СВЕТИ КИРИЛ И МЕТОДИЙ"
гр. УГЪРЧИН, общ. УГЪРЧИН, обл. ЛОВЕЧ

УТВЪРЖДАВАМ: .....
/Янка Цокова Атанасова/

УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

за XI а клас

Учебна година: **2026/2027**
Форма на обучение: **дневна**
Организация на учебния ден: **полудневна**

Разработен въз основа на типов учебен план за професионално образование с придобиване на втора степен на професионална квалификация без интензивно и без разширено изучаване на чужд език

Утвърден със Заповед **№ РД 09 – 3585/17.08.2017г. на министъра на образованието и науката**

СПЕЦИАЛНОСТИ:

код 8110701 „Производство на кулинарни изделия и напитки“

ПРОФЕСИЯ:

код 811070 „Готвач”

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

код 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг”

Училищният учебен план е разработен с работодатели от местния бизнес, приет на заседание на Педагогическия съвет с протокол № 14/14.07.2026 г., съгласуван е с Обществения съвет към училището с протокол № 5/20.07.2026 г. и е утвърден със заповед на директора № 857/28.08.2026 г.

I. УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ, СЕДМИЧЕН И ГОДИШЕН БРОЙ НА УЧЕБНИТЕ ЧАСОВЕ

	II гимназиален етап	
	XI а клас	
Учебни седмици	36+2 учебни седмици за производствена практика	
Раздел А – задължителни учебни часове		
I. Общообразователна подготовка		
Учебни предмети	*Седмичен брой учебни часове*	*Годишен брой учебни часове*
Български език и литература	3	108
Чужд език – Немски език	2	72
Математика	2	72
Гражданско образование	1	36
Физическо възпитание и спорт	2	72
II. Обща професионална подготовка		
Чужд език по професията – Английски език	2	72
Общо за раздел А:	**12**	**432**
Раздел Б – избираеми учебни часове		
III. Отраслова професионална подготовка		
Гостоприемство в туристическата индустрия	1	36
Специализиран софтуер	0,5 (0/1)	18
IV. Специфична професионална подготовка		
Микробиология и хигиена на храненето	1	36
Кулинарни техники и технологии	1	36
Организация на обслужването в ресторанта	2	72
Учебна практика – Кулинарни техники и технологии	7,5 (8/7)	270
Учебна практика – Организация на обслужването в ресторанта	3	108
Производствена практика	2 седмици х 32 часа	64
V. Разширена професионална подготовка		
Учебна практика – Организация на обслужването в ресторанта	2	72
Общо за раздел Б	**20**	**784**
Раздел В – факултативни учебни часове		
Максимален брой часове за раздел В	4	144
Общо за раздел А + раздел Б + раздел В	**32**	**1216**

II. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

1. Професионално 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 втора степен на професионална квалификация – по теория и практика на професията „Готвач", специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки".

III. ПОЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Училищният учебен план е разработен съгласно чл. 94, на *Закона за училищното и предучилищното образование*, чл. 14, чл. 16 и чл. 17 на *Наредба № 4 от 30.11.2015г. за учебния план* и Приложение № 1 към същата Наредба.
2. Всяка учебна седмица, освен часовете по физическо възпитание и спорт – ООП, 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 № 1111/15.08.2016 г. на министъра на образованието и науката за организиране и провеждане на спортни дейности.
3. 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. В рамките на **1** учебен час се осъществява обучение по безопасност на движението по пътищата.
4. Учебните часове, предоставени за Разширена професионална подготовка, се разпределят за изучаване на „Учебна практика – Организация на обслужването в ресторанта" в рамките на 72 часа годишен хорариум.
5. Изучаваният първи чужд език /Английски език/ продължава и в XII клас като чужд език по професията.

Учебният план е разработен с работодателска организация ЕТ „Рена Пастухова", обект: къща за гости и бистро „Под ореха".