



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министър на образованието и науката

ЗАПОВЕД

№ РД 09 – 3635/17.08.2017г.

На основание чл. 93, ал. 1 от Закона за предучилищното и училищното образование, във връзка с чл. 13в. от Закона за професионалното образование и обучение и чл. 13, ал. 1 от Наредба № 4 от 2015 г. за учебния план, при спазване на изискванията на чл. 66, ал. 1 и ал. 2 от Административнопроцесуалния кодекс, и във връзка с осъществяване на професионално образование по професията

УТВЪРЖДАВАМ

Типов учебен план по специалност код 8110602 „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения” от професия код 811060 „Ресторантьор” от професионално направление код 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг” за професионално образование с придобиване на трета степен на професионална квалификация с разширено изучаване на чужд език, дневна форма на обучение, с прием след завършено основно образование съгласно приложението.

Типовият учебен план влиза в сила от учебната 2017/2018 година.

КРАСИМИР ВЪЛЧЕВ

Министър на образованието и науката

Зам.-министър

Г. Михайлова

Заповед №

РД 09-2930/07.08.17

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

*ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО
РАВНИЩЕ - завършено основно образование
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - 5 години
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ - дневна
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - клас
ИЗХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО
РАВНИЩЕ – завършен XII клас
НИВО ПО НАЦИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИОННА РАМКА (НКР) – 4
РАМКОВА ПРОГРАМА В - ВАРИАНТ В4*

ТИПОВ УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ С ПРИДОБИВАНЕ НА
ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ
С РАЗШИРЕНО ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК

Утвърден със Заповед № РД 09 - ~~3635/11.7.08~~ 2017г.

СПЕЦИАЛНОСТИ:

код 8110602 „Производство и обслужване в заведенията за
хранене и развлечения ”

ПРОФЕСИЯ:

код 811060 „Ресторантьор”

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

код 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг”

София, 2017 г.

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 ПО КЛАСОВЕ И ЕТАПИ НА СРЕДНАТА СТЕПЕН

| № | Видове подготовка, учебни предмети/модули | I гимназиален етап | | | | | II гимназиален етап | | | | | ОБЩО |
|--|---|--------------------|------------|------------|---|------------------|---------------------|-----|------------|----|------------------|-------------|
| | | Класове | | | | Общо VIII – X | Класове | | | | Общо XI – XII | |
| | | VIII | IX | X | | | XI | XII | | | | |
| Учебни седмици | 36 | 36 | 36 | 2 | | 36 | 2 | 29 | 2 | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| Раздел А – задължителни учебни часове | | | | | | | | | | | | |
| I. Общобразователна подготовка | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Български език и литература | 144 | 108 | 108 | | 360 | 108 | | 87 | | 195 | 555 |
| 2. | Чужд език – ... | 432 | 216 | 72 | | 720 | | | | | | 720 |
| 3. | Чужд език – ... | | 72 | 72 | | 144 | 72 | | 58 | | 130 | 274 |
| 4. | Математика | 108 | 108 | 72 | | 288 | 72 | | 58 | | 130 | 418 |
| 5. | Информационни технологии | 36 | 36 | 18 | | 90 | | | | | | 90 |
| 6. | История и цивилизации | 72 | 72 | 126 | | 270 | | | | | | 270 |
| 7. | География и икономика | 36 | 36 | 90 | | 162 | | | | | | 162 |
| 8. | Философия | 36 | 36 | 72 | | 144 | | | | | | 144 |
| 9. | Гражданско образование | | | | | | 36 | | 29 | | 65 | 65 |
| 10. | Биология и здравно образование | 54 | 36 | 72 | | 162 | | | | | | 162 |
| 11. | Физика и астрономия | 54 | 36 | 72 | | 162 | | | | | | 162 |
| 12. | Химия и опазване на околната среда | 36 | 54 | 72 | | 162 | | | | | | 162 |
| 13. | Музика | 18 | 18 | 18 | | 54 | | | | | | 54 |
| 14. | Изобразително изкуство | 18 | 18 | 18 | | 54 | | | | | | 54 |
| 15. | Физическо възпитание и спорт | 72 | 72 | 72 | | 216 | 72 | | 58 | | 130 | 346 |
| II. Обща професионална подготовка | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Чужд език по професията – ... | | | | | | 72 | | 58 | | 130 | 130 |
| 2. | Здравословни и безопасни условия на труд | | 18 | | | 18 | | | | | | 18 |
| 3. | Предприемачество | 36 | | | | 36 | | | | | | 36 |
| 4. | Икономика | | | 36 | | 36 | | | | | | 36 |
| | Общо за раздел А | 1152 | 936 | 990 | | 3078 | 432 | | 348 | | 780 | 3858 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
|--|--|------|------|------|----|------|------|----|------|----|------|------|
| Раздел Б - избираеми учебни часове | | | | | | | | | | | | |
| III. Отраслова професионална подготовка | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Гостоприемство в туристическата индустрия | | 36 | 18 | | 54 | 36 | | 29 | | 65 | 119 |
| 2. | Отчетност и работа с документи | | | 18 | | 18 | | | | | 0 | 18 |
| 3. | Маркетинг в туристическата индустрия | | | | | | | | 29 | | 29 | 29 |
| 4. | Специализиран софтуер | | | | | | 18 | | | | 18 | 18 |
| IV. Специфична професионална подготовка | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Микробиология и хигиена на храненето | | 18 | 18 | | 36 | 36 | | | | 36 | 72 |
| 2. | Кулинарни техники и технологии | | 36 | 18 | | 54 | 144 | | 58 | | 202 | 256 |
| 3. | Безопасност и долекарска помощ в ресторанта | | 18 | | | 18 | | | | | | 18 |
| 4. | Организация на обслужването в ресторанта | | | | | | 72 | | 29 | | 101 | 101 |
| 5. | Организация и отчетност на дейностите в ресторанта | | | | | | | | 58 | | 58 | 58 |
| 6. | Учебна практика: | | | | | | | | | | | |
| 6.1. | Кулинарни техники и технологии | | 54 | | | 54 | 234 | | 145 | | 379 | 433 |
| 6.2. | Организация на обслужването в ресторанта | | | | | | 108 | | | | 108 | 108 |
| 6.3. | Организация и отчетност на дейностите в ресторанта | | | | | | | | 58 | | 58 | 58 |
| 6.4. | Сомелиерство и барманство | | | | | | | | 116 | | 116 | 116 |
| 7. | Производствена практика | | | | 64 | 64 | | 64 | | 64 | 128 | 192 |
| V. | Разширена професионална подготовка | | 54 | 90 | | 144 | 72 | | 29 | | 101 | 245 |
| VI. | Раширена подготовка | | | | | | | | 29 | | 29 | 29 |
| | Общо за раздел Б | 0 | 216 | 162 | 64 | 442 | 720 | 64 | 580 | 64 | 1428 | 1870 |
| | Общо за раздел А +раздел Б: | 1152 | 1152 | 1152 | 64 | 3520 | 1152 | 64 | 928 | 64 | 2208 | 5728 |
| Раздел В - факултативни учебни часове | | | | | | | | | | | | |
| VII. | Допълнителна подготовка | 144 | 144 | 144 | | 432 | 144 | | 124 | | 268 | 700 |
| | Общо за раздел А + раздел Б + раздел В: | 1296 | 1296 | 1296 | 64 | 3952 | 1296 | 64 | 1052 | 64 | 2476 | 6428 |

III. ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

3.1. Професионалното 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 трета степен на професионална квалификация – по теория и практика на професията “Ресторантьор“, специалност „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“.
- 3.2. Завършеното професионално образование се удостоверява с диплома за завършено средно образование и свидетелство за професионална квалификация.
 - 3.3. Учениците, успешно завършили XII клас, които не са се явили или не са положили успешно някои от изпитите по т. 3.1, по свое желание получават удостоверение за завършен втори гимназиален етап на средно образование.
 - 3.4. Учениците, успешно завършили XI клас, по свое желание, може да придобият втора степен на професионална квалификация след успешно положен държавен изпит по теория и практика по специалността „Производство на кулинарни изделия и напитки“ от професията „Готвач“ или специалността „Обслужване на заведения в общественото хранене“ от професия „Сервитьор-барман“
 - 3.5. Учениците, успешно завършили X клас, по свое желание, може да придобият първа степен на професионална квалификация след успешно положен държавен изпит по теория и практика по специалността „Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения“ или специалността „Работник в обслужване на заведения за хранене и развлечения“ от професията „Работник в заведенията за хранене и развлечения“
 - 3.6. Държавният изпит за придобиване на степен на професионална квалификация се провежда в две части - по теория на професията и по практика на професията, по национална изпитна програма, утвърдена от министъра на образованието и науката. Организацията и провеждането на държавния изпит за придобиване на професионална квалификация се определят с наредба на министъра на образованието и науката, а съдържанието им – съгласно държавния образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията.
 - 3.7. Придобитата степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация. По свое желание придобилият степен на професионална квалификация може да получи Европейско приложение към свидетелството за професионална квалификация. Формата и съдържанието на документите са определени в Наредба № 8 от 2016 г. за информацията и документите за системата на предучилищното и училищното образование (обн., ДВ, бр. 66 от 23.08.2016 г.).

IV. ПОЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

- 4.1. Учебният план е разработен на основание на Закона за предучилищното и училищното образование, Закона за професионалното образование и обучение, Наредба № 4 от 2015 г. за учебния план, рамкова програма „В” – вариант В4 и Държавния образователен стандарт (ДОС) за придобиване на квалификация по професията „Ресторантьор“.
- 4.2. Изучаваният първи чужд език продължава в XI и XII клас като чужд език по професията.
- 4.3. Учебните часове, предоставени за разширена професионална подготовка, се разпределят в училищния учебен план 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.
- 4.4. Учебните часове, предоставени за разширена професионална подготовка, може да се използват и за усвояване на резултати от ученето от ДОС за придобиване на квалификация по професия с по-ниска степен на професионална квалификация в съответствие с интересите на учениците и с възможностите на училището.
- 4.5. Учебните часове, предоставени за разширена подготовка, се разпределят в училищния учебен план за изучаване на учебни предмети от общообразователната подготовка в зависимост от интересите на учениците и възможностите на училището.
- 4.6. 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 (предприятие), в която се провежда практическото обучение.
- 4.7. Факултативните учебни часове, предоставени за допълнителна подготовка, може да се използват за изучаване на учебни предмети, модули и/или дейности, които училището може да предложи и отговарящи на интересите на учениците.