



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ  
Министър на образованието и науката

ЗА П О В Е Д

№ РД 09 ~~.....~~ 3595/17.08.2017 г.

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

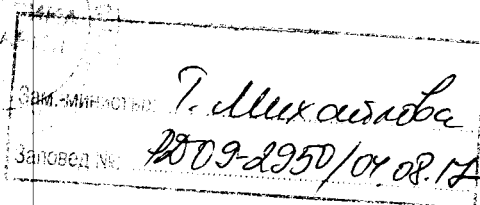
У Т В Ъ Р Ж Д А В А М

Типов учебен план по специалност код 8110701 „Производство на кулинарни изделия и напитки“ от професия код 811070 „Готвач“ от професионално направление код 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“ за професионално образование с придобиване на втора степен на професионална квалификация без интензивно и без разширено изучаване на чужд език, обучение чрез работа (дуална система 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



**МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**

*ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО  
РАВНИЩЕ - завършено основно образование  
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ - 5 години  
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ – обучение чрез работа  
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА - клас  
ИЗХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО  
РАВНИЩЕ – завършен XII клас  
НИВО ПО НАЦИОНАЛНА  
КВАЛИФИКАЦИОННА РАМКА (НКР) – 3  
РАМКОВА ПРОГРАМА В - ВАРИАНТ В14*

**ТИПОВ УЧЕБЕН ПЛАН**

**ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ С ПРИДОБИВАНЕ НА  
ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ  
БЕЗ ИНТЕНЗИВНО И БЕЗ РАЗШИРЕНО ИЗУЧАВАНЕ НА ЧУЖД ЕЗИК  
ОБУЧЕНИЕ ЧРЕЗ РАБОТА (ДУАЛНА СИСТЕМА НА ОБУЧЕНИЕ)**

Утвърден със Заповед № РД 09 *3595/17.08.2017г.*

**СПЕЦИАЛНОСТИ:**

код 8110701 „Производство на кулинарни изделия и напитки“

**ПРОФЕСИЯ:**

код 811070 „Готвач“

**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 - 22 учебни седмици,  
от които 2 седмици за практическо обучение в  
реална среда**

**XII клас**

**II срок – 13 учебни седмици,  
от които 2 седмици за практическо обучение в  
реална среда**

**ВАКАЦИИ:** 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	I гимназиален етап					II гимназиален етап					ОБЩО
		Класове				Общо	Класове				Общо	
		VIII	IX	X	X	VIII – X	XI	XII	XI – XII	VIII – XII		
	Учебни седмици	36	36	36	2		36	4	29	2		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>
<b>Раздел А – задължителни учебни часове</b>												
<b>I.</b>	<b>Общообразователна подготовка</b>											
1.	Български език и литература	144	108	108		360	108		87		195	555
2.	Чужд език – ...	144	72	72		288						288
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						216
<b>II.</b>	<b>Обща професионална подготовка</b>											
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
	<b>Общо за раздел А</b>	<b>864</b>	<b>792</b>	<b>990</b>		<b>2646</b>	<b>360</b>		<b>290</b>		<b>650</b>	<b>3296</b>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Раздел Б - избираеми учебни часове</b>												
<b>III.</b>	<b>Отраслова професионална подготовка</b>											
1.	Гостоприемство в туристическата индустрия	18	18	18		54	36		29		65	119
2.	Отчетност и работа с документи		18			18						18
3.	Специализиран софтуер						18				18	18
<b>IV.</b>	<b>Специфична професионална подготовка</b>											
1.	Микробиология и хигиена на храненето			18		18	36				36	54
2.	Кулинарни техники и технологии			54		54	72		58		130	184
3.	Безопасност и долекарска помощ в ресторанта	18				18						18
4.	Организация на обслужването в ресторанта						72				72	72
5.	Организация и отчетност на дейностите в ресторанта								29		29	29
	<b>Учебна практика по:</b>											
6.1.	Кулинарни техники и технологии			72		72	54				54	126
6.2.	Организация на обслужването в ресторанта						36				36	36
6.3.	Организация и отчетност на дейностите в ресторанта								29		29	29
7.	Производствена практика				64	64						64
8.	Практическо обучение в реална среда						504	140	609	70	1323	1323
<b>V.</b>	<b>Разширена професионална подготовка</b>	<b>252</b>	<b>360</b>	<b>72</b>		<b>684</b>	<b>72</b>				<b>72</b>	<b>756</b>
<b>VI.</b>	<b>Разширена подготовка</b>								29		29	29
	<b>Общо за раздел Б</b>	<b>288</b>	<b>396</b>	<b>234</b>	<b>64</b>	<b>982</b>	<b>900</b>	<b>140</b>	<b>783</b>	<b>70</b>	<b>1893</b>	<b>2875</b>
	<b>Общо за раздел А + раздел Б</b>	<b>1152</b>	<b>1188</b>	<b>1224</b>	<b>64</b>	<b>3628</b>	<b>1260</b>	<b>140</b>	<b>1073</b>	<b>70</b>	<b>2543</b>	<b>6171</b>
<b>Раздел В - факултативни учебни часове</b>												
<b>VII.</b>	<b>Допълнителна подготовка</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>144</b>		<b>432</b>	<b>144</b>		<b>124</b>		<b>268</b>	<b>700</b>
	<b>Общо за раздел А + раздел Б + раздел В</b>	<b>1296</b>	<b>1332</b>	<b>1368</b>	<b>64</b>	<b>4060</b>	<b>1404</b>	<b>140</b>	<b>1197</b>	<b>70</b>	<b>2811</b>	<b>6871</b>

### **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 втора степен на професионална квалификация – по теория и практика на професията „Готвач“, специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки“.

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 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“.

3.5. 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.

3.6. 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 В14 и Държавния образователен стандарт (ДОС) за придобиване на квалификация по професията „Готвач“.
- 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. Практическото обучение в реална работна среда на ученици в XI и XII клас се организира и осъществява през цялата учебна година по график за разпределение на учебното време, в зависимост от възможностите на партньора/партньорите и на професионалната гимназия, но не по-малко от 2 (два) дни в седмицата за XI клас и 3 (три) учебни дни в седмицата за XII клас. Графикът се разработва съвместно от обучаващата институция и работодателя и се утвърждава от работодателя/ите и директора на обучаващата институцията.
- 4.8. Практическото обучение в реална работна среда се провежда в предприятието под ръководството на наставник, определен от работодателя и на учител по професионална подготовка.

- 4.9. Практическото обучение в реална работна среда се провежда по учебни програми, разработени в съответствие с резултатите от ученето, определени в държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията. Учебните програми се разработват съвместно от учителите и наставниците и се утвърждават от директора на училището след съгласуване с работодателя.
- 4.10. 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.