

Професионална гимназия по стопанско управление, администрация и услуги
«Атанас Буров» - гр. Силистра

УТВЪРЖДАВАМ: ДИРЕКТОР:

МИЛУШЕВА



ИНДИВИДУАЛЕН УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ ПО РАМКОВА ПРОГРАМА Д
ЧАСТ ОТ СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ – ПЪРВА

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:

КОД 811 ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО 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

Прием завършен VIII клас на помощно училище

Прием: 2015 / 2016 учебна година

Срок на обучение: 2 години

Форма на обучение: комбинирана

Училищният учебен план е приет на заседание на Педагогическия съвет,
Протокол № 14/ 08.09.2015г.

Училищният учебен план е разработен въз основа на учебен план за
професионално образование утвърден от министъра на образованието и науката със
заповед № РД09 – 361/27.04.2004г.

I. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ПРЕДМЕТИ И ЧАСОВЕТЕ ОТ РАЗДЕЛ А. (ЗП) И РАЗДЕЛ Б. (ЗПП)

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ	К Л А С О В Е				всичко учебни часове
		IX		X		
		БРОЙ УЧЕБНИ СЕДМИЦИ				
		18	18	18	18	
		седмичен брой на часовете				
1	2	5	6	7	8	11
А. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)						
1.	Български език и литература	3	3	2	2	180
2.	История и цивилизация	1	1	1	1	72
3.	География и икономика	1	1	1	1	72
4.	Гражданско образование	1	1	1		54
	Физическо възпитание и спорт	2	2	1	1	108
	ВСИЧКО А:	8	8	6	5	486
Б. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)						
Б.1. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)						
1.	Здравословни и безопасни условия на труд			2		36
Б.3. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)						
1.	Хигиена на храненето и хранително законодателство			1	1	36
Б.3. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)						
СПЕЦИАЛНОСТ: код 8110901 РАБОТНИК В ПРОИЗВОДСТВОТО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНО И РАЗВЛЕЧЕНИЯ						
1.	Материалознание на хранителните продукти	2	2			72
2.	Технология на кулинарната продукция	2	2	2	2	144
3.	Технологично обзавеждане	2	2			72
4.	Учебна практика по технология на кулинарната продукция	3	3	4	4	252
5.	Производствена практика			2	2	72
	ВСИЧКО Б:	9	9	11	9	684
	ВСИЧКО А + Б:	17	17	17	14	1170

II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ПРЕДМЕТИ ОТ ЗИП И СИП ПО КЛАСОВЕ И УЧЕБНО ВРЕМЕ

III. ГРАФИК НА УЧЕБНОТО ВРЕМЕ

НАЧАЛО НА УЧЕБНАТА ГОДИНА: 15 септември

IX, X клас

I срок – 18 учебни седмици

IX клас

II срок – 18 учебни седмици

X клас

II срок – 20 учебни седмици,

от които 2 седмици

за изпити за придобиване на

част от първа степен на професионална

квалификация.

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

IV. ОПИСАНИЕ НА ОРГАНИЗАЦИЯТА НА ОБУЧЕНИЕТО:

1. Индивидуален учебен план е разработен съгласно чл. 13 ал. 7 от ЗПОО, чл.84а от ППЗНП, Рамкова програма Д и учебен план за професионално образование утвърден от Министъра на образованието и науката със заповед № РД09 – 727/02.06.2004г.
2. Обучението по предметите Технология на кулинарната продукция теория и учебна практика в 9 клас и Производствена практика в 10 клас се осъществява като индивидуално обучение по индивидуална учебна програма съгл. Чл.102 ал. 4 от ППЗНП, утвърдени от директора.
3. Изпитите за придобиване на част от първа степен на професионална квалификация се провеждат по изпитни програми, утвърдени от обучаващата институция.
4. Организацията на изпитите се определя съгласно Наредба № 3 от 2003 г. за системата на оценяване, утвърдена от министъра на образованието и науката.
5. Придобитата част от първа степен се удостоверява с удостоверение за професионално обучение.
6. Съдържанието на документите, удостоверяващи завършено професионално обучение, е определено в Наредба № 4 от 2003 г. за документите за системата на народната просвета, утвърдена от министъра на образованието и науката.
7. Всяка учебна седмица включва и по един час на класа за всеки клас.

ПРИЛОЖЕНИЕ: Учебен план за професионално образование утвърден от министъра на образованието и науката със заповед № РД09 – 361/27.04.2004г.

