



СРЕДНО УЧИЛИЩЕ „СВ.СВ. КИРИЛ И МЕТОДИЙ“

град Криводол, ул. "Георги Димитров" № 78, община Криводол, област Враца

☎ 09117 / 2291, e-mail: info-603087@edu.mon.bg

УТВЪРЖДАВАМ

Красимир Григоров

Директор на СУ „Св.св. Кирил и Методий“ гр. Криводол



УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН

за професионално образование по рамкова програма В5
степен на професионална квалификация — втора

XI клас

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: 811 Хотелиерство,
ресторантьорство и кетъринг

ПРОФЕСИЯ: 811070 Готвач

СПЕЦИАЛНОСТ: 8110701 Производство на кулинарни изделия и напитки

Учебна година: 2026/2027

Форма на обучение: дневна

Организация на учебния ден: полудневна

Училищният учебен план е приет на заседание на Педагогическия съвет с решение 1, по т. 1 от протокол №10/03.09.2026г. утвърден със заповед № 1522/04.09.2026г. на директора и съгласуван с Обществения съвет с решение № 1, по т. 1 от протокол №06/02.09.2026г.

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

Видове подготовка, учебни предмети		II гимназиален етап			
		XI клас			
Учебни седмици		36		2	
Раздел А – задължителни учебни часове					
Учебни предмети		Седмичен брой учебни часове			Годишен брой учебни часове
		Първи срок	Втори срок		
I. Общообразователна подготовка					
1.	Български език и литература	3	3		108
2.	Чужд език — Руски език	2	2		72
3.	Математика	2	2		72
4.	Гражданско образование	1	1		36
5.	Физическо възпитание и спорт	2	2		72
II. Обща професионална подготовка					
1.	Чужд език по професията — Английски език	2	2		72
Общо за раздел А		12			432
Раздел Б – избираеми учебни часове					
III. Отраслова професионална подготовка					
1.	Гостоприемство в туристическата индустрия	1	1		36
2.	Специализиран софтуер	0	1		18
IV. Специфична професионална подготовка					
1.	Микробиология и хигиена на храненето	1	1		36
2.	Кулинарни техники и технологии	3	3		108
3.	Организация на обслужването в ресторанта	2	2		72
4.	Учебна практика				
4.1	Кулинарни техники и технологии	8	7		270

4.2	Организация на обслужването в ресторанта	3	3		108
5.	Производствена практика			64	
V.	Разширена професионална подготовка				
1.	Кулинарни техники и технологии	1	1		36
2.	Организация на обслужването в ресторанта	1	1		36
	Общо за раздел А + раздел Б	32		64	1152
	Раздел В факултативни учебни часове				
	Общо за раздел А + раздел Б + Раздел В	32			1152

III. ПОЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Училищният учебен план е разработен въз основа на типов учебен план за професия:

811070 Готвач, специалност: 8110701 Производство на кулинарни изделия и напитки; Професионално направление: 811 Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг; утвърден със заповед №РД 09-3864/25.08.2017 г. на министъра на образованието и науката;

2. Учебните часове, предоставени за разширена професионална подготовка, са разпределени в училищния учебен план за изучаване на учебни предмети, които развиват и усъвършенстват отделни компетентности от отрасловата и специфичната професионална подготовка в съответствие с ДОС за придобиване на квалификация по професията.

3. Учебните предмети, включени в разширената професионална подготовка, се изучават на базата на разработени от преподавателите учебни програми, съгласувани с представители на работодателските организации.

4. Училищният учебен план е разработен с участието на представители на местния бизнес съгласно чл. 13д, ал. 3 от ЗПОО, с цел осигуряване на по-големи възможности за организиране и провеждане на практическо обучение, обвързано с реалните потребности и с възможностите на бизнеса въз основа на типов учебен план и отговаря на вида на образованието и на спецификите на обучението по специалността от професия.

5. Изучаван чужд език ООП е руски език, а чужд език по професията е Английски език;

6. 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: Футбол съгласно чл. 92, ал. 1 от ЗПУО, чл. 14, ал. 3, т. 7 и ал. 5 от Наредба № 4/30.11.2015г. за учебния план, Заповед №РД 09-1111/15.08.2016 г. на министъра на образованието и науката за организиране и провеждане на спортни дейности.

7. Всяка учебна седмица включва и по един час на класа съгласно чл. 92, ал. 2 от ЗПУО, чл. 14, ал. 6 от Наредба № 4/30.11.2015 за учебния план. В часа на класа са включени 1 тема по Безопасност на движението по пътищата, съгласно чл. 11, ал. 1, т. 5 от Наредба №13 от 21.09.2016г. за гражданското, здравното, екологичното и интеркултурното образование по програма утвърдена със Заповед №РД09-2684/20.09.2018 г. на министъра на образованието и науката.

8. Производствената практика се провежда по учебна програма и график, утвърдени от директора на училището в зависимост от конкретните условия и възможностите за организирането ѝ, след съгласуване с ръководителя на предприятието/ фирмата, в която е договорено провеждането на обучението.