

НАШЕТО УЧИЛИЩЕ



ОБЕДИНЕНО УЧИЛИЩЕ "СВ.СВ.КИРИЛ И МЕТОДИИ" - С.РЪЖЕНА

Обединено училище „Св.св.Кирил и Методий“ – с.Ръжена, общ.Казанлък, обл.Стара Загора е общинско, неспециализирано, в което се обучават ученици от I до X клас.

Сградата на образователната институция е реновирана, с достъпна архитектурна среда. Училището разполага с локално парно отопление, климатици, физкултурен салон, спортна площадка, два компютърни кабинета, стая за занимания по интереси, кабинет по приобщаващо образование, столова, оборудвана кухня и барплот за осъществяване на учебната практика по сервиране.

Учениците от гимназиален етап придобиват първа степен на професионална квалификация за част от професия.

- **Специалност** „Работник в обслужване на заведенията за хранене и развлечения“;
- **Професия** „Работник в заведенията за хранене и развлечения“;
- **Професионално направление** „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“.

Входящо образователно равнище – завършено основно образование;

Срок на обучение – 3 години;

Форма на обучение – дневна;

Изходящо образователно равнище – завършен X клас;

Балообразуване:

- ❖ Оценките от Национално външно оценяване по Български език и литература и Математика;
- ❖ Оценките от Свидетелството за завършено основно образование по Български език и литература и Биология и здравно образование.

В училището се изучават **общообразователните учебни предмети:**

- Български език и литература;
- Английски език;
- Руски език – втори чужд език от IX клас;
- Математика;
- Информационни технологии;
- Биология и здравно образование;
- Химия и опазване на околната среда;
- Физика и астрономия;
- История и цивилизации;
- География и икономика;
- Философия;
- Музика;
- Физическо възпитание и спорт;

Обща професионална подготовка по:

- Предприемачество – в VIII клас;
- Здравословни и безопасни условия на труд – в IX клас;
- Икономика – в X клас.

Под формата на **разширена професионална подготовка, отраслова професионална подготовка** и **специфична професионална подготовка** се изучават следните учебни предмети:

- **Гостоприемство в туристическата индустрия** - учениците се запознават с правилата за общуване, фирмената култура на организациите в туризма и бизнес етикета, които трябва да се спазват при осъществяването на разговори, преговори и комуникации.
- **Здравословни и безопасни условия на труд** – целта на дисциплината е да запознае учениците като бъдещи работници, служители и работодатели, да са добре информирани с трудовите отношения, както на базово равнище, включващо трудовия договор, работното време и почивките, така и по отношение на правата и задълженията на всяка от страните, за осигуряване на безопасност по време на работа. Разглеждат се основните и специфичните фактори, определящи риска на работното място.

- **Безопасност и долекарска помощ в ресторанта** - учебният предмет е насочен към формирането на умения за оказване на долекарска помощ при трудова злополука.
- **Микробиология и хигиена на храненето** – учебният предмет запознава учениците с изискванията за рационално хранене, причиняваните от микроорганизми хранителни заболявания и управлението на микробиологичните опасности в кулинарното производство. Проследяват се замърсителите на кулинарната продукция, техните източници и мерките за предпазването от замърсяване. Отделя се специално внимание на изискванията към производствената хигиена, личната хигиена, хигиената на кулинарната продукция и добрата производствена и хигиенна практика.

- **Сервиране** - Учебният предмет по сервиране цели да подготви бъдещите кадри да познават много добре управлението, технологията и практиката на обслужване в различните типове заведения.
- **Практиката по сервиране** дава необходимите познания на учениците свързани с обслужването в заведения за хранене и развлечения, материалната база на търговската дейност, средствата за работа, обслужващия персонал, отделните етапи и елементи на процеса обслужване при различни случаи, заведения и системи, организацията и функциониране на бара, безопасността на работа и сигурността на госта.

От учебната 2021-2022 година в образователната институция се изучава факултативния учебен предмет – **„Приготвяне и сервиране на ястия от студената кухня“**, който цели да разшири и допълни знанията на учениците по останалите професионални учебни предмети.

Целта на обучението по учебния предмет **„Приготвяне и сервиране на ястия от студената кухня“** е учениците да усвоят професионални знания, умения и компетентности за:

- етичните правила и стандартите на професията;
- актуални знания за обзавеждането в студена кухня;
- работа с машини, съоръжения и инструментариум на студена кухня;
- основни познания за хранителните продукти;
- рецептология и методи за приготвяне на ястия приготвени от студена кухня;
- етапи на процеса обслужване в студена кухня;
- изпълнение на самостоятелни задачи и работа в екип;
- овладяване на способности за планиране, организиране и контрол на дейностите.

След завършване на първи гимназиален етап /X клас/, учениците имат право да продължат образованието си в Професионална гимназия по лека промишленост и туризъм в град Казанлък и Професионална гимназия по хотелиерство и ресторантьорство в град Павел баня.

Успешно завършилите ученици получават следните документи:

- Удостоверение за завършен първи гимназиален етап;
- Свидетелство за професионална квалификация.

Придобилите първа степен на професионална квалификация по професията "Работник в заведенията за хранене и развлечения" могат да работят като работник в кухня, работник в сладкарско производство, помощник-готвач, помощник-сервитьор, мияч на съдове.



УЧИЛИЩЕТО РАЗПОЛАГА С ОБОРУДВАНА КУХНЯ, СТОЛОВА С БАРПЛОТ ЗА ОСЪЩЕСТВЯВАНЕ НА УЧЕБНАТА ПРАКТИКА ПО СЕРВИРАНЕ.



СЕРВИРАНЕ



ПРИГОТВЯНЕ И СЕРВИРАНЕ НА КОКТЕЙЛИ



ПРИГОТВЯНЕ И СЕРВИРАНЕ НА ПЛОДОВИ САЛАТИ



ПРИГОТВЯНЕ И СЕРВИРАНЕ НА ЯСТΙΑ





**ПРИГОТЯНЕ И СЕРВИРАНЕ НА ЯСТИЯ ОТ СТУДЕНА КУХНЯ -
ФАКУЛТАТИВЕН УЧЕБЕН ЧАС ЗА ДОПЪЛНИТЕЛНА ПОДГОТОВКА**



В Обединено училище „Св.св.Кирил и Методий“ – с.Ръжена се извършват дейности по проектите „Подкрепа за успех“ и „Равен достъп до училищно образование в условия на кризи“.

Създадени са клубове за **занимания по интереси** в направленията:

- ❖ Футбол;
- ❖ Театър;
- ❖ Танци;
- ❖ Млади природолюбители;
- ❖ Училищен Парламент.

В образователната институция работят млади и висококвалифицирани учители, социален работник и двама образователни медиатори.

Осигуряваме безплатен транспорт на пътуващите ученици и подкрепяща закуска за ученици от социалнослаби семейства.



БЛАГОДАРИМ ЗА ВНИМАНИЕТО!