

УТВЪРЖДАВАМ: .....

Албена Кръстева

# ***УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН***

**за X клас**

Учебна година: 2021-2022

Форма на обучение: дневна

Организация на учебния ден: полудневна

**Специалност:** код 8110902 „Работник в обслужване на заведенията за хранене и развлечения“

**Професия:** код 811090 „Работник в заведенията за хранене и развлечения“

**Професионално направление:** код 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“

*Училищният учебен план е приет на заседание на Педагогическия съвет – протокол № 1 /15.09.2021г., съгласуван е с обществения съвет към училището – протокол №1/15.09.2021г. и е утвърден със заповед на директора № /*

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

	I гимназиален етап	
	X клас	
Учебни седмици	36 + 2	
<b>Раздел А – задължителни учебни часове</b>		
<i>Учебни предмети</i>	<i>Седмичен брой учебни часове</i>	<i>Годишен брой учебни часове</i>
Български език и литература	3	108
Чужд език – Английски език	2	72
Чужд език – Руски език	2	72
Математика	2	72
Информационни технологии	0,5	18
История и цивилизации	3,5	126
География и икономика	2,5	90
Философия	2	72
Биология и здравно образование	2	72
Физика и астрономия	2	72
Химия и опазване на околната среда	2	72
Музика	0,5	18
Изобразително изкуство	0,5	18
Физическо възпитание и спорт	2	72
<b>Обща професионална подготовка</b>		
Икономика	1	36
<b>Общо за раздел А</b>	<b>27,5</b>	<b>990</b>
<b>Раздел Б – избираеми учебни часове</b>		
1. Гостоприемство в туристическата индустрия – разширена професионална подготовка	1	36
2. Учебна практика по сервиране – специфична професионална подготовка	3	108
<b>Общо за раздел А + раздел Б</b>	<b>31,5</b>	<b>1 134</b>
<b>Раздел В – факултативни учебни часове</b>		
1. Приготвяне и сервиране на ястия от студена кухня.	1	36
<b>Общо за раздел А + раздел Б + раздел В</b>	<b>32,5</b>	<b>1 170</b>

## **II. ПОЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ**

1. Училищният учебен план е разработен съгласно чл. 94, на Закона за училищното и предучилищното образование, чл. 14, чл. 16 и чл. 17 на Наредба № 4 от 30.11.2015г. за учебния план и Приложение № 1 към същата Наредба.
2. 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.
3. След приключване на учебните занятия, в периода от 01.07.2022г. до 31.08.2022г. се провежда производствена практика по Сервиране в реална работна среда с продължителност от 64 учебни часа.