



УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯ „ГОТВАЧ“
СПЕЦИАЛНОСТ „ПРОИЗВОДСТВО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И
НАПИТКИ“

Професионално направление	ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЪРИНГ	Код 811
Професия	ГОТВАЧ	Код 811070
Специалност	ПРОИЗВОДСТВО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И НАПИТКИ	Код 8110701
Степен на професионална квалификация	Втора	II
Ниво по НКР:	3	
Срок на обучение	До 12 месеца	
Общ брой часове	660 учебни часа	
От които:		
Брой часове по теория	228 учебни часа	
Брой часове по практика	432 учебни часа	
Форма на обучение	Дневна	
Организационна форма	Квалификационен курс	
Входящо минимално образователно равнище	Завършен първи гимназиален етап – за начално професионално обучение за лица, навършили 16 години	

УЧЕБЕН ПЛАН

№ по ред	Видове професионална подготовка, учебни предмети	Брой на учебните часове
Раздел А.Задължителни учебни часове		
Теоретично обучение		
Раздел А1.Обща професионална подготовка		
1.	Здравословни и безопасни условия на труд	8
2.	Предприемачество	8
3.	Икономика	8
<i>Общ брой на учебните часове за раздел А1</i>		24
<i>Процент на учебните часове А1 спрямо общия брой задължителни учебни часове за раздела А</i>		4,00 %
Раздел А2.Отраслова професионална подготовка		
1.	Чужд език по професията	24
2.	Гостоприемство в туризма	24
3.	Отчетност и работа с документи	12
4.	Приложни програмни продукти и интернет	12
5.	Бизнес комуникации и делово общуване	8
<i>Общ брой на учебните часове за раздел А2</i>		80
Раздел А3. Специфична професионална подготовка		
1.	Микробиология и хигиена на храненето	24
2.	Кулинарни техники и технологии	58
3.	Безопасност и долекарска помощ в ресторанта	12
4.	Организация на обслужването в ресторанта	16
5.	Организация и отчетност на дейностите в ресторанта	16
<i>Общ брой на учебните часове за раздел А3</i>		136
<i>Общ брой на учебните часове по теоретично обучение за раздел А2+ раздел А3</i>		216
Практическо обучение		
Раздел А2.Отраслова професионална подготовка		
1.	Учебна практика	30
1.1.	Отчетност и работа с документи	10
1.2.	Приложни програмни продукти и интернет	20
<i>Общ брой на учебните часове по практическо обучение за раздел А2</i>		30
Раздел А3. Специфична професионална подготовка		
1.	Учебна практика по:	190
1.1.	Кулинарни техники и технологии	120
1.2.	Организация на обслужването в ресторанта	40
1.3.	Организация и отчетност на дейностите в ресторанта	30
2.	Производствена практика	140
<i>Общ брой на учебните часове за раздел А3</i>		330
<i>Общ брой на учебните часове по практическо обучение за раздел А2+ раздел А3</i>		360
<i>Процент на учебните часове за практическо обучение спрямо общия брой на учебните часове за раздел А2+ раздел А3</i>		62,50%
<i>Общ брой на задължителните учебни часове за раздел А</i>		600
Раздел Б. Избираеми учебни часове		

Разширена професионална подготовка		60
Теоретично обучение		
1.	Професионална етика и туристическо поведение	60
2.	Сервиране	60
<i>Общ брой на избираемите учебни часове за раздел Б</i>		60
<i>Общ брой на задължителните и избираемите учебни часове за раздел А+раздел Б</i>		660

ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА ПРОФЕСИОНАЛНА РЕАЛИЗАЦИЯ СЪГЛАСНО НАЦИОНАЛНАТА КЛАСИФИКАЦИЯ НА ПРОФЕСИИТЕ И ДЪЛЖНОСТИТЕ

- Главен готвач
- Майстор-готвач
- Готвач
- Помощник – готвач

ОБЯСНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ

1. Завършването на един модул се удостоверява съгласно т. 19 от приложение № 4 на НАРЕДБА № 8 от 11.08.2016 г. за информацията и документите за системата на предучилищното и училищното образование с УДОСТОВЕРЕНИЕ ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ.
2. Пълният курс на обучението (обхваща всички модули) дава възможност за придобиване на степен на професионална квалификация по професията (специалността).
3. Професионалното обучение за придобиване на степен на професионална квалификация завършва с полагане на държавни изпити по теория и практика на професията, съгласно чл. 33 от ЗПОО и наредба на министъра на образованието и науката /Наредба№ 3/15/04.2003 г. за системата за оценяване (ДВ, бр. 37/22.04.2003 г.)/
4. Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания /СТАНДАРТИ/ за придобиване на квалификация по професията.
5. Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява, съгласно т. 19 от приложение № 4 на НАРЕДБА № 8 от 11.08.2016 г. за информацията и документите за системата на предучилищното и училищното образование със СВИДЕТЕЛСТВО ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ.