



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	

ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА ПРОФЕСИОНАЛНА РЕАЛИЗАЦИЯ СЪГЛАСНО НАЦИОНАЛНАТА КЛАСИФИКАЦИЯ НА ПРОФЕСИИТЕ И ДЪЛЖНОСТИТЕ

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

V. УЧЕБЕН ПЛАН

№	Видове професионална подготовка, учебни предмети/модули	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.	Икономика	8
3.	Предприемачество	8
Общ брой на учебните часове за раздел А1		24
Раздел А2. Отраслова професионална подготовка		
1.	Хигиена на храненето и хранителното законодателство	8
2.	Приложни програмни продукти и интернет	8
3.	Чужд език по професия	8
4.	Отчетност и работа с документи	8
5.	Бизнес комуникации и делово общуване	8
Общ брой на учебните часове за раздел А2		40
Раздел А3. Специфична професионална подготовка		
1.	Материалознание на хранителните продукти	24
2.	Технологично обзавеждане на заведенията за хранене и развлечения	20
3.	Технология на кулинарната продукция	102
4.	Микробиология	18
Общ брой на учебните часове за раздел А3		164
Общ брой на учебните часове по теоретично обучение за раздел А2 + раздел А3		204
Практическо обучение		
Раздел А2. Отраслова професионална подготовка		
Учебна практика:		
1.	Отчетност и работа с документи	20
Общ брой на учебните часове за раздел А2		20
Раздел А3. Специфична професионална подготовка		
Учебна практика:		

1.	Технология на кулинарната продукция	202
Производствена практика		150
Общ брой на учебните часове за раздел А3		352
Общ брой на учебните часове по практическо обучение за раздел А2 + раздел А3		372
Общ брой на задължителните учебни часове за раздел А		600
Раздел Б. Избираеми учебни часове		
Разширена професионална подготовка		
1.	Сервиране	60
2.	Професионална етика и туристическо поведение	60
Общ брой на избираемите учебни часове за раздел Б		60
Общ брой на задължителните и избираемите учебни часове за раздел А+Б		660

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 ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ.