

№	наименование на модулите/ учебните предмети	брой учебни часове		
		общо	теория	практика
1	2	3	4	5
<b>А. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА / ЗЗП /</b>				
<b>I. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА</b>		<b>72</b>	<b>72</b>	
1	Здравословни и безопасни условия на труд	12	12	
2	Компютърно обучение	30	30	
3	Основи на пазарната икономика	12	12	
4	Общи правила на трудово-правното законодателство	6	6	
5	Бизнес-комуникации	12	12	
<b>II. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА</b>		<b>84</b>	<b>84</b>	
1	Професионална етика и туристическо поведение	12	12	
2	Чужд език по професията	30	30	
3	Основи на туризма	12	12	
4	Хигиена на хранене и хранително законодателство	18	18	
5	Счетоводство и отчетност в туризма	12	12	
<b>III. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА</b>		<b>510</b>	<b>156</b>	<b>234</b>
1	Материалознание на хранителните продукти	24	24	
2	Технологично обзавеждане на заведенията за хранене и развлечения	18	18	
3	Технология на кулинарната продукция	<b>96</b>	30	66
4	Микробиология	12	12	
5	Сервиране и барманство	192	60	132
6	Сомелиерство	48	12	36
7	Производствена практика	<b>120</b>		<b>120</b>
<b>ОБЩ БРОЙ ЧАСОВЕ</b>		<b>666</b>	<b>312</b>	<b>354</b>
<b>Б. ЗАДЪЛЖИТЕЛНО ИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА</b>		<b>36</b>	<b>36</b>	
5,1	Управление на конфликти	18	18	
5,2	Мотивация	18	18	
<b>ОБЩ БРОЙ ЧАСОВЕ</b>		<b>702</b>	<b>348</b>	<b>354</b>