

## II. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДМЕТИТЕ И ЧАСОВЕТЕ

№	КУЛТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛНИ ОБЛАСТИ	К Л А С О В Е				Всичко учебни часове
		IX	X	XI	XII	
	БРОЙ УЧЕБНИ ЧАСОВЕ ЗА ОБЗОР И НАСОКИ ЗА САМОСТОЯТЕЛНА ПОДГОТОВКА					
1	2	3	4	5	6	7
<b>А. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПОДГОТОВКА (ЗП)</b>						
<b>1.</b>	<b>БЪЛГАРСКИ ЕЗИК И ЛИТЕРАТУРА</b>					
	Български език и литература	30	30	30	22	<b>112</b>
<b>2.</b>	<b>ЧУЖДИ ЕЗИЦИ</b>					
	I чужд език	20	20			<b>40</b>
	II чужд език	20	20			<b>40</b>
<b>3.</b>	<b>МАТЕМАТИКА, ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ</b>					
	Математика	21	21	21		<b>63</b>
	Информатика	11				<b>11</b>
	Информационни технологии	11	11			<b>22</b>
<b>4.</b>	<b>ОБЩЕСТВЕНИ НАУКИ, ГРАЖДАНСКО ОБРАЗОВАНИЕ И РЕЛИГИЯ</b>					
	История и цивилизация	22	22	22		<b>66</b>
	География и икономика	16	16			<b>32</b>
	Психология и логика	15				<b>15</b>
	Етика и право		15			<b>15</b>
	Философия			10		<b>10</b>
	Свят и личност				15	<b>15</b>
<b>5.</b>	<b>ПРИРОДНИ НАУКИ И ЕКОЛОГИЯ</b>					
	Биология и здравно образование	22	11			<b>33</b>
	Физика и астрономия	22	11			<b>33</b>
	Химия и опазване на околната среда	22	11			<b>33</b>
<b>6.</b>	<b>ФИЗИЧЕСКА КУЛТУРА И СПОРТ</b>					
	Физическо възпитание и спорт					
	<b>ВСИЧКО А:</b>	<b>232</b>	<b>188</b>	<b>83</b>	<b>37</b>	<b>540</b>

1	2	3	4	5	6	7
<b>Б. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗПП)</b>						
<b>Б.1. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА</b>						
1.	Здравословни и безопасни условия на труд	6				6
2.	Икономика				6	6
<b>Б.2. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА</b>						
1.	Чужд език по професията			20	44	64
2.	Основи на туризма	6				6
3.	Хигиена на храненето и хранително законодателство	8				8
4.	Счетоводство и отчетност в туризма			12		12
5.	Отчетност на фирмата				6	6
<b>Б.3. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА</b>						
1.	Материалознание на хранителните продукти	14				14
2.	Технологично обзавеждане на заведенията за хранене и развлечения	14				14
3.	Технология на кулинарната продукция	20	20	20	20	80
4.	Микробиология		6			6
5.	Сервиране			20		20
6.	<b>Учебна практика по:</b>					
6.1.	Технология на кулинарната продукция		86	85	97	268
6.2.	Сервиране			30		30
7.	Производствена практика			30	90	120
<b>ВСИЧКО Б:</b>		<b>68</b>	<b>112</b>	<b>217</b>	<b>263</b>	<b>660</b>
<b>В. ЗАДЪЛЖИТЕЛНО ИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (ЗИП)</b>						
				10	20	30
<b>ВСИЧКО А + Б + В:</b>		<b>300</b>	<b>300</b>	<b>310</b>	<b>320</b>	<b>1230</b>
<b>Г. СВОБОДНО ИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (СИП)</b>						
		4	4	4	4	16

Професия "Готвач" - задочна форма на обучение







