1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
	Б. ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА (ЗПП)									
	Б.1. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА									
1.	Здравословни и безопасни условия на труд			2						**36**
2.	Икономика			1	2					**54**
3.	Предприемачество					2	1			**54**
	Б.2. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА									
1.	Чужд език по професията							3	3	**93**
2.	Техническо чертане	2	2							**72**
3.	Машинознание	2	2							**72**
4.	Електротехника и електроника					2				**36**
5.	Автоматизация на производството						2			**36**
6.	Хигиена на храните и хранително законодателство					2				**36**
	Б.3. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА									
	СПЕЦИАЛНОСТ: код 5410102 ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ, ХЛЕБНИ И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ									
1.	Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия	2	2							**72**
2.	Технология на специалността			2	2	2	2	2	2	**206**
3.	Технологично обзавеждане					2	2	2	2	**134**
4.	Приложна декорация				2					**36**
5.	Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост			2	1					**54**
6.	Микробиология					2				**36**
7.	Аналитична химия с физични методи						2			**36**
8.	Технологично проектиране								2	**26**
9.	Естетика и дизайн							2		**36**
10.	**Учебна практика по:**									
10.1.	Технология на специалността			3	3	4	5	4	7	**433**
10.2.	Микробиология на специалността								2	**26**
10.3.	Технохимичен контрол							3		**54**
10.4	Организация и контрол на производството							2		**36**
11.	практика						2			**36**
12.	Производствена практика					60		62		**122**
	ВСИЧКО Б:	**6**	**6**	**10**	**10**	**16**	**16**	**20**	**20**	**1832**
В. ЗАДЪЛЖИТЕЛНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (ЗИП)						3	3	3	3	**201**
	ВСИЧКО А + Б + В:	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**4508**
Г. СВОБОДНОИЗБИРАЕМА ПОДГОТОВКА (СИП)		4	4	4	4	4	4	4	4	**556**