



СЕДМИЧНО РАЗПИСАНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ЧАСОВЕ
 за втори срок на учебната 2018/2019 година

		1	2	3	4	5	6	7
П О Н Е Д Е Л Н И К	8^а	БЕЛ	М	ФЕ	ФЕ	ИЦ	ГИ	ФЕ
	8^б	РЕ	Предприе мачество	РЕ	РЕ	М	БЕЛ	ИЦ
	8^в	Предприе мачество	БЕЛ	ИЦ	М	АЕ	АЕ	ХООС
	8^е	БЕЛ	НЕ	НЕ	ИЦ	Предприе мачество	М	ЧК 35
	9^а	ФЕ	ФЕ	ФВС	ХООС	М	БЕЛ	Филосо фия
	9^б	БЕЛ	М	Филосо фия	НЕ	НЕ	ФА	*ФВС
	9^в	ОФХ	Филосо фия	М	УП ОФХ	УП ОФХ	УП ТХО	УП ТХО
	9^г	АЕ	АЕ	БЕЛ	М	ХХХЗ	ФВС	ЧК 32
	9^д	М	ХХХЗ	ФВС	ФА	РЕ	РЕ	*ФВС
	9^е	*ФВС	ФА	АЕ	АЕ	ГИ	КТТ	БЕЛ
	9^ж	ФА	ГИ	ХООС	БЕЛ	АЕ	АЕ	
	11^а	ЧЕП ФЕ	ОФР	Марк.Т	ФВС	УП ОФР	УП ОФР	УП ОФР
	11^б	ЧЕП НЕ	ТХО	НЕ	НЕ	БЕЛ	БЕЛ	СОТ
	11^в	СОТ	ТА	УП ТОЕО ЗИП	УП ТА	УП ТА	УП ТА	УП ТА
	11^г	М	АЕ	БЕЛ	ЗИП БЕЛ	ФВС	Марк. Т	ТКИК
	11^д	ИЕ	ИЕ	УП ТКИК	УП ТКИК	УП ТКИК	УП ТКИК	ЗИП УП ТКИК
11^е	ТКП	СОТ	БЕЛ	АЕ	АЕ	УП СБ	УП СБ	
11^ж	ЗИП БЕЛ	ФВС	АЕ	СОТ	Серви ране	ЧЕП АЕ	ЧК 15	



		1	2	3	4	5	6	7
В Т О Р Н И К	8^а	ФА	ХООС	ФЕ	ФЕ	БЕЛ	ФЕ	ИИ
	8^б	РЕ	РЕ	ФА	БЗО	ХООС	БЕЛ	ЧК 49
	8^в	ИИ	М	АЕ	АЕ	ГИ	АЕ	БЗО
	8^е	БЗО	НЕ	ИИ	ХООС	М	НЕ	НЕ
	9^а	ФЕ	ФЕ	ИЦ	АЕ	М	ИИ	*ФВС
	9^б	БЕЛ	ИИ	ФВС	НЕ	АЕ	М	
	9^в	М	АЕ	БЕЛ	ИЦ	НЕ	НЕ	*ФВС
	9^г	БДПКС	М	РЕ	ФВС	ИЦ	АЕ	АЕ
	9^д	Философия	БДПКС	АЕ	М	БЕЛ	РЕ	ЧК 9
	9^е	ЗБУТ	ГТИ	НЕ	НЕ	ИИ	ИЦ	М
	9^ж	СМВХВ П	БЕЛ	М	ОТ на ХП	ФВС	БЗО	ИЦ
	11^а	*ФВС	СОТ	ЗИП ОФК	БЕЛ	УПП ТХО	УПП ТХО	УПП ТХО
	11^б	Пред приема чество	ИЦ	ЗИП БЕЛ	УП ОФКР	УП ОФКР	УП ОФКР	ЗИП УП ОФКР
	11^в	АЕ	ЗИП ГИ	Пред приема чество	СБЕ	ОМБ	ФВС	М
	11^г	*ФВС	АЕ	Философия	СОТ	БЕЛ	УП СБ	УП СБ
	11^д	СОТ	БЕЛ	М	ИЦ	Пред приема чество	Философия	ЧК 5
	11^е	ИЦ	ФВС	ЗИП ГИ	БЕЛ	М	Пред приема чество	
	11^ж	ЗИП ГИ	Философия	ЗИП ТКП	М	ИЦ	ТКП	ТКП



		1	2	3	4	5	6	7
В Т О Р Н И К	8 ^Г	РЕ	ИЦ	БЕЛ	РЕ	РЕ	ФВС	
	8 ^Д	ГИ	АЕ	АЕ	ИЦ	ФВС	БЕЛ	ЧК 71
	8 ^Ж	ИЦ	ФВС	АЕ	АЕ	ИТ	М	*ФВС
	10 ^а	ЧК 59	Иконо мика	ЧЕП ФЕ	УП ОФК	УП ОФК	УП ОФК	УП ОФК
	10 ^б	ЕП	БЗО	ГИ	НЕ	НЕ	Иконо мика	ЧК 26
	10 ^в	Иконо мика	РЕ	БЗО	АЕ	БЕЛ	ФВС	ЧК 34
	10 ^Г	*ФВС	ГИ	Иконо мика	ФА	АЕ	ИЦ	БЕЛ
	10 ^Д	ИЕ	ИЕ	ИТ	ЕП	Иконо мика	ХООС	*ФВС
	10 ^е	ЧК 23	ИТ	БЕЛ	УП ТКП	УП ТКП	УП ТКП	УП ТКП
	10 ^ж	БЕЛ	БЕЛ	ИЦ	Иконо мика	ФВС	ГИ	ЧК 64
	10 ^з	БЗО	ЗИП М	БЕЛ	Микро- биология	Микро- биология	НЕ	ИЦ
	12 ^а	МТ	УП ТХО	УП ТХО	УП ТХО	УП ТХО	ПП	ПП
	12 ^б	ЧЕП НЕ	ЗИП НЕ	ФВС	М	МТ	БЕЛ	ЧК 25
	12 ^в	БЕЛ	М	СЛ	МТ	ТА	ПП	ПП
	12 ^Г	СБ	ООКС	ФВС	ОҚД	ОҚД	БЕЛ	М
	12 ^Д	*ФВС	ОҚД	ЗИП ИЕ	БЕЛ	БЕЛ	СБ	ООКС
	12 ^е	ЧЕП АЕ	БЕЛ	ЗИП БЕЛ	ФВС	М	МТ	
	12 ^ж	УП ТКП	УП ТКП	УП ТКП	УП ТКП	УП ТКП	ПП	ПП
12 ^з	М	ФВС	УП ТСИ	УП ТСИ	ЗИП УП ТСИ	ПП	ПП	



		1	2	3	4	5	6	7
С Р Я Д А	8 ^а	ФЕ	ФЕ	ФВС	М	БЕЛ	Предпри мачество	ЧК58
	8 ^б	Филосо фия	ФВС	М	РЕ	РЕ	БЕЛ	
	8 ^в	АЕ	АЕ	БЗО	БЕЛ	АЕ	ФА	*ФВС
	8 ^е	ГИ	НЕ	НЕ	ИТ	ФВС	БЗО	М
	9 ^а	БЕЛ	ГИ	ИТ	УП ТХО	УП ТХО	УП ОХ	УП ОХ
	9 ^б	БЗО	ТХО	ГТИ	ФВС	БЕЛ	НЕ	ИЦ
	9 ^в	ГТИ	ФВС	ИЦ	БЗО	ФА	АЕ	АЕ
	9 ^г	КИНК	ФА	РЕ	ХООС	ИЦ	Филосо фия	*ФВС
	9 ^д	РЕ	БЕЛ	ФВС	ИЦ	УП КИНК	УП КТТК	УП КТТК
	9 ^е	ХООС	М	БЕЛ	АЕ	ФВС	ИЦ	ЧК 14
	9 ^ж	АЕ	ИТ	Филосо фия	ФВС	М	РЕ	ЧК 37
	11 ^а	ФЕ	ФЕ	ТХО	М	ЗИП ЧЕП ФЕ	ИЦ	БЕЛ
	11 ^б	*ФВС	ИЦ	Марк.Т	НЕ	М	ЧЕП НЕ	ЗИП ЧЕП НЕ
	11 ^в	ИЦ	Филосо фия	Марк.Т	АЕ	БЕЛ	ТА	
	11 ^г	Марк.Т	АЕ	ЧЕП АЕ	СБ	ИЦ	ФВС	ЧК 29
	11 ^д	*ФВС	ТКИК	БЕЛ	ЗИП БЕЛ	СБ	ЗИП ТКИК	Марк.Т
	11 ^е	М	Марк.Т	УП ТКП	УП ТКП	УП ТКП	УП ТКП	ЗИП УП ТКП
	11 ^ж	УП ТКП	УП ТКП	УП ТКП	УП ТКП	УП ТКП	ЗИП УП ТКП	



С Р Я Д А		1	2	3	4	5	6	7
	8 ^Г	М	РЕ	ГИ	РЕ	РЕ	БЗО	ИИ
	8 ^Д	Предприе мачество	ИЦ	АЕ	АЕ	ИИ	М	*ФВС
	8 ^Ж	ИЦ	АЕ	АЕ	БЗО	БЕЛ	ИИ	ЧК 46
	10 ^а	М	ОФК	ЕП	БЕЛ	ХООС	ФЕ	ФЕ
	10 ^б	ОФК	АЕ	БЕЛ	М	ФВС	ИЦ	ХООС
	10 ^в	АЕ	ЧЕП АЕ	ИТ	ФВС	М	ГИ	ИЦ
	10 ^г	РЕ	БЕЛ	ТКИК	ХООС	ФВС	ЧЕП АЕ	ЧК 63
	10 ^д	ИЕ	ЧЕП ИЕ	ФВС	БЕЛ	ИЦ	ТКИК	АЕ
	10 ^е	БЕЛ	БЕЛ	ХООС	ГИ	ЕП	ФВС	М
	10 ^ж	ИТ	ГИ	ТС	ФВС	М	БЕЛ	ЕП
	10 ^з	*ФВС	ИТ	АЕ	УП ТКП	УП ТКП	УП ТКП	УП ТКП
	12 ^а	БЕЛ	ЗИП БЕЛ	ФВС	ЧЕП ФЕ	ЧЕП ФЕ	ОМБ	ЧК 62
	12 ^б	ТТТД	М	МТ	ОМБ	БЕЛ	ЗИП БЕЛ	*ФВС
	12 ^в	*ФВС	УП ТА	УП ТА	УП ТА	УП ТА	УП ТА	УП ТА
	12 ^г	ТКИК	МТ	СЛ	ЧЕП АЕ	ЗИП АЕ	БЕЛ	ЧК 7
	12 ^д	УП СБ	УП СБ	УП СБ	УП ООКС	УП ООКС	УП ООКС	УП Сомели- ерство
12 ^е	ТОЕО	УП ТТАД	УП ТТАД	УП ТТАД	УП ТТАД	УП ТТАД	УП ТТАД	
12 ^ж	БЕЛ	ЗИП БЕЛ	Иконо мика	М	ЧЕП АЕ	ФВС	ЧК 13	
12 ^з	МС	ТС	М	Иконо мика	Иконо мика	ЗИП АЕ	ЧК 43	



		1	2	3	4	5	6	7
Ч Е Т В Ъ Р Т Ъ К	8 ^а	ФЕ	ФЕ	БЗО	М	ФВС	ИЦ	
	8 ^б	БЗО	ФВС	ИЦ	РЕ	РЕ	БЕЛ	ИИ
	8 ^в	ЧК 53	М	БЕЛ	ФВС	АЕ	АЕ	ИЦ
	8 ^е	НЕ	НЕ	БЕЛ	ФА	ИЦ	НЕ	*ФВС
	9 ^а	ГТИ	ФВС	БЕЛ	ИЦ	ФА	БЗО	
	9 ^б	ЗБУТ	ИТ	ИЦ	УП ТХО	УП ТХО	УП ОХ	УП ОХ
	9 ^в	БЕЛ	ГИ	АЕ	ИТ	ФВС	ИИ	ЧК 27
	9 ^г	АЕ	АЕ	ИИ	БЕЛ	УП КИНК	УП КТТК	УП КТТК
	9 ^д	РЕ	ИИ	ИТ	ГИ	ИЦ	ЗБУТ	АЕ
	9 ^е	АЕ	АЕ	ФВС	БДПР	Филосо фия	БЕЛ	
	9 ^ж	ИИ	ЗБУТ	РЕ	АЕ	ТЧ	ИЦ	*ФВС
	11 ^а	ИЦ	БЕЛ	Марк.Т	Предпри мачество	ФЕ	Филосо фия	ЧК 48
	11 ^б	ЧК 51	БЕЛ	ТХО	ФВС	УП ТХО	УП ТХО	УП ТХО
	11 ^в	*ФВС	Марк.Т	БЕЛ	ЗИП ТОЕО	СБЕ	ОМБ	ИЦ
	11 ^г	М	ТКИК	Предпри мачество	СБ	ИЦ	ЗИП ТКИК	
	11 ^д	ИЕ	ЧЕП ИЕ	ФВС	ИЦ	М	УП СБ	УП СБ
	11 ^е	ТКП	ИЦ	СБ	АЕ	ЧЕП АЕ	ФВС	ЧК 4
	11 ^ж	*ФВС	Серви ране	АЕ	БЕЛ	БЕЛ	ИЦ	ЧЕП АЕ



Ч Е Т В Ъ Р Т Ъ К		1	2	3	4	5	6	7
	8 ^Г	БЕЛ	БЗО	ХООС	РЕ	РЕ	ФВС	М
	8 ^Д	ХООС	АЕ	БЕЛ	М	АЕ	АЕ	ФА
	8 ^Ж	АЕ	ГИ	АЕ	АЕ	ХООС	БЗО	БЕЛ
	10 ^а	БЗО	ФВС	ФА	БЕЛ	ФЕ	ФЕ	М
	10 ^б	*ФВС	НЕ	ГИ	ЧЕП НЕ	М	ИЦ	БЕЛ
	10 ^в	*ФВС	ХООС	АЕ	ЧЕП АЕ	ЕП	М	ГИ
	10 ^г	ЕП	М	РЕ	ГИ	БЕЛ	ТКИК	АЕ
	10 ^д	М	ТКИК	БЕЛ	УП ТКИК	УП ТКИК	УП ТКИК	УП ТКИК
	10 ^е	М	РЕ	ИЦ	АЕ	АЕ	ФВС	ТКП
	10 ^ж	АЕ	АЕ	НЕ	М	ИЦ	ХООС	ФВС
	10 ^з	ЧК 54	ХХХЗ	М	М	ФВС	БЕЛ	ЕП
	12 ^а	БЕЛ	ТДДТ	ТДДТ	УП ТДДТ	УП ТДДТ	УП ТДДТ	УП ТДДТ
	12 ^б	УП ОФПО	УП ОФПО	УП ОФПО	УП ОФПО	УП ОФПО	ПП	ПП
	12 ^в	ЧК 38	КСП	УП КСП	УП КСП	УП КСП	УП КСП	УП КСП
	12 ^г	БЕЛ	ЗИП БЕЛ	М	ФВС	ЗИП ТКИК	ЧЕП АЕ	
	12 ^д	ОКД	УП ТКИК	УП ТКИК	УП ТКИК	ЗИП УП ТКИК	ПП	ПП
	12 ^е	ЗИП ГИ	СЛ	БЕЛ	ИМДК	ЧЕП АЕ	М	*ФВС
	12 ^ж	М	УП ТКП	УП ТКП	УП ТКП	УП ТКП	УП ТКП	ЗИП УП ТКП
	12 ^з	СЛ	ЧЕП НЕ	ФВС	ЗИП ТС	БЕЛ	ЗИП БЕЛ	



		1	2	3	4	5	6	7
П Е Т Ъ К	8 а	Филосо фия	БЕЛ	ФЕ	ФЕ	БЗО	ИТ	*ФВС
	8 б	*ФВС	РЕ	РЕ	ИТ	М	РЕ	ГИ
	8 в	ИТ	ФВС	АЕ	АЕ	БЕЛ	Филосо фия	
	8 е	БЕЛ	БЕЛ	Филосо фия	НЕ	НЕ	ФВС	
	9 а	ФЕ	ФЕ	М	АЕ	ЗБУТ	ТХО	ЧК 8
	9 б	ХООС	НЕ	НЕ	М	ГИ	АЕ	ЧК 17
	9 в	ЗБУТ	М	БЕЛ	ХООС	АЕ	АЕ	
	9 г	БЕЛ	БЗО	ИТ	ЗБУТ	М	ГИ	
	9 д	М	БЕЛ	БЗО	РЕ	ХООС	КИНК	
	9 е	БЗО	ИТ	АЕ	М	УП КТТ	УП КТТК	УП КТТК
	9 ж	АЕ	АЕ	М	БЕЛ	УП по профе- сията	УП ТХСИ	УП ТХСИ
	11 а	СОТ	ФВС	ЗИП ГИ	ТХО	ОФР	М	
	11 б	ОФКР	СОТ	М	ФВС	Филосо фия	Марк.Т	
	11 в	АЕ	АЕ	СОТ	БЕЛ	ФВС	М	ЧК 33
	11 г	БЕЛ	СОТ	УП ТКИК	УП ТКИК	УП ТКИК	УП ТКИК	ЗИП УП ТКИК
	11 д	СБ	БЕЛ	ТКИК	СОТ	Марк.Т	ФВС	
	11 е	*ФВС	СБ	БЕЛ	СОТ	ЗИП ТКП	Филосо фия	Марк.Т
	11 ж	СОТ	М	ФВС	БЕЛ	УП Серв иране	УП Серв иране	УП Серв иране



		1	2	3	4	5	6	7
П Е Т Ъ К	8 ^Г	М	БЕЛ	ИЦ	РЕ	РЕ	Предпри мачество	*ФВС
	8 ^Д	АЕ	АЕ	БЗО	М	БЕЛ	АЕ	
	8 ^Ж	Предпри мачество	АЕ	АЕ	БЕЛ	М	ФА	
	10 ^а	Иконо- мика	РЕ	ГИ	ЧЕП ФЕ	БЕЛ	ИЦ	
	10 ^б	БЕЛ	ФВС	ФА	АЕ	НЕ	ЧЕП НЕ	
	10 ^в	РЕ	ФА	ТОЕО	Иконо- мика	АЕ	БЕЛ	
	10 ^г	БЗО	ИЦ	АЕ	ЧЕП АЕ	ФВС	Иконо- мика	
	10 ^д	АЕ	ГИ	ИЕ	ЧЕП ИЕ	Иконо- мика	БЕЛ	
	10 ^е	ГИ	Иконо- мика	АЕ	ЧЕП АЕ	ИЦ	ТКП	
	10 ^ж	НЕ	ПАХВП	Иконо- мика	ТС	УП ТС	УП ТС	УП ТС
	10 ^з	БЕЛ	ФВС	НЕ	ГИ	ТКП	АЕ	
	12 ^а	ИМДК	СЛ	ФВС	МТ	БЕЛ	М	
	12 ^б	ТТТД	ЧЕП НЕ	СЛ	УП ТТТД	УП ТТТД	УП ТТТД	УП ТТТД
	12 ^в	СЛ	ЗИП АЕ	БЕЛ	ФВС	ТА	ЗИП ТА	
	12 ^г	*ФВС	СЛ	УП ТКИК	УП ТКИК	УП ТКИК	ПП	ПП
	12 ^д	ЧЕП ИЕ	ЧЕП ИЕ	М	СЛ	МТ	ФВС	
	12 ^е	УП ТОЕО	УП ТОЕО	УП ТОЕО	УП ТОЕО	УП ТОЕО	ПП	ПП
	12 ^ж	СЛ	Иконо мика	Иконо мика	ТКП	ЗИП АЕ	ФВС	
	12 ^з	ЧЕП АЕ	ТС	БЕЛ	Иконо мика	СЛ	МС	*ФВС



УЧЕБНИ ПРЕДМЕТИ

- БЕЛ – Български език и литература
- ЗИП БЕЛ – ЗИП Български език и литература
- АЕ – Английски език
- ЗИП АЕ – ЗИП Английски език
- ЧЕП /АЕ/ - Чужд език по професията /английски/
- НЕ – Немски език
- ЗИП НЕ – ЗИП Немски език
- ЧЕП /НЕ/ - Чужд език по професията /немски/
- ФЕ – Френски език
- ЗИП ФЕ – ЗИП Френски език
- ЧЕП /ФЕ/ - Чужд език по професията /френски/
- РЕ – Руски език
- ИЕ – Испански език
- М – Математика
- ЗИП М – ЗИП Математика
- Информатика
- ИТ – Информационни технологии
- ИЦ – История и цивилизация
- ЗИП ИЦ – ЗИП История и цивилизация
- ГИ – География и икономика
- ЗИП ГИ - ЗИП География и икономика
- ПЛ – Психология и логика
- ЕП – Етика и право
- Философия
- ЗИП Философ. – ЗИП Философия
- СЛ – Свят и личност
- БЗО – Биология и здравно образование
- ФА – Физика и астрономия
- ХООС – Химия и опазване на околната среда
- ФВС – Физическо възпитание и спорт
- АП – Автоматизация на производството
- БДПКС – Безопасност и долекарска помощ при кетърингово събитие
- БДПР - Безопасност и долекарска помощ в ресторант
- ВП – Въведение в професията
- ГТИ – Гостоприемство в туристическата индустрия
- ЕЕ – Електрорехника и електроника
- ЕТ – Екология в туризма
- ЗБУТ – Здравословни и безопасни условия на труд
- Икономика
- ИМДК – История на материалната и духовната култура
- КИНК – Кулинарни изделия и напитки за кетъринг
- КСП – Комуникативност и сценично поведение
- КТТ – Кулинарни техники и технологии
- МХП – Материалознание на хранителните продукти
- МХХ – Микробиология и хигиена на храненето



- МаркТ – Маркетинг в туризма
- МениджТ – Мениджмънт в туризма
- МС – Машини и съоръжения
- Микробиология
- НКИН –Национално културно-историческо наследство
- ОКД – Отчитане на кетърингова дейност
- ОМБ – Охранителни мерки и безопасност
- ООКС – Организация и обслужване на кетърингово събитие
- ОРД – Отчетност и работа с документи
- ОТ – Основи на туризма
- ОТХП – Основи на технологията на хранителните продукти
- ОФ – Отчетност на фирмата
- ОФК – Организация и функциониране на кухнята
- ОФКР – Организация и функциониране на кухнята и ресторанта
- ОФР – Организация и функциониране на ресторанта
- ОФПО – Организация и функциониране на преден офис
- ОФКРХ – Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела
- ОФР – Организация и функциониране на ресторанта
- ПАХВП – Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост
- Предприемач. – Предприемачество
- ПД – Приложна декорация
- ПЕТП – Професионална етика и туристическо поведение
- ПП – Производствена практика
- Сервиране
- СБ – Сервиране и барманство
- СБЕ – Социален бит и етнография
- СВТ – Специализирани видове туризъм
- СМПХХСИ – Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия
- СМХВП – Суровини и материали в хранително-вкусовата промишленост
- СГК – Сценография, грим и костюми
- СОТ – Счетоводство и отчетност в туризма
- ТА – Туристическа анимация
- ЗИП ТА – ЗИП Туристическа анимация
- ТДДТ – Технология на допълнителните дейности в туризма
- ТКП – Технология на кулинарната продукция
- ЗИП ТКП – ЗИП Технология на кулинарната продукция
- ТКИК – Технология на кулинарните изделия за кетъринг
- ЗИП ТКИК – ЗИП Технология на кулинарните изделия за кетъринг
- ТОК – Технологично обзавеждане за кетъринг
- ТОСРД – Технология и организация на спортно-развлекателната дейност
- ТРБ – Туристически ресурси на България
- ТС – Технология на специалността
- ЗИП ТС – ЗИП Технология на специалността
- ТСИ – Технология на сладкарските изделия
- ТОЕО – Технология и организация на екскурзоводското обслужване
- ТОЗХР – Технологично обзавеждане на заведенията за хранене и развлечения



- ТТАД - Транспорт и туристическа агентска дейност
- ТТТД – Туристическа, туроператорска и турагентска дейност
- ТХО – Технология на хотелиерското обслужване
- ЗИП ТХО – ЗИП Технология на хотелиерското обслужване
- ХХСК – Хигиена на храненето и стандарти в кетъринга
- ХХХЗ – Хигиена на храненето и хранително законодателство
- УП ВММ – Учебна практика Вътрешни и международни маршрути
- УП КИНК – Учебна практика Кулинарни изделия и напитки за кетъринг
- УП КСП – Учебна практика Комуникативност и сценично поведение
- УП КТТ – Учебна практика Кулинарни техники и технологии
- УП КТТК – Учебна практика Кулинарни техники и технологии в кетъринга
- УП ОФПО – Учебна практика Организация и функциониране на преден офис
- УП ОФК – Учебна практика Организация и функциониране на кухнята
- УП ОФКР – Учебна практика Организация и функциониране на кухнята и ресторанта
- ЗИП УП ОФКР – ЗИП Учебна практика Организация и функциониране на кухнята и ресторанта
- УП ОФКРХ – Учебна практика Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела
- УП ОФР – Учебна практика Организация и функциониране на ресторанта
- УП Серв. – Учебна практика Сервиране
- УП СБ – Учебна практика Сервиране и барманство
- УП ТА – Учебна практика Туристическа анимация
- УП ТДТ – Учебна практика Технология на допълнителните дейности в туризма
- УП ТКИК – Учебна практика Технология на кулинарните изделия за кетъринг
- ЗИП УП ТКИК – ЗИП Учебна практика: Технология на кулинарните изделия за кетъринг
- УП ТКП – Учебна практика Технология на кулинарната продукция
- ЗИП УП ТКП – ЗИП Учебна практика Технология на кулинарната продукция
- УП ТОЕО – Учебна практика Технология и организация на екскурзоводското обслужване
- УП ТСИ – Учебна практика Технология на сладкарските изделия
- ЗИП УП ТСИ – ЗИП Учебна практика Технология на сладкарските изделия
- УП ТТТД – Учебна практика Туристическа, туроператорска и турагентска дейност
- УП ТХО – Учебна практика Технология на хотелиерското обслужване
- ЗИП УП ТХО – ЗИП Учебна практика Технология на хотелиерското обслужване
- УП ТХСИ – Учебна практика Технология на хлебните и сладкарски изделия
- УП ХОМСИ – Учебна практика Художествено оформление и моделиране на сладкарски изделия
- УП ОХ – Учебна практика Организация на хотелиерството
- УП по проф. – Учебна практика по професията