

СОГЛАСОВАНО:
Генеральный директор ООО «Викон»
В.Ф. Коштрапин
« 13 » *07* 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ ВО «ПШК»
С. П. Стовпник
« 14 » *07* 2017 г.
приказ № 89-отт 14.07.17г



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Владимирской области «Петушинский промышленно-гуманитарный колледж»
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий рабочий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Владимирской области «Петушинский промышленно-гуманитарный колледж» разработан на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрирован Министерством юстиции РФ (22 декабря 2016г. № 44898).

Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 №06-259);

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 14 июня 2013 года, регистрационный № 28785);

Приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 30 июля 2013 года, регистрационный № 29200);

Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

Приказа Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказа Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

Приказа Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;

Письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015г. №1578 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413»;

Приказа Минобрнауки России от 07.06.2017 г. №506 «О внесении изменений в федеральный компонент начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации 5 марта 2004 года №1089»;

Устава ГБПОУ ВО «Петушинский промышленно-гуманитарный колледж»;

Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело».

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса.

-обязательная учебная нагрузка обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО - 36 часов в неделю.

- продолжительность учебной недели - шестидневная;

- продолжительность занятий - группировка парами.

Формы и процедуры текущего контроля знаний (оценка результатов освоения дисциплины/профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов).

Для максимального приближения программ текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внешних экспертов привлечены работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Учебная практика проводится в мастерских колледжа, производственная практика – на предприятиях Петушинского района направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся согласно «Положения об учебной, производственной и преддипломной практики обучающихся», рабочего учебного плана и графика учебного процесса, который в случае производственной необходимости может изменяться.

Учебная практика в количестве 900 ч. (25 недель) проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей:

- 1 семестр – практики нет;
- 2 семестр – 36 ч. (1 неделя);
- 3 семестр – 36 ч. (1 неделя);
- 4 семестр – 108 ч. (3 недели);
- 5 семестр – 180 ч. (5 недель);
- 6 семестр – 216 ч. (6 недель);
- 7 семестр – 180 ч. (5 недель);
- 8 семестр – 144 ч. (4 недели).

Производственная практика в количестве 1368 ч. (38 недель) проводится концентрированно в несколько периодов:

- 1 семестр – практики нет;
- 2 семестр – практики нет;
- 3 семестр – практики нет;
- 4 семестр – 144 ч. (4 недели);
- 5 семестр – 324 ч. (9 недель);
- 6 семестр – 288 ч. (8 недель);
- 7 семестр – 216 ч. (6 недель);
- 8 семестр – 396 ч. (11 недель).

Промежуточная аттестация проводится как по окончании изучения дисциплин, МДК и профессиональных модулей, так и в рамках экзаменационной сессии.

Общий объем каникулярного времени составляет 35 недель:

на 1 курсе — 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период); на 2 курсе — 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период); на 3 курсе — 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период); на 4 курсе — 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период); на 5 курсе — 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период); на 6 курсе – 2 недели в зимний период.

1.3. Общеобразовательный цикл

В соответствии с приказом Министерства образования и науки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования» и Примерным распределением профессий СПО и специальностям СПО по профилям профессионального образования выбран естественнонаучный профиль.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по ППКРС на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения соответствующей образовательной программы (Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. №464).

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 2952 ч. ($2952=2160(2052+108 \text{ промежуточная аттестация})+792(720\text{ч}+72\text{ч})$ (одна неделя согласно ФГОС отводится на дополнительную неделю ГИА, а одна добавляется на промежуточную аттестацию, которые распределяются следующим образом:

- учебное время (2052ч.), отведенное на теоретическое обучение распределено следующим образом: на изучение базовых учебных дисциплин (общие общеобразовательные учебные дисциплины – 1098 ч., по выбору из обязательных предметных областей -423 ч.) и профильных учебных дисциплин (по выбору из обязательных предметных областей – 351 ч.) общеобразовательного цикла. Предмет «Астрономия» вводится как обязательный на уровне среднего общего образования в количестве 34 ч. (Приказ Минобрнауки России от 07.06.2017 г. №506). С целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии СПО и реализации требований работодателя для формирования у обучающихся дополнительных профессиональных компетенций вводятся новые учебные дисциплины – Введение в профессию – 74 ч., История родного края – 72 ч.

По рекомендациям работодателей и для расширенного изучения составляющих профессионального цикла, более глубокого овладения профессиональными компетенциями 720ч. (20недель) направлены на введение общепрофессиональных дисциплин: Информационные технологии в профессиональной деятельности – 52 ч., Контроль качества приготовления кулинарной продукции – 56 ч., увеличение часов на общепрофессиональные дисциплины и МДК (ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка блюд национальной кухни -12ч.; на междисциплинарные курсы – 96 ч.; по всем общепрофессиональным дисциплинам с 36 ч. до 40ч. (всего 28 ч.), на ОП.05 Основы калькуляции и учета – 8ч.) и на увеличение часов практик в рамках программы:

ПМ.01. Учебная практика – 36 ч.

ПМ.01. Производственная практика – 36 ч.

ПМ.02. Учебная практика – 72 ч.

ПМ.03. Учебная практика – 36 ч.

ПМ.03. Производственная практика – 36 ч.

ПМ.04. Учебная практика – 36 ч.

ПМ.04. Производственная практика – 144 ч.

ПМ.05. Учебная практика – 36 ч.

ПМ.05. Производственная практика – 36 ч.

На изучение дисциплин общеобразовательного цикла – «Основы безопасности жизнедеятельности» отводится 70 часов и «Физическая культура» - до 3 часов в неделю (приказ Минобрнауки России от 03.06. 2011 г. №1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для общеобразовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Минобрнауки России от 9 марта 2004г. №1312»).

В период обучения с юношами проводятся военные сборы в каникулярное время (на основании приказа Министерства обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 №16866).

При изучении дисциплины «Иностранный язык» предусматривается деление обучающихся на подгруппы в соответствии с изучаемым языком.

Общеобразовательный цикл не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

Освоение общеобразовательного цикла предусматривает выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект относится к учебно-исследовательской работе и является одной из форм обязательной внеаудиторной работы обучающегося, получающего среднее общее образование в пределах ППКРС. Индивидуальные проекты выполняются каждым обучающимся в течение года по общеобразовательным учебным дисциплинам, под руководством преподавателя по выбранной теме. Темы индивидуальных проектов определяются обучающимися в начале учебного года, в течение первых двух недель обучения. На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы внеаудиторной работы, что отражается в рабочих программах дисциплин.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть составляет 612 часов, распределена следующим образом:

№п /п	Наименование учебных дисциплин	ФГОС	Вариативная часть	Общее количество часов	Обоснование
1	ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка блюд	-	394	394	Для получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в

	национальной кухни				соответствии с запросами социального партнера: -готовить и оформлять холодные блюда и закуски национальной кухни. - готовить и оформлять супы национальной кухни. - готовить и оформлять блюда национальной кухни из мяса, мясных и рыбных продуктов. - готовить и оформлять блюда национальной кухни из теста. - готовить и оформлять сладкие блюда и напитки национальной кухни.
2	ПМ.07 Разработка и оформление проекта малого предпринимательства	-	110	110	Для углубления подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации выпускник должен обладать дополнительными компетенциями: -ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства
3	ОП.10 Основы финансовой грамотности	-	36	36	Для углубления подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации выпускник должен обладать дополнительными компетенциями: -анализировать: потребительское поведение, виды вкладов и кредитов, формирование государственного бюджета; -использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; -находить и оценивать экономическую

					информацию; -рационально планировать семейный бюджет; -оценивать собственные экономические действия в качестве потребителя, члена семьи и гражданина
4	ОП.11 Искусство трудоустройства	-	36	36	Для углубления подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации выпускник должен обладать дополнительными компетенциями: -заполнять анкеты, составлять резюме и автобиографию; -формировать адекватные реакции в различных производственных ситуациях.
5	ОП.12 Профессиональная этика и культура делового общения	-	36	36	Для получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами социального партнера: - оценивать поступки окружающих людей по достоинству; применить на практике знания правил достойного поведения в общении с коллегами; - демонстрировать эффективные формы процесса делового общения
	Итого		612		

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на промежуточную аттестацию выделяется 108ч. (3 недели) по профессиональному циклу, одна неделя 36ч. (1 неделя) добавляется из разницы между нагрузкой общеобразовательной подготовки и объемом нагрузки на который увеличивается срок обучения, 3 недели по общеобразовательному (всего 7 недель).

Формы промежуточной аттестации: зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ), экзамен (Э), квалификационный экзамен (Эк) по профессиональным модулям, если учебная дисциплина или МДК изучается последний семестр. Промежуточная

аттестация по составным элементам программы профессионального модуля (по МДК – дифференцированный зачет или экзамен, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет) проводится по усмотрению колледжа при соблюдении ограничений на количество экзаменов (не более 8 в каждом учебном году), зачетов и дифференцированных зачетов (суммарно не более 10 в каждом учебном году, без учета зачетов по физической культуре).

Промежуточная аттестация в форме экзаменов проводится как по окончании изучения дисциплин и/профессиональных модулей, так и в рамках экзаменационной сессии. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если экзамен чередуется с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и его можно проводить на следующий день после завершения освоения соответствующей программы.

При концентрированном изучении учебной дисциплины и/или профессионального модуля промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения их освоения.

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК, учебной и производственной практик.

Согласно рабочему учебному плану ППКРС промежуточная аттестация в форме экзамена проводится:

2 семестр (1 курс):

- один устный экзамен (по выбору образовательного учреждения) по профильной учебной дисциплине ОУД.09 Химия;

4 семестр (2 курс):

по общеобразовательному циклу

- два обязательных письменных экзамена по общеобразовательным дисциплинам - ОУД.01 Русский язык и литература.

Русский язык, ОУД.03 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия;

по профессиональному циклу

- экзамен (квалификационный) по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

5 семестр (3 курс):

- экзамен (квалификационный) по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

6 семестр (3 курс):

по профессиональному циклу

- экзамен (квалификационный) по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

7 семестр (4 курс):

- экзамен (квалификационный) по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

8 семестр (4 курс):

- экзамен (квалификационный) по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

- экзамен (квалификационный) по ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка блюд национальной кухни;

- экзамен (квалификационный) по ПМ.07 Разработка и оформление проекта малого предпринимательства.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

По окончании полного курса обучения проводится государственная итоговая аттестация (ГИА) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций. Форма ГИА: Выполнение выпускной практической квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных аттестационных комиссий (составляется после утверждения учебного плана за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации).

Задания на выпускную квалификационную работу выдаются обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной практики и сопровождаются консультациями.

Защита проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя.

1.6. Другое

Определение коэффициента практикоориентированности (в %):

$$\text{ПрО} = (\text{ЛПЗ} + (\text{УП} + \text{ПП})) / (\text{УН} \text{ обяз} + (\text{УП} + \text{ПП})) * 100 = ((363 + 1440) / (684 + 1440)) / 100 = 85\%$$

где

ПрО – практикоориентированность;

ЛПЗ – суммарный объем лабораторных и практических занятий (в часах);

УП – объем учебной практики (в часах);

ПП – объем производственной практики (в часах);

УН обяз – суммарный объем обязательной учебной нагрузки (в часах).

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	38	1	-	-	1	-	11	51
II курс	31	4	4	-	2	-	11	52
III курс	11	11	17	-	2	-	11	52
VI курс	12	9	17	-	2	2	2	44
Всего	92	25	38	-	7	2	35	199

	товаров																								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	40	4	36	24	12	-	-			$\frac{40}{36}$	4												
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	40	4	36	28	8	-	-										$\frac{16}{14}$	2	$\frac{24}{22}$	2			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	40	4	36	20	16	-	-			$\frac{40}{36}$	4												
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	40	4	36	26	10	-	-		$\frac{40}{36}$	4													
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	40	4	36		36	-	-							$\frac{40}{36}$	4								
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	40	4	36	18	18	-	-						$\frac{40}{36}$	4									
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО)	-ДЗ	40	0	40		40	-	-								17		23						
ОП.10	Основы финансовой грамотности	З	36	4	32	20	12	-	-										$\frac{36}{32}$	4					
ОП.11	Искусство трудоустройства	З	36	4	32	16	16	-	-														$\frac{36}{32}$	4	
ОП.12	Профессиональная этика и культура делового общения	З	36	4	32	16	16	-	-										$\frac{36}{32}$	4					
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	З	52	8	44	18	26											$\frac{52}{44}$	8						
ОП.14	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	З	56	8	48	20	28											$\frac{56}{48}$	8						
П.00	Профессиональный учебный цикл		2952	¹¹²	824	455	369	864	1152			76	8	80	8	411	<i>11</i>	430	<i>14</i>	699	<i>33</i>	560	22	696	20
ПМ.00	Профессиональные модули		<u>2952</u> 2840	¹¹²	824	455	369	864	1152			76	8	80	8	411	<i>11</i>	430	<i>14</i>	699	<i>33</i>	560	22	696	20

ПП.05	Производственная практика		252						252												72		180			
ПМ06	Приготовление, оформление и подготовка блюд национальной кухни	Э	406 <u>386</u>	20	98	52	46	108	180														406 <u>386</u>	20		
МДК 06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации блюд национальной кухни	ДЗ	36 <u>32</u>	4	32	16	16																36 <u>32</u>	4		
МДК 06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд национальной кухни	ДЗ	82 <u>66</u>	16	66	36	30																82 <u>66</u>	16		
УП.06.	Учебная практика	ДЗ	108					108																108		
ПП.06	Производственная практика		180						180															180		
ПМ.07	Разработка и оформление проекта малого предпринимательства	Э	110	0	74	37	37	36															110			
МДК 07.01	Правовые основы предпринимательства		24	0	24	12	12																	24		
МДК 07.01	Исследование и проектирование		34	0	34	17	17																	34		
МДК 07.01	Бизнес-планирование		16	0	16	8	8																	16		
УП.07	Учебная практика		36					36																36		
	Промежуточная аттестация								108																	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				72																			2 нед.		
	Всего		5580		3312		1767	864	1152	216	612	8	792	20	612	8	792	15	612	34	792	37	612	26	756	26
Государственная итоговая аттестация: Демонстрационный экзамен 17.06.2021г. -30.06.2021г		Всего	дисциплин и МДК								612		756		576		540		108		288		216		216	
			учебной практики								-		36		36		108		180		216		180		144	
			производств. практики								-		-		-		144		324		288		216		396	
			экзаменов								1		-		1		3		1		1		1		3	
			дифф. зачетов								3		6		4		6		3		4		2		4	
зачетов																2		1		1		1				

4.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, санитарии и гигиены
3	Иностранного языка
4	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
5	Физики
6	Математики
7	Химии
8	Русского языка и литературы
9	Информатики
10	Общественных дисциплин
	Лаборатории:
1	Товароведения продовольственных товаров
2	Технического оснащения и организации рабочего места
	Мастерские:
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
2	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир или место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

Зам. директора по УПР

Морозова Е.А.