

Согласовано
исполнительный директор
ООО Компания «Пять Звезд»

Г.В. Денисова



06 2019 г.



Утверждаю
Директор ГБПОУ ВО «ВЭТК»

Г. И. Ананьева

Приказ от

«02»

07

2019 г. №

026-09



М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Владимирский экономико–технологический колледж»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования -
естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ ОО

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Владимирской области «Владимирский экономико-технологический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 года Министерства образования и науки Российской Федерации, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 33234 от 23 июля 2014 года), рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 с уточнениями и дополнениями), по Перечню профессий и специальностей СПО (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199) и пункта 1 статьи 13 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий – 01 сентября, окончание – согласно графику учебного процесса. Общая продолжительность теоретического обучения (на базе основного общего образования) – 120 недель, для юношей – 121 неделя, так как одна неделя в период летних каникул отводится на 5-дневные учебные сборы. Практическое обучение составляет 32 недели, в том числе учебная практика – 15 недель, производственная практика (по профилю специальности) – 13 недель, производственная практика (преддипломная) – 4 недели. На весь период обучения предусмотрено 34 недели каникул, при этом ежегодно в зимний период каникулы составляют 2 недели.

Предусмотрена пятидневная рабочая неделя. Занятия проводятся парами. Одна пара состоит из двух академических часов без перемены. На лабораторно-практические занятия допускается деление группы на подгруппы численностью не менее 8 человек. Максимальная учебная нагрузка студентов в неделю составляет 54 часа, она включает 36 часов обязательных учебных занятий и 18 часов самостоятельной работы студентов по программам отдельных дисциплин учебного плана. Виды самостоятельной работы по каждой дисциплине учебного плана отражены в программах учебных дисциплин. Занятия по физической культуре предусмотрены еженедельно по 4 часа, в том числе 2 часа на учебные занятия и 2 часа – самостоятельные работы (секции, кружки и др.).

Консультации по всем изучаемым в учебном году дисциплинам и профессиональным модулям планируются из расчета 4 часа в год на каждого студента. Консультации могут проводиться как индивидуальные, так и групповые.

Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов ППССЗ составляет 3078 часов, в том числе обязательных учебных занятий 2052 часов. Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 часов, из них на освоение основ военной службы выделяется 48 часов (для юношей), для девушек предусмотрено изучение основ медицинских знаний.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин и профессиональных модулей, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Учебная практика реализуется в рамках модулей: в 4 семестре – ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего» - 360 часов (10 недель); в 5 семестре – ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» – 18 часов (0,5 недели); в 6 семестре – ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» - 36 часов (1 неделя); в 6 семестре – ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» - 72 часа (2 недели); в 7 семестре – ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - 36 часов (1 неделя); в 8 семестре – ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» - 18 часов (0,5 недели); для ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» учебная практика не предусмотрена.

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется также в несколько периодов рассредоточено в рамках профессиональных модулей: в 5 семестре ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» - 72 часа (2 недели); в 6 семестре – ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» - 36 часов (1 неделя); в 6 семестре – ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» - 180 часов (5 недель); в 7 семестре – ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - 72 часа (2 недели); в 8 семестре – ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» - 72 часа (2 недели), ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» - 36 часов (1 неделя).

Реализация ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предусмотрена по профессии 16675 «Повар» ОК 016-94 в соответствии с рекомендациями работодателей.

Преддипломная практика проводится по окончании теоретического курса обучения и по завершении учебной и производственной практики (по профилю специальности) в объеме 4 недель.

Учебный план предусматривает выполнение двух курсовых работ: ОП.11. Организация производства и ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, на них предусмотрено 40 часов аудиторных занятий.

Практикоориентированность для данного рабочего учебного плана составила 60%, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для ППССЗ базовой подготовки 50-65%.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППССЗ формируется в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 с уточнениями и дополнениями) и по Перечню профессий и специальностей СПО (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199).

Освоение общеобразовательного цикла предусматривает выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной).

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

На вариативную часть ППССЗ выделено 1296 часов, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий.

Часы обязательных учебных занятий вариативной части распределены следующим образом: на увеличение часов П.00 «Профессиональный цикл» в том числе, на общепрофессиональные дисциплины - 430 часов и на Профессиональные модули – 452 часа. Введены следующие общепрофессиональные дисциплины: ОП.10. Техническое оснащение предприятий общественного питания в объеме 82 часа, ОП.11. Организация производства в объеме 92 часов, ОП.12. Организация обслуживания в объеме 38 часов, ОП.13. Бухгалтерский учет в общественном питании в объеме 36 часов, ОП.14 Товароведение продовольственных товаров в объеме 113 часов;

также увеличены часы по дисциплинам «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» и профессиональные модули согласно рекомендациям работодателей.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Форма организации промежуточной аттестации - сессия, но так же возможна сдача экзаменов по дисциплинам и экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям непосредственно после окончания освоения соответствующих программ. Промежуточную аттестацию проводят в виде дифференцированных зачетов и экзаменов. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов -10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. На проведение промежуточной аттестации отводится на весь период обучения 7 недель. Проведение зачетов (в том числе и дифференцированных) предусмотрено за счет времени отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Между экзаменами, как правило, не менее 2 дней, в том числе для проведения консультаций.

При освоении программы междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения в форме промежуточной аттестации по МДК предусмотрен экзамен. По завершению освоения профессионального модуля предусмотрено проведение квалификационного экзамена, направленного на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенной в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» федерального государственного образовательного стандарта. За квалификационный экзамен ставится отметка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», что соответствует решению «вид профессиональной деятельности освоен» или «неудовлетворительно», соответствует решению «вид профессиональной деятельности не освоен».

В качестве Государственной итоговой аттестации предусмотрено выполнение и защита дипломной работы. Выполнение дипломной работы предусмотрено в период с 18 мая по 14 июня (4 недели), защита дипломной работы с 15 июня по 30 июня (2 недели).

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	29,5	10	-	-	1,5	-	11	52
III курс	29	3,5	8	-	1,5	-	10	52
IV курс	22,5	1,5	5	4	2	6	2	43
Всего	120	15	13	4	7	6	34	199

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)											
			Максимальная	Самостоятельная работа	Всего занятий	Обязательная в т. ч.				I курс			II курс			III курс			IV курс	
						лекций	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17				
O.00	Общеобразовательные дисциплины:	-, 12, 4	2106	702	1404	714	690													
OУД.00	Базовые учебные дисциплины	-, 10, 3	1677	559	1118	578	540													
OУД.01	Русский язык	-, Э	117	39	78		78		32	46										
OУД.02	Литература	-, ДЗ	175	58	117	117			32	85										
OУД.03	Иностранный язык	ДЗ, ДЗ	175	58	117		117		48	69										
OУД.04	Математика	-, Э	265	88	177	67	110		84	93										
OУД.05	История	ДЗ	175	58	117	117			117											
OУД.06	Физическая культура	ДЗ, ДЗ	177	60	117	4	113		48	69										
OУД.07	ОБЖ	ДЗ	105	35	70	38	32		70											
OУД.08	Астрономия	ДЗ	54	18	36	36			36											
OУД.09	Физика	-, ДЗ	150	50	100	50	50		32	68										
OУД.10	Обществознание (вкл. Экономику и право)	-, Э	176	59	117	77	40		36	81										
OУД.11	География	ДЗ	108	36	72	72			72											
OУД.00	Профильные общеобразовательные дисциплины	-, 2, 1	429	143	286	136	150													
OУД.12	Информатика	-, ДЗ	150	50	100	44	56		32	68										
OУД.13	Химия	Э	162	54	108	50	58		108											
OУД.14	Биология	ДЗ	117	39	78	42	36			78										
	Программа подготовки специалистов среднего звена	1, 35, 17 (7)	5398	1474	3924	1478	1398	40												
OГЭС.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	-, 14, -	654	234	420	98	322													

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам											
			Максимальная	самостоятельная работа	всего занятий	Обязательная в т. ч.				I курс			II курс			III курс			IV курс					
						лекций	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.								
																	1 сем.	16,5 нед.	22,5 нед.	16 нед.	23,5 нед.	16,5 нед.	24 нед.	15 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18							
ОГСЭ.01.	Основы философии	ДЗ	60	12	48	48										48								
ОГСЭ.02.	История	ДЗ	60	12	48	48																		
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	210	48	162		162				32	27	28	30	26	19								
ОГСЭ.04.	Физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	324	162	162	2	160				32	27	28	30	26	19								
ЕН00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-, 2, 1	281	91	190	106	84																	
ЕН.01.	Математика	ДЗ	72	24	48	24	24				48													
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	ДЗ	44	12	32	32							32											
ЕН.03.	Химия	Э	165	55	110	50	60				110													
П.00	Профессиональный цикл	1, 19, 16 (7)	4463	1149	3314	1274	992	40																
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-, 12, 2	1271	425	846	518	308	20																
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	90	30	60	44	16					60												
ОП.02.	Физиология питания	ДЗ	54	19	35	29	6				35													
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	90	30	60	48	12				60													
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	90	30	60	20	40							60										
ОП.05.	Метрология и стандартизация	ДЗ	48	16	32	16	16				32													
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	48	16	32	22	10								32									
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	159	53	106	67	39								106									

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)											
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная в т. ч.				I курс			II курс			III курс			IV курс		
					всего занятий	лекций	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17				
ОП.08.	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	24	8				32									
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	48	20													
ОП.10.	Техническое оснащение предприятий общественного питания	Э	123	41	82	45	37				82									
ОП.11.	Организация производства	Э	138	46	92	40	32	20					92							
ОП.12.	Организация обслуживания	ДЗ	56	18	38	28	10						38							
ОП.13.	Бухгалтерский учет в общественном питании	ДЗ	54	18	36	20	16						36							
ОП.14.	Товароведение продовольственных товаров	ДЗ	171	58	113	67	46				113									
ПМ.00	Профессиональные модули	1, 7, 14 (7)	3192	724	2468	756	684	20												
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	~, 1, 2 (1)	258	56	202	52	60													
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	168	56	112	52	60						112							
УП.01	Учебная практика		18		18										18					
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72		72								72							
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	~, 1, 2 (1)	342	90	252	90	90													

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)												
			максимальная	самостоятельная работа	всего занятий	Обязательная в т. ч.				I курс			II курс			III курс			IV курс		
						лекций	лаб. и прак. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17					
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	270	90	180	90	90								180						
УП.02	Учебная практика		36		36										36						
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	36		36										36						
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	-, 1, 2 (1)	747	165	582	166	144	20													
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-, Э	495	165	330	166	144	20						90	240						
УП.03	Учебная практика		72		72										72						
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	180		180										180						
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, 2, 2 (1)	423	105	318	110	100														
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	315	105	210	110	100												210		
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36		36														36		

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)											
			максимальная	самостоятельная работа	всего занятий	Обязательная в т. ч.			I курс		II курс		III курс		IV курс					
						лекций	лаб. и прак. занятий	курсовых работ (проектов)												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17				
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72		72											72				
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготoвление сложных холодных и горячих десертов	-, 1, 2 (1)	285	65	220	70	60													
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	195	65	130	70	60										130			
УП.05	Учебная практика		18		18												18			
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72		72												72			
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1, -, 2 (1)	225	63	162	96	30													
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	189	63	126	96	30										126			
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	3	36		36												36			
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)	-, 1, 2 (1)	912	180	732	172	200													
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготoвления полуфабрикатов для блюд массового спроса	Экомпл.	90	30	60	30	30					60								

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)																	
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная				I курс			II курс			III курс			IV курс								
					всего занятий	лекций	в т. ч. лаб. и прак. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.										
																	В т. ч.									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17										
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск		462	150	312	142	170						312													
	Учебная практика	ДЗ	360		360								360													
	Теоретическое обучение		6496	2176	4320	2192	2088	40	594	810	576	486	504	540	468	342										
	Всего	1, 47, 21 (7)	7504	2176	5328	2192	2088	40	594	810	576	846	594	864	576	468	468									
ПДП	Преддипломная практика																									
ГИА	Государственная итоговая аттестация																									
Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год																										
Государственная итоговая аттестация																										
1. Программа базовой подготовки																										
1.1. Выпускная квалификационная работа в форме:																										
Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)																										
Защита дипломной работы с 15 июня по 30 июня (всего 2 нед.)																										
Всего																										
дисциплин и МДК																										
учебной практики																										
производств. практики																										
преддипломн. практики																										
экзаменов (в т. ч.																										
экзаменов (квалификационных))																										
дифф. зачетов																										
зачетов																										

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО.

Кабинеты:

1. русского языка и литературы;
2. математики;
3. физики;
4. биологии, естествознания и экологических основ природопользования;
5. иностранного языка;
6. гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
7. информационных технологий в профессиональной деятельности;
8. технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
9. безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
10. документационного обеспечения управления;
11. права и правового обеспечения профессиональной деятельности;
12. экономики организации;
13. менеджмента, управления персоналом, психологии и этики профессиональной деятельности;
14. товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания, контроля качества продукции и услуг общественного питания;
15. организации и технологии производства продукции общественного питания;
16. бухгалтерского учета;
17. организации обслуживания в организациях общественного питания и барах

Лаборатории:

- 1 химии;
- 2 метрологии и стандартизации;
- 3 микробиологии, санитарии и гигиены.
- 4 информатики;
- 5 информационных технологий в профессиональной деятельности.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- 1 спортивный зал;
- 2 открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- 3 стрелковый тир.

Залы:

- 1 библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- 2 актовый зал

Заместитель директора по учебной работе

 Л. Ю. Егоршева