

Сотникова
Генеральный директор
ООО Компания "Петъ Звѣзд"
Т. В. Сотникова
« 01 » 07 2022 г.



Утверждаю
Директор ГБПОУ ВО «ВЭТК»

Г. И. Ананьева
Приказ от «11» 07 2022 г. № 101-09

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
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и
кондитерскому делу
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения ППССЗ – 2 года и 10 мес.
на базе среднего общего образования

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом № 1565 от 09 декабря 2016 года Министерства образования и науки Российской Федерации (с изменениями), зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года).

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий – 01 сентября, окончание – согласно графику учебного процесса. Общая продолжительность теоретического обучения (на базе среднего общего образования – 78 недель. Практическое обучение составляет 35 недель, в том числе учебная практика – 17 недель, производственная практика (по профилю специальности) – 14 недель, производственная практика (преддипломная) – 4 недели. На весь период обучения предусмотрено 23 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. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся не превышает 36 академических часов и включает все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Консультации предусматриваются по дисциплинам, МДК и профессиональным модулям в случае, если в качестве промежуточной или итоговой аттестации по ним предусмотрено проведение экзамена. Консультации могут проводиться как индивидуальные, так и групповые.

Суммарный объем времени по учебным циклам составляет 4464 академических часа.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- общепрофессионального;
- профессионального.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ предусматривает изучение следующих дисциплин:

- ОГСЭ.01 Основы философии;
- ОГСЭ.02 История;
- ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности;

- ОГСЭ.04 Физическая культура / Адаптивная физическая культура;
- ОГСЭ.05 Психология общения.

Обязательная часть математического и общего естественнонаучного цикла ППССЗ предусматривает изучение следующих дисциплин:

- ЕН.01 Химия;
- ЕН.02 Экологические основы природопользования.

Обязательная часть общепрофессионального и профессионального цикла ППССЗ предусматривает изучение следующих общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей:

- ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- ОП.02. Физиология питания;
- ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- ОП.04. Техническое оснащение предприятий общественного питания;
- ОП.05. Правовые основы профессиональной деятельности;
- ОП.06. Основы экономики, менеджмента и маркетинга;
- ОП.07. Охрана труда;
- ОП.08. Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОП.09. Безопасность жизнедеятельности;
- ОП.10. Организация обслуживания;
- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Объем часов для изучения дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной

службы выделяется 48 часов (для юношей), для девушек предусмотрено изучение основ медицинских знаний.

Разделы всех профессиональных модулей в составе ППССЗ характеризуются логической завершенностью и направлены на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Разделы состоят из МДК или его части и завершаются соответствующими частями учебной и производственной практики. Освоение ПМ.07 выходит на уровень профессиональных компетенций, соответствующих запросам работодателя и требованию профессионального стандарта.

Образовательная программа предусматривает изучение дисциплин ОГСЭ.04 "Физическая культура / Адаптивная физическая культура", ОГСЭ.05 «Психология общения» и ОП.08 «Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности» обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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.

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 2 семестре – ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего» - 360 часов (10 недель); в 3 семестре – ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 54 часа (1,5 недели); в 4 семестре – ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» - 72 часа (2 недели); и ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» - 36 часов (1 неделя); в 5 семестре – ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» - 72 часа (2 недели); в 6 семестре – ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» - 18 часов (0,5 недели), для ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» учебная практика не предусмотрена.

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется также в несколько периодов рассредоточено в рамках профессиональных модулей: в 3 семестре ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» - 72 часа (2 недели); в 4 семестре – ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» - 180 часов (5 недель) и ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» - 72 часа (2 недели); в 5 семестре – ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» - 72 часа (2 недели); в 6 семестре – ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» - 72 часа (2 недели) и ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» - 36 часов (1 неделя).

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: МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, на них предусмотрено 40 часов аудиторных занятий.

1.3. Формирование вариативной части ОПОП

На вариативную часть ОПОП выделено 1296 часов. Вариативная часть ОПОП направлена на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и междисциплинарных курсов обязательной части, на введение новых учебных дисциплин и междисциплинарных курсов,

направленных на достижение дополнительных результатов освоения ОПОП, согласно рекомендациям работодателей.

Вариативная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла составляет 20 часов которые направлены на увеличение количества часов на изучение дисциплин ОГСЭ.01 Основы философии и ОГСЭ.02 История.

Вариативная часть математического и общего естественнонаучного цикла составляет 10 часов и направлена на изучение дополнительно введенной дисциплины ЕН.03 Математика в объеме 48 час.

Вариативная часть общепрофессионального цикла составляет 4 часа и направлена на увеличение часов изучения дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья. Дисциплина "Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена" разбита на две самостоятельные дисциплины ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве и ОП.02. Физиология питания.

Вариативная часть профессионального цикла составляет 1082 часов и направлена на увеличение часов междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики в составе профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация в объеме 180 часов проводится за счет часов вариативной части.

1.4. 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 5 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 или дифференцированный зачет. 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».

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена. 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). Демонстрационный экзамен в период с 18 мая по 30 июня (по графику).

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				
I	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	29,5	10	-	-	1,5	-	11	52
II курс	27	4,5	9	-	1,5	-	10	52
III курс	21,5	2,5	5	4	2	6	2	43
Всего	78	17	14	4	5	6	23	147

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)					
			всего занятий	Работа во взаимодействии с преподавателем			I курс		II курс		III курс	
				лекций	лаб. и прак. занятий	курсовых работ (проектов)	I курс		II курс		III курс	
							1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	Программа подготовки специалистов среднего звена	1, 33, 15 (7)	3924	1444	1324	40						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	-, 14, -	452	130	322							
ОГСЭ.01.	Основы философии	ДЗ	48	48					48			
ОГСЭ.02.	История	ДЗ	48	48					48			
ОГСЭ.03.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	162	162			32	27	47	30	26	
ОГСЭ.04.	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	162	2	160		32	27	28	30	26	19
ОГСЭ.05.	Психология общения	ДЗ	32	32					32			
ЕН00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-, 2, 1	190	106	84							
ЕН.01.	Химия	Э	110	50	60		110					
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	ДЗ	32	32			32					
ЕН.03.	Математика	ДЗ	48	24	24		48					
П.00	Профессиональный цикл	1, 17, 14 (7)	3282	1208	918	40						
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-, 8, 2	616	382	234							
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	60	44	16			60				
ОП.02.	Физиология питания	ДЗ	36	30	6		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)											
			Всего занятий	Работа во взаимодействии с преподавателем			I курс			II курс			III курс					
				лекций	лаб. и практ. занятия	курсовых работ (проектов)	1 сем.		2 сем.		3 сем.		4 сем.		5 сем.			
							4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	6 сем.					
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	108	58	50		108											
ОП.04.	Техническое оснащение предприятий общественного питания	Э	82	46	36		82											
ОП.05.	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	32	22	10		32											
ОП.06.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	102	64	38							102						
ОП.07.	Охрана труда	ДЗ	32	24	8		32											
ОП.08.	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	60	20	40					60								
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	48	20								68					
ОП.10.	Организация обслуживания	ДЗ	36	26	10			36										
ПМ.00	Профессиональные модули	1, 9, 12 (7)	2666	826	684	40												
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-, 2, 1(1)	238	52	60													
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	32	22	10				32									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	80	30	50				80									

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)						
			всего занятий	Работа во взаимодействии с преподавателем			I курс		II курс		III курс	
				лекций	лаб. и практ. занятия	курсовых работ (проектов)	I курс		II курс		III курс	
							в т. ч.	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
УП.01	Учебная практика		54						54			
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)		72						72			
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-, 1, 2 (1)	637	195	170	20						
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-, Экмп.	32	22	10				32			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		353	173	160	20			121	232		
УП.02	Учебная практика		72							72		
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	180							180		
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-, 1, 2 (1)	260	92	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)					
			Всего занятий	Работа во взаимодействии с преподавателем в т. ч.			I курс		II курс		III курс	
				лекций	занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-, 2, 2 (1)	354	100	90	20	16 нед.	23,5 нед.	16,5 нед.	24 нед.	16 нед.	23 нед.
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	32	22	10						32	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		178	78	80	20					178	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	72								72	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72								72	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1, 1, 1 (1)	229	147	46							
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ	193	147	46							193
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	3	36									36
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)	-, 1, 2 (1)	728	168	200							

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)																		
			Всего занятий	Работа во взаимодействии с преподавателем			I курс			II курс			III курс											
				лекций	в т. ч. занятия	курсовых работ (проектов)	I курс			II курс			III курс											
							1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	9 сем.	10 сем.	11 сем.	12 сем.	13 сем.					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13												
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	Эксп.	60	30	30		32	28																
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск		308	138	170		308																	
УП.07	Учебная практика	ДЗ	360																					
	Промежуточная аттестация		180																					
ПДП	Преддипломная практика		144																					
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216																					
	Теоретическое обучение		2808	1444	1324	40	576	486	468	504	432	342												
	Всего	1, 33, 15(7)	4464	1444	1324	40	576	846	594	864	576	432												
				дисциплин и МДК			576	486	468	504	432	342												
				учебной практики			-	360	54	108	72	18												
				производств. практики			-	-	72	252	72	108												
				преддипломн. практики			-	-	-	-	-	144												
				экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))			3	2 (1)	2 (1)	3 (2)	2 (1)	3 (2)												
				дифф. зачетов			7	5	7	5	6	3												
				зачетов								1												
				Всего																				
				<p>Государственная итоговая аттестация Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы и демонстрационного экзамена. Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 15 июня по 30 июня (всего 2 нед.) Демонстрационный экзамен с 18 мая по 30 июня (по графику)</p>																				

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

Кабинеты:

1. иностранного языка;
2. социально-экономических дисциплин;
3. математики;
4. микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
5. экологических основ природопользования;
6. технологии кулинарного и кондитерского производства;
7. технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;
8. организации хранения и контроля запасов и сырья;
9. организации обслуживания;
10. безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
11. права и правового обеспечения профессиональной деятельности;
12. предпринимательской деятельности;

Лаборатории:

- 1 химии;
- 2 учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- 3 учебный кондитерский цех.
- 4 информационных технологий в профессиональной деятельности.

Спортивный комплекс:

- 1 спортивный зал;
- 2 открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- 3 стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

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

Заместитель директора
по учебной работе



Л. Ю. Егоршева