

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Чеховский техникум»



«Согласовано»:  
зам. директора  
по учебной работе  
Москвитина О.В.  
« 28 » июня 2020г.



Утверждаю  
Директор ГБПОУ МО  
К.А.Акимов  
« 28 » июня 2020г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Московской области  
«Чеховский техникум»

«Организация обслуживания в общественном питании»

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования -

социально - экономический

# 1. Пояснительная записка

## 1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум» разработан в соответствии с:

1. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413,
2. с учетом 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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259),
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898,
4. Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291,
5. Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 №968);
6. Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;
7. Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
8. Профессиональным стандартом "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

9. Профессиональным стандартом "Пекарь", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
10. Уставом ГБПОУ МО «Чеховский техникум», утвержденного приказом министра образования Правительства Московской области от 21.08.2015г № 4459.

## **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

1.2.1 Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с основной профессиональной образовательной программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, разработанной коллективом педагогических работников образовательной организации на основе ФГОС СПО, установленного законодательством Российской Федерации.

1.2.2. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом по профессии и форме получения образования.

1.2.3. Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей. Максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу. Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

1.2.4. Установлена пятидневная учебная неделя.

1.2.5. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается 45 минут с перерывом не менее 5 минут после каждого часа. Учебное занятие может составлять один или два академических часа. Устанавливаются виды аудиторных занятий: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, самостоятельная работа, учебная практика, лекция, семинар.

1.2.6. Организация практики обучающихся, осваивающих основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования, осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные

профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" и программой практики образовательной организации. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 21 неделя (756 часов), объем производственной практики составляет 30 недель (1080 часов), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 21 недели, реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 1 семестр ПМ. 01 - 3 недели, 3 семестр - ПМ.02 - 5 недель, 5 семестр - ПМ 03 - 2 недели, 6 семестр - ПМ 04 - 3 недели, 7 семестр - ПМ 05 - 5 недель, 8 семестр - ПМ 06 - 2 недели. Производственная практика, в объеме 30 недель, реализуется по каждому из основных видов деятельности предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 4 семестр - ПМ.02 - 7 недель, 6 семестр - ПМ 03 - 4 недели, 6 семестр - ПМ 04 - 4 недели, 8 семестр - ПМ 05- 6 недель, 8 семестр - ПМ 06 - 8 недель. Обязательным условием допуска к производственной практике по профессии является освоение учебной практики в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и предприятиями различных форм собственности.

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный учебный цикл реализуется по естественно-научному профилю. Определены учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Информатика», «Химия», "Биология" (профильные); «Физика», «Обществознание (вкл. экономку и право)», "География", "Экология" (базовые). Учебная дисциплина "Индивидуальный учебный проект", включенная в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций, личностных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой профессии. Занятия по учебной дисциплине "Индивидуальный учебный проект" проводятся в учебных кабинетах и лабораториях общеобразовательных дисциплин и дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной

основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда.

Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного учебного цикла (180 часов), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 40 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 38 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

#### **1.4. Формирование вариативной части ППКРС**

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей, а также на введение общепрофессиональных учебных дисциплин "Информационные технологии в профессиональной деятельности", на формирование дополнительных профессиональных компетенций в рамках дополнительного профессионального модуля ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

#### **1.5. Порядок аттестации обучающихся**

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формы промежуточной аттестации указаны в Плане учебного процесса (раздел 3) учебного плана.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

учебных дисциплин и профессиональных модулей,  
 выносимых на экзамены по курсам

№	Курс	Общеобразовательный цикл	Профессиональный цикл
1	1		1. ПМ 01. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; 2. ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров;
2	2		1. ПМ. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3	3	1. Русский язык. 2. Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия; 3. Физика; 4. Химия	1. ПМ 03. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; 2. ПМ 04. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
4	4		1. ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ; 2. ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

## 2 Сводные данные по бюджету времени (43.01.09) профессия Повар, кондитер

Курс ы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практик а	Производст венная практика	Промежуточ ная аттестация	Государств енная (итоговая) аттестация	Каникул ы	Всего (по курсам)
I	35	3	2	1	-	11	52
II	27,5	5,5	7	1	-	11	52
III	26	5	7	3	-	11	52
IV	16,5	7,5	14	1	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>105</b>	<b>21</b>	<b>30</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>
	<b>3780</b>	<b>51/1836</b>		<b>216 ч</b>	<b>72 ч</b>		<b>5904</b>

### 3. План учебного процесса (профессия повар, кондитер – 3г 10мес.) ПК - 71

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
				самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам/триместрам (часов в семестр)							
						Теоретическое обучения	лаб. и практ. занятий				1 сем. 17 нед	2 сем. 24 нед	3 сем. 17 нед	4 сем. 24 нед	5 сем. 17 нед	6 сем. 24 нед	7 сем. 17 нед	8 сем. 24 нед
	<b>Объем образовательной программы</b>	<b>/33/11</b>	<b>5904</b>	<b>76</b>	<b>5540</b>	<b>1831</b>	<b>3709</b>				<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
О.00	Общеобразовательный цикл	<b>5/14/4</b>	<b>2052</b>		<b>2052</b>	<b>854</b>	<b>1198</b>				<b>266</b>	<b>568</b>	<b>306</b>	<b>308</b>	<b>264</b>	<b>232</b>	<b>85</b>	<b>23</b>
ОУД. 00	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины базовые</b>	<b>5/9/3</b>	<b>1521</b>		<b>1521</b>	<b>654</b>	<b>867</b>				<b>266</b>	<b>442</b>	<b>225</b>	<b>246</b>	<b>230</b>	<b>112</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
ОУД. 01	Русский язык	-/-/-/-/э	114		114	46	68		12	6	27	25	17	16	19	10	-	-
ОУД .02	Литература	-/-/-/-/дз	171		171	69	102				17	42	17	32	34	29	-	-
ОУД. 03	Иностранный язык	-/-/-/-/дз	171		171	0	171				51	42	17	32	29	-	-	-
ОУД. 04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-/-/-/-/э	228		228	92	136		12	6	51	63	34	32	34	14	-	-
ОУД .05	История	-/-/-/-/дз	171		171	115	56				17	42	25	32	34	21	-	-
ОУД .06	Физическая культура	з/з/з/з/з/ /	171		171	11	160				34	42	34	32	29	-	-	-
ОУД. 07	Основы безопасности жизнедеятельности	-/дз	72		72	56	16				34	38	-	-	-	-	-	-
ОУД .08	Физика	-/-/-/-/э	108		108	44	64		12	6	-	42	17	32	17	-	-	-
ОУД. 09	Обществознание (вкл. экономику и право)	дз/-/дз/дз	171		171	117	54				35э	64	34	38п	-	-	-	-
ОУД. 10	География	-/-/дз	72		72	52	20				-	42	30	-	-	-	-	-
ОУД. 11	Экология	-/-/-/-/дз	72		72	52	20				-	-	-	-	34	38	-	-



	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины профильные</b>	<b>-/2/1</b>	<b>351</b>		<b>351</b>	<b>130</b>	<b>221</b>				<b>-</b>	<b>126</b>	<b>81</b>	<b>62</b>	<b>34</b>	<b>48</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
ОУД.12	Информатика	-/-/дз	108		108	9	99				-	42	34	32	-	-	-	-
ОУД.13	Химия	-/-/-/э	171		171	69	102		12	6	-	42	17	30	34	48	-	-
ОУД.14	Биология	-/-/дз	72		72	52	20				-	42	30	-	-	-	-	-
<b>УД.00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	<b>-/3/-</b>	<b>180</b>		<b>180</b>	<b>70</b>	<b>110</b>				<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>85</b>	<b>23</b>
УД.01	Литературное краеведение	-/-/дз	94		94	34	60				-	-	-	-	-	32	39	23
УД.02	Индивидуальный учебный проект	-/-/-/дз	40		40	8	32				-	-	-	-	-	40	-	-
УД.03	Эффективное поведение на рынке труда	-/-/дз	46		46	28	18				-	-	-	-	-	-	46	-
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>2/8/1</b>	<b>706</b>	<b>28</b>	<b>678</b>	<b>292</b>	<b>386</b>				<b>97/5</b>	<b>188</b>	<b>68</b>	<b>66</b>	<b>68</b>	<b>62</b>	<b>91</b>	<b>61</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-/дз	72	3	69	32	37				33/1	36/2	-	-	-	-	-	-
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-/э	90	4	86	42	44		12	6	32/2	54/2	-	-	-	-	-	-
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/дз	82	4	78	46	32				32/2	46/2	-	--	-	-	-	-
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-/-/дз	62	3	59	31	28				-	-	32/2	27/1	-	-	-	-
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-/-/-/дз	62	3	59	32	27				-	-	-	-	32/2	27/1	-	-
ОП.06	Охрана труда	-/дз	46	2	44	26	18				-	44/2	-	-	-	-	-	-
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-/дз	72	3	69	38	31				-	-	-	-	-	-	49/2	20/1
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-/-/дз	72	3	69	36	33				-	-	33/1	36/2	-	-	-	-
ОП.09	Физическая культура	-/-/-/дз	80	-	80	4	76				-	-	-	-	-	-	40	40
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/-/-/дз	68	3	65	5	60				-	-	-	-	33/1	32/2	-	-

<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>6/11/6</b>	<b>2858</b>	<b>48</b>	<b>2810</b>	<b>685</b>	<b>2125</b>			<b>237/7</b>	<b>72</b>	<b>231/7</b>	<b>449/5</b>	<b>272/8</b>	<b>455/7</b>	<b>425/11</b>	<b>669/3</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2858</b>	<b>48</b>	<b>2810</b>	<b>685</b>	<b>2125</b>			<b>237/7</b>	<b>72</b>	<b>231/7</b>	<b>449/5</b>	<b>272/8</b>	<b>455/7</b>	<b>425/11</b>	<b>669/3</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	Э (кв)	<b>316</b>	<b>7</b>	<b>309</b>	<b>97</b>	<b>212</b>		8	12	<b>237/7</b>	-	-	-	-	-	-
МДК.0 1.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	дз	52	2	50	34	16				50/2	-	-	-	-	-	-
МДК.0 1.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	дз	102	5	97	63	34				97/5	-	-	-	-	-	-
<i>УП.01</i>	Практическая подготовка (Учебная практика)	дз	90		90	-	90				90	-	-	-	-	-	-
<i>ПП.01</i>	Практическая подготовка (Производственная практика)	-/з	72		72	-	72				-	72	-	-	-	-	-
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	Э (кв)	<b>692</b>	<b>12</b>	<b>680</b>	<b>167</b>	<b>513</b>		10	12	-	-	<b>231/7</b>	<b>449/5</b>	-	-	-
МДК.0 2.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-/-/-дз	64	3	61	39	22				-	-	32/2	29/1	-	-	-
МДК.0	Процессы	-/-/-дз	178	9	169	128	41				-	-	97/5	72/4	-	-	-

2.02	приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																	
УП.02	Практическая подготовка (Учебная практика)	-/-/-/дз	198		198		198				-	-	102	96	-	-	-	-
ПП.02	Практическая подготовка (Производственная практика)	-/-/-/з	252		252		252				-	-	-	252	-	-	-	-
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	Э (кв)	<b>424</b>	<b>8</b>	<b>416</b>	<b>128</b>	<b>288</b>		10	12	-	-	-	-	<b>272/8</b>	<b>144</b>	-	-
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/-/дз	52	2	50	36	14				-	-	-	-	50/2	-	-	-
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/-/дз	126	6	120	92	28				-	-	-	-	120/6	-	-	-
УП.03	Практическая подготовка (Учебная практика)	-/-/-/-/дз	102		102		102				-	-	-	-	102	-	-	-
ПП.03	Практическая подготовка (Производственная практика)	-/-/-/-/-/з	144		144		144				-	-	-	-	-	144	-	-
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к</b>	Э (кв)	<b>318</b>	<b>7</b>	<b>311</b>	<b>83</b>	<b>228</b>		10	12	-	-	-	-	-	<b>311/7</b>	-	-



	кондитерских изделий																	
УП.05	Практическая подготовка (Учебная практика)	-/-/-/-/-/-/дз	204	-	204	-	204				-	-	-	-	-	-	204	-
ПП.05	Практическая подготовка (Производственная практика)	-/-/-/-/-/-/з	216	-	216	-	216				-	-	-	-	-	-	-	<b>216</b>
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни</b>	Э (кв)	<b>456</b>	<b>3</b>	<b>453</b>	<b>47</b>	<b>406</b>	8	12									<b>453/3</b>
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	-/-/-/-/-/-/дз	84	3	81	47	34				-	-	-	-	-	-	-	81/3
УП.06	Практическая подготовка	-/-/-/-/-/-/дз	84		84		84				-	-	-	-	-	-	-	84
ПП.06	Производственная практика	-/-/-/-/-/-/з	288		288		288				-	-	-	-	-	-	-	288
	Промежуточная аттестация		<b>216</b>					<b>114</b>	<b>102</b>			<b>36</b>		<b>36</b>		<b>108</b>		<b>36</b>
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>72</b>															<b>72</b>
											<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
<b>Консультации</b> по 4 часа на одного обучающегося											522	756	510	480	510	420	408	240
<b>Государственная итоговая аттестация</b>											90	-	102	96	102	84	204	84
1. Выпускная практическая квалификационная работа с 17.06.21 по 22.06.21г.											-	72	-	252	-	252	-	504
2. Защита письменной экзаменационной работы с 24.06.21. по 28.06.21. (1 нед.)											-	2	-	2	-	6	-	2
											4	5	3	7	4	7	4	4
											-	2	-	2	1	2	1	2

#### **4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

<b>Кабинеты: №</b>	<b>Наименование</b>
1.	деловой культуры;
2.	бухгалтерского учета;
3.	социально-экономических дисциплин;
4.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
5.	экологических основ природопользования;
6.	товароведения продовольственных товаров;
7.	санитарии и гигиены;
8.	безопасности жизнедеятельности.
9.	
<b>Лаборатории:</b>	
1.	учебная кухня ресторана
2.	учебный кондитерский цех
<b>Спортивный комплекс:</b>	
	Спортивный зал
	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный)
<b>Залы:</b>	
1.	Библиотека, читальный зал
2.	Актовый зал