

Главное управление образования и молодежной политики Алтайского края
Красное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Благовещенский профессиональный лицей»



Директор КГБ ПОУ «Благовещенский
профессиональный лицей»
Г.В. Залевский
«*Г.В. Залевский*» 2014г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии среднего профессионального образования

260807.01 Повар, кондитер

Квалификация повар 3,4 разряда;
кондитер 3,4 разряда

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения 2 года 5 мес.
На базе основного общего образования.

Профиль получаемого профессионального образования –
социально-экономический

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план профессионального образовательного учреждения «Благовещенский профессиональный лицей» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 г, утв. Министерством юстиции (№ 29749 от 20 августа 2013 г.) **260807.01 Повар, кондитер**, базисного учебного плана (далее – БУП), рабочих программ профессиональных модулей и дисциплин:

- ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
- ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места;
- ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности;
- ОП.05. Безопасность жизнедеятельности;
- ОП.06. Основы бизнеса и предпринимательской деятельности;
- ОП.07. Калькуляция и учет в общественном питании;
- ОП.08 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания;
- ОП.09 Особенности национальной кухни;
- ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов;
- ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- ПМ.03 Приготовление супов и соусов;
- ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы;
- ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок;
- ПМ.07 Приготовление сладких блюд и закусок;
- ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- ФК.00 Физическая культура;
- Учебная практика;
- Производственная практика;
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ; закон Алтайского края «Об образовании в Алтайском крае», принятый Постановлением Краевого Совета народных депутатов от 29.11.2004г. №4323;
- на основании Устава профессионального образовательного учреждения;
- положения об образовательном учреждении среднего профессионального образования;
- положение об организации и проведении учебной практики;
- положение об организации и проведении производственной практики;
- типовое положение об учреждении СПО;
- перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования от 29.10.2013г. №1199;
- положение об итоговой аттестации;
- положение о промежуточной аттестации; СанПиН, для общеобразовательной подготовки – Рекомендации по реализации среднего общего образования в профессиональных образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным

планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007г.№03-1180), приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования», приказ Минобрнауки России от 09.02.1998 №322 «Об утверждении Базисного учебного плана общеобразовательных учреждений РФ».

Образовательный процесс строится с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и ориентирован на расширение возможностей обучающихся в профессиональном самоопределении, повышении квалификации, специальной, физической и общекультурной подготовке выпускников и включает теоретическое обучение, учебную практику (производственное обучение), производственную практику и воспитательную работу с обучающимися. Теоретическое обучение проводится в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных рабочих, продолжительность урока 45 минут с перерывом 10 минут после каждого урока. После 4 урока устанавливается перерыв для приема пищи 40 минут. Уроки, сдвоенные по всем предметам, кроме уроков физической культуры в залах. Последовательность и чередование уроков в каждой группе определяется расписанием занятий. Учебная неделя в образовательном учреждении включает 6 рабочих (учебных) дней.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу в год, всего на весь курс обучения консультации предусмотрены в объеме 250 часов. Определены формы проведения консультаций (индивидуальные, групповые, устные и письменные).

Консультативные занятия включают в себя консультации по учебным дисциплинам (текущие), консультации к экзаменам, итоговой аттестации, консультирование и проверку письменных экзаменационных работ.

Образовательным учреждением практикуется проведение уроков теоретического обучения и практических занятий с привлечением специалистов из хозяйств, с которыми заключены договора о сотрудничестве. Вследствие чего повышается качество знаний обучающихся, расширяются взаимосвязи образовательного учреждения с работодателями, оказывает влияние на постоянное обновление программ и адаптацию обучающихся во время прохождения производственной практики.

Общеобразовательный цикл

В соответствии с лицензией (серия А №0000971 рег.№955 от 23 декабря 2011г.) образовательное учреждение реализует общеобразовательную подготовку обучающихся на базе основного общего образования. До введения в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования общеобразовательная подготовка в пределах образовательных программ среднего профессионального образования (далее - СПО) осуществляется в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденными приказом Минобрнауки России от 9 марта 2004 г. № 1312.

Образовательное учреждение самостоятельно определяет сочетание базовых и профильных общеобразовательных учебных предметов (профиль) в соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО. Срок общеобразовательной подготовки в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО составляет 57 недель. С учетом этого срок обучения по основной профессиональной образовательной программе СПО увеличивается на 73

недели, включая 57 недель - теоретическое обучение, 3 недели - промежуточная аттестация, 13 недель - каникулы. Полученные при изучении общеобразовательных учебных предметов умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов основной профессиональной образовательной программы СПО.

Общеобразовательная подготовка ведется в профессиональном образовательном учреждении в основном на первом и втором курсах, на третьем курсе преподаются предметы обществознание, биология и физическая культура. Профессия 260807.01 Повар, кондитер относится к социально-экономическому профилю. Предметы, которые изучаются на профильном уровне: математика и право. Предмет «Информатика» изучается как базовый предмет.

На уроках иностранного языка и информатики деление на две подгруппы происходит при наличии 20 обучающихся в группе (Приказ от 9 марта 2004 г. №1312 «Об утверждении Федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»).

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, третий час игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях.

На освоение общеобразовательной подготовки учебным планом предусмотрено 2052 часа аудиторной нагрузки. Курс «Обществознание» увеличен на 57 часов в связи с добавлением тем: «Электронные деньги», «Бюджетная система Российской Федерации. Доходы и расходы: навыки планирования», «Формирование государственного бюджета в Российской Федерации и его исполнение» (пункт 4,5 протокола совещания у Министра РФ М.А. Абызова от 21.04.2014г №АМ-ПЗ6-37пр «О календарном плане рабочей группы по развитию проекта «Бюджет граждан» в 2014 году»).

По общеобразовательным предметам учебным планом ППКРС предусмотрены письменные экзамены по предметам «Русский язык», «Математика» и устный экзамен по предмету «Право».

Профессиональный цикл

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся на своих занятиях преподаватель применяет элементы новых педагогических технологий с применением электронных образовательных ресурсов, игровые, ролевые технологии, обучение в команде, технология «дебаты», технология «метод проектов», кейс – технология, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой. Деление группы на две подгруппы при проведении лабораторных и практических занятий по междисциплинарному курсу, специальным дисциплинам происходит при наличии 24 обучающихся в группе с целью повышения качества подготовки обучающихся (Приказ №464 от 14 июня 2013г «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», а также рекомендаций Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края от 11.09.2014г №413). Для организации лабораторных работ преподавателем разрабатываются технологические карты, используемые для приготовления блюд.

Учебная практика

Учебная практика проводится в оборудованном кулинарном цехе под руководством мастера производственного обучения. Деление группы на две

подгруппы происходит при наличии 24 обучающихся. Занятие проводится в соответствии с расписанием.

Производственная практика

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания района под руководством руководителей подразделений на основании договора и детальной программы, разработанной в лицее. Контроль за работой обучающихся осуществляет мастер производственного обучения.

Социальные партнеры, с которыми заключены договора о прохождении производственной практики:

ГУППЗ «Новый путь»; СПК «Тельманский», СПК «Орлеанский», ИП Петренко И.Г., ЧП «Кора», ПО «Маркет». Итоговой аттестацией прохождения производственной практики является дифференцированный зачет.

Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть образовательной программы формируется следующим образом:

Из вариативной части по 32 часа выделены на учебные дисциплины ОП.06 Основы бизнеса и предпринимательской деятельности, ОП.07 Калькуляция и учет, ОП.08 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. 48 часов добавлены на ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час
		(часы обязательной части ОПОП + часы вариативной части ОПОП)	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	232ч+152ч=384ч	160ч+ 96ч=256ч
П.00	Профессиональный цикл	100ч+50ч=150ч	52ч +48ч=100ч
ПМ.00	Профессиональные модули	100ч+50ч=150ч	52ч +48ч=100ч
ПМ.08	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий», обучающийся должен: иметь практический опыт: приготовления изделий с современными элементами оформления уметь: пользоваться новыми технологиями в приготовлении изделий знать: таблицу взаимозаменяемости сырья	100ч+50ч=150ч	52ч +48ч=100ч
МДК 08.01	В результате изучения вариативной части МДК «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и	100ч+50ч=150ч	52ч +48ч=100ч

	<p>кондитерских изделий», обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>приготовления изделий с современными элементами оформления</p> <p>уметь: пользоваться новыми технологиями в приготовлении изделий</p> <p>знать: таблицу взаимозаменяемости сырья</p>		
--	---	--	--

Формы проведения промежуточной и итоговой аттестации

Промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающегося и ее корректировку и проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки выпускника требованиям к результатам освоения ППКРС, наличия умений самостоятельной работы.

После изучения учебных дисциплин и каждого междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация обучающихся в форме дифференцированного зачета для учебных дисциплин за счет часов, предусмотренных на освоение учебной дисциплины и экзамена для МДК. Дифференцированный зачет может быть проведен в устной форме, выполнен в форме реферата или решения ситуационных задач, подтверждающих профессиональную компетентность обучающихся. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений создается фонд оценочных средств.

На первом курсе по междисциплинарным курсам 01.01- 04.01 проводится комплексный экзамен. на втором курсе – по МДК05.01-МДК07.01., на третьем курсе по МДК08.01 экзамен. По окончании профессионального модуля проводится квалификационный экзамен. По общеобразовательным предметам учебным планом ППКРС предусмотрены письменные экзамены по предметам «Русский язык», «Математика» и устный экзамен по предмету «Право».

Оценочные материалы для Государственной (итоговой) аттестации разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей. Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, сложность работы должна быть не ниже разряда по профессии, предусмотренного ФГОС (СПО). По окончании обучения и успешной сдачи Государственной (итоговой) аттестации выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация основных профессиональных образовательных программ должна обеспечиваться доступом

каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся, должны быть обеспечены доступом к сети Интернет. Проверка письменных экзаменационных работ осуществляется из расчета 2 часа на 1 обучающегося (рекомендации Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края от 11.09.2014г).

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
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	33 недели	2 недели 4 дня	3 недели 2 дня	1 неделя	0	11 недель	51 неделя
II курс	32 недели 3 дня	2 недели 5 дней	2 недели 4 дня	2 недели	0	11 недель	51 неделя
III курс	9 недель 3 дня	3 недели 4 дня	5 недель 5 дней		1 неделя	2 недели	22 недели
Итого	75 недель	9 недель 1 день	11 недель 5 дней	3 недели	1 неделя	24 недели	124 недели

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование индекса, раздела, дисциплины, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	2 з/ 10 дз/ 3 з	4	3053	1001	2052	1967	85	425	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
											Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
											максимальная	Самостоятельная работа	всего	Обязательная аудиторная		I курс		II курс
в том числе:	лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.										
1			3	4	5	6	7	8	9	10	11	12						
0.00	Общеобразовательный цикл Базовые учебные дисциплины																	
ОДБ.01	Русский язык		«-, -, Э»	105	35	70	70	0	16	24	14	16	0	0				
ОДБ.02	Литература		«-, ДЗ, -»	315	105	210	210	0	44	64	47	55	0	0				
ОДБ.03	Иностранный язык		«-, ДЗ, -»	315	105	210	210	0	39	67	39	65	0	0				
ОДБ.04	История		«-, ДЗ, -»	210	70	140	140	0	39	34	27	40	0	0				
ОДБ.05	Обществознание		«-, ДЗ, -»	190	63	127	127	0	0	0	0	0	70	57				
ОДБ.06	Химия		«-, ДЗ, -»	105	35	70	61	9	32	3	35	0	0	0				
ОДБ.07	Биология		«-, ДЗ, -»	105	35	70	70	0	0	0	32	38	0	0				
ОДБ.08	Физическая культура		«3, -, -»	291	81	210	210	0	34	46	34	51	45	0				
ОДБ.09	Информатика и ИКТ		«-, ДЗ, -»	105	35	70	10	60	20	19	7	24	0	0				
ОДБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности		«3, -, -»	105	35	70	70	0	20	10	20	20	0	0				
ОДБ.11	География		«-, ДЗ, -»	105	35	70	70	0	0	0	0	0	70	0				
ОДБ.12	Физика		«-, ДЗ, -»	210	70	140	124	16	39	39	40	22	0	0				
ОДБ.13	Экономика		«-, ДЗ, -»	52	17	35	35	0	0	0	0	35	0	0				
	Профильные учебные дисциплины		«-, -, 2»															
ОДП.14	Математика		«-, -, Э»	630	210	420	420	0	103	99	93	125	0	0				
ОДП.15	Право		«-, -, Э»	210	70	140	140	0	39	50	29	22	0	0				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		4/40	384	128	256	130	126	48	80	48	80	0	0				
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		3	48	16	32	16	16	16	16	0	0	0	0				
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		ДЗ	48	16	32	18	14	16	16	0	0	0	0				
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места продовольственных товаров		ДЗ	48	16	32	16	16	16	16	0	0	0	0				
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		3	48	16	32	16	16	0	16	16	16	0	0				

Индекс	Наименование индексов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, предметы	Формы промежуточной аттестации	максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						
					всего	в том числе:		I курс		II курс		III курс			
						Лекций, уроков	лаб. И практ. Занятий	1 сем. нед.	2 сем. нед.	3 сем. нед.	4 сем. нед.	5 сем. нед.	6 сем. нед.		
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	1	48	16	32	16	16	16	0	0	0	0	0	0	0
ОПД.06	Экономика бизнеса и предпринимательской деятельности	3	48	16	32	16	16	0	0	16	16	0	0	0	
ОПД.07	Кулинария и учет в общественном питании	ДЗ	48	16	32	16	16	0	0	16	16	0	0	0	
ОПД.08	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	ДЗ	48	16	32	16	16	0	0	0	0	32	0	0	
П.00	Профессиональный цикл	16/5/3	1290	178	1112	198	158	139	221	147	163	427	15	15	
ПМ.00	Профессиональные модули	16/5/3	1290	178	1112	198	158	139	221	147	163	427	15	15	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	0/3/-	102	24	78	36	12	78	0	0	0	0	0	0	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	72	24	48	36	12	48	0	0	0	0	0	0	
УП.01	Учебная практика	ДЗ	12	0	12	0	0	12	0	0	0	0	0	0	
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	18	0	18	0	0	18	0	0	0	0	0	0	
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	0/3/-	126	16	110	16	16	61	49	0	0	0	0	0	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	48	16	32	16	16	32	0	0	0	0	0	0	
УП.02	Учебная практика	ДЗ	36	0	36	0	0	29	7	0	0	0	0	0	
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	42	0	42	0	0	42	0	0	0	0	0	0	
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	0/3/-	114	16	98	16	16	0	98	0	0	0	0	0	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	48	16	32	16	16	0	32	0	0	0	0	0	
УП.03	Учебная практика	ДЗ	30	0	30	0	0	0	30	0	0	0	0	0	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	0/2/1	90	16	74	16	16	0	74	0	0	0	0	0	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Э	48	16	32	16	16	0	32	0	0	0	0	0	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	18	0	18	0	0	0	18	0	0	0	0	0	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	24	0	24	0	0	0	24	0	0	0	0	0	

ПМ.05	Приготовление блинд из мяса и домашней птицы	0/3/-	138	24	114	32	16	0	0	78	36	0	0
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блинд из мяса и домашней птицы	ДЗ	72	24	48	32	16	0	0	48	0	0	0
УП.05	Учебная практика	ДЗ	36	0	30	0	0	0	0	30	0	0	0
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	30	0	36	0	0	0	0	0	36	0	0
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блинд и закусок	0/3/0	144	16	128	16	16	0	0	69	59	0	0
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блинд и закусок	ДЗ	48	16	32	16	16	0	0	32	0	0	0
УП.06	Учебная практика	ДЗ	54	0	54	0	0	0	0	37	17	0	0
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	42	0	42	0	0	0	0	0	42	0	0
ПМ.07	Приготовление сладких блинд и напитков	0/2/1	84	16	68	16	16	0	0	0	68	0	0
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блинд и напитков	Э	48	16	32	16	16	0	0	0	32	0	0
УП.07	Учебная практика	ДЗ	18	0	18	0	0	0	0	0	18	0	0
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	18	0	18	0	0	0	0	0	18	0	0
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	02/1	492	50	442	50	50	0	0	0	0	427	15
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	150	50	100	50	50	0	0	0	100	0	0
УП.08	Учебная практика	ДЗ	132	0	132	0	0	0	0	0	0	132	0
ПП.08	Производственная практика	ДЗ	210	0	210	0	0	0	0	0	0	195	15
ФК.00	Физическая культура	3	72	36	36	6	30	0	0	36	0	0	0
Всего			4799	1343	3456	2301	399	612	792	612	756	612	72
Промежуточная аттестация								1 неделя			2 недели		1 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация												
						Всего							
							Дисциплины и МДК	553	635	545	625	285	72
							Учебной практик и	41	55	67	35	132	-
							Производственной практик и	18	102	-	96	195	15
							ЭКЗАМЕНОВ	-	1	-	4	-	1
							Дифф.зачетов	3	10	4	10	2	2
							зачетов	-	3	-	3	1	-

Консультации- 250 часов
 Государственный экзамен по предметам: математика, русский язык, право
 Итоговая аттестация: защита письменной экзаменационной работы, выполнение практической квалификационной работы.

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер

№	Наименование
1	Кабинет «Технология кулинарного производства»
2	Кабинет «Технология кондитерского производства»
3	Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»
4	Лаборатория «Технического оснащения и организации рабочего места»
5	Учебный кулинарный цех
6	Учебный кондитерский цех
7	Спортивный комплекс: спортивный зал, открытая спортивная площадка с элементами полосы препятствий, стрелковый тир.
8	Залы: библиотека, читальный зал.