

УТВЕРЖДЕНО

Приказом ГБПОУ РХ ЧТТиС

от «31» августа 2017 г. № 201

### **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена *Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»* по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
по программе базовой подготовки

Квалификация: **Техник-технолог**

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса» разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег.№ 33234 от 23 июля 2014г.), в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; 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"; письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 « О направлении доработанных рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»; приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. №413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"; приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464"; приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ"; приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"; приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов"; приказом Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов"; письмом Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования", уставом техникума.

### 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- начало занятий с 01.09.2017.;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность занятий – 45 минут и группировка занятий парами;
- максимальный объём нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы,

- максимальный объём аудиторной нагрузки - 36 академических часов в неделю,
- перерыв между парами -10 минут, перерыв на обед - 20 минут,
- учебные группы для проведения практических занятий могут делиться на подгруппы не менее 8 человек в каждой;
- общий объём каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счёт различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях)
- текущий контроль знаний по дисциплинам осуществляется в пределах учебного времени, отведённого на соответствующую дисциплину в форме накопительных систем оценивания, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Результатом текущего контроля является оценка теоретических и практических знаний студентов, которую преподаватель выставляет в журнал в течение семестра. Целью контроля является своевременное определение полноты и прочности теоретических и практических знаний по дисциплине. Выставляются следующие оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно",
- учебная практика может проводиться рассредоточено и концентрированно при изучении профессионального модуля. Производственная практика проводится концентрированно после изучения профессионального модуля. Учебная, производственная и преддипломная практики проводятся в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. Учебная практика может проводиться как на базе техникум, так и на предприятиях и организациях по профилю получаемой профессии, производственная и преддипломная практика проходят на предприятиях и организациях по профилю получаемой профессии на основании заключённых договоров с работодателями и согласно приказа о допуске к прохождению практики. Formой отчётности студентов по практике является дневник, отчёт по практике;
- изучение профессиональных модулей осуществляется параллельно;
- каждый обучающийся обеспечивается необходимыми информационными ресурсами, используемыми в образовательном процессе: литературой учебной и дополнительной, электронными учебниками и пособиями, наглядными материалами, методическими указаниями и материалами по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и производственной практике, доступом к базам данных и библиотечным фондам, доступом к сети Интернет.
- консультации предусматриваются в объёме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Консультации могут быть групповые, индивидуальные. В основном, консультации проводятся в устной форме, реже в письменной;
- учебно-полевые сборы (35 часов) проводятся в период обучения;
- увеличение времени на самостоятельную работу до 100% по физической культуре обусловлено требованием увеличения занятий до 3-х часов в неделю (приказ Министерства образования и науки РФ от 12.08.2010 №13-51-99/14 "О внесении третьего дополнительного часа физической культуры в образовательных учреждениях в 2011 г.");
- Практикоориентированность составляет 63,7%.

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 « О направлении доработанных рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования». Для специальности рекомендован естественнонаучный профиль подготовки. Обучение по дисциплинам общеобразовательного цикла осуществляется на 1 и 2 курсах.

На Основы безопасности жизнедеятельности отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2009 № 241); на физическую культуру - три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 № 889). В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы составляет 52 недели. Выбраны дополнительные

учебные дисциплины: Краеведение - 39 часов. В период освоения общеобразовательных программ предусмотрено выполнение каждым студентом индивидуального проекта (в учебном плане предусмотрено 30 часов самостоятельной работы) по профильным учебным дисциплинам. Индивидуальный проект выполняется по выбранной студентом дисциплине согласно учебному плану. Темы индивидуальных проектов выбираются самостоятельно обучающимся по согласованию с преподавателем профильной дисциплины. Обучающимся пишется заявление о выборе профильной дисциплины и темы для индивидуального проекта. На группу составляется график выполнения обучающимися индивидуального проекта.

#### **1.4. Формирование вариативной части ОПОП**

Техникум ввёл в счёт вариативной части ОПОП учебную дисциплину ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности в объеме 36 часов во исполнение пунктов 4, 5, 6 и подпункта «а» пункта 8 раздела II протокола совещания у Министра Российской Федерации М.А. Абызова от 21.04.2014 № АМ-ПЗ6-37пр «О календарном плане рабочей группы по развитию проекта «Бюджет граждан в 2014 году» Министерством образования и науки Российской Федерации совместно с Экспертным советом при Правительстве Российской Федерации и письмом № 229/02-01 от 29.08.2014.

Необходимость увеличения объема часов общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части ОПОП вызвана запросом работодателей на результаты освоения ОПОП, не предусмотренные ФГОС. Техникум проводил работу с работодателями с учётом Постановления Правительства РФ от 24 декабря 2008 г. № 1015 «Правила участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования».

В результате проведённого опроса выявлено, что работодателю целесообразно получить специалиста, грамотно разбирающегося в современных технологических процессах, нестандартных методах и способах выполнения профессиональных задач, находить инновационные решения выполнения этих задач и квалификационных требований. Работодателями были даны рекомендации в части внедрения современных востребованных технологий — приготовление суши, роллов. Техникум приобрёл для приготовления данного вида продукции необходимые инструменты, два преподавателя прошли курсы повышения квалификации по соответствующему направлению. С помощью анкетирования были определены умения, знания, практический опыт, которыми должны обладать будущие выпускники данного профиля подготовки для работы на конкретных предприятиях. Умения, знания, практический опыт были учтены при разработке рабочих учебных программ по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям и при разработке контрольных оценочных средств.

**Таблица - Распределение часов вариативной части**

Название дисциплины, профессиональных модулей	Учебная нагрузка обучающихся (час)			
	макси- мальная	самостоятель- ная учебная работа	Ауди- -торная	в т.ч. практ.
<b>ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально- экономический цикл</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>6</b>
ОГСЭ 05 Основы бюджетной грамотности	54	18	36	6
<b>ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>144</b>	<b>48</b>	<b>96</b>	<b>16</b>
ОП 01 Микробиология, санитария, гигиена в пищевом производстве	30	10	20	
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	60	20	40	10
<b>П.00 Профессиональный цикл</b>	<b>1098</b>	<b>366</b>	<b>732</b>	<b>338</b>
ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	<b>84</b>	<b>28</b>	<b>56</b>	<b>20</b>
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;	<b>120</b>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>30</b>
МДК 02. 01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	<b>189</b>	<b>63</b>	<b>126</b>	<b>40</b>
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции				
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<b>72</b>	<b>24</b>	<b>48</b>	<b>52</b>
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;	<b>79</b>	<b>23</b>	<b>46</b>	<b>16</b>
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов				
ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар и 12901 Кондитер	<b>559</b>	<b>183</b>	<b>376</b>	<b>180</b>
МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд	333	111	222	104
МДК 07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	226	72	154	76
<b>Итого вариативная часть</b>	<b>1296</b>	<b>432</b>	<b>864</b>	<b>360</b>

### 1.5. Порядок аттестации обучающихся

- промежуточная аттестация проводится на каждом курсе, по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю учебного плана, учебной и производственной практике в форме: дифференцированного зачёта, комплексного дифференцированного зачёта, экзамена, квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится по профессиональным модулям по завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождению всех видов практики, предусмотренных в модуле. Экзамены могут проводиться рассредоточено и концентрированно в рамках календарной недели. На 1-ом, 2-ом, 3-ем курсе запланировано по две недели промежуточной аттестации, на 4-ом курсе - одна неделя. Организация промежуточной аттестации подобным образом обусловлена последовательностью изучения дисциплин и проведением учебных и производственных практик;

дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный, оцениваются: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно"; зачет - "зачтено";

учебным планом предусмотрено выполнение 3-х курсовых работ по МДК 03.01 Технология приготовления сложной кулинарной продукции (3 курс), МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (4 курс) и по МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации (4 курс). Время, отведённое на выполнение курсовой работы, обозначено в учебном плане. Курсовая работа проводится за счёт объёма времени, отведённого на изучение дисциплины.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде защиты дипломной работы. Порядок её подготовки и проведения определяется Приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 " Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ РХ ЧТТиС утвержденным директором техникума. Подготовка и защита выпускной квалификационной работы проводится в сроки, обозначенные учебным планом и согласно составленному расписанию. Для защиты выпускной квалификационной работы создаётся государственная экзаменационная комиссия из числа работодателей, представителей других учебных заведений и преподавателей техникума.

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курсы	Обучение по дисциплинам по междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии или специальности СПО	Преддипломная (для специалистов среднего звена)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>I курс</b>	39	0	0		2		11	52
<b>II курс</b>	34	5	1		2		10	52
<b>III курс</b>	28	7	4		2		И	52
<b>IV курс</b>	19	4	7	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	120	16	12	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 (вкл. обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в том числе лаб. и практических занятий	в т. ч. курсовых работ (проектов)	семестры							
								недели							
								1	2	3	4	5	6	7	8
17	22	17	22	16	23	16,5	13,5								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.ОО	Общеобразовательный цикл	о/10д4	2076	672	1404	378	0	274	405	317	372	36			
ОУД.ОО	Базовые дисциплины	0,/7д1/2э	1667	543	1124	278	0	232	313	233	310	36			
ОУД.01	Русский язык и литература	•-/Э	293	98	195			41	56	41	57				
ОУД.02	Иностранный язык	'-/ДЗ	175	58	117	117		24	34	24	35				
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	'-/Э	234	78	156			32	46	32	46				
ОУД.04	История	'-/ДЗ	176	59	117			24	34	24	35				
ОУД.05	Обществознание (вкл. экономику и право)	'-/ДЗ	162	54	147			32	46	32	37				
О УД. 06	География	ДЗ	108	36	72	16				36	36				
ОУД.07	Экология	Дз	54	18	36	6						36			
ОУД.08	Физика	'-/ДЗ	146	49	97	20		20	28	20	29				
О УД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	'-/ДЗ	105	35	70	10		35	35						
ОУД.Ю	Физическая культура	з/дз	175	58	117	109		24	34	24	35				
ОУД.ОО	Профильные дисциплины	0,/2д1,	390	110	280	100	0	42	92	84	62				
ОУД.11	Информатика	'-/Э	140	40	100	62		20	30	20	30				
ОУД.12	Химия	'-/дз	152	44	108	24		22	32	22	32				
ОУД.13	Биология	'-/дз	98	26	72	14			30	42					
УД.п	Дополнительные учебные дисциплины	0з/1дз/0э	58	19	39	0	0	0	39	0	0	0	0	0	0
УД.П01	Краеведение	Дз	58	19	39	0			39						
ОГСЭ.ОО	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0,/3,/,Г,	684	228	456	324	0	36	0	56	80	144	64	40	36
ОГСЭ.01	Основы философии	дз	52	4	48							48			

ОГС). 02	История	Дз	52	4	48							48			
01 СЭ.03	Иностранный язык	-/-/Дз	202	40	162	162				28	40	24	32	20	18
010.04	Физическая культура	3/3/3/3/Дз	324	162	162	156				28	40	24	32	20	18
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	э	54	18	36	6		36							
F.I 1.00	Математическим и общин естественно-научный цикл	0з/2дз/1э	312	104	208	84	0	0	0	0	28	76	104	0	0
ЕН.01	Математика	Э	84	28	56	18							56		
ЕП.02	Экологические основы природопользования	Дз	54	18	36	10						36			
ЕП.03	Химия	•-/Дз	174	58	116	56				0	28	40	48		
11.00	1 Профессиональный цикл	0/25Д1/7/ю,	4386	1126	3250	970	60	302	348	239	384	320	624	572	461
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	0,/6Дз,/4Ээ	714	238	476	148	0	92	0	28	148	94	68	0	46
ОП.01	Микробиология, санитария, гигиена в пищевом производстве	Дз	84	28	50	20		50							
ОП.02	Физиология питания	Э	54	18	42	8		42							
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	108	36	72	20					72				
оп.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Дз	69	23	46	36									46
О ИТ.05	Метрология и стандартизация	э	72	24	48	6						48			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Дз	69	23	46	4						46			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	102	34	68	18							68		
ОП.08	Охрана труда	Дз	54	18	36	8					36				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	•-/Дз	102	34	68	22				28	40				
ПМ.00	Профессиональные модули	0,/19д4;8Э	3644	870	2774	822	60	210	348	211	236	226	556	572	415
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	к Э(К)	372	100	272	110	0	0	0	79	157	36	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	•-/Дз	300	100	200	110				79	121				
УП.01	Учебная практика	Дз	36		36						36				
ПП.01	1 Производственная практика	Дз	36		36							36			

ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э(к)	441	123	318	114	0	0	0	0	79	111	164	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	•-/Э	369	123	246	114					43	111	92		
УП.02	Учебная практика	Дз	36		36								36		
11П.02	Производственная практика	Дз	36		36								36		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э(к)	666	162	504	142	20	0	0	0	0	79	240	185	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	'-/Э	486	162	324	142	20					79	204	41	
УГ1.03	Учебная практика	Дз	72		72								36	36	
ПП.03	Производственная практика	'-/Дз	108		108									108	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э(к)	540	120	420	124	20	0	0	0	0	0	152	268	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	•-/Э	360	120	240	124	20						116	124	
У П.04	Учебная практика	'-/Дз	108		108								36	72	
ПП.04	Производственная практика	Дз	72		72									72	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э(к)	447	101	346	100	0	0	0	0	0	0	0	119	227
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	'-/Дз	303	101	202	100								83	119
У П.05	Учебная практика	'-/Дз	72		72									36	36
1111.05	Производственная практика	Дз*	72		72										72
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э(к)	264	76	188	52	20	0	0	0	0	0	0	0	188
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	'-/Дз	228	76	152	52	20								152
УП.06	Учебная практика		0		0										
П П.06	Производственная практика	Дз*	36		36										36
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер	Э(к)	888	188	700	180	0	210	348	132	0	0	0	0	0

МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд	'-/Дз	333	111	222	104		100	112									
МДК.07.02	Технология приготовления простых хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	'-/Дз	231	77	154	76			118	36								
УН.07	Учебная практика	'-Дз/-/Дз	252		252			110	118	24								
ПП.07	Производственная практика	Дз/Дз	72		72					72								
Всего		П)/38л./13 э/,8 Эк	7489	2160	5329	1756	60	612	792	612	836	576	792	612	497			
ИДИ Преддипломная практика		4													4			
ГИЛ Государственная (итоговая) аттестация		6													6			
Консультации 4 часа на одного студента. Государственная (итоговая) аттестация: Выполнение дипломной работы с 10 мая по 14 июня (всего 4 нед.) Защиты дипломной работы 15 июня по 28 июня (всего 2 нед. Практикоориентированность 63,7% ДЗ* комплексный диф. зачёт по производственной практике ПП06 и ПП05						дисциплин и МДК	502	674	516	800	540	612	288	245				
						^чиииои практики	110	118	24	36		144	144	36				
<b>Всего</b>						производст в, практики	0	0	72	0	36	36	180	108				
						преддиплом . практики											144	
						экзаменов	1	2	2	4	3	4	3	2				
							2	8	0	10	5	5	3	7				
						дифф. зачетов												
						зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0				

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

	<b>Кабинеты:</b>
1	Русский язык;
2	Литература;
3	История;
4	Обществознание;
5	Химия;
6	Биология;
7	Информатики;
8	Физики;
9	Гуманитарных дисциплин;
10	Иностранного языка;
11	Математики;
12	Охраны труда;
13	Безопасности жизнедеятельности;
14	Метрологии, стандартизации и сертификации;
15	социально-экономических дисциплин;
16	информационных технологий в профессиональной деятельности;
17	экологических основ природопользования;
18	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
	<b>Лаборатории:</b>
1	химии;
2	метрологии и стандартизации;
3	микробиологии, санитарии и гигиены.
4	Учебный кулинарный цех.
5	Учебный кондитерский цех.
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	спортивный зал;
2	спортивная площадка с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир.
	<b>Залы:</b>
1	библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
2	актовый зал.