

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова"
 Многопрофильный колледж

План одобрен Ученым советом
 Протокол № 3 от 28.02.2024



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Д.В. Терентьев

" 28 " 02 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

ЦК: Экономики и сферы обслуживания
 Отделение: Строительства, экономики и сферы обслуживания

Квалификация: <u>Специалист по поварскому и кондитерскому делу</u>
Форма обучения: <u>Очная</u>
Срок получения образования по ОП: <u>3 г. 10 м.</u>
Уровень образования при приеме на обучение: <u>основное общее образование</u>

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024
 Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

СОГЛАСОВАНИЕ МПК

Директор МПК _____ / Ю.В. Федосеева/
 Заместитель директора по УР _____ / О.П. Науменко/
 Заместитель директора по УКО _____ / С.А. Бычик/
 Заместитель директора по ВР _____ / С.В. Кожевникова/
 Заведующий отделением _____ / Л.А. Закирова/
 Заведующий отделением _____ / Ю.Ю. Бирюкова/

СОГЛАСОВАНИЕ ФГБОУ ВО "МГТУ им. Г.И. Носова"

Проректор по ОД _____ / И.Р. Абдулвелеев/
 Начальник УМУ _____ / О.С. Малахов/

СОГЛАСОВАНИЕ С ПРЕДПРИЯТИЕМ

Заместитель управляющего _____ (подпись) _____ (ФИО)
 (должность, место работы)



Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель			Май				Июнь				Июль			Август																
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31								
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52								
I																		К	К																												Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II														Э	Э	У	У	К	К																				Э	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	
III												Э	У	У	У	У	У	К	К																П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К					
IV						Э	У	У	У	П	П	П	П	К	К	П	П	П	П																Э	Пд	Пд	Гп	Г	Дп	Дп	Дп	Д	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=				

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	22	39	14	15	29	12	12	24	10	8	18	110
У	Учебная практика				2	4	6	4		4	2	1	3	13
П	Производственная практика (по профилю специальности)					5	5		12	12	4	5	9	26
Пд	Производственная практика (преддипломная)										2	2	2	2
Э	Промежуточная аттестация		2	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	8
Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы										3	3	3	3
Д	Защита выпускной квалификационной работы										1	1	1	1
Гп	Подготовка к государственному экзамену										1	1	1	1
Г	Проведение государственного экзамена										1	1	1	1
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2	8	10	2	1	3	34
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	#####
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
Вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Вид деятельности: 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	
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Вид деятельности: 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	
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Вид деятельности: 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	
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Вид деятельности: 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	
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Вид деятельности: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
Рабочая профессия: Повар	
ПК 7.1.	Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ПК 7.2.	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.
Рабочая профессия: Кондитер	
ПК 7.3.	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.
ПК 7.4.	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)									
				з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРП пр. подгот	Конс пр. подгот	П пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот	
СО.Общеобразовательный цикл															
+	ОУП.01	Русский язык	1		34										
			2		62	12			12						
+	ОУП.02	Литература	1		51										
			2		66										
+	ОУП.03	Математика	1		102										
			2		150	24			24						
+	ОУП.04	Иностранный язык	1		34										
			2		44	6			6						
+	ОУП.05	Информатика	1		51	22									
			2		66	24			24						
+	ОУП.06	Физика	1		34										
			2		44										
+	ОУП.07	Химия	1		68	12									
			2		97	24			24						
+	ОУП.08	Биология	1		17										
			2		31										
+	ОУП.09	История	1		34	4									
			2		53	2			2						
+	ОУП.10	Обществознание	1		34	4									
			2		53	2			2						
+	ОУП.11	География	1		34										
			2		22										
+	ОУП.12	Физическая культура	1		34										
			2		44										
+	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	1		51	6									
			2		22	4			4						
+	ДУП.01	Индивидуальный проект (по предметным областям)	1		17										
			2		22										
+	ДУП.02	Введение в специальность	1		17										
			2		22										
+	ДУП.03	Художественно-эстетическое оформление блюд	2		66	66									
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл															
+	ОГСЭ.01	Основы философии	8		48										
+	ОГСЭ.02	История	4		28										
			3		30										
			4		32										
			5		28										
			6		28										
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7		24										
			8		18	16			16						
			3		30										
			4		32										
			5		28										
+	ОГСЭ.04	Физическая культура	6		28										
			7		24										
			8		18										
			3		30										
			4		32										
+	ОГСЭ.05	Психология общения	3		42										
ЕН.Математический и общий естественнонаучный цикл															
+	ЕН.01	Химия	3		70	14									
			4		56	14			14						
+	ЕН.02	Математика	3		56										
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл															
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3		62	4									
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3		48	6									
			4		84	10			10						
+	ОП.03	Техническое оснащение и организация производства предприятий питания	3		88										
+	ОП.04	Организация обслуживания	5		86	24									
			7		42				24						
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6		50										
			7		42										
+	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности	8		44										
			4		46	32			32						
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5		36	24									
			4		46	32			32						
+	ОП.08	Охрана труда	4		50	10									
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	4		68	36									
ПЦ.Профессиональный цикл															
+	МДК.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, подготовка их к реализации	3		102	36									
+	УП.01	Учебная практика	3		72	72								72	
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	3		12										
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5		114	36									
			6		138	48			48						
			7		72	20			20						
			8		124	24			24						
+	УП.02	Учебная практика	5		72	72								72	
			8		36	36			36						
+	ПП.02	Производственная практика	6		180	180								180	
			8		108	108			108						
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	8		18										
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5		88	24									
			6		100	36			36						
+	УП.03	Учебная практика	5		36	36								36	
+	ПП.03	Производственная практика	6		144	144								144	
+	ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	6		18										
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7		112	60									
			6		100	36			36						
+	УП.04	Учебная практика	7		72	72								72	
+	ПП.04	Производственная практика	7		108	108								108	
+	ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	7		18										
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5		88	24									
			6		88	36			36						
+	УП.05	Учебная практика	5		36	36								36	
+	ПП.05	Производственная практика	6		108	108								108	
+	ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	6		18										
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	7		104	20									
			8		36	16			16						
+	ПП.06	Производственная практика	7		36	36								36	
			8		72	72			72						
+	ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный	8		18										
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	4		112	42									
+	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	4		56	14									
+	УП.07.01	Учебная практика	4		72	72									72
			4		72	72			72						
			4		108	108			108						
+	ПП.07.01	Производственная практика	4		72	72								72	
			4		72	72			72						
+	ПМ.07.02	Квалификационный экзамен	4		12										
+	ГДП	Производственная (преддипломная) практика	8		72	72								72	
ГИА.Государственная итоговая аттестация															
+	ГИА.01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	8		36										
+	ГИА.02(Г)	Проведение демонстрационного экзамена	8		36										
+	ГИА.03(Дп)	Подготовка дипломной работы	8		108										
+	ГИА.04(Д)	Защита дипломной работы	8		36										
						2314		502	320	16		1476			

		Итого			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Часов			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
		Мин.	Макс.	Факт												
	Итого по ОП			5940	1476	612	864	1512	612	900	1512	612	900	1440	612	828
ООП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			1476	1476	612	864									
НО	Начальное общее образование															
ОО	Основное общее образование															
СО	Общеобразовательный цикл			1476	1476	612	864									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			4464				1512	612	900	1512	612	900	1440	612	828
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			438				194	102	92	112	56	56	132	48	84
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл			182				182	126	56						
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл			704				446	198	248	172	122	50	86	42	44
ПЦ	Профессиональный цикл			2924				690	186	504	1228	434	794	1006	522	484
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216										216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО		36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
		Период атт.		36	-		36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
		Период гос.эк.			-			-			-			-		36
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП		34.71	-	36	36	-	34	34	-	34	34	-	34	34
	Суммарно контактная работа (акад. час)	Блок ООП		1404	1404	612	792									
		Блок СО		1404	1404	612	792									
		Блок ПП		4106				1382	548	834	1392	552	840	1332	556	776
		Блок ОГСЭ		398				182	98	84	96	48	48	120	40	80
		Блок ЕН		182				182	126	56						
		Блок ОПЦ		606				370	168	202	156	108	48	80	40	40
		Блок ПЦ		2704				648	156	492	1140	396	744	916	476	440
		Блок ГИА		216										216		216
		Итого		5510	1404	612	792	1382	548	834	1392	552	840	1332	556	776
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)			4		4	6	3	3	5	3	2	4	2	2
		ЗАЧЕТ (За)						2	1	1	4	2	2	2	1	1
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)			11	2	9	8	3	5	5	1	4	8	2	6
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)												2		2
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			91.57%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)			50.47%												

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	1	2
	<i>ОУП.09 История</i>	1	2
	<i>ОУП.10 Обществознание</i>	1	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	1	2
	<i>ОУП.07 Химия</i>	1	2
	<i>ОУП.08 Биология</i>	1	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
За	Комплексный зачет	2	2
	<i>УП.07.01 Учебная практика</i>	2	2
	<i>ПП.07.01 Производственная практика</i>	2	2
	<i>ПП.07.02 Производственная практика</i>	2	2
	<i>УП.07.02 Учебная практика</i>	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	2
	<i>МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар</i>	2	2
	<i>МДК.07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</i>	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
За	Комплексный зачет	3	1
	<i>УП.02 Учебная практика</i>	3	1
	<i>УП.03 Учебная практика</i>	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
За	Комплексный зачет	3	2
	<i>ПП.02 Производственная практика</i>	3	2
	<i>ПП.03 Производственная практика</i>	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
За	Комплексный зачет	4	1
	<i>УП.04 Учебная практика</i>	4	1
	<i>ПП.04 Производственная практика</i>	4	1
	<i>ПП.06 Производственная практика</i>	4	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
За	Комплексный зачет	4	2
	<i>УП.02 Учебная практика</i>	4	2
	<i>ПП.02 Производственная практика</i>	4	2
	<i>ПП.06 Производственная практика</i>	4	2

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

№	Наименование
Кабинеты:	
1	гуманитарных дисциплин
2	социально-экономических дисциплин
3	иностранного языка
4	естественнонаучных дисциплин
5	математических дисциплин
6	информатики
7	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8	информационных технологий в профессиональной деятельности
9	основ экономики, менеджмента и организации труда
10	проектной деятельности
11	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
12	технологии кулинарного и кондитерского производства
13	организации хранения и контроля запасов и сырья
14	организации обслуживания
15	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
16	самостоятельной работы
Лаборатории:	
1	химии
2	физики
3	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
4	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
5	учебный кондитерский цех
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