

Министерство образования и науки Алтайского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Заринский политехнический техникум»

Утверждаю  
Директор КГБПОУ  
"Заринский политехнический  
техникум"  
\_\_\_\_\_ Т.В. Цаберябая  
«01» сентября 2023 г.

### **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Краевого государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения «Заринский политехнический техникум»  
программы подготовки специалистов среднего звена  
**43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"**  
**Срок действия плана: с 01.09.2021 г. по 30.06.2025 г.**  
**учебная группа Пк-23**

**Квалификация:** специалист по поварскому и  
кондитерскому делу

**Форма обучения** - очная

**Срок обучения** – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального  
образования** естественнонаучный

**В соответствии с ФГОС СПО**, утв. приказом  
Министерства образования и науки  
Российской Федерации от 9 декабря 2016 г.  
№ 1565 «Об утверждении федерального  
государственного образовательного стандарта  
среднего профессионального образования по  
специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело»;

**ФГОС СОО**, утв. приказом Министерства  
образования и науки Российской Федерации  
от 17 мая 2012 г. № 413

**Заринск, 2023 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
  - 1.1. Нормативная база реализации ППКРС
  - 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий
  - 1.3. Общеобразовательный цикл
  - 1.4. Общепрофессиональная подготовка
  - 1.5. Формирование вариативной части ОПОП
  - 1.6. Порядок аттестации студентов
2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)
3. План учебного процесса
4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1 Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы образовательного учреждения**

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования (далее – СПО) Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Заринский политехнический техникум» (далее – Техникум) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС и на основе ФГОС среднего общего образования, реализуемого в пределах ППРКС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

При составлении настоящего учебного плана учитывалась следующая нормативная база:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;
- ФГОС СПО, утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ № 1199 от 29.10.2013г.) (с изм. и дополнениями);
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"
- Приказ Минпросвещения РФ № 885/390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Примерная основная образовательная программа подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;
- Лицензия на осуществление образовательной деятельности;
- Рабочие программы учебных предмет и профессиональных модулей.

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

Начало учебных занятий 1 сентября 2023 г.

Настоящий учебный план составлен с учетом работы в режиме шестидневной учебной недели.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов составляет 36 академических часов в неделю.

В учебном плане предусмотрены лабораторно-практические занятия по предметам и МДК. При проведении этих занятий группа с наполняемостью не менее 24 и более человек делится на две подгруппы. Таблица 1.

*Таблица 1*

Наименование предметы	Кол-во часов на занятия в подгруппах			
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
ОУП.03 Иностранный язык	72			
	72	0	0	0
	<b>Итого:</b>			<b>72</b>

Продолжительность занятия 45 минут с перерывом в 10 минут между занятиями. После четвертого урока устанавливается перерыв для приема пищи – 20 минут. Занятия проводятся парами по всем учебным предметам. Последовательность и чередование занятий в каждой группе определяются расписанием занятий.

На промежуточную аттестацию отводится 4 недели.

Учебный план ППСЗ предусматривает изучение следующих **учебных циклов**:

- общеобразовательный цикл;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ППСЗ по учебным циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Учебный план и (или) индивидуальный учебный план содержит 14 учебных предметов (русский язык, литература, родная математика, иностранный язык, информатика, физика, химия, биология, история, обществознание, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, основы индивидуального проектирования) и предусматривает изучение 3-х учебных предметов на углубленном уровне из соответствующей естественнонаучному профилю обучения.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в рамках учебного предмета, соответствующего профилю обучения.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура".

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный учебный цикл формируется в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

Обязательная часть профессионального учебного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих профессиональных модулей и междисциплинарных курсов

<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
<b>ПМ.03</b>	<b>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</b>
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
<b>ПМ.04</b>	<b>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</b>
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
<b>ПМ.05</b>	<b>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</b>
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)</b>

МДК.07.01	Технология продукции общественного питания
МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика.

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.

Вариативная часть ППСЗ направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих виду деятельности.

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

Начало занятий 1 сентября; нормативный срок освоения ОПОП - 164 недели;

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 ак. часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППСЗ и консультации

продолжительность учебного занятия установлена 45 минут;

#### **Формирование вариативной части ОПОП**

**Вариативная часть** дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием образовательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника

Вариативная часть образовательной программы формируется на основании проведенного мониторинга и анкетирования среди сторонних организаций работодателей, с целью выявления актуальных профессиональных компетенций, знаний и умений, выпускника по данной специальности, востребованного в нашем регионе.

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в количестве 1296 часов распределен следующим образом:

на усиление и расширение общепрофессиональных предмет и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

на общепрофессиональный цикл - 124 часа;

на профессиональный цикл (межпредметарные курсы, учебная и производственная практика) – 1028 часа;

на промежуточную аттестацию – 144 часа.

**Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы** включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся;

знания и умения определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачтено»;

формы проведения консультаций индивидуальные и групповые в письменной или устной форме;

#### **Промежуточная аттестация предполагает проведение экзаменов и дифференцированных зачетов**

Промежуточная аттестация по учебным предметам общеобразовательного цикла предполагает проведение экзаменов по следующим учебным предметам: русский язык, математика, химия, ОП.03, ОГСЭ.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.02, ПМ.01, ПМ.02, ПМ. 04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07.

По остальным предметам промежуточная аттестация – в форме дифференцированного зачета.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении общепрофессиональных дисциплин проводится в форме дифференцированных зачетов по дисциплинам.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 72 час., из них 36 час. отведены на проведение экзаменов и консультаций по ООД.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

***Сводные данные по бюджету времени***

Курсы	Обучение по дисциплинам и МДК	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	ГИА	Каникулы	Всего
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>9</b>
1 курс	40	0		1		11	52
2 курс	23	11	7	0		11	52
3 курс	32	7		2		11	52
4 курс	12	3	17	3	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>107</b>	<b>21</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

Таблица 6. План учебного процесса по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс 1	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик 2	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах										Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)																				
			Всего 4	Самостоятельная работа			Обязательная аудиторная							I курс		Итого 12	II курс		Итого 15	III курс		Итого 18	IV курс		Итого 21								
				Всего 6	В том числе на выполнение индивидуального проекта 15	всего занятий 16	экзамен	консультации	в т. ч.					I сем. 17	II сем. 24		III сем. 17	IV сем. 24		V сем. 17	VI сем. 24		V сем. 17	VI сем. 24									
									Лекций, уроков 1718	лаб. и практ. занятий 19	Курсе, работ 20	практической подготовки 21	Занятий в подгруппах 22													10	11	13	14	16	17	19	20
18	14	353	215	0	0	72	586	806	1392	0	0	0	0	0	0	0	0	0															
O.00	Общеобразовательный цикл		1476	20	20	1424	18	14	353	215	0	0	72	602	822	1424	0	0	0	0	0	0	0	0	0								
OУП.00	Общие учебные предметы		1424	0	0	1392	18	14	353	215	0	0	72	586	806	1392	0	0	0	0	0	0	0	0	0								
OУП.01	Русский язык	кр/Э	82			72	6	4					36	36	72										0								
OУП.02	Литература	кр/ДЗ	108			108							52	56	108											0							
OУП.03	Иностранный язык	кр/ДЗ	72			72			40	32			72	48	24	72										0							
OУП.04	Математика	кр/Э	242			232	6	4	156	76			102	130	232											0							
OУП.05	История	кр/ДЗ	136			136			102	34			58	78	136											0							
OУП.06	Физическая культура	кр/ДЗ	72			72			14	58			34	38	72											0							
OУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	кр/ДЗ	68			68							32	36	68											0							
OУП.08	Информатика	кр/ДЗ	108			108							40	68	108											0							
OУП.09	Физика	кр/ДЗ	144			144							36	108	144											0							
OУП.10	Химия	кр/Э	156			144	6	6					56	88	144											0							
OУП.11	Биология	ДЗ	144			144							56	88	144											0							



ОУП.12	География	кр/ДЗ	36			36							16	20	36			0		0			0				
ОУП.13	Обществознание	кр/ДЗ	56			56			41	15				20	36	56			0		0			0			
ДУП.00	<b>Дополнительные учебные общеобразовательные предметы по выбору</b>		52	20	20	32	0	0	0	0	0	0	16	16	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
ДУП.14	Индивидуальный проект	ДЗ	52	20	20	32							16	16	32			0						0			
ОГСЭ	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		438																								
ОГСЭ.01	Основы философии	Э	42	0	0	36	6		0								108	111	219	102	111	213	0	0			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	36	0		36											36										
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	кр/ДЗ	164	0		164				152										68	96		164				
ОГСЭ.04	Физическая культура	кр/кр/кр/ДЗ	164	0	0	164				162							40	75	115	34	15		49				
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	32	0	0	32				8							32			32			0				
ЕН	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		180	0	0	180	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	38	106	144	0	0	0	36	0	36		
ЕН.01	Химия	кр/ДЗ	144			144				36															0		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	36	0		36											38	106					36		36		
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		670	0	0	664	6	0	0	232	0	71	0	0	0	0	154	0	154	126	152	278	232	0	232		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	64	0		64				7		24					0	64					0		0		
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	кр/ДЗ	106	0		106				14		20					0			42	64		106		0		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	кр/Э	96	0		90	6			6		21					0	90					0		0		
ОП.04	Организация обслуживания	кр/ДЗ	70	0		70				28		6					0						38	38	32	0	32
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	кр/ДЗ	102	0		102				42							0			52	50		102			0	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	36	0		36				5							0						0	36		36	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	96	0		96				72							0									96	
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	32	0		32				10							0						0	96		96	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	0	0	68				48							0						0	68		68	
П.00	<b>Профессиональный цикл</b>		2960	58	0	2752	150	0	866	156	50	940	108	0	0	0	310	636	946	360	574	934	332	540	872		
ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>		2960	58	0	2752	150	0	866	156	50	940	108	0	0	0	310	636	946	360	574	934	332	540	872		

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Э	311	7	0	280	24	0	250	30	30	30		0	0	0	0	90	90	118	0	118	72	0	72	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	64	4		60				8		0				0		60	60			0			0	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	85	3		76	6					12				0			0	76		76			0	
УП.01	Учебная практика	кр/ДЗ	72	0		72						72				0		30	30			42			42	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72	0		72						72	0			0			0			0	72			72
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	362	6	0	326	30		310	16				0	0	0	0	0	0	218	0	218	0	108	108	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	61	3		52	6			6						0			0	52		52			0	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	139	3		130	6			14		28						0		130		130			0	
УП.02	Учебная практика	ДЗ	36			36						36				0			0	36		36			0	
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	108			108						108				0			0			0	0	108	108	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	346	12	0	310	24		306	4	0	6	0	0	0	0	0	0	0	24	178	202	0	108	108	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	кр/ДЗ	70	6		64				4		6				0			0	24	40	64			0	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	78	6		66	6					20				0			0		66	66			0	

УП.03	Учебная практика	ДЗ	72			72					72							0			0			72	72			0	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	108			108					108								0			0				0	0	108	108
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	314	12	0	284	18			0	0	36		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	212	212	0	72	72	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	74	6	0	68			8		2	0							0			0		68	68			0	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	78	6		72					20								0			0		72	72			0	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72			72					72								0			0		72	72			0	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72			72					72								0			0			0	0	72	72	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	404	12	0	374	18			0	36		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	184	184	82	108	190		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	70	6	0	64			10	0	2	36							0			0		64	64			0	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	кр/ДЗ	106	6		100			2		46	36							0			0		78	78	22		22	
УП.05	Учебная практика	кр/ДЗ	102			102			0		102								0			0		42	42	60		60	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108			108			0		108								0			0			0		108	108	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Э	340																										
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ	142	0		142	18		0	63	20	176	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	178	144	322
УП.06	Учебная практика	ДЗ	36			36			21	0	32								0			0			0	36		36	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	144			144			0		144								0			0			0		144	144	



#### **4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по специальности**

Перечень кабинетов, используемых для подготовки по специальности СПО 43.02.15  
"Поварское и кондитерское дело"

##### **Перечень кабинетов, лабораторий и мастерских**

###### **Кабинеты:**

- социально-экономических предмет;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места.

###### **Лаборатории:**

- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех.

###### **Спортивный комплекс:**

- Спортивный зал
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
- Стрелковый тир

###### **Залы:**

- Библиотека
- Читальный зал с выходом в Интернет
- Актный зал