Рег. № 139

Утверждаю
Директор ГАПОУ КК КГТК
_____ Ю.В. Юрченко
«___» _____ 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Краснодарский гуманитарно-технологический колледж»

по специальности
44.02.06 Профессиональное обучение (в отрасли поварское и кондитерское дело)

Квалификация: мастер производственного обучения (специалист по поварскому и кондитерскому делу)

Форма обучения - очная

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года и 10 месяцев
на базе среднего общего образования

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (в отрасли поварское и кондитерское дело), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1386 от 27.10.2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 34994 от 28.11.2014 г.); Федерального закона Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ; Закона Краснодарского края от 16 июля 2013 года № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации 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 общего образования»; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. № 1578 « О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО», зарегистрированного Министерством юстиции 30 июля 2013 г. № 292000; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации 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»; приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 28 августа 2020 г. «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»; Министерства образования и науки Российской Федерации № 968 от 16 августа 2013 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой

аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказа Министерства образования и науки РФ от 31.01.2014 № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»; устава колледжа, утвержденного приказом министерства образования и науки Краснодарского края от 04 августа 2015 № 3803; приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»; санитарно-эпидемиологические правила и нормы 2.4.3.1186-03.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало занятий 1 сентября.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося составляет 54 часа и включает: 36 часов аудиторной нагрузки и 18 часов внеаудиторной нагрузки (консультации, самостоятельная работа обучающихся);

Учебная неделя шестидневная.

Продолжительность занятия – 45 минут с перерывами для отдыха 10 минут и большим перерывом для приема пищи 20 минут.

Занятия проводятся сгруппировано по два часа по одной дисциплине или профессиональному модулю.

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей предусмотрена обязательная промежуточная аттестация.

Определены следующие виды самостоятельной работы обучающихся: выполнение домашнего задания, конспектирование, самостоятельное изучение отдельных тем по дисциплине, решение практических и ситуационных задач, написание докладов и рефератов, участие в исследовательской и экспериментальной работе.

Интенсивность изучения дисциплин в неделю составляет от 2 до 12 часов в зависимости от общего объема часов и распределения дисциплин по курсам и семестрам.

Практика представляет собой вид учебных занятий обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная и производственная практика проводится образовательной организацией при освоении студентами профессиональных компетенции в рамках профессиональных модулей. Практика реализуется в несколько периодов в соответствии с графиком учебного процесса. На 1 курсе предусмотрены 4 недели учебной практики и 4 недели по профилю специальности, на 2 курсе предусмотрены 8 недель учебной практики и 7 недель по профилю специальности, на 3 курсе – 5 недель учебной практики и

7 недель по профилю специальности, на 4 курсе – 4 недели учебной практики, 4 недели по профилю специальности и 8 недель преддипломной практики.

Цели и задачи практики определены в Положении о прохождении учебной и производственной практики рассмотренном на Педагогическом совете, утверждённом директором колледжа. Для качественного проведения практики назначаются руководители практики от учебного заведения и организации соответствующей профилю подготовки обучающихся. Экзамен квалификационный предусмотрен по каждому модулю с учетом прохождения практики. По профессиональному модулю ПМ.05 «Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер» предусмотрены учебная и производственная практика, после чего студенты сдают экзамен квалификационный и им присваивается квалификационный разряд. Аттестация по итогам производственной и преддипломной практики проводится на основании результатов подтвержденных документами организаций.

В состав аттестационной комиссии входят представители от организации и учебного заведения. Результаты аттестации фиксируются в протоколе, где отмечается практический опыт по общим и профессиональным компетенциям практиканта, присуждение разряда по рабочей профессии.

Преддипломная практика проводится в соответствии с Положением о преддипломной практике, в котором прописаны общие положения, этапы практики, нормативная база, организация и формы отчетности по практике. Преддипломная практика проводится после освоения ППССЗ на базовых предприятиях и организациях различных организационно - правовых форм собственности на основе прямых договоров и является завершающим этапом обучения. Преддипломная практика проводится для проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности и сбора материала по дипломному проектированию.

Консультации в объеме 100 часов в год на учебную группу распределены следующим образом: из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы консультаций: групповые, индивидуальные

Каникулы предусмотрены в количестве 32 недели, в том числе 8 недель в зимний период.

1.3. Формирование вариативной части ППССЗ

Часы вариативной части были использованы с учетом сопоставления единиц ФГОС СПО, профессиональных стандартов и стандартов WorldSkills по компетенциям Кондитерское дело, Поварское дело, а также требований работодателей на увеличение часов математического и общего естественнонаучного цикла – 32 часа, общепрофессиональных дисциплин - 254 часа, в том числе на введение новой дисциплины по запросу работодателей – Химия – 112 часов, на увеличение часов профессиональных модулей - 1010 часов, в том числе на увеличение часов практики (учебная практика – 396 часов, производственная практика – 252 часа).

Вариативная часть использована, с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Распределение вариативной части происходило при участии работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда и на основании анализа профессиональных стандартов, должностных инструкций ОКВЕДа, общероссийского классификатора занятий ОКЗ, единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих (ЕТКС).

В обсуждении обоснования распределения вариативной части на заседании круглого стола принимали участие заместитель директора ГБПОУ КК «Краснодарский монтажный техникум» Ж.Г. Рувина, Су-шеф ООО «Алком» ресторан «Ривьера» К.Г. Мигунов, Шеф-повар ООО «Старый город» С.А. Хачатуров.

Распределение вариативной части ППССЗ по циклам

Название учебных дисциплин	Максимальная учебная нагрузка, час	Обязательная аудиторная нагрузка, час	В том числе лабораторные и практические работы, час	Самостоятельная работа
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл	162 (114+*48*)	108 (76+*32*)	100 (70+*30*)	54 (38+*16*)
Профессиональный цикл	**5982**	**4472 (3208+*1264*)**	**1450 (1030+*390*)**	**1462 (1154+*308*)**
Общепрофессиональные дисциплины	1602	1068 (814+*254*)	470 (352+*118*)	534 (407+*127*)
Профессиональные модули	2784	1856 (1494+*362*)	980 (684+*296*)	928 (747+*181*)
Учебная практика	756	360+*396*		
Производственная практика	792	540+*252*		

Распределение вариативной части ППССЗ по дисциплинам, профессиональным модулям

Название дисциплины, профессиональных модулей	Объем образовательной нагрузки	Теоретическое обучение	Практические занятия	Практика
1	2	3	4	5
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл	**32**	**2**	**30**	
ЕН.02 Информатика и ИКТ в профессиональной деятельности	32	2	30	
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины	**254**	**136**	**118**	
ОП.01 Общая и профессиональная педагогика	24	12	12	
ОП.02 Общая и профессиональная психология	6	6	0	
ОП.04 Правовое обеспечение профессиональной деятельности	26	16	10	
ОП.05 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	8	4	4	
ОП.06 Организация хранения и контроль запасов и сырья	4	0	4	
ОП.07 Техническое оснащение организаций питания	16	16	0	
ОП.08 Организация обслуживания	16	6	10	
ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	22	14	8	
ОП.10 Охрана труда	20	10	10	
ОП.12 Химия	112	52	60	
ПМ.00 Профессиональные модули	**1010**	**66**	**296**	**648**
ПМ.01 Организация учебно-производственного процесса	**150**	**30**	**48**	**72**
МДК.01.01 Методика профессионального обучения (по отраслям)	78	30	48	
УП.01 Учебная практика	36			36
ПП.01 Производственная практика	36			36
ПМ.02 Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности	**92**	**0**	**20**	**72**
МДК.02.01 Теоретические и методические основы педагогического сопровождения группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности	20	0	20	
УП.02 Учебная практика	36			36
ПП.02 Производственная практика	36			36
ПМ.03 Методическое обеспечение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих (служащих)	**128**	**8**	**48**	**72**

1	2	3	4	5
МДК.03.01 Теоретические и прикладные аспекты методической работы мастера производственного обучения	56	8	48	
УП.03 Учебная практика	36			36
ПП.03 Производственная практика	36			36
ПМ.04 Участие в организации технологического процесса	**236**	**0**	**92**	**144**
МДК.04.01 Организация технологического процесса (по отраслям)	92	0	92	
УП.04 Учебная практика	72			72
ПП.04 Производственная практика	72			72
ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер	**404**	**28**	**88**	**288**
МДК.05.01 Технология кулинарного производства	46	16	30	
МДК.05.02 Технология кондитерского производства	70	12	58	
УП.05 Учебная практика	216			216
ПП.05 Производственная практика	72			72
Всего:	**1296**	**204**	**404**	**648**

1.4. Порядок аттестации обучающихся

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей предусмотрена обязательная промежуточная аттестация:

- по дисциплине «физическая культура» предусмотрена форма промежуточной аттестации в 1,3,5,7 семестре – З (зачет), а в 2,4,6,8 семестре – ДЗ (дифференцированный зачет);
- по дисциплинам циклов: общего гуманитарного и социально-экономического, естественнонаучного и общепрофессионального формы промежуточной аттестации – З (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен);
- по междисциплинарным курсам – Э (экзамен);
- по профессиональным модулям – Э(к) (экзамен квалификационный);
- по учебной и производственной практикам – ДЗ (дифференцированный зачет),

Экзамены квалификационные проводятся в последнем семестре освоения программ профессиональных модулей и представляют собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды контрольно-оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются колледжем, а для государственной

итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей. Формы и процедуры промежуточного контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются учебным заведением и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Текущий контроль знаний осуществляется на каждом учебном занятии, формы контроля: устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, классная контрольная работа, практическая работа, лабораторная работа, зачет по теме, по производственной практике.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в виде экзамена квалификационного, которую проводит экзаменационная комиссия.

Формы и методы контроля по результатам освоения общих и профессиональных компетенций разработаны и представлены в программах профессиональных модулей.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы и реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение. Предусмотрено обязательное выполнение 2-х курсовых работ по междисциплинарным курсам МДК.01.01 Методика профессионального обучения (по отраслям) и МДК.04.01 Организация технологического процесса (по отраслям).

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выполнение и защита дипломной работы является обязательным заключительным этапом обучения обучающегося и имеет своей целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по профессии и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;
- определение степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются колледжем на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам подготовки специалистов среднего звена.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

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
			по профилю специальности	преддипломная *(для СПО)*				
I курс	32	1+3*	2+2*		2		10	52
II курс	25	5+3*	5+2*		2		10	52
III курс	28	2+3*	6+1*		2		10	52
IV курс	18	2+2*	2+2*	8	1	6	2	43
Всего	103	10+11*	15+7*	8	7	6	32	199

* - недели добавлены из вариативной части (18 недель – 648 часов вариативной части)

План учебного процесса 44.02.06 Профессиональное обучение (в отрасли поварское и кондитерское дело)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.									
						лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	курсовых работ (проектов)	1 сем. 12/4 нед.	2 сем. 20/4 нед.	3 сем. 12/4 нед.	4 сем. 13/11 нед.	5 сем. 12/4 нед.	6 сем. 16/8 нед.	7 сем. 13/4 нед.	8 сем. 5/4 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**7дз /0э**	**942**	**314**	**628**	**538**									
ОГСЭ.01	Основы философии	дз	57	9	48	8				48 дз					
ОГСЭ.02	Психология общения	дз	57	9	48	42		48 дз							
ОГСЭ.03	История	дз	57	9	48	8			48 дз						
ОГСЭ.04	Иностранный язык	-, дз, -, дз, -, дз, -, дз	285	43	242	242		24	40 дз	24	50 дз	36	32 дз	26	10 дз
ОГСЭ.05	Физическая культура	з, дз,з,дз,з,дз,з,дз	484	242	242	238		24	40	24	50	36	32	26	10
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**2дз/0э**	**234**	**78**	**156**	**130**									
ЕН.01	Математика	дз	72	24	48	30		48 дз							
ЕН.02	Информатика и ИКТ в профессиональной деятельности	-, дз	162	54	108	100		48	60 дз						
П.00	**Профессиональный цикл**	**31дз/18э/5э(кв)**	**5934**	**1462**	**4472**	**1450**	**60**								
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**8 дз/6 э**	**1602**	**534**	**1068**	**470**									
ОП.01	Общая и профессиональная педагогика	дз, э	228	76	152	62					56 дз	96 э			
ОП.02	Общая и профессиональная психология	-, э	162	54	108	40		48	60 э						
ОП.03	Возрастная анатомия, физиология и гигиена	э	72	24	48	10		48 э							
ОП.04	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	дз	117	39	78	30								78 дз	
ОП.05	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	э	108	36	72	36		72 э							
ОП.06	Организация хранения и контроль запасов и сырья	дз	150	50	100	38			100дз						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОП.07	Техническое оснащение организаций питания	дз	120	40	80	36			80 дз						
ОП.08	Организация обслуживания	дз	120	40	80	40			80 дз						
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	дз, э	177	59	118	50								78 дз	40 э
ОП.10	Охрана труда	дз	78	26	52	20								52 дз	
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	-, дз	102	34	68	48						36	32 дз		
ОП.12	Химия	э	168	56	112	60			112 э						
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**23дз/12э/5э(кв)**	**4332**	**928**	**3404**	**980**	**60**								
ПМ.01	**Организация учебно-производственного процесса**	**Э(кв)**	**534**	**130**	**404**	**90**	**30**								Э(кв)
МДК.01.01	Методика профессионального обучения (по отраслям)	дз, дз, э	390	130	260	90	30						96 дз	104 дз	60 э
УП.01	Учебная практика	дз	72		72									72 дз	
ПП.01	Производственная практика	дз	72		72										72 дз
ПМ.02	**Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности**	**Э(кв)**	**444**	**100**	**344**	**100**					Э(кв)				
МДК.02.01	Теоретические и методические основы педагогического сопровождения группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности	э, э	300	100	200	100				96 э	104 э				
УП.02	Учебная практика	дз	72		72						72 дз				
ПП.02	Производственная практика	дз	72		72						72 дз				
ПМ.03	**Методическое обеспечение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих (служащих)**	**Э(кв)**	**444**	**100**	**344**	**90**							Э(кв)		
МДК.03.01	Теоретические и прикладные аспекты методической работы мастера производственного обучения	э, э	300	100	200	90						72 э	128 э		
УП.03	Учебная практика	дз	72		72								72 дз		
ПП.03	Производственная практика	дз	72		72								72 дз		
ПМ.04	**Участие в организации технологического процесса**	**Э(кв)**	**1170**	**270**	**900**	**220**	**30**								Э(кв)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
МДК.04.01	Организация технологического процесса (в отрасли поварское и кондитерское дело)	дз, э, дз, э, дз, э	810	270	540	220	30			72 дз	104 э	72 дз	128 э	104 дз	60 э
УП.04	Учебная практика	дз, дз	144		144						72 дз			72 дз	
ПП.04	Производственная практика	дз, дз, дз	216		216						72 дз		72 дз		72 дз
ПМ.05	**Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер**	**Э(кв)**	**1740**	**328**	**1412**	**480**							Э(кв)		
МДК.05.01	Технология кулинарного производства	-, эк., эк., эк., -, эк.	609	203	406	300		48	60 эк.	96 эк.	78 эк.	60	64 эк.		
МДК.05.02	Технология кондитерского производства	-, эк., эк., эк., -, эк.	375	125	250	180		24	40 эк.	72 эк.	26 эк.	24	64 эк.		
УП.05	Учебная практика	дз, дз, дз	396		396			144 дз		144 дз		108 дз			
ПП.05	Производственная практика	дз, дз, дз, дз	360		360				144 дз		108 дз	36 дз	72 дз		
	Всего	**40дз/18э/5э(кв)**	**7110**	**1854**	**5256**	**2118**	**60**	**576**	**864**	**576**	**864**	**576**	**864**	**612**	**324**
ПДП	**Преддипломная практика**														**8**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**														**6**

Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год **Государственная итоговая аттестация** **1. Программа базовой подготовки** 1.1. Дипломная работа (проект) Выполнение дипломной работы (проекта) с 19.05 по 14.06 (всего 4 недели) Защита дипломной работы с 16.06. по 28.06 (всего 2 недели)	**Всего**	дисциплин и МДК	**432**	**720**	**432**	**468**	**432**	**576**	**468**	**180**
		учебной практики	**144**		**144**	**144**	**108**	**72**	**144**	
		производственная практики (практика по профилю специальности)		**144**		**252**	**36**	**216**		**144**
		производственная практики (преддипломная практика)								**288**
		экзаменов, в т.ч. квалификационных	**2**	**3**	**2**	**3 + 1 кв.**	**2**	**3 + 2 кв.**	**0**	**3 + 2 кв.**
		дифф. зачетов	**3**	**7**	**3**	**7**	**3**	**7**	**7**	**3**
		зачетов								

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (в отрасли технологии продукции общественного питания)

№	Наименование
	КАБИНЕТЫ
1	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Педагогики и психологии
4	Методики профессионального обучения (по отраслям)
5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	ЛАБОРАТОРИИ
1	Информатики и информационно-коммуникационных технологий
2	Организации технологического процесса (по отраслям)
3	Химии
4	Микробиологии, санитарии и гигиены
	МАСТЕРСКИЕ
1	Учебная мастерская по кулинарному и кондитерскому производству
2	Студии технического творчества
	СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион
3	Стрелковый тир (электронный)
	ЗАЛЫ
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

Согласовано

Заместитель директора по УР _____ Словцова Г.А.

Заместитель директора по НМР _____ Тутынина Н.И.

Заведующая кафедрой сервиса и общественного питания _____ Толстихина Е.И.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 57C920653435B5AA02F1385ED950747E
Владелец: Юрченко Юрий Владимирович
Действителен: с 17.11.2022 до 10.02.2024