УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК ЩИТ
_____ А.А. Гребенник
"30" 08 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Краснодарского края
«Щербиновский индустриальный техникум»
по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
по программе базовой подготовки

Квалификация: **техник-технолог**
Форма обучения - **очная**
Срок получения СПО по ППССЗ - **2 года 10 месяцев**
на базе **среднего общего образования**
Профиль получаемого профессионального образования – **естественно-научный**
Приказ об утверждении ФГОС **от 22.04.2014 года № 373**

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ КК ЩИТ разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33402 от 01 августа 2014 г.), базисного учебного плана по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», принятого Государственной Думой РФ 21 декабря 2012 года, закона Краснодарского края «Об образовании в Краснодарском крае», принятого Законодательным собранием Краснодарского края 10 июля 2013г., порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации № 464 от 14 июня 2013 г., зарегистрированного в Министерством юстиции (рег. № 29200 от 30 июля 2013 г.), Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 года № 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 года № 464, положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации № 291 от 18 апреля 2013 г., зарегистрированного в Министерством юстиции (рег. № 28785 от 14 июня 2013 г.), порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации № 968 от 16 августа 2013 г., зарегистрированного в Министерством юстиции (рег. № 30306 от 01 ноября 2013 г.), Приказа Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. № 74 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации № 968 от 16 августа 2013 г., зарегистрированного в Министерством юстиции (рег. № 31524 от 05 марта 2014 г.), уставом ГБПОУ КК ЩИТ, Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденного директором ГБПОУ КК ЩИТ.

Обучение осуществляется на базе среднего общего образования (срок обучения 2 года 10 месяцев).

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный процесс в техникуме организован в 2 смены.

Продолжительность учебных занятий и наличие сгруппированных занятий по одной учебной дисциплине или профессиональному модулю: 45 минут; занятия по профессиональным модулям сгруппированы, перемены - 10 мин., 2 перерыва на обед - по 20 мин.,

Продолжительность учебной недели – пять дней.

Учебный год состоит из 52 учебных недель на 1, 2 курсе, на 3 курсе – 43 недели: на первом курсе - 17 недель в I семестре и 23 недели во II семестре; на втором курсе - 16 недель в III семестре и 24 недели в IV семестре, на третьем курсе - 16 недель в V семестре и 13 недели в VI семестре.

Нормы учебной нагрузки обучающихся:

максимальный объём аудиторной учебной нагрузки при освоение основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в очной форме (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 36 академических часов в неделю;

максимальный объём учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю и включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторную (самостоятельную) учебную работу.

Время работы на производственной практике не превышает продолжительность рабочего времени, установленного законодательством Российской Федерации о труде для соответствующих категорий работников.

Начало учебного года

1 курс:

1 сем.- 01.09.2021г; 2 сем.-12.01.2022 г;

2 курс:

3 сем.- 01.09.2022г; 4 сем.-12.01.2023 г;

3 курс:

5 сем.- 01.09.2023г; 6 сем.-12.01.2024г;

Окончание учебного года согласно графика учебного процесса.

Продолжительность каникул: каникулы за весь период обучения составляют 34 недели; в зимний период на каждом курсе обучения – 2 недели, в летний период: I курс – 9 недель, II курс – 8 недель.

время и сроки проведения каникул:

1 курс: 29.12.2021г -12.01.2022г.; 01.07.2022г -31.08.2022г.;

2 курс: 29.12.2022г -11.01.2023г.; 01.07.2023г -31.08.2023г.;
3 курс: 29.12.2023г -12.01.2024г.

Система контроля и оценки процесса и результатов освоения ОПОП (в т.ч. формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок, включая шкалу отметок, применение рейтинговых и накопительных систем оценивания и др.): в начале учебного года или семестра преподаватель проводит входной контроль знаний обучающихся, приобретенных на предшествующем этапе обучения.

Текущий контроль знаний, обучающихся в техникуме имеет следующие виды:

- устный опрос;
- проверка выполнения письменных домашних заданий;
- защита лабораторных работ;
- административные контрольные работы (административные срезы);
- контрольные работы;
- тестирование;
- контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме).

Дифференцированный зачет проводится за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины или МДК. При проведении дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5(«отлично»), 4 («хорошо»), 3(«удовлетворительно»), 2(«неудовлетворительно») и фиксируется в протоколе;

Порядок проведения учебной и производственной практики: каждый профессиональный модуль завершается учебной и производственной практиками, учебная практика проводится на базе мастерских техникума, мастерами производственного обучения и преподавателями дисциплин профессионального цикла; производственная практика проводится в организациях на основе договоров.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей реализовываются концентрировано.

Контроль посещения студентами базы практик осуществляется в любой календарный день без предупреждения студентов об этом. Двукратное отсутствие студента на объекте без уважительной причины является основанием для незачета практики. Учебная и производственная практики завершаются дифференцированным зачетом, обучающимся освоенных общих и профессиональных компетенций.

Порядок проведения преддипломной практики: преддипломная практика проводится в 6 семестре и составляет 4 недели;

Организация консультаций, в т.ч. сведения о распределении часов, выделенных на их проведение; за весь курс обучения количество консультаций составляет по 4 часа на каждого обучающегося в год; консультации проводятся по учебной дисциплине и профессиональному модулю как групповые, так и индивидуальные;

На первом курсе консультации по: микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, МДК 01.01, социальная психология, охрана труда.

На втором курсе консультации по: химия, МДК 02.01, МДК 03.02, МДК 06.01.

На третьем курсе консультации по: метрологии и стандартизации, МДК 03.01, МДК 04.01, МДК 05.01.

Теоретическое обучение проводится в группе с числом обучающихся не менее 25 человек.

При проведении учебной практики группы делятся на подгруппы.

1.3. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть позволяет расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получением дополнительных умений и навыков, а также знаний необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и социальных партнёров.

900 часов вариативной части отданы на увеличение объема профессионального цикла с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, углубления знаний и умений при формировании общих и профессиональных компетенций с учетом требований работодателей и профессионального стандарта по профессии «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 914н от 01.12.2015 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 40270 от 25 декабря 2015 г.),.

Для участия работодателей в разработке и корректировке образовательных программ, учебно-методической документации с учётом требований современного производства проведены встречи с представителями предприятий и организаций Щербиновского района: ООО «Щербиновский хлебокомбинат», СПК (колхоз) «Знамя Ленина».

Анализ требований работодателей, предъявляемых к уровню подготовки квалифицированных рабочих кадров, не выявил необходимости введения в учебный план дополнительных компетенций.

Группа дополнительных требований от работодателей включает в себя

дополнительные умения и знания выпускников, связанные с уникальными производственными технологиями, особенностями технологических процессов и организации труда на предприятиях общественного питания города и района, освоение которых позволит им организовать предпринимательскую деятельность по профилю своей специальности, осуществлять эффективное трудоустройство и планировать профессиональную карьеру.

Регламентируя процедуру участия работодателей в формировании, реализации и оценке основных профессиональных образовательных программ Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 декабря 2008 г. № 1015 «Правила участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования», 28.06.2020г. проведено совместное заседание методической комиссии профессионального цикла с работодателями: ООО «Щербиновский хлебокомбинат», СПК (колхоз) «Знамя Ленина» (протокол № 5 от «28» марта 2021 г.), на котором прошло согласование основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и распределение часов вариативной части ОПОП.

Название учебных дисциплин	Максимальная учебная нагрузка, час.	Обязательная аудиторная нагрузка, час.		Самостоятельная работа, час.
		Всего	в т.ч. лабораторных и практических работ, час.	
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	**150**	**100**		**50**
ОГСЭ.05 Основы финансовой грамотности	51	36		18
ОГСЭ.06 Социальная психология	79	64		32
Математический и общий естественнонаучный цикл	**210**	**140**		**70**
ЕН.1 Математика	30	20		10
ЕН.2 Экологические основы природопользования	6	4		2
ЕН.3 Химия	174	116		58
Профессиональный цикл	**990**	**660**		**330**
ОП.1 Инженерная графика	30	20		10
ОП.2 Техническая механика	30	20		10
ОП.3 Электротехника и электронная техника	30	20		10
ОП.4 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	81	54		27
ОП.5 Автоматизация технологических процессов	18	12		6
ОП.6 Информационные технологии в профессиональной деятельности	204	136		68

ОП.7 Метрология и стандартизация	28	19		9
ОП.8 Правовые основы профессиональной деятельности	6	4		2
ОП.10 Охрана труда	6	4		2
ПМ.01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья	24	16		8
ПМ.02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	168	112		56
ПМ.03. Производство кондитерских изделий МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий	156	104		52
ПМ.04. Производство макаронных изделий МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий	45	30		15
ПМ.05. Организация работы структурного подразделения МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации	39	26		13
ПМ.06. Выполнение работ по профессии «Пекарь» МДК.06.01 Технология процесса выпечки хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий МДК.06.02 Технология производства мучных кондитерских изделий массового спроса	125	83		42
ИТОГО:	**1350**	**900**		**450**

1.4. Порядок аттестации обучающихся

Порядок проведения промежуточной аттестации регламентируется «Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ГБПОУ КК ЩИТ», утвержденным директором.

В учебном процессе используются различные виды контроля обученности студентов: входной, текущий, промежуточный, тематический, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП СПО ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются методическим советом.

Формы проведения промежуточной аттестации: дифференцированный зачет, экзамен, защита индивидуального проекта, выполнение выпускной квалификационной работы;

- по дисциплинам циклов ОГСЭ, ЕН и профессионального цикла формы промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, экзамен;

- обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям - экзамен квалификационный проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК, учебной и производственной практик. Содержание экзамена квалификационного разрабатывается соответствующим учебно-методическим объединением и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе с обязательным согласованием с представителями работодателей. Экзамен квалификационный принимает комиссия в составе представителей техникума и работодателей.

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 соответствующей учебной дисциплины или МДК.

Промежуточная аттестация распределена следующим образом:

2 семестр – 1 неделя, 3 семестр – 1 неделя; 4 семестр – 1 неделя, 5 семестр – 1 неделя, 6 семестр – 1 неделя.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным директором техникума Формой государственной итоговой аттестации является выполнение и защита выпускной квалификационной работы (4 недели – выполнение ВКР, 2 недели – защита ВКР). Государственная итоговая аттестация

обучающихся осуществляется государственными экзаменационными комиссиями в соответствии с положением Министерства образования и науки Российской Федерации.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимися изучения теоретического материала, прохождения производственной практики по каждому виду основной деятельности.

1.6. Другое

Основная деятельность техникума направлена на формирование социально-активной, творческой личности, конкурентоспособной на рынке труда. Содержательные параметры деятельности, указанные в профессиональной характеристике, учебные элементы и их уровни освоения являются основными параметрами, проверяемыми при оценке качества подготовки выпускников по данной профессии.

Выполнение требований федерального государственного образовательного стандарта по специальности служит основанием для выдачи выпускникам документов государственного образца об уровне образования и квалификации.

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	Производственная практика (преддипломная)				
	Нед.	часы							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I курс	36	1296	3	1		1		11	52
II курс	30	1080	6	4		2		10	52
III курс	18	648	7	4	4	2	6	2	43
Всего	**84**	**3024**	**16**	**9**	**4**	**5**	**6**	**23**	**147**

3. План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО) по специальности "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" (2г. 10 мес.)

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	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	курсовых ра-бот (проектов)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
								17 нед	19+4 нед	12+4	18+6	11+5	7+6
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**0з/10дз/1э**	**798**	**266**	**532**	**301**	**0**	**186**	**102**	**110**	**64**	**56**	**14**
ОГСЭ.01	Основы философии	**дз**	60	12	**48**					48			
ОГСЭ.02	История	**дз**	60	12	**48**	9		48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	**-,-,-,-,э**	212	44	**168**	139		34	34	38	28	34	
ОГСЭ.04	Физическая культура	**дз,дз,дз,дз,дз,дз**	336	168	**168**	138		34	38	24	36	22	14
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности	**дз**	51	15	**36**	4		36					
ОГСЭ.06	Социальная психология	**-,дз**	79	15	**64**	11		34	30				
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**0з/2дз/1э**	**546**	**182**	**364**	**73**	**0**	**170**	**138**	**56**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Математика	**дз**	102	34	**68**	7		68					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	**дз**	54	18	**36**	6			36				
ЕН.03	Химия	**-,-,э**	390	130	**260**	60		102	102	56			
П.00	**Профессиональный цикл**	**0з/21дз/8э/6эк**	**4092**	**1064**	**3028**	**1448**	**40**	**256**	**588**	**410**	**800**	**520**	**454**

ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**0з/9дз/2э**	**1142**	**381**	**761**	**258**	**0**	**187**	**151**	**38**	**236**	**149**	**0**
ОП.01	Инженерная графика	-,дз	102	34	**68**	25		34	34				
ОП.02	Техническая механика	дз	102	34	**68**	10		68					
ОП.03	Электротехника и электронная техника	дз	102	34	**68**	14					68		
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	**-,э**	153	51	**102**	28		51	51				
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	дз	90	30	**60**	12						60	
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,э	252	84	**168**	110		34	30	38	28	38	
ОП.07	Метрология и стандартизация	дз	77	26	**51**	12						51	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	дз	54	18	**36**	10					36		
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	дз	54	18	**36**	5					36		
ОП.10	Охрана труда	дз	54	18	**36**	10			36				
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	дз	102	34	**68**	22					68		
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**0з/12дз/6э/ 6эк**	**2950**	**683**	**2267**	**1190**	**40**	**69**	**437**	**372**	**564**	**371**	**454**
ПМ.01	**Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**	**0з/2дз/1э**	**381**	**103**	**278**			**69**	**209**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	**-,э**	309	103	**206**	78		69	137				
УП.01	Учебная практика	**дз**	36		**36**	36			36				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	**дз**	36		**36**	36			36				
ПМ.02	**Производство хлеба и хлебобулочных изделий**	**0з/2дз/1э**	**792**	**192**	**600**	**335**	**20**	**0**	**228**	**372**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	**-,э**	576	192	**384**	119	20		156	228			
УП.02	Учебная практика	**дз**	144		**144**	144			72	72			

ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	**дз**	72		**72**	72				72			
ПМ.03	**Производство кондитерских изделий**	**0з/2дз/1э**	**804**	**196**	**608**	**312**	**0**	**0**	**0**	**0**	**225**	**347**	**36**
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	**-,э**	429	143	**286**	58					144	142	
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий		159	53	**106**	38					81	25	
УП.03	Учебная практика	**дз**	144		**144**	144						144	
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	**дз**	72		**72**	72						36	36
ПМ.04	**Производство макаронных изделий**	**0з/2дз/1э**	**222**	**50**	**172**	**102**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**10**	**162**
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	**-,э**	150	50	**100**	30						10	90
УП.04	Учебная практика	**дз**	36		**36**	36							36
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	**дз**	36		**36**	36							36
ПМ.05	**Организация работы структурного подразделения**	**0з/2дз/1э**	**351**	**81**	**270**	**138**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**14**	**256**
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	**-,э**	243	81	**162**	30	20					14	148
УП.05	Учебная практика	**дз**	72		**72**	72							72
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	**дз**	36		**36**	36							36
ПМ.06	**Выполнение работ по профессии "Пекарь"**	**0з/2дз/1э**	**400**	**61**	**339**	**303**	**0**	**0**	**0**	**0**	**339**	**0**	**0**
МДК.06.01	Технология процесса выпечки хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	**э**	61	20	**41**	29					41		
МДК.06.02	Технология производства мучных кондитерских изделий массового спроса		123	41	**82**	58					82		
УП.06	Учебная практика	**дз**	144		**144**	144					144		

ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)		72		**72**	72					72		
Всего		**0з/33дз/10э/6эк**	**5436**	**1512**	**3924**	**1822**	**40**	**612**	**828**	**576**	**864**	**576**	**468**
ПДП.00	**Производственная практика (преддипломная)**												**4 нед.**
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**												**6 нед.**
ГИА.01	**Подготовка выпускной квалификационной работы**												**4 нед.**
ГИА.02	**Защита выпускной квалификационной работы**												**2 нед.**

Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год **Государственная итоговая аттестация** **1. Программа базовой подготовки** 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы Выполнение дипломной работы с 18.05.2024г. по 13.06.2024г. (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 15.06.2024г. по 27.06.2024г. (всего 2 нед.)	дисциплин и МДК	**612**	**684**	**432**	**648**	**396**	**252**
	учебной практики	**-**	**108**	**72**	**144**	**144**	**108**
	производственной практики (по профилю специальности)	**-**	**36**	**72**	**72**	**36**	**108**
	производственной практики (преддипломной)						**144**
	экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	0	3	3	2	4	4
	дифф. зачетов	5	7	4	7	4	6

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО

№	Наименование
	Кабинеты
1.	Иностранного языка
2.	Математики
3.	Общественных наук и социально-экономических дисциплин
4.	Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
5.	Физики и технической механики
6.	Естественных наук и экологических основ природопользования
7.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8.	Инженерной графики
9.	Технологического оборудования хлебопекарного, макаронного производства и кондитерских сахаристых изделий
10.	Технологии изготовления и производства хлебобулочных, кондитерских сахаристых изделий и макарон
	Лаборатории
11.	Электротехники и электронной техники
12.	Химии
13.	Микробиологии, санитарии и гигиены
14.	Автоматизации технологических процессов
15.	Метрологии и стандартизации
16.	**Учебная пекарня**
	Спортивный комплекс
17.	спортивный зал;
18.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
19.	электронный стрелковый тир
	Залы
20.	библиотека, электронная библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
21.	актовый зал