Утверждаю:

 Директор КГА ПОУ «ДИТК»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В. Г Матвеева

«23» мая 2016 г. Протокол № 7

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

**краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**

**«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**19.01.17 Повар, кондитер**

**Квалификация:**

повар

кондитер

**Форма обучения** – очная

**Нормативный срок обучения** – 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования:** естественнонаучный

**Пояснительная записка**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии **19.01.17** **Повар, кондитер** КГА ПОУ «ДИТК» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, по профессии 19.01.17 Повар, кондитер,утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 года, зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20.08.13) и дополнен для лиц, обучающихся на базе основного общего образования;

Начало обучения – 1 сентября;

Продолжительность учебной недели – шестидневная;

Продолжительность занятий – 45 минут, возможна группировка занятий парами;

Текущий контроль учебного процесса осуществляется преподавателями в течение семестра: срез знаний, проведение контрольных работ, лабораторных и практических работ, опрос учащихся на занятии. Применяется пятибалльная система оценки знаний. Для повышения текущей успеваемости проводятся индивидуальные консультации для учащихся.

Формами промежуточной аттестации являются зачеты, дифференцированные зачеты или экзамены; при освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен; при освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по МДК является дифференцированный зачет илиэкзамен. Оценка знаний учащихся при выставлении зачетов, при сдаче экзаменов производится по пятибалльной системе:

«5» (отлично) – выставляется за правильный, полный, логичный ответ на поставленные вопросы. Ответ должен быть четко сформулирован, отвечать конкретным требованиям вопроса и полностью раскрывать его содержание и объем. Ответ не должен содержать существенных ошибок и требовать дополнительных вопросов.

«4» (хорошо) – выставляется, если даны правильные ответы на поставленные вопросы, но изложение недостаточно систематизировано и последовательно. Допущены несущественные ошибки. Выводы доказательны, но содержат неточности. При выполнении практической работы и решении профессиональной задачи допущены отдельные ошибки.

«3» (удовлетворительно) - выставляется, если в усвоении материала имеются существенные пробелы, материал не систематизирован. Не дан или дан полностью неправильный ответ на один из поставленных вопросов, либо допущены существенные ошибки при ответе на оба вопроса теоретической части, в то числе и выводе.

«2» (неудовлетворительно) – оценка ставится, если дан неправильный ответ на один из поставленных вопросов и допущено более двух существенных ошибок в другом, либо отсутствует решение задачи, либо не раскрыто главное содержание.

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет учебного времени, отведённого на изучение дисциплины, профессионального модуля или междисциплинарного курса в количестве – 2 часа и должны быть отражены в рабочих программах;

При наличии в сессию трёх экзаменов первый может быть проведён в первый день сессии;

Количество консультаций на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час.); формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные;

 Производственная практика регламентируется Положением о практике. Учебная практика (производственное обучение) проводится в лаборатории поваров колледжа; производственная практика проводится на предприятиях г. Дальнегорска и Дальнегорского городского округа: ИП Кононенко Кафе «Россиянка», И.П. Мунтян Л.В., ИП Лукьянец А.В. Кафе «Городское», ИП Роговая Г.М. кафе «Бриз», ООО «ДИОН» кафе «Старый замок», ИП Апресян «Росхлеб».

Государственная итоговая аттестация проводится согласно Положению о государственной итоговой аттестации и Программы государственной итоговой аттестации по профессии/специальности. Вид итоговой аттестации – защита выпускной квалификационной работы. На защиту выпускной квалификационной работы отводится 2 недели. Результаты государственной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных аттестационных комиссий.

**Общеобразовательный цикл**

Образовательная программа среднего общего образования реализуется образовательным учреждением в пределах основной профессиональной образовательной программой с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественнонаучный) в соответствии со следующими нормативными документами:

 - Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);

- приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

- приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

 - приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- приказом Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;

- письмом Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- письмом Минобрнауки России от 19.12. 2014 г. № 06-1225 « О направлении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Образовательная программа среднего общего образования является единой для всех форм получения образования: очной, очно-заочной, заочной и реализуется на первом - третьем курсе.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППКРС) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 нед., промежуточная аттестация – 3 нед., каникулярное время – 22 нед.

Общеобразовательные дисциплины на основе Рекомендаций, 2015 с учетом профиля получаемого профессионального образования изучаются на базовом уровне и делятся на общие дисциплины (русский язык и литература, иностранный язык, математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия; история, физическая культура, ОБЖ), дисциплины по выбору из обязательных предметных областей (информатика, физика, химия, обществознание, биология, география. экология) и дополнительные учебные дисциплины по выбору образовательного учреждения. Профильными дисциплинами являются информатика, химия, биология.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии или специальности.

 Экзамены проводят по учебным дисциплинам «Русский язык и литература», «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» и по химии.

 **Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП)** состоит из инвариантной и вариативной частей. Все 144 часа вариативной части циклов ОПОП использованы для увеличения объёма времени, отведённого на модули обязательной части. По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях. Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний. Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 12 человек. Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет 12 – 13 человек.

**2.2. 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** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| I курс | 33 | 8 |  | 0 |  | 11 | 52 |
| II курс | 28 | 3 | 7 | 3 |  | 11 | 52 |
| III Курс | 12 |  | 23 | 2 | 2 | 2 | 41 |
| **Всего** | **73** | **11** | **30** | **5** | **2** | **24** | **145** |

**3. План учебного процесса**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Формы промежуточной аттестации** | **Учебная нагрузка бучающихся (час.)** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обязательная аудиторная** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Максимальная** | **Самостоятельная работа** | **Всего занятий** | **в т.ч. Лабораторные и практические занятия** | **I****курс** | **II курс** |  | **III курс** |  |
|  |  |  |  |  | **1 сем. 17 недель** | **2 сем. 22 недели** | **3 сем. 17 недель** | **4 сем. 21 нед.** | **5 сем. 17 недель** | **6 сем. 2 недели** |
| **1** | **2** |  |  | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |  | **9** |  | **10** | **11** | **12** | **13** |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** | **22/15/3** | **3081** | **1029** | **2052** | **573** | **421** |  | **561** |  | **384** | **515** | **54** | **117** |
| БД.01 | Русский язык и литература | З,З,З,Э | 428 | 143 | **285** | 14 | 40 |  | 72 |  | 97 | 76 | 0 | 0 |
| БД.02 | Иностранный язык |  | З,ДЗ,З,ДЗ | 257 | 86 | **171** | 171 | 59 |  | 49 |  | 25 | 38 | 0 | 0 |
| БД.03 | История |  |  | З,ДЗ,З,ДЗ | 257 | 86 | **171** |  | 29 |  | 50 |  | 24 | 68 | 0 | 0 |
| БД.04 | Обществознание(вкл.экономику и право) | -,-,З,ДЗ | 257 | 86 | **171** |  | 0 |  | 0 |  | 0 | 0 | 54 | 117 |
| БД.05 | Основы безопасности жизнедеятельности | З,ДЗ,-,- | 108 | 36 | **72** | 10 | 28 |  | 44 |  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| БД.06 | Физика |  |  | З,ДЗ,-,- | 162 | 54 | **108** | 24 | 53 |  | 55 |  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| БД.07 | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия | З,ДЗ,З,Э | 342 | 114 | **228** |  | 53 |  | 61 |  | 56 | 58 | 0 | 0 |
| БД.08 | Физическая культура | З,ДЗ,З,ДЗ | 257 | 86 | **171** | 171 | 21 |  | 74 |  | 36 | 40 | 0 | 0 |
| БД.09 | География |  | -,-,-,ДЗ | 108 | 36 | **72** | 24 | 0 |  | 0 |  | 0 | 72 | 0 | 0 |
| БД.10 | Экология |  | -,-,З,ДЗ | 108 | 36 | **72** | 24 | 0 |  | 0 |  | 36 | 36 | 0 | 0 |
| УД.n 01 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | -,-,З,ДЗ | 108 | 36 | **72** | 28 | 0 |  | 0 |  | 36 | 36 | 0 | 0 |
| УД.n 02 | Культура речи |  | -,-,-,З | 54 | 18 | **36** |  | 0 |  | 0 |  | 18 | 18 | 0 | 0 |
| УД.n 03 | Психология делового общения | -,-,З,ДЗ | 108 | 36 | **72** |  | 0 |  | 0 |  | 36 | 36 | 0 | 0 |
| ПД.01 | Информатика |  | З,Э,-,- | 162 | 54 | **108** | 56 | 59 |  | 49 |  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ПД.02 | Биология |  | З,Э,-,- | 108 | 36 | **72** | 14 | 42 |  | 30 |  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ПД.03 | Химия |  |  | З,ДЗ,З,Э | 257 | 86 | **171** | 37 | 37 |  | 77 |  | 20 | 37 | 0 | 0 |
| **ОП.00** | **ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ** | **/5/-** | **232** | **72** | **160** | **92** | **89** |  | **7** |  | **0** | **0** | **32** | **32** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены и пищевом производстве | **ДЗ,-,-** | 47 | 15 | **32** | 10 | 32 |  | 0 |  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | **ДЗ,-,-** | 47 | 15 | **32** | 16 | 32 |  | 0 |  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | **-,-,ДЗ,** | 46 | 14 | **32** | 24 | 25 |  | 7 |  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | **-,-,-,-,ДЗ** | 46 | 14 | **32** | 20 | 0 |  | 0 |  | 0 | 0 | 32 | 0 |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | **-,-,,ДЗ** | 46 | 14 | **32** | 22 | 0 |  | 0 |  | 0 | 0 | 0 | 32 |
| **П.00** | **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ** | **17/1/18** | **524** | **36** | **1964** | **262** | **102** |  | **260** |  | **228** | **277** | **526** | **571** |
| **ПМ.00** | ***Профессиональные модули*** | **16/-/8** | ***452*** | ***0*** | ***1928*** | ***226*** | ***102*** |  | ***260*** |  | ***228*** | ***277*** | ***508*** | ***553*** |
| **ПМ.01** | **Приготовление блюд из овощей и грибов** | **2/-/3** | **32** | **0** | **104** | **16** | **50** |  | **18** |  | **0** | **0** | **0** | **36** |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | -,Э,-, | 32 | 0 | **32** | 16 | 32 |  | 0 |  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| УП.01 | Учебная практика |  | З,З,-,- | 0 | 0 | **18** | 0 | 18 |  | 0 |  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ПП.01 | Производственная практика | ,-,Э,-,Э,-,- | 0 | 0 | **54** | 0 | 0 |  | 18 |  | 0 | 0 | 0 | 36 |
| **ПМ.02** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** | **2/-/2** | **32** | **0** | **118** | **16** | **52** |  | **30** |  | **0** | **0** | **0** | **36** |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. | ,-,-,Э,- | 32 | 0 | **34** | 16 | 34 |  | 0 |  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| УП.02 | Учебная практика |  | ,-,-,З,З,- | 0 | 0 | **18** | 0 | 18 |  | 0 |  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ПП.02 | Производственная практика | ,-,-,Э  | 0 | 0 | **66** | 0 | 0 |  | 30 |  | 0 | 0 | 0 | 36 |
| **ПМ.03** | **Приготовление супов и соусов** | **2/-/2** | **40** | **0** | **124** | **20** | **0** |  | **88** |  | **0** | **0** | **0** | **36** |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов | ,-,-Э,-,- | 40 | 0 | **40** | 20 | 0 |  | 40 |  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| УП.03 | Учебная практика |  | -,З,З-, | 0 | 0 | **18** | 0 | 0 |  | 18 |  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ПП.03 | Производственная практика | -,-,-,-,Э | 0 | 0 | **66** | 0 | 0 |  | 30 |  | 0 | 0 | 0 | 36 |
| **ПМ.04** | **Приготовление блюд из рыбы** | **2/-/2** | **68** | **0** | **160** | **34** | **0** |  | **124** |  | **0** | **0** | **0** | **36** |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы | **-,-,З,э** | 68 | 0 | **64** | 34 | 0 |  | 64 |  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| УП.04 | Учебная практика |  | З,-,-,- | 0 | 0 | **30** | 0 | 0 |  | 30 |  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ПП.04 | Производственная практика | -,-,-,Э | 0 | 0 | **66** | 0 | 0 |  | 30 |  | 0 | 0 | 0 | 36 |
| **ПМ.05** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | **3/-/3** | **68** | **0** | **577** | **34** | **0** |  | **0** |  | **228** | **277** | **0** | **72** |
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | **,-,-,З,Э,-** | 68 | 0 | **67** | 34 | 0 |  | 0 |  | 36 | 31 | 0 | 0 |
| УП.05 | Учебная практика |  | **,-,З,З,-** | 0 | 0 | **330** | 0 | 0 |  | 0 |  | 192 | 138 | 0 | 0 |
| ПП.05 | Производственная практика | -,-,-,Э,-,Э | 0 | 0 | **180** | 0 | 0 |  | 0 |  | 0 | 108 | 0 | 72 |
| **ПМ.06** | **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** | **1/-/2** | **32** | **0** | **104** | **16** | **0** |  | **0** |  | **0** | **0** | **68** | **36** |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | **-,-,Э** | 32 | 0 | **32** | 16 | 0 |  | 0 |  | 0 | 0 | 32 | 0 |
| УП.06 | Учебная практика |  | **З,-,-,-** | 0 | 0 | **36** | 0 | 0 |  | 0 |  | 0 | 0 | 36 | 0 |
| ПП.06 | Производственная практика | -,-,-,Э | 0 | 0 | **36** | 0 | 0 |  | 0 |  | 0 | 0 | 0 |   |
| **ПМ.07** | **Приготовление сладких блюд и напитков** | **1/-/2** | **32** | **0** | **104** | **16** | **0** |  | **0** |  | **0** | **0** | **68** | **36** |
| МДК.07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | **-,-,-,Э,-** | 32 | 0 | **32** | 16 | 0 |  | 0 |  | 0 | 0 | 32 | 0 |
| УП.07 | Учебная практика |  | **-,З,-** | 0 | 0 | **36** | 0 | 0 |  | 0 |  | 0 | 0 | 36 | 0 |
| ПП.07 | Производственная практика | -,-,-,Э,- | 0 | 0 | **36** | 0 | 0 |  | 0 |  | 0 | 0 | 0 | 36 |
| **ПМ.08** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | **3/-/2** | **148** | **0** | **637** | **74** | **0** |  | **0** |  | **0** | **0** | **372** | **265** |
| МДК.08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | **-,-,З,Э** | 148 | 0 | **145** | 74 | 0 |  | 0 |  | 0 | 0 | 114 | 31 |
| УП.08 | Учебная практика |  | **-,-,З,З** | 0 | 0 | **420** | 0 | 0 |  | 0 |  | 0 | 0 | 258 | 162 |
| ПП.08 | Производственная практика | **,-,-,-Э** | 0 | 0 | **72** | 0 | 0 |  | 0 |  | 0 | 0 | 0 | 72 |
| **ФК.00** | **Физическая культура** | **-,З,ДЗ** | **72** | **36** | **36** | **36** | 0 |  | 0 |  | 0 | 0 | **18** | **18** |
| **ВСЕГО:** |  |  | **39/21/21** | **3837** | **1137** | **4176** | **915** | **612** |  | **828** |  | **612** | **792** | **612** | **720** |
| **ГИА** | **Государственная (итоговая ) аттестация** | **2 недели** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Консультации на учебную группу по 100 часов в год( всего 250 часов)**  | **ВСЕГО** |   |  | 13 |  | 12 |  | 13 | 13 | 7 | 5 |
| **Государственная итоговая аттестация:** |  |  |  | учебной практики | 36 |  | 48 |  | 192 | 138 | 330 | 162 |
|  |  |  |  |  |  |  | производственной практики |  | 108 |  | 0 | 108 | 0 | 354 |
| 1.1. Защита выпускной квалификационной работы (2 недели) |  |  | экзаменов | 0 |  | 4 |  | 2 | 4 | 3 | 8 |
|  |  |  |  |  |  |  | дифференцированных зачетов |  | 8 |  | 0 | 7 | 1 | 3 |
|  |  |  |  |  |  |  | зачетов |  | 11 |  | 2 |  | 12 | 6 | 7 | 1 |
|  |  |  |  |  |  |  | зачет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | диф. Зачет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | квал. Экзамен |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | экзаменов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование** |
|  | Кабинет русского языка и литературы |
|  | Кабинет истории, обществознания |
|  | Кабинет математики |
|  | Кабинет физики |
|  | Кабинет биологии и экологии |
|  | Кабинет информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности |
|  | Кабинет графики |
|  | Кабинет безопасности жизнедеятельности и охрана труда |
|  | Кабинет химии |
|  | Спортивный зал |
|  | Библиотека  |
|  | Читальный зал |
|  | Лаборатория химии. Микробиологии, санитарии и гигиены |
|  | Мастерская общественного питания |