

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки от 2 августа 2013 г. № 798

Настоящий учебный план опирается на следующие нормативно-правовые документы:

Настоящий учебный план опирается на следующие нормативно-правовые документы:

Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200);

Приказ 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»;

Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306);

Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 N 28785);

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);

Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. N 12-696 "О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО";

Приказ от 5 июня 2014 г. N 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. n 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 355 ;

Приказ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования;

Приказ 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, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968”;

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

Приказ 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».

Также учтены «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии по специальности среднего профессионального образования» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259).

Особенности организации учебного процесса в ГПОУ ТО «ТКПТС»

а) Режим работы

Режим работы учебного заведения: 1 смена – с 8-30 до 14-20. 2 смена – с 14-40 до 19-10. В колледже утверждена пятидневная рабочая неделя. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

б) Формы и процедуры текущего контроля знаний

Текущий контроль знаний и умений студентов осуществляется в течение семестра, проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. К текущему контролю относятся: проверка знаний и навыков студентов, закрепленных при выполнении лабораторных работ, групповых упражнений (при необходимости), контрольных, практики и других форм учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, опрос и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения студентов и их аттестации.

Текущий контроль производится на основании Положения «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

в) Организация консультаций

В период подготовки к экзамену проводятся консультации по экзаменационным материалам за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации. Цель консультации – систематизация знаний учащихся по дисциплине и практическая подготовка к экзамену.

Предэкзаменационные консультации проводятся преподавателями в один из рабочих дней, предшествующих проведению экзамена.

г) Порядок проведения учебной, производственной практики

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Учебная практика и производственная практика могут проводиться как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям), в зависимости от модуля.

В период прохождения практики с момента зачисления студентов на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего распорядка, а также правила трудового законодательства.

Практика завершается дифференцированным зачетом.

д) система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, наличие или отсутствие сессий

Система оценок, форма проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливается в соответствии с Уставом колледжа, Положением «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся», Положением «О контроле, оценивании и индивидуальном учете результатов освоения обучающимися образовательных программ».

Каждый семестр заканчивается промежуточной аттестацией в виде зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, в соответствии с видами промежуточной аттестации согласно учебному плану. Допускается проведение комплексных дифференцированных зачетов (экзаменов, в том числе квалификационных), промежуточной аттестации в виде итоговых контрольных работ. В течение семестров проводится текущий контроль успеваемости, определяющий готовность студентов к сессии.

На каждую экзаменационную сессию составляется утверждаемое директором колледжа расписание экзаменов, которое доводится до сведения студентов и преподавателей не позднее, чем за две недели до начала сессии.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- зачет по отдельной дисциплине;
- дифференцированный зачет;
- экзамен (квалификационный) по результатам изучения профессионального модуля.

Форма проведения зачета, дифференцированного зачета, экзамена (в том числе квалификационного) устанавливается предметной цикловой комиссией и доводится до сведения студентов заблаговременно, но не позднее, чем за месяц до аттестации.

В критерии оценки уровня подготовки студента входят:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой по дисциплине (модулю);
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- умение студента применять полученные знания на практике, демонстрировать сформированность профессиональных, общих компетенций;
- способность студента демонстрировать требуемые умения и практический опыт;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа или представления продукта/технологического процесса.

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»).

Оценка, полученная в качестве итоговой оценки промежуточной аттестации, заносится преподавателем в зачетную книжку студента (кроме неудовлетворительной), журнал учебных занятий и экзаменационную ведомость (в том числе и «неудовлетворительно».)

Экзаменационная оценка по дисциплине за данный семестр является определяющей, независимо от полученных в семестре оценок текущего контроля по дисциплине.

При выставлении итоговой оценки, касающейся результатов промежуточных экзаменов тех дисциплин, изучение которых определено учебным планом в течение нескольких семестров, указывается окончательная оценка, которую определяет преподаватель этой дисциплины, исходя из всех итоговых оценок по каждому из семестров.

е) формы итоговой аттестации, порядок подготовки и проведения

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Процедура ГИА проводится на основании и с учетом Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306), а также на основании разработанных колледжем Положения «О государственной итоговой аттестации (ГИА) по образовательным программам среднего профессионального образования» и Положения «Об апелляционной комиссии».

Программа ГИА ежегодно разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями по специальности и утверждается руководителем образовательного учреждения.

Сроки проведения ГИА определяются учебным планом по специальности.

ж) общеобразовательная подготовка

Общеобразовательный цикл формируется с учетом профиля профессионального образования, а также специфики профессии или специальности.

Общеобразовательный цикл формируется с учетом следующих документов:

Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)

Письма Минобрнауки РФ от 29.05.2007 N 03-1180 «О Рекомендациях по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным Базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы при очной форме для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 57 нед., промежуточная аттестация - 3 нед., каникулы – не менее 22 нед.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего (полного) общего образования проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Два экзамена – русский язык и математика, являются обязательными, один – проводится по выбору образовательного учреждения с учетом профиля получаемого профессионального образования.

2) Распределение инвариантной и вариативной частей ППКРС

Часы вариативной части распределены следующим образом:

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.	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр		
							Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.
1	2		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
	Вариатив ОП		<u>54</u>	<u>18</u>	<u>36</u>									
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Э	<u>63</u>	21	42	24	18		42					
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-, Э комп.	<u>63</u>	21	42	24	18		42					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		<u>60</u>	20	40	22	18		40					
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	дз	<u>60</u>	20	40	22	18					40		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	дз	<u>48</u>	16	32	8	24					32		
П.00	Профессиональный цикл	-/9/8	<u>624</u>	<u>208</u>	<u>416</u>	<u>220</u>	<u>196</u>							
ПМ.00	Профессиональные модули	-/9/8	<u>624</u>	<u>208</u>	<u>416</u>	<u>220</u>	<u>196</u>							
	<i>(Профессиональные модули: без вариатива)</i>		<u>452</u>	<u>144</u>	<u>308</u>	<u>154</u>	<u>154</u>							
	<i>(вариатив ПМ)</i>		<u>172</u>	<u>64</u>	<u>108</u>	<u>66</u>	<u>42</u>							

3) 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				
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	23	16	-	-	2	-	11	52
III курс	13	-	5	-	-	1	2	21
Всего	75	16	5	-	4	1	24	125

4.2. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Теор.об.		Промежут.аттест., пед.	Практики, подгот. к итог.гос.атт., нед.				Праздники	Каникулы, нед.
	Неделя	часов		Учебная	Технологическая (производственная)	Преддипломная	Подготовка к ГИА		
1	39	1404	2					1	11
2	23	828	2	16				1	11
3	13	504			5			0,5	2
	75	2700	4	16	5			2,5	24

План учебного процесса 19.01.17 Повар, кондитер

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.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
						Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.
							1	2	3	4	5	6	
							нед	Нед	нед	Нед	Нед	Нед	
1	2		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
О.00	Общеобразовательный цикл	3/19/3	3078	1026	2052	1010	1042	648	756	468	360	468	0
ОУД	Общие	3/7/2	1647	549	1098	442	656	324	304	252	180	38	0
ОУД.01	Русский язык и литература	- ДЗ,Э	428	143	285	143	142	85	66	64	70		
ОУД.02	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ	257	86	171	131	40	34	34	26	39	38	
ОУД.03	Математика: алгебра и начала анализа, геометрия	-, дз, -, дз, Э	342	114	228	40	188	62	64	52	50		
ОУД.04	История	-, -, дз	257	86	171	85	86	55	58	58			
ОУД.05	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	256	85	171	1	170	54	44	52	21		
ОУД.06	ОБЖ	-, -, -, ДЗ	108	36	72	42	30	34	38				
	По выбору из обязательных предметных областей	-/7/1	1161	387	774	462	312	294	328	152	0	0	0
ОУД.07	Информатика	дз	162	54	108	28	80	44	64				
ОУД.08	Физика	-, -, Э	162	54	108	54	54	34	42	32			
ОУД.09	Химия	-, -, дз	257	86	171	111	60	44	60	67			
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	дз, -, дз	257	86	171	131	40	64	54	53			
ОУД.11	Биология	-, дз	108	36	72	36	36	36	36				
ОУД.12	География	-, дз	108	36	72	38	34	36	36				

ОУД.13	Экология	дз	108	36	72	64	8	36	36				
УД	Дополнительные	0/5/0	270	90	180	106	74	30	0	0	0	150	0
УД.1	Россия в мире	дз	45	15	30	22	8	30					
УД.2	Организация обслуживания	дз	<u>96</u>	32	64	30	34					64	
УД.3	Деловая культура	дз	<u>42</u>	14	28	22	6					28	
УД.4	Основы потребительских знаний	дз	<u>42</u>	14	28	22	6					28	
УД.5	Рисование и лепка	дз	<u>45</u>	15	30	10	20					30	
	Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел "Физическая культура"	0/12/10	<u>756</u>	<u>252</u>	<u>504</u>								
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	-/2/2	<u>294</u>	<u>98</u>	<u>196</u>	<u>100</u>	<u>96</u>						
	Вариатив ОП		<u>54</u>	<u>18</u>	<u>36</u>								
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Э	<u>63</u>	21	42	24	18		42				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-, Э комп.	<u>63</u>	21	42	24	18		42				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		<u>60</u>	20	40	22	18		40				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	дз	<u>60</u>	20	40	22	18					40	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	дз	<u>48</u>	16	32	8	24					32	
П.00	Профессиональный цикл	-/9/8	<u>624</u>	<u>208</u>	<u>416</u>	<u>220</u>	<u>196</u>						
ПМ.00	Профессиональные модули	-/9/8	<u>624</u>	<u>208</u>	<u>416</u>	<u>220</u>	<u>196</u>						
	(Профессиональные модули: без вариатива)		<u>452</u>	<u>144</u>	<u>308</u>	<u>154</u>	<u>154</u>						
	(вариатив ПМ)		<u>172</u>	<u>64</u>	<u>108</u>	<u>66</u>	<u>42</u>						
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	-/1/2	<u>48</u>	16	<u>32</u>	14	18						

МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	Э комп. с МДК.06.01	<u>48</u>	<u>16</u>	32	<u>14</u>	18			32		
УП.01	Учебная практика	дз комп	<u>36</u>		36		36			36		
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)		<u>36</u>		36		36			36		
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-/1/1	<u>66</u>	<u>22</u>	<u>44</u>	<u>20</u>	<u>24</u>					
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	дз комп. с МДК 03.01	<u>66</u>	<u>22</u>	44	<u>20</u>	<u>24</u>				44	
УП.02	Учебная практика	дз комп	<u>36</u>		36		36				36	
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)		<u>36</u>		36		36				36	
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	-/1/1	<u>72</u>	<u>24</u>	<u>48</u>	<u>32</u>	<u>16</u>					
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	дз комп. с МДК 02.01	<u>72</u>	<u>24</u>	48	<u>32</u>	<u>16</u>				48	
УП.03	Учебная практика	дз комп	<u>36</u>		36		36				36	
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)		<u>36</u>		36		36				36	
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	-/1/2	<u>66</u>	<u>22</u>	<u>44</u>	<u>28</u>	<u>16</u>					
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Э комп. с МДК 05.01	<u>66</u>	<u>22</u>	44	<u>28</u>	<u>16</u>				44	
УП.04	Учебная практика	дз комп	<u>72</u>		72		72				72	
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)		<u>72</u>		72		72				72	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-/1/2	<u>66</u>	<u>22</u>	<u>44</u>	<u>20</u>	<u>24</u>					
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Э комп. с МДК 04.01	<u>66</u>	<u>22</u>	44	<u>20</u>	<u>24</u>				44	

УП.05	Учебная практика	дз комп	<u>72</u>		72		72				72		
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)		<u>72</u>		72		72				72		
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	-/1/2	<u>48</u>	<u>16</u>	<u>32</u>	<u>16</u>	<u>16</u>						
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Э комп. с МДК.01.01	<u>48</u>	<u>16</u>	32	<u>16</u>	<u>16</u>			32			
УП.06	Учебная практика	дз комп.	<u>36</u>		36		36			36			
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)		<u>36</u>		36		36			36			
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	-/1/2	<u>60</u>	<u>20</u>	<u>40</u>	<u>24</u>	<u>16</u>						
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	Э	<u>60</u>	<u>20</u>	40	<u>24</u>	<u>16</u>					40	
УП.07	Учебная практика	дз комп	<u>18</u>		18		18					18	
ПП.07	Производственная практика (практика по профилю специальности)		<u>18</u>		18		18					18	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-/1/2	<u>198</u>	<u>66</u>	<u>132</u>	<u>66</u>	<u>66</u>						
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	<u>198</u>	<u>66</u>	132	<u>66</u>	<u>66</u>					132	
УП.08	Учебная практика	дз комп	<u>72</u>		72		72					72	
ПП.08	Производственная практика (практика по профилю специальности)		<u>72</u>		72		72					72	
ФК.00	Физическая культура	дз	<u>72</u>	<u>36</u>	<u>36</u>	4	<u>42</u>					36	
	Вариативная часть учебных циклов ППКРС		<u>216</u>	<u>72</u>	<u>144</u>		<u>72</u>						

	Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел "Физическая культура", и вариативной части ППКРС	3/31/13	<u>972</u>	<u>324</u>	<u>648</u>								
	Итого по циклам + общеобразовательная подготовка	75 нед.	<u>4050</u>	<u>1350</u>	<u>2700</u>								
УП.00	Учебная практика (производственное обучение)	16 нед.	378		756				72	216	90		
ПП.00	Производственная практика	5 нед.	378						72	216	90		
ПА.00	Промежуточная аттестация	4 нед.											
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	1 нед.											
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы	1 нед.											36
ВК.00	Время каникулярное	24 нед.											
	Всего	125 нед.											
<p>Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа</p> <p>ПРИМЕЧАНИЕ: I. Предусмотрены следующие КОМПЛЕКСНЫЕ ЭКЗАМЕНЫ (КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ): 1) по ПМ.01 И ПМ.06; 2) по ПМ.02 И ПМ.03; 3) по ПМ.04 И ПМ.05; 4) ПМ.07 и ПМ.08</p> <p>II. Предусмотрены следующие КОМПЛЕКСНЫЕ ЭКЗАМЕНЫ ПО МДК: 1) МДК 01.01 И МДК.06.01; 2) по МДК .04.01 И МДК .05.01</p> <p>III. Предусмотрены следующие КОМПЛЕКСНЫЕ ДИФ.ЗАЧЕТЫ ПО МДК: 1) МДК 02.01 И МДК 03.01</p>						Всего	дисциплин и МДК	648	756	468	360	468	
							учебной практики			72	216	90	
							производств. практики			72	216	90	
							экзаменов	0	2	3	5	4	
							дифф. зачетов	1	9	5	6	10	
							зачетов	1	0	1	0	0	

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по программе квалифицированных рабочих, служащих по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
технологии кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.