****

**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 курсам)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| I курс | 33 | 2 | 5 | 1 | - | 11 | 52 |
| II курс | 24 | 4 | 12 | 1 | - | 11 | 52 |
| III курс | 18 | 5 | 13 | 1 | 2 | 2 | 41 |
| **Всего** | **75** | **11** | **30** | **3** | **2** | **24** | **145** |

**План учебного процесса**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 1 курс | 2 курс | 3 курс |
| всего занятий | в т.ч. | 1семестр17 недель | 2семестр22 недели | 3семестр17 недель | 4семестр22 неделя | 5семестр16 недель | 6семестр23 недели |
| теоретические занятия | лаб. и практ. занятия  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** |  | **2808** | **936** | **1872** | **1186** | **686** | **426** | **576** | **335** | **268** | **221** | **46** |
| **ОДб.00** | **Базовые общеобразовательные дисциплины** |  | **2268** | **756** | **1512** | **936** | **576** | **392** | **426** | **261** | **202** | **185** | **46** |
| ОУД.01 | Русский язык и литература | -/-/-/-/-/Э | 432 | 144 | 288 | 275 | 13 | 50 | 48 | 50 | 46 | 48 | 46 |
| ОУД.02 | Иностранный язык | -/-/-/ ДЗ | 261 | 87 | 174 |  | 174 | 78 | 40 | 36 | 20 |  |  |
| ОУД.03 | математика | -/-/-/Э  | 291 | 97 | 194 | 126 | 68 | 62 | 66 | 30 | 36 |  |  |
| ОУД.04 | история | -/-/ДЗ | 203 | 68 | 135 | 135 |  | 48 | 50 | 37 |  |  |  |
| ОУД.05 |  Физическая культура | З,/З,З,З, ДЗ  | 256 | 85 | 171 | 8 | 163 | 34 | 34 | 34 | 32 | 37 |  |
| ОДБ.06 | физика | -/-/-/-/ДЗ | 249 | 83 | 166 | 76 | 90 | 34 | 34 | 34 | 36 | 28 |  |
| ОДБ.07 | география | -/ДЗ | 108 | 36 | 72 | 62 | 10 |  | 72 |  |  |  |  |
| ОДБ.08 | Основы безопасности жизнедеятельности  | -/-/ ДЗ | 108 | 36 | 72 | 54 | 18 | 36 | 36 |  |  |  |  |
| ОДБ.09 | экология | -/-/-/-/ДЭк | 108 | 36 | 72 | 62 | 10 |  |  |  |  | 72 |  |
| ОДБ.10 | Обществознание (вкл. экономику и право) | -/-/-/ДЗ | 252 | 84 | 168 | 138 | 30 | 50 | 46 | 40 | 32 |  |  |
|  | **Профильные образовательные дисциплины** |  | **540** | **180** | **360** | **250** | **110** | **34** | **150** | **74** | **66** | **36**  | 0 |
| ОДП.11 | Информатика | -/-/-/Э | 162 | 54 | 108 | 48 | 60 | 34 | 36 | 38 |  |  |  |
| ОДП.12 | химия | -/-/-/ДЗ | 270 | 90 | 180 | 140 | 40 |  | 114 | 36 | 30 |  |  |
| ОДП.13 | биология | -/-/-/-/ ДЗк  | 108 | 36 | 72 | 62 | 10 |  |  |  | 36 | 36 |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  | **429** | **143** | **286** | **203** | **83** | **72** | **30** | **20** | **12** | **40** | **112** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | ДЗ | 30 | 10 | 20 | 10 | 10 | 20 |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | -/ДЗ | 90 | 30 | 60 | 50 | 10 | 30 | 30 |  |  |  |  |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | -/-/-/-/ДЗ | 60 | 20 | 40 | 34 | 6 |  |  |  |  | 10 | 30 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | -/-/-/-/-/ДЗ | 72 | 24 | 48 | 30 | 18 |  |  |  |  |  | 48 |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | -/-/-/ДЗ | 48 | 16 | 32 | 20 | 12 |  |  | 20 | 12 |  |  |
|  | Вариативная часть |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.06 | Введение в профессию: общие компетенции профессионала | ДЗ | 33 | 11 | 22 | 18 | 4 | 22 |  |  |  |  |  |
| ОП.07 | Экологические основы природопользования | -/-/-/-/ДЗк | 45 | 15 | 30 | 20 | 10 |  |  |  |  | 30 |  |
| ОП.08 | Основы предпринимательства | -/-/-/-/-/ДЗк | 27 | 9 | 18 | 13 | 5 |  |  |  |  |  | 18 |
| ОП.09 | Основы финансовой грамотности | -/-/-/-/-/ДЗк | 24 | 8 | 16 | 8 | 8 |  |  |  |  |  | 16 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  | **759** | **253** | **506** | **210** | **256** | **42** | **42** | **94** | **136** | **118** | **74** |
| **ПМ.01** | **Приготовление блюд из овощей и грибов**  | Эк | **63** | **21** | **42** | **12** | **30** | **42** |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | ДЗ | 63 | 21 | 42 | 12 | 30 | 42 |  |  |  |  |  |
| **УП.01** | **Приготовление блюд из овощей и грибов**  |  |  |  | 36 |  |  | **36** |  |  |  |  |  |
| **ПП.01** | **Приготовление блюд из овощей и грибов**  | ДЗ |  |  | 72 |  |  | **72** |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** | -/Э | **63** | **21** | **42** | **30** | **12** |  | **42** |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | -/ДЗ | 63 | 21 | 42 | 30 | 12 |  | 42 |  |  |  |  |
| **УП.02** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** |  |  |  | 36 |  |  |  | **36** |  |  |  |  |
| **ПП.02** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** | -/ДЗ |  |  | 108 |  |  |  | **108** |  |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Приготовление супов и соусов** | -/-/-/Э | **84** | **28** | **56** | **30** | **26** |  |  |  | **56** |  |  |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов | -/-/-/ДЗ\* | 84 | 28 | 56 | 30 | 26 |  |  |  | 56 |  |  |
| **УП.03** | **Приготовление супов и соусов** |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  | **36** |  |  |
| **ПП.03** | **Приготовление супов и соусов** | -/-/-/ДЗ\* |  |  | 108 |  |  |  |  |  | **108** |  |  |
| **ПМ.04** | **Приготовление блюд из рыбы** | -/-/Э | **114** | **38** | **76** | **44** | **32** |  |  | **76** |  |  |  |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы  | -/-/ДЗ\* | 114 | 38 | 76 | 44 | 32 |  |  | 76 |  |  |  |
| **УП.04** | **Приготовление блюд из рыбы** |  |  |  | 36 |  |  |  |  | **36** |  |  |  |
| **ПП.04** | **Приготовление блюд из рыбы** | -/-/ДЗ\* |  |  | 108 |  |  |  |  | **108** |  |  |  |
| **ПМ.05** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | -/-/-/Э | **120** | **40** | **80** | **46** | **34** |  |  |  | **80** |  |  |
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | -/-/-/ДЗ\* | 120 | 40 | 80 | 46 | 34 |  |  |  | 80 |  |  |
| **УП.05** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  | 36 |  |  |
| **ПП.05** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | -/-/-/ДЗ\* |  |  | 108 |  |  |  |  |  | 108 |  |  |
| **ПМ.06** | **Приготовление и оформление холодных блюд закусок** | -/-/-//Э | **27** | **9** | **18** | **10** | **8** |  |  | 18 |  |  |  |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | -/-/ДЗ\* | 27 | 9 | 18 | 10 | 8 |  |  | 18 |  |  |  |
| **УП.06** | **Приготовление и оформление холодных блюд закусок** |  |  |  | 36 |  |  |  |  | **36** |  |  |  |
| **ПП.06** | **Приготовление и оформление холодных блюд закусок** | -/-/ДЗ\* |  |  | 108 |  |  |  |  | **108** |  |  |  |
| **ПМ.07** | **Приготовление сладких блюд и напитков** | -/-/-/-/Э | **27** | **9** | **18** | **10** | **8** |  |  |  |  | **18** |  |
| МДК.07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | -/-/-/-/ДЗ\* | 27 | 9 | 18 | 10 | 8 |  |  |  |  | 18 |  |
| **УП.07** | **Приготовление сладких блюд и напитков** |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  | **36** |  |
| **ПП.07** | **Приготовление сладких блюд и напитков** | -/-/-/ДЗ\* |  |  | 108 |  |  |  |  |  |  | **108** |  |
| **ПМ.08** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | -/-/-/-//Э | **201** | **67** | **134** | **28** | **106** |  |  |  |  | **60** | **74** |
| МДК.08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | -/-/-/-/-/ДЗ\* | 201 | 67 | 134 | 28 | 106 |  |  |  |  | 60 | 74 |
| Раздел | Основы проектирования |  | 60 | 20 | 40 |  | 40 |  |  |  |  | 40 |  |
| **УП.08** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | -/-/-/-/-/ДЗ |  |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  | 144 |
| **ПП.08** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | -/-/-/--//ДЗ\* |  |  | 360 |  |  |  |  |  |  |  | 360 |
| **ФК.00** | **Физическая культура** | -/-/-/-/-/ДЗ  | **54** | **18** | **36** |  | **36** |  |  |  |  |  | **36** |
|  | **Всего** |  | **4050** | **1350** | **2700** | **1599** | **1101** | **540** | **648** | **449** | **416** | **379** | **268** |
|  | **ИТОГО (вместе с практикой)** |  | **5516** |  | **4176** |  |  | **648** | **792** | **737** | **704** | **523** | **772** |
| **ГИА** | **Государственная (итоговая) аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **36** |
| **Консультации** на учебную группу по 100 часов в год (всего 250 часов)**Государственная (итоговая) аттестация**Выпускная квалификационная работа | **Всего** | **Дисциплин и МДК** | **13** | **13** | **12** | **11** | **8** | **6** |
| **Учебной практики** | **36** | **36** | **72** | **72** | **36** | **144** |
| **Производственной практики** | **72** | **108** | **216** | **216** | **108** | **360** |
| **Экзаменов** | **1** | **1** | **3** | **3** | **2** | **2** |
| **Дифф.****зачетов** | **4** | **5** | **3** | **6** | **5** | **5** |

**Пояснительная записка**

Настоящий учебный план по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Чегдомынский горно-технологический техникум» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее –ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013г, зарегистрировано Министерством юстиции 20 августа 2013 г. № 29749,

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования,

- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 года № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 №28785

-Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"

- Письма министерства образования и науки Российской Федерации от 24 апреля 2015 года № 06-456 «Об изменениях в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

 **Организация учебного процесса и режим занятий:**

 Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса;

 Продолжительность учебной недели – шестидневная;

 Продолжительность занятий - 90 минут: два учебных часа по 45 минут, с перерывом 5 минут.

 Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Объем *внеаудиторной (самостоятельной) работы* соответствует ФГОС СПО по профессии и составляет 50% теоретической части от обязательной учебной нагрузки.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа сопровождается методическим обеспечением и обосновывается временем в соответствии с учебным планом.

Выполнение самостоятельной работы способствует расширению и углублению знаний обучающихся по общеобразовательным, профессиональным дисциплинам и профессиональным модулям.

**Порядок аттестации**

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется по двум основным направлениям:

- общеобразовательная (оценка уровня освоения базовых и профильных дисциплин);

- профессиональная подготовка (оценка уровня освоения дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей).

Оценкакачества подготовкиобучающихся проводится в следующих формах: текущий контроль, промежуточная аттестация и государственная итоговая аттестация.

*Текущий контроль* проводится в формах устного опроса, проверки выполнения практических, лабораторных, самостоятельных работ, домашних заданий, выполнения сообщений, презентаций, тестирования по темам учебных дисциплин и междисциплинарных курсов, контрольные работы.

*Промежуточная аттестация* проводится в соответствии с учебным планом, в котором указаны формы промежуточной аттестации по общеобразовательным, общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебной практике, производственной практике. Формы проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев обучения в ОУ. Квалификационные экзамены по модулям проводятся по окончании производственной практики.

При освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по МДК является экзамен.

Экзамены и зачёты проводятся по окончании изучения дисциплин, профессиональных модулей.

Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Минимальный промежуток между экзаменами составляет 2 дня.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачётов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). В период обучения предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (п. 1 ст. 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).

По завершении освоения профессиональных модулей проводятся экзамены квалификационные, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих» Федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является выставление оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»).

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающегося. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности за семестр. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;

- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;

- экзамен по МДК;

- комплексный дифференцированный зачет по двум или нескольким дисциплинам;

- комплексный экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям;

- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю,

-комплексный дифференцированный зачет по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, междисциплинарным курсам и практике.

Комплексные дифференцированные зачеты проводятся по:

1.МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов, УП.03 Приготовление супов и соусов, ПП.03 Приготовление супов и соусов -3 семестр;

2.МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы УП.04 Приготовление блюд из рыбы ПП 04. Приготовление блюд из рыбы -4 семестр

3.МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок, УП.06 Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, ПП.06 Приготовление и оформление холодных блюд, закусок-3 семестр;

4.МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы, УП.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, ПП.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы- 4 семестр

5. МДК 07.01Технология приготовления сладких блюд и напитков, УП.07 Приготовление сладких блюд и напитков, ПП.07 Приготовление сладких блюд и напитков- 5семестр

6. МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, УП.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий ПП.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий-6 семестр

7. Дисциплинам: ОДБ.09 Экология, ОП.07 Экологические основы природопользования и ОДБ. 13 -5 семестр

**Формы проведения консультаций**

Организация консультаций: консультации проводятся в устной форме, групповые или индивидуальные. Формы проведения консультаций определяются преподавателем.

**Порядок проведения учебной и производственной практик**

При освоение обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика. Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовывается концентрированно, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовывается концентрированно.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания. Сроки проведения учебной и производственной практики в группах  устанавливаются с учетом календарного графика учебного процесса, утвержденного на текущий учебный год.

**Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования сформирована общеобразовательная подготовка, которая включает общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору). Количество учебных занятий за 2 года на одного обучающегося – 1872 часа.

На внеаудиторную (самостоятельную) работу отводится 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки (в час).

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения соответствующей образовательной программы (Приказ Минобрнауки РФ от 14 июня 2013 г. № 464).

Знания и умения, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Образовательные учреждение оценивает качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО с получением среднего (полного) общего образования в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС. Экзамены проводят по русскому языку, математике и информатике. По русскому языку и математике, по профильной дисциплине (информатике) в письменной форме. При подготовке к итоговой аттестации предусмотрены устные консультации как групповые, так и индивидуальные.

**Формирование вариативной части ППКРС**

Вариативная часть общеобразовательного цикла ППКРС составляет 324 часа(144 часа обязательные). Из них 238 часов распределены на профессиональные модули.

Вариативная часть в объеме 86 часов, предусмотренных в ФГОС распределены следующим образом: ОП.06 Введение в профессию: общие компетенции профессионала - 22 часа, ОП.07 Экологические основы природопользования- 30 часов, ОП.08 Основы предпринимательства - 18 часов, ОП.09 Основы финансовой грамотности - 16 часов.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование цикла дисциплин | Стандарт | Учебный план | Распределение часов вариативной части по циклам |
| Общеобразовательный цикл | 2052 | 1872 | -180 |
| Общепрофессиональные дисциплины | 160 | 286 | 126 (в том числе на введение новых дисциплин) |
| Профессиональные модули | 308 | 506 | 198  |

**Формы проведения государственной (итоговой) аттестации**

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС. Государственная итоговая аттестация проводится в течение 1 недели.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены сведения о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения практики.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

и других помещений

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.