

Министерство образования Саратовской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
Е. В. Гребнева
Приказ № *104* от *21* августа 2020 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»
по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования социально-экономический.
Начало подготовки – 2020 год.

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ППССЗ ОУ

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

Нормативные документы:

- 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г.;
- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 9 декабря 2016 г.;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ, Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 года №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования (инструктивно - методическое письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России от 20.07.2020 № 05-772;
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций 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 или специальности СПО»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;
- Устав ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

-максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по дисциплинам общеобразовательного, общепрофессионального и профессионального цикла; максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

-объем обязательной аудиторной нагрузки во взаимодействии с преподавателем в неделю при освоении ППССЗ СПО в период реализации программы среднего (полного) общего

образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 6-дневной учебной недели 36 часов в неделю;

- на самостоятельную внеаудиторную работу студентов отводится от 0 до 20% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки;

-продолжительность учебной недели ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж» составляет 6 учебных дней;

-продолжительность занятий – 1 академический час (45 мин);

- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: текущий, промежуточная аттестация и итоговый контроль;

- практическая подготовка студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело организовывается непосредственно в ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж» и в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж» и профильной организацией.

-консультации предусматриваются, исходя из объема часов, отведенных на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные;

-общая продолжительность каникул составляет 34 недели.

1.3. Общеобразовательный цикл

Срок освоение ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) составляет – 5940 часов.

В соответствии со спецификой ППССЗ СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определен социально – экономический профиль.

1404 часа – на изучение общих дисциплин и дополнительных дисциплин по выбору:

Русский язык	78
Литература	117
Иностранный язык	117
Математика	234
История	117
Физическая культура	117
Основы безопасности жизнедеятельности	70
Информатика	100
Обществознание	96
Экономика	108
Право	85
Астрономия	36
Родная литература	72
Дополнительные дисциплины по выбору:	
Деловая культура/Культура речи	39

Также учебный план предусматривает выполнение индивидуального учебного проекта по дисциплинам общеобразовательного цикла, исходя из объема часов, отведенных на промежуточную аттестацию.

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело распределен следующим образом:

- на усиление и расширение профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности, а именно:

- 28 часов на МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

- 96 часов на МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

- 46 часов на МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

- 46 часов на МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

- 408 часов на МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

-72 часа на УП.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-72 часа на ПП.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- 36 часов на УП.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

- 182 часа на МДК.07.01 Выполнение работ по одно или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия 16675 Повар).

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация организуется следующим образом: зачёты с оценкой проводятся за счет учебного времени, выделенного на их изучение; экзамены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся в период сессии. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 8 в учебном году, а количество зачётов-10. В указанное количество не входят экзамены и зачёты по физической культуре.

Учебным планом предусматривается выполнение курсовых работ ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по дисциплине (дисциплинам) общепрофессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Рабочая профессия "Повар" присваивается решением аттестационной комиссии после освоения ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар.

ГИА включает выполнение защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационный экзамен.

На подготовку и проведение государственной итоговой аттестации отводится шесть недель.

1. 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)				
1				5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	31	4	4		2		11	52
III курс	27	4	9		2		10	52
IV курс	17	5	8	4	1	6	2	43
Всего	114	13	21	4	7	6	34	199

2.1. График учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
I																	:	=	=								
II																	:	=	=								
III										У	У	П	П	П	П	П	:	=	=								
IV													У	У	П	П		=	=				У	П	П	П	

Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Курс	1 сем	2 сем	
9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17				24
15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23		31		
28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
															:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	I	17	24
У	У	П	П								У	У	П	П	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	II	17	24
			У	П	П	П					У	У	П	П	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	III	17	24
	У	П	П	П	:	х	х	х	х	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	=	=	=	=	=	=	=	=	=	IV	17	24

Теоретическое обучение



Экзаменационная сессия



Практика учебная



Практика производственная



Преддипломная практика



Подготовка к итоговой гос. аттестации



Итоговая гос. аттестация



Каникулы



2.2 План учебного процесса (программы подготовки специалистов среднего звена) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся (час.) во взаимодействии с преподавателем						Практика производственная и учебная	Консультации	Промежуточная аттестация	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Зачет	Экзамен	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс				II курс		III курс		IV курс			
						Всего учебных занятий	в т. ч.						1 сем. 16 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 15 нед.	5 сем. 10 нед.	6 сем. 17 нед.	7 сем. 10 нед.	8 сем. 7 нед.
							Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий,	курсовых работ (проектов)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Объем образовательной программы		9	4	1404	0	1404	711	693			48	24	576	828	0	0	0	0	0	0
О.00	Общеобразовательный цикл	9	4	1404		1404	711	693					576	828	0	0	0	0	0	0
	Общеобразовательные дисциплины общие	3	3	850		850	406	444					335	515						
ОУД.01	Русский язык		Э	78		78	58	20			6	6	78							
	Литература	-,3		117		117	97	20						117						
ОУД.02	Иностранный язык		-, Э	117		117	0	117			6	6	42	75						
ОУД.03	Математика		-, Э	234		234	117	117			6	6	98	136						
ОУД.04	История	-, 3		117		117	99	18					32	85						

ОУД.05	Физическая культура	-,3		117		117		117					85	32						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-,3		70		70	35	35					0	70						
	Общеобразовательные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	5	1	515		515	284	231					241	274						
ОУД.11	Обществознание	3		96		96	67	29					96	0						
ОУД.07	Информатика	-,3		100		100	50	50					0	100						
ОУД.12	Экономика		-,Э	108		108	58	50			6	6	42	66						
ОУД.13	Право	-,3		103		103	53	50					103	0						
ОУД.18	Астрономия	-,3		36		36	20	16						36						
ОУД.19	Родная литература	-,3		72		72	36	36						72						
	Дополнительные дисциплины по выбору	1	-	39		39	21	18						39						
УД.01	Деловой этикет/Культура речи	-,3		39		39	21	18					0	39						
Индивидуальная работа над проектом																				
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4	-	468		468	106	362	0	0	6	0	0	0	160	64	44	120	52	28
ОГСЭ.01	Основы философии	3		48		48	48							48						
ОГСЭ.02	История	3		44		44	38	6						44						
ОГСЭ.03	Психология общения	-,3		48		48	18	30			6							48		
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,3		164		164		164						34	32	22	36	26	14	
ОГСЭ.05	Физическая культура	-,3		164		164	2	162						34	32	22	36	26	14	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	1	180		180	132	48			6	6		144	36	0	0	0	0	
ЕН.01	Химия		Э	144		144	108	36			6	6		144						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,3		36		36	24	12							36					

П.00	Профессиональный цикл	23	15	3276	82	1970	898	1012	60	1224	72	90			264	426	292	480	294	214
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	6	3	742	18	724	332	372	20		24	18			264	158	98	204	0	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		-,Э	64	2	62	30	32			6	6			62					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,3		96	2	94	60	34							94					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания (ресторанов)		-,Э	64	2	62	34	28			6	6			62					
ОП.04	Организация обслуживания	3		64	2	62	28	34									62			
ОП.05	Основы экономики, менеджмент и маркетинга		-,Э	128	2	126	64	42	20		6	6					36	90		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,3		116	2	114	54	60			6							114		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,3		94	2	92	18	74								92				
ОП.08	Охрана труда	-,3		48	2	46	26	20							46					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,3		68	2	66	18	48								66				
ПМ.00	Профессиональные модули	17	12	2534	64	2470	566	640	40	1224	48	72			0	556	410	528	546	430
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	3	240	6	234	42	48		144	12	18				234				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		-,-,Э	36	2	34	16	18			6	6				34				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		-,-,Э	60	4	56	26	30			6	6				56				

УП.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-, -, 3		72		72				72					72				
ПП.01				72		72				72		6				72			
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4	1	432	10	422	88	98	20	216	6	6			322	100			
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-, -, 3		36	4	32	14	18			6				32				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-, -, 3		180	6	174	74	80	20						146	28			
УП.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-, -, 3		72		72				72					72				
ПП.02				144		144				144		6				72	72		
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	2	2	258	12	246	44	58		144	6	12				246			

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	,,-,-,-,- ,Э		36	4	32	14	18			6	6				32		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	,,-,-,-,3		78	8	70	30	40								70		
УП.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	,,-,-,-,3		36		36				36						36		
ПП.03				108		108				108	6					108		
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3	2	222	12	210	44	58		108	12	12				64	146	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	,,-,-,-,- ,Э		36	4	32	14	18			6	6				32		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов,	,,-,-,-,3		78	8	70	30	40			6					32	38	

	напитков сложного ассортимента																		
УП.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-, -, -, -, 3		36		36				36							36		
ПП.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-, -, -, -, 3		72		72				72		6					72		
ПМ 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4	1	816	14	802	228	250		324	-	6					382	420	
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-, -, -, 3		170	4	166	78	88									134	32	
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-, -, -, 3		322	10	312	150	162									104	208	
УП.05	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-, -, -, -, 3		144		144				144							72	72	
ПП.05	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-, -, -, -, 3		180		180				180		6					72	108	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2	1	240	4	236	34	38	20	144	6	6						126	110
МДК. 06.01	Оперативное управление текущей деятельности	-, 3		96	4	92	34	38	20		6							54	38

	подчиненного персонала																				
УП.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	-,,-,-,- ,,-,3		36		36				36									36		
ПП.06				108		108				108		6								36	72
ПМ.07	Выполнение работ по одно или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия 16675 Повар)	1	2	326	6	320	86	90		144	6	12								320	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар		-,,-,- ,Э	182	6	176	86	90				6	6							176	
УП.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	-,,-,-,- ,,-,-,- ,3		72		72				72										72	
ПП.07				72		72				72		6									72
ПДП	Производственная (преддипломная) практика			144																144	
	Самостоятельная работа													8	14	24	12	14	10		
ПА	Промежуточная аттестация			252									36	36	36	36	36	36	-	36	
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216																216	
Всего часов		37	20	5940	82	5246	1847	2115	60	1224	132	120	612	864	612	864	612	900	612	864	
Консультаций																					
1.Государственная (итоговая) аттестация																					
1.1. Выпускная квалификационная работа - дипломная работа																					
Выполнение дипломной работы с 15 мая по 15 июня (всего 4 нед.)																					
Защита ВКР (дипломной работы) с 16 июня по 30 июня (всего 2 нед.)																					
1.2. Демонстрационный экзамен																					
										Всего	Дисциплины и МДК			576	828	576	540	360	612	360	252
											Учебная практика			0	0	0	144	36	108	108	72
											Производственная практика			0	0	0	144	180	144	144	144
											Преддипломная практика										144
											Курсовая работа							1	1		1
											Экзамены			1	3	3	3	4	2	-	4
											Зачеты			2	7	4	6	5	5	4	4

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по специальности
СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

№	Наименование
Кабинеты	
1	Русского языка и литературы, культуры речи, основы философии и психологии общения
2	Иностранного языка
3	Математики
4	Истории, обществознания, социально – экономических дисциплин
5	Биологии, микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
6	Информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности
7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8	Экологических основ природопользования
9	Технологии кулинарного и кондитерского производства
10	Организации хранения и контроля запасов и сырья
11	Организации обслуживания
12	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
Лаборатории	
1	химии
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3	учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Залы	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал