

Қазақстан Республикасы оқу-ағарту министрлігі  
Манғыстау облысы білім басқармасы  
Министерство просвещения Республики Казахстан  
Управление образования Мангистауской области

«Манғыстау туризм колледжі» КМҚК  
КГКП «Мангистауский колледж туризма»

ПЦК отырысында қаралған  
ПЦК төрағасы

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ ж.

Рассмотрено на заседании ПЦК  
Председатель ПЦК

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

БЕКІТЕМІН  
директордың ООЖ орынбасары  
\_\_\_\_\_ М.А.Жанабаева

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ ж.

УТВЕРЖДАЮ  
Зам.директора по УПР  
\_\_\_\_\_ М.А.Жанабаева

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

2022 – 2023 оқу жылына арналған  
қоғамдық тамақтану  
оқу-өндірістік шеберханасының  
**ТӨЛҚҰЖАТЫ**

**ПАСПОРТ**

учебно-производственной мастерской  
общественного питания  
на 2022-2023 учебный год

Санитарлық, қуат және өрт қауыпсіздігіне жауаптының ТАӘ  
ФИО ответственного за санитарную, электрическую и пожарную безопасность

\_\_\_\_\_ мамандығы бойынша  
По специальности \_\_\_\_\_

Кабинетке жауапты топ \_\_\_\_\_  
Группа ответственная за мастерскую \_\_\_\_\_

2022-2023 оқу жылына арналған/ На 2022 - 2023 учебный год

\_\_\_\_\_.20\_\_ ж. № \_\_\_\_ ПЦК хаттамасы  
Протокол ПЦК № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_.20\_\_ года

2022-2023 оқу жылына арналған  
қоғамдық тамақтану  
оқу-өндірістік шеберханасында сабақ өткізуге  
**РҰҚСАТ-АКТІ**

**АКТ-РАЗРЕШЕНИЕ**  
на проведение занятий в учебно-производственной мастерской  
общественного питания  
на 2022-2023 учебный год

Мы, ниже подписавшиеся, директор КГКП «Мангистауского колледжа туризма» Утебаев М.Н., председатель профсоюзного комитета Кушанова Г., заведующий мастерской Алибекова А.А. составили настоящий акт в том, что:

1. В учебно-производственной мастерской общественного питания для студентов организованы рабочие места в количестве \_\_\_\_\_ штук, которые соответствуют нормам охраны труда, правилам техники безопасности и производственной санитарии.

2. Мастера п/о

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

с правилами труда ознакомлены.

3. Учебно-производственная мастерская укомплектована первичными средствами защиты: (огнетушитель – 1 шт., аптечка первой медицинской помощи).

Директор \_\_\_\_\_ М.Н. Утебаев

Председатель профсоюзного комитета \_\_\_\_\_ Г. Кушанова

Заведующий мастерской \_\_\_\_\_ А.А. Алибекова

## **Содержание паспорта учебно-производственной мастерской**

1. Положение учебно-производственной мастерской общественного питания
  - 1.1. Общие положения
  - 1.2. Задачи учебно-производственной мастерской
  - 1.3. Содержание и организация образовательного процесса в учебно-производственной мастерской
  - 1.4. Учебно-материальная база мастерской
  - 1.5. Руководство учебно-производственной мастерской
  
2. Квалификационная характеристика по специальностям
  - 2.1. Квалификационная характеристика официанта
  - 2.2. Квалификационная характеристика бармена
  - 2.3. Квалификационная характеристика бариста
  
3. Описание учебно-производственной мастерской общественного питания
  - 3.1. Описание мастерской
  - 3.2. Задачи мастерской
  - 3.3. Акт-разрешение
  - 3.4. Анализ состояния
  - 3.5. Оценка санитарного состояния мастерской
  
4. Техника безопасности
  - 4.1. Правила поведения в мастерской
  - 4.2. Общая техника безопасности
  - 4.3. Техника безопасности по видам работ
  - 4.4. Журнал Техники безопасности. Инструктаж по технике безопасности
  
5. Комплексно-методическое и техническое обеспечение мастерской
  - 5.1. Материально-техническое оснащение
  - 5.2. Методическое оснащение
  - 5.3. Учебная литература для учащихся
  
6. График работы мастерской

# **1. Положение учебно-производственной мастерской общественного питания**

## **1.1. Общие положения**

Учебно-производственная мастерская (далее ресторан) является структурным подразделением областного государственного учреждения Управления образования Мангистауской области КГКП «Мангистауский колледж туризма».

Мастерская служит учебно-производственной базой КГКП «Мангистауского колледжа туризма», обеспечивающей формирование первоначальных практических умений и навыков по профессиям.

Учебно-производственная мастерская соответствует:

- 1) условиям для нормальной установки, размещения и работы оборудования (площадь, этажность, высота здания, планировка и т.п.);
- 2) требованиям безопасности труда, санитарии и гигиены (нормальная и искусственная освещенность; обеспечение нормальной рабочей температуры в помещении и т.п.);
- 3) требованиям производственной эстетики.

## **1.2. Задачи учебно-производственной мастерской**

Основными задачами мастерской являются:

- 1) обеспечение производственного (практического) обучения обучающихся, получения ими рабочих профессий в соответствии с учебными планами и программами;
- 2) организация производственной практики студентами колледжа по получению первичных профессиональных навыков, характерных для соответствующих профессий;
- 3) организация внеклассной работы со студентами колледжа по профессиям.

## **1.3. Содержание и организация образовательного процесса в учебно-производственной мастерской**

Образовательный процесс в мастерской строится согласно утверждённому графику учебного процесса колледжа. Содержание обучения должно обеспечивать получение обучающейся навыков по профессии соответствующей квалификации. Процесс обучения в учебной мастерской должен быть ориентирован на расширение возможностей обучающихся в профессиональном самоопределении, повышении квалификации.

Содержание производственного (практического) обучения в мастерской регламентируется учебными (тематическими) планами и программами, разработанными на основе государственных образовательных стандартов.

Продолжительность уроков по производственному обучению, длительность перемен, режим занятий определяются Уставом Учреждения на основе рекомендаций органов здравоохранения. Производственное обучение осуществляется в группах по 12-15 человек.

## **1.4. Учебно-материальная база мастерской**

К учебно-материальной базе мастерской относится различное оборудование и оснащение, а также учебно-наглядные пособия, технические средства обучения, электронно-вычислительная техника, другое имущество учебного назначения, которое не может быть использовано в целях, противоречащих основным задачам образовательного процесса. Состояние учебно-материальной базы должно соответствовать уровню

требований, определенных соответствующими нормативами. Развитие учебно-материальной базы мастерской осуществляется в пределах бюджетных ассигнований и собственных внебюджетных средств колледжа.

### **1.5. Руководство учебно-производственной мастерской**

Руководство учебно-производственной мастерской осуществляет мастер производственного обучения, ответственный за мастерскую. Заведующий мастерской несет персональную ответственность за учебную деятельность мастерской и трудовую дисциплину.

На заведующего учебно-производственной мастерской возлагается:

- 1) организация практического (производственного) обучения студентам в соответствии с учебными планами и программами;
- 2) разработка плана работы учебно-производственной мастерской, паспорта мастерской, который утверждается зав. отделением;
- 3) разработка технологических процессов и подбор работ, выполняя которые студенты осваивают необходимые умения и навыки по профессии;
- 4) правильное использование материальных ресурсов и их сохранность;
- 5) организация и проведение мероприятий по охране труда и технике безопасности;
- 6) ответственность за жизнь и здоровье студентов;
- 7) обеспечение ведения необходимого учета и составление отчетности.

Заведующий мастерской, кроме вышеперечисленных обязанностей, должен:

- 1) принимать меры по своевременному обеспечению мастерской необходимым оборудованием, оснащением, инструментом, материалами, запасными частями, средствами обучения и контроля;
- 2) постоянно поддерживать мастерскую в рабочем состоянии;
- 3) организовывать и координировать деятельность мастеров учебных групп при проведении занятий в мастерской

## **2. Квалификационная характеристика по специальности.**

### **2.1. Квалификационная характеристика официанта**

Официант обязан быть приветливым и уважительным к гостям. Опрятно выглядеть.

**Официант должен:**

- ✓ Досконально знать меню
- ✓ Знать винную карту, коктейли и напитки
- ✓ Стоп лист
- ✓ Знать и качественно выполнять все правила по обслуживанию гостей
- ✓ Знать правила и порядок сервировки
- ✓ Соблюдать все правила обслуживания посетителей ресторана
- ✓ Всегда держать своих гостей в поле зрения
- ✓ Выполнять распоряжения администратора или вышестоящего руководства
- ✓ Корректно заполнять счет и рассчитать гостя
- ✓ Правила техники безопасности
- ✓ работать творчески: проявлять художественный и профессиональный вкус, фантазию, аккуратность
- ✓ получать новые профессиональные знания
- ✓ работать качественно
- ✓ планировать свое рабочее время

### **2.2. Квалификационная характеристика бармена**

**Бармен должен:**

- ✓ уметь готовить коктейли
- ✓ придумывать авторские рецепты
- ✓ поддерживать чистоту бокалов
- ✓ уметь определять вкусы и особенности алкогольных напитков
- ✓ знать рецепты коктейлей и способы их приготовления
- ✓ знать барные аксессуары и инвентари
- ✓ знать, зачем нужны разнообразные шейкеры, мадлеры, сквизеры, какой бокал или стакан подходит для определенного напитка
- ✓ знать тонкости приготовления и подачи: например, бокал для коктейля со льдом нужно вначале охладить, а для горячего напитка, наоборот, прогреть
- ✓ уметь пользоваться оборудованием и правила эксплуатации технологического оборудования

**2.3. Квалификационная характеристика бариста****Бариста должен:**

- ✓ знать все правила и тонкости приготовления кофе
- ✓ хорошо разбираться в кофейных купажах
- ✓ отличать между собой сорта, определять место «рождения» зерен
- ✓ уметь по аромату сопоставлять степени обжарки зерен
- ✓ уметь давать оценку вкусам
- ✓ уметь готовить все разновидности кофе
- ✓ знать температурный режим воды, объем кофе на 1 чашечку
- ✓ знать давление в кофейном аппарате, силу пресса и период прохождения воды.
- ✓ обладать художественными навыками, то есть уметь делать рисунки прямо на кофейной пенке.

**3. Описание учебно-производственной мастерской общественного питания****3.1. Описание мастерской**

| № п/п | Наименование            | Количество          |
|-------|-------------------------|---------------------|
| 1     | Площадь мастерской      | 28,3 м <sup>2</sup> |
| 3     | Температура воздуха     | 18 °С               |
| 4     | Освещенность            | 350 ЛКС             |
| 5     | Влажность воздуха       | 40 %                |
| 6     | Количество рабочих мест | 12                  |
| 7     | Рабочее место мастера   | 1                   |

**3.2. Задачи мастерской**

- 1) обеспечение производственного обучения студентов для получения ими профессии «Ресторанное дело», «Бармен», «Бариста» в соответствии с учебными планами и программами;
- 2) обеспечение подготовки студентов к конкурсам;
- 3) организация производственной практики и практики по получению первичных профессиональных навыков;

**АКТ-РАЗРЕШЕНИЕ**

**на проведение занятий в учебно-производственной мастерской  
на 2022-2023 учебный год**

Мы, ниже подписавшиеся, зам. директора по УПР Жанабаева А.М., зав. отделения Әмірзақова И.И., мастер, ответственный за мастерскую Алибекова А.А., составили настоящий акт в том, что:

1. В мастерской для студентов организованы рабочие места в количестве \_\_\_\_ шт., которые соответствуют нормам охраны труда, правилам техники безопасности и производственной санитарии.

2. Мастера п/о \_\_\_\_\_ с правилами труда ознакомлены.

3. Мастерская укомплектована первичными средствами: (огнетушитель-1 шт., аптечка первой медицинской помощи).

Заместитель директора по УПР \_\_\_\_\_ / Жанабаева А.М./

Заведующий отделением \_\_\_\_\_ / Әмірзақова И.И./

Заведующий мастерской \_\_\_\_\_ / Алибекова А.А./

Дата составления акта « \_\_\_\_ » « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ год

**3.4. Анализ состояния мастерской**

| Объект   | Критерии оценки   | Оценка          |                  |                | Примечание |
|--|---|-----------------|------------------|----------------|------------|
|  |   | 2020-2021 уч.г. | 2021-2022 уч. г. | 2022-2023 уч.г |            |
| 1. Оборудование мастерской   | 1. Наличие паспорта мастерской  | +               | +                | +              |            |
|  | 2. Наличие учебно-методического обеспечения мастерской  | +               | +                | +              |            |
|  | 3. Укомплектованность мастерской необходимым техническим оборудованием  | +               | +                | +              |            |
|  | 4. Состояние хранения рабочего и учебного оборудования  | +               | +                | +              |            |
|  | 5. Обеспеченность учебниками, справочно-информационной, научно-популярной, пособиями  | +               | +                | +              |            |
|  | 6. Состояние систематизации и хранения учебников, справочно-информационной, научно-популярной, учебных и дидактических пособий для самостоятельных и практических занятий | +               | +                | +              |            |
|  | 7. Систематизация и наличие инструкции к практическим и самостоятельным работам   | +               | +                | +              |            |
|  | 8. Систематизация и наличие разноуровневых заданий  | +               | +                | +              |            |
|  | 9. Наличие печатной продукции и видеоматериалов   | +               | +                | +              |            |
| 2. Эстетика оформления учебной мастерской                            | 1. Окраска мастерской с учетом степени солнечного света и цвета мебели  | +               | +                | +              |            |
|  | 2. Соблюдение единого стиля в оформлении мастерской   | +               | +                | +              |            |
|  | 3. Оформление рабочего места мастера п/о  | +               | +                | +              |            |
| 3. Соблюдение правил техники безопасности и гигиенических требований | 1. Наличие в мастерской инструкций по технике безопасности, журнала инструктажа учащихся по соблюдению норм техники безопасности  | +               | +                | +              |            |
|  | 2. Наличие аптечки, противопожарного инвентаря (где их наличие необходимо)  | +               | +                | +              |            |
|  | 3. Чистота помещения, мебели, подсобных помещений   | +               | +                | +              |            |

|  |   |   |   |   |  |
|--|---|---|---|---|--|
|  | 4. Соблюдение соответствия численности студентов санитарно-гигиенической норме вместимости мастерской | + | + | + |  |
|  | 5. Уровень освещенности мастерской  | + | + | + |  |
|  | 6. Чистота помещения, мебели, подсобных помещений   | + | + | + |  |
|  | Итоговый балл   |   |   |   |  |

### 3.5. Оценка санитарного состояния мастерской

| Месяц                | 2020-2021 | 2021-2022 | 2022-2023 |
|----------------------|-----------|-----------|-----------|
| ҚЫРКҮЙЕК<br>СЕНТЯБРЬ | Хорошее   | Хорошее   | Хорошее   |
| ҚАЗАН<br>ОКТАБРЬ     | Хорошее   | Хорошее   | Хорошее   |
| ҚАРАША<br>НОЯБРЬ     | Хорошее   | Хорошее   | Хорошее   |
| ЖЕЛТОҚСАН<br>ДЕКАБРЬ | Хорошее   | Хорошее   |           |
| ҚАҢТАР<br>ЯНВАРЬ     | Хорошее   | Хорошее   |           |
| НАУРЫЗ<br>МАРТ       | Хорошее   | Хорошее   |           |
| СӘУІР<br>АПРЕЛЬ      | Хорошее   | Хорошее   |           |
| МАМЫР<br>МАЙ         | Хорошее   | Хорошее   |           |
| МАУСЫМ<br>ИЮНЬ       | Хорошее   | Хорошее   |           |

## **4. Техника безопасности**

### **4.1. Правила поведения в мастерской**

1. Учебная мастерская должна быть открыта за 15 минут до начала занятий.
  2. Студенты должны находиться в мастерской только в присутствии мастера производственного обучения.
  3. Практические занятия проходят согласно действующего расписания. Каждую перемену мастерская должна проветриваться.
  4. К работе в мастерской студенты допускаются только после ознакомления и изучения правил техники безопасности и охраны труда. Студенты должны строго соблюдать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические нормы при работе в мастерской.
  5. Студенты обязаны бережно относиться к инструменту и оборудованию.
  6. Студенты обязаны соблюдать правила личной гигиены перед началом работы:
    - тщательно вымыть руки со щеткой и мылом и ополоснуть их осветленным 0,2%-ным раствором хлорной извести;
- По окончании работы:
- убрать рабочее место;

### **4.2. Общая техника безопасности**

1. К выполнению практических работ допускаются лица, прошедшие инструктаж по охране труда.
2. Опасные производственные факторы:
  - порезы рук при неаккуратном обращении с ножом;
  - ожоги горячей жидкостью или паром;
  - поражение электрическим током;
  - при получении обучающимся травмы необходимо оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учебного заведения и родителям пострадавшего, при необходимости отправить в лечебное учреждение;
  - после выполнения практических работ тщательно вымыть руки с мылом.
3. Требования безопасности перед началом работы:
  - проверить исправность инвентаря и его маркировку;
  - проверить целостность посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов посуды;
  - перед включением электроприборов убедиться в наличии и исправности защитного щитка;
  - соблюдать осторожность при работе.

### **4.3. Техника безопасности по видам работ**

1. Необходимо иметь в цехе средства пожаротушения (огнетушитель);
2. Нельзя тушить электроприборы водой;
3. Нельзя загромождать проходы к средствам пожаротушения;
4. Запрещается загромождать проходы, выходы, коридоры, лестницы, тамбуры тарой и другими предметами;
5. По окончании работы необходимо внимательно осмотреть электрооборудование и отключить его от питания;
6. Неисправности электроприборов немедленно устранить;
7. Нельзя использовать неисправное электрическое оборудование;
8. Необходимо периодически проверять состояние электропроводки;
9. Двери в помещении должны открываться в сторону выхода.

#### 4.4. Журнал Техники безопасности. Инструктаж по технике безопасности

| № п/п | Дата | ФИО студента | Группа | Роспись |
|-------|------|--------------|--------|---------|
| 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    |      |              |        |         |
| 28    |      |              |        |         |
| 29    |      |              |        |         |
| 30    |      |              |        |         |

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_ Алибекова А.А.

## 5. Комплексно-методическое и техническое обеспечение учебно-производственной мастерской общественного питания

### 5.1. Материально-техническое оснащение

| № п/п | Наименование                        | Количество, шт. |
|-------|-------------------------------------|-----------------|
|       | Оборудование                        |                 |
| 1     | Ледогенератор                       | 1               |
| 2     | Кофемашина                          | 1               |
| 3     | Мойка                               | 2               |
| 4     | Барный стул                         | 5               |
| 5     | Полки навесные                      | 2               |
| 6     | Кондиционер                         | 1               |
| 7     | Микроволновая печь                  | 1               |
| 8     | Телевизор Samsung                   | 1               |
| 9     | Холодильник Веко                    | 1               |
| 10    | Барный холодильник 2-дверный Frenox | 1               |
| 11    | Барный холодильник Fagor            | 1               |
| 12    | Шкаф для посуды                     | 5               |
| 13    | Station для работы официанта        | 2               |
| 14    | Стеллажи                            | 4               |
| 15    | Стол прямоугольный 160x80           | 2               |
| 16    | Стол 120x80                         | 4               |
| 17    | Стол 80x80                          | 2               |
| 18    | Стол круглый D 150 см               | 1               |
| 19    | Стол круглый D 90 см                | 1               |
| 20    | Стулья                              | 14              |
| 21    | Тележка                             | 1               |
| 22    | Барная стойка                       | 1               |
| 23    | Посудомоечная машина                | 1               |
| 24    | Мобильный бар                       | 2               |
| 25    | Производственный стол               | 1               |
| 26    | Шкафы из нержавеющей стали          | 2               |
| 27    | Огнетушитель                        | 1               |

| <b>Инвентарь</b> |                                 |    |
|------------------|---------------------------------|----|
| 1                | Тарелка фарфоровая Ø 300        | 6  |
| 2                | Тарелка фарфоровая Ø 240        | 6  |
| 3                | Тарелка фарфоровая Ø 117        | 12 |
| 4                | Тарелки глубокие Ø 27           | 6  |
| 5                | Нож столовый                    | 12 |
| 6                | Нож закусочный                  | 12 |
| 7                | Нож рыбный                      | 12 |
| 8                | Ложка столовая                  | 12 |
| 9                | Ложка чайная                    | 12 |
| 10               | Вилка столовая                  | 12 |
| 11               | Вилка закусочная                | 12 |
| 12               | Вилка рыбная                    | 12 |
| 13               | Вилка десертная                 | 12 |
| 14               | Фужер для красного вина 230 мл. | 12 |
| 15               | Фужер для белого вина 230 мл.   | 12 |
| 16               | Фужер для воды вина 230 мл.     | 12 |
| 17               | Фужер для шампанского 230 мл.   | 12 |
| 18               | Бокал для воды                  | 12 |
| 19               | Бокал для коньяка               | 12 |
| 20               | Бокал Коктейльный               | 6  |
| 21               | Рюмки коктейльные               | 9  |
| 22               | Рюмки 50 мл                     | 6  |
| 23               | Графин маленький стекло         | 11 |
| 24               | Ведро для шампанского           | 3  |
| 25               | Миска из стекла Ø 36            | 12 |
| 26               | Тарелки плоские Ø 26            | 47 |
| 27               | Фужер 250 мл.                   | 24 |
| 28               | Фужер для вина 230 мл.          | 24 |
| 29               | Мадлер                          | 2  |
| 30               | Шейкер                          | 2  |
| 31               | Креманка стеклянная             | 12 |
| 32               | Поднос железный круглый         | 1  |
| 33               | Поднос пластиковый              | 3  |
| 34               | Доска разделочная ( из дерева)  | 5  |
| 35               | Доска разделочная ( ПВХ)        | 5  |

## 5.2. Методическое оснащение

| Наименование и авторы документации              | Год утверждения и издательство документов |
|---|---|
| Паспорт мастерской (папка)                      | 28.08.2022 г.                             |
| Описание оборудования (папка)                   | 01.09.2022 г.                             |
| Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте | 01.09.2022 г.                             |

## 5.3. учебная литература для учащихся

| Наименование темы  | Технические средства обучения | Наглядные пособия                         | Раздаточный материал             | Используемая литература  |
|--|-------------------------------|---|----------------------------------|--|
| 1. Подготовка и хранение посуды, приборов и столового белья. | Телевизор, ноутбук            | Столовая посуда, кухонные принадлежности. | Опорный конспект. Схемы по темам | Л.С. Кучер<br>Л.М. Шкуратова<br>ОФИЦИАНТ<br>Начальный уровень  |
| 2. Техника подачи блюд, закусок и напитков разными методами. |                               |   |                                  | Л.С. Кучер<br>Л.М. Шкуратова<br>ОФИЦИАНТ<br>Базовый уровень    |
| 3. Организация обслуживания гостей в зале                    |                               |   |                                  | Л.С. Кучер<br>Л.М. Шкуратова<br>ОФИЦИАНТ<br>Повышенный уровень |

## 6. График работы мастерской

### График работы мастерской на 1 семестр 2022-2023 уч. год.

| Дни недели  | 1 смена           | 2 смена           |
|-------------|-------------------|-------------------|
| Понедельник | Методический день | Методический день |
| Вторник     |                   |                   |
| Среда       |                   |                   |
| Четверг     |                   |                   |
| Пятница     |                   |                   |

### График работы мастерской на 2 семестр 2022-2023 уч. год.

| Дни недели  | 1 смена           | 2 смена           |
|-------------|-------------------|-------------------|
| Понедельник | Методический день | Методический день |
| Вторник     |                   |                   |
| Среда       |                   |                   |
| Четверг     |                   |                   |
| Пятница     |                   |                   |