Расписание учебных групп с 01.09.2016 г. по 28.12.2017 г. (четная неделя)

Утверждаю: И.о.директора ГБПОУ КСУ №3 Лаврентьева Е.А.

28.08.2017 г.

№ УЧЕБНЫХ ГРУПП

День	Пара	101	каб	102	каб	103	каб	201	каб	202	каб	203	каб	11	каб	12	каб	21	каб	22	каб
ПОНЕДЕЛЬНИК	1	Иностранный язык	319/320	Физика	313	Математика: алгебра и начала математического анализа	305	Химия	112	Индивидуальный проект	201/204	МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовлени	113	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	211	Физическая культура	С/з	География	225		
	2	Физика	313	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Физическая культура	С/з	Информатика	104/304	Обществознание(вкл. Экономику и право)	201	Иностранный язык	320	Иностранный язык	202/319	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	211	История	204	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной	113
	3	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Физическая культура	С/з	Русский язык	303	Иностранный язык	202/320	Информатика	104/304	Химия	112	Техническое оснащение и организация питания	211	История	201	Иностранный язык	319	История	204
	4	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	211	Русский язык	303	Обществознание(вкл. Экономику и право)	201	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	Иностранный язык	202/320	Информатика	104					Физика	313	Химия	203а
	5																				
ВТОРНИК	1	История	204	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	211	Индивидуальный проект	303/301	Химия	112	Обществознание(вкл. Экономику и право)	201	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	Информатика	104	Физика	313	Основы безопасности жизнедеятельности	318
	2	Химия	112	История	204	Литература	303	Информатика	104/304	Иностранный язык	202/320	Физика	313	Организация хранения и контроль запасов сырья	113	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	211	Физическая культура	С/з	Химия	203а
	3	Физическая культура	С/з	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	211	История	204	Русский язык	303	Физика	313	МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовыз, макаронных изделий, яиц, творога, теста	210	Охрана труда	113	История	201	Биология	112	Обществознание(вкл. Экономику и право)	312
	4	Русский язык	303	Обществознание(вкл. Экономику и право)	201	Физика	313			МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из	210	Химия	112	Иностранный язык	202/319	Физическая культура	С/з	Обществознание(вкл. Экономику и право)	204	География	225
	5																				
СРЕДА	1	Техническое оснащение и организация рабочего места	211	Литература	303			Физическая культура	С/з	История	204	Индивидуальный проект	104/320	Организация хранения и контроль запасов сырья	113	Иностранный язык	319	Математика	203	Обществознание(вкл. Экономику и право)	312
	2	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Иностранный язык	319/320	Техническое оснащение и организация рабочего места	211	История	204	Физическая культура	С/з	Русский язык	303	Информатика	104/304	Литература	301	Экология	225	Биология	112
	3	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	211	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения	210	Иностранный язык	320	Литература	303	Химия	112	Физическая культура	С/з	Русский язык	301	Организация хранения и контроль запасов сырья	113	Обществознание(вкл. Экономику и право)	204	Математика	203
	4	Литература	303	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	210	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Химия	112			История	204	Литература	301					Экология	225
	5																				
ЧЕТВЕРГ	1					МДК 01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных	210			История	204	Литература	303	Физика	313	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	104	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной	113	Химия	203а
	2	История	204			МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	210	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	Русский язык	303	Информатика	104	Физическая культура	С/з	Техническое оснащение и организация питания	211	Химия	203а	Физика	313
	3	Физическая культура	С/з	Обществознание(вкл. Экономику и право)	201	Иностранный язык	320	Физика	313	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	История	204	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	211	Организация хранения и контроль запасов сырья	113	Основы безопасности жизнедеятельности	318	Экология	225
	4			Иностранный язык	319/320	Химия	203а	Физическая культура	С/з	ОБЖ	318	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	История	204	Охрана труда	113				
	5																				
ПЯТНИЦА	1	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикат	210	Химия	203а	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	211	Литература	303							Организация хранения и контроль запасов сырья	113	История	204	Физическая культура	С/з
	2	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	210	Техническое оснащение и организация рабочего места	211	Обществознание(вкл. Экономику и право)	201	МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	113	Литература	303	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	История	204	Русский язык	301	Химия	203а	Иностранный язык	319
	3	Обществознание(вкл. Экономику и право)	201	Литература	303	Химия	203а	МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовыз	210	МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	113	Физическая культура	С/з	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	104	Основы безопасности жизнедеятельности	318	История	204
	4	Литература	303	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	211			Обществознание(вкл. Экономику и право)	201	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203			Организация хранения и контроль запасов сырья	113	Литература	301	Обществознание(вкл. Экономику и право)	204	Основы безопасности жизнедеятельности	318

День	Пара	1НЛ1	каб	1НЛ2	каб	2НЛ	каб	3НЛ	каб	4НЛ	каб	1 КН	каб	2 КН	каб	3 КН	каб	1 ТМК	каб	2 ТМК	каб	1 ПК	каб	9класс	каб
ПОНЕДЕЛЬНИК	1	Техническая графика (1 подгруппа)	304	Обществознание(вкл. Экономику и право)	308			МДК 02.01 Технология монтажа машин, аппаратов и	105			Физическая культура	С/з	Математика: алгебра и начала математического анализа	203			МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	20 (К-1)	Физическая культура	С/з	МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных	306	История	312
	2	Русский язык	302	Физика	307	Индивидуальный проект	301/312	География	225	Автоматизация производства	105	МДК 01.01 Технология изготовления конфет	20 (К-1)	Обществознание(вкл. Экономику и право)	308	Практика		Физическая культура	С/з	Биология	112	МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	306	Алгебра	203
	3	Обществознание(вкл. Экономику и право)	318	Техническая механика с основами технических измерений	210	МДК 01.02 Технология слесарой обработки механизмов	307	Основы электротехники	225	МДК 03.01 Технология наладки и технического обслуживания оборудования пищевой	105	Русский язык	302	Русский язык	301			История	312	Математика	203	МДК 03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок	306	Физика	313
	4	История	312	Русский язык	302	Информатика	304			МДК 03.02 Технология ремонта оборудования пищевой промышленности	105									География	225	МДК 03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий	306	Русский язык	301
	5																								
ВТОРНИК	1	Обществознание(вкл. Экономику и право)	318	Техническая графика (1 подгруппа)	304			Материаловедение	307	МДК 03.01 Технология наладки и технического обслуживания оборудования пищевой промышленнос	105	История	312	МДК 01.01 Технология изготовления конфет	20 (К-1)			Химия	203а			Физическая культура	С/з	Иностранный язык	202/320
	2	Физика	201	Физическая культура	С/з	Литература	301	МДК 02.01 Технология монтажа машин, аппаратов и технологических линий	105	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	308	МДК 01.01 Технология изготовления конфет	20 (К-1)	История	312	Практика		Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305			МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	306	Алгебра	203
	3	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Обществознание(вкл. Экономику и право)	318	Иностранный язык	319	МДК 01.02 Технология слесарной обработки механизмов	307	МДК 03.02 Технология ремонта оборудования пищевой промышленности	105	Химия	203а	Литература	301			Иностранный язык	202/320	Математика	203	МДК 04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	306	Информатика	104/304
	4			Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	302	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	104	Основы безопасности жизнедеятельности	318	МДК 03.02 Технология ремонта оборудования пищевой промышленнос	105	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	211	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203			МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	20 (К-1)	Химия	203а	МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных	306		
	5			Техническая графика (2 подгруппа)	304																				
СРЕДА	1	Техническая графика (2 подгруппа)	304			Физика	313	МДК 02.01 Технология монтажа машин, аппаратов и	105			Литература	302	Обществознание(вкл. Экономику и право)	318	Индивидуальный проект	112/305	Физическая культура	С/з	МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	307	МДК 04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных,	306	Литература	301
	2	Техническая механика с основами технических измерений	210			История	312	МДК 01.02 Технология слесарной обработки механизмов	307	МДК 03.02 Технология ремонта оборудования пищевой промышленнос	105	Обществознание(вкл. Экономику и право)	308	Физическая культура	С/з	Физика	313	Русский язык	302	Основы безопасности жизнедеятельности	318	МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	306	Технология	113
	3	Литература	302	История	312	Обществознание(вкл. Экономику и право)	308	МДК 02.01 Технология монтажа машин, аппаратов и технологическ	105	Технология кондитерских сахаристых продуктов	307	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	МДК 01.01 Технология изготовления конфет	20 (К-1)	Практика		Информатика	304/26 (К-1)	Физика	313	МДК 03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок	306	Физическая культура	С/з
	4	Физическая культура	С/з	Литература	302	Химия	203а			МДК 03.01 Технология наладки и технического обслуживания оборудования пищевой промышленнос	105	Физика	313			Практика		Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	211	Обществознание(вкл. Экономику и право)	312			Геометрия	203
	5			Техническая графика (1 подгруппа)	304																				
ЧЕТВЕРГ	1	Иностранный язык	202/319	Химия	1 (К-	Физическая культура	С/з	Материаловедение	307	Физическая культура	С/з	История	312	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	Русский язык и литература	301	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	География	225	МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных	306		
	2	Техническая механика с основами технических измерений	307	Иностранный язык	202/319	Литература	301	Физическая культура	С/з	МДК 03.01 Технология наладки и технического обслуживания оборудования пищевой	105	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	ОБЖ	318	Информатика	304/26 (К-1)	МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	20 (К-1)	Экология	225	МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	306	Обществознание	312
	3	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Информатика	304/26 (К-1)	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	104	Основы электротехники	105	Технология кондитерских сахаристых продуктов	307	Иностранный язык	302/319	Литература	301	МДК 01.01 Технология изготовления конфет	20 (К-1)	Литература	302	История	312	МДК 04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных	306	Химия	203а
	4	Физическая культура	С/з	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Русский язык	301	Биология	112	МДК 03.02 Технология ремонта оборудования пищевой промышленности	105	Литература	302	Физика	313	МДК 05.01 Технология завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий	20 (К-1)	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	211	Обществознание(вкл. Экономику и право)	312	МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	306		
	5																								
ПЯТНИЦА	1	Информатика	304/26 (К-1)	Техническая механика с основами технических измерений	105	Физика	313	МДК 01.02 Технология слесарной обработки механизмов	307	Автоматизация производства	105			Иностранный язык	202/320	Обществознание(вкл. Экономику и право)	308			МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	301	МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	306	Биология	112
	2	История	312	Литература	302	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	104	МДК 02.01 Технология монтажа машин, аппаратов и технологических линий	105	Автоматизация производства	307	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий	308	Информатика	304/26 (К-1)	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Физика	313	Основы безопасности жизнедеятельности	318	МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских	306	Иностранный язык	202/320
	3	Иностранный язык	202/319	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Информатика	304	МДК 02.01 Технология монтажа машин, аппаратов и технологических линий	105	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	308	МДК 01.01 Технология изготовления конфет	20 (К-1)	Физика	313	Физическая культура	С/з	Литература	302	История	312	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	211	Русский язык	301
	4	Химия	11 (К-1	Техническая графика (2 подгруппа)	304	Иностранный язык	319	Основы электротехники	307	МДК 03.01 Технология наладки и технического обслуживания оборудования пищевой промышленнос	105	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Химия	203а	Астрономия	313	МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	20 (К-1)	Иностранный язык	320			География	225