Расписание учебных групп с 11.01.2018 г. по 30.06.2018 г. (четная неделя)

Утверждаю: Заместитель директора по содержанию образования Т.Ю.Зимнухова

25.12.2017 г.

№ УЧЕБНЫХ ГРУПП

День	№	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	История	204	Основы товароведения продовольственных товаров	211	Обществознание (вкл. Экономику и право)	201	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	ОБЖ	318	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов	113	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	104	Экологические основы природопользования	225	Физическая культура	С/З
	2	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Иностранный язык	319/320	Физическая культура	С/З	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	Индивидуальный проект	201/204	Русский язык	303	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	113	Русский язык	301	Химия	112	Экологические основы природопользования	225
	3	История	204	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Химия	112	Иностранный язык	202/320	Русский язык	303	Обществознание (вкл. Экономику и право)	201	Физика	313	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	113	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	210	Обществознание (вкл. Экономику и право)	312
	4			Русский язык	303	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Физика	313	Иностранный язык	202/320			Физическая культура	С/З			Обществознание (вкл. Экономику и право)	204	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	210
	5																				
ВТОРНИК	1	Литература	303	Основы товароведения продовольственных товаров	211			Физическая культура	С/З	История	204	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	Химия	11 (К-1)	Информатика	104			Основы философии	201
	2	Физическая культура	С/З	Обществознание (вкл. Экономику и право)	201	Русский язык	303	История	204	ОБЖ	318	Иностранный язык	320	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	Химия	11 (К-1)			МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	210
	3	Основы товароведения продовольственных товаров	211	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	210	Обществознание (вкл. Экономику и право)	201	Физика	313	МДК 04.02 Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря	113	Химия	203а	История	204	Литература	301	Экологические основы природопользования	225	Химия	112
	4			МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	210	История	204			Физика	313	МДК 04.02 Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря	113	Литература	301	Иностранный язык	319	Основы философии	201	География	225
	5																				
СРЕДА	1	История	204	Физическая культура	С/З	Литература	303	МДК 04.02 Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря	113			Физика	313	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	История	201	МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	210		
	2	Химия	203а	История	204	Физическая культура	С/З	Информатика	104/304	Обществознание (вкл. Экономику и право)	201	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	Химия	11 (К-1)	Физика	313	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	210	Иностранный язык	319
	3	Охрана труда	113	Литература	303	История	204	МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней	210	Информатика	104/304	Иностранный язык	320	Иностранный язык	319/202	Физическая культура	С/З	Биология	203а	Основы философии	201
	4	Физика	313			Информатика	104	Физическая культура	С/З	МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	210	Литература	303	История	204	Иностранный язык	319	Основы философии	201	Биология	203а
	5																				
ЧЕТВЕРГ	1	Физическая культура	С/З	История	204	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	210	Химия	203а	Литература	303					Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	104	Безопасность жизнедеятельности	318		
	2	Русский язык	303	Химия	203а	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	210	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	Химия	203а	Физическая культура	С/З	Информатика	104/304	Техническое оснащении организаций питания	211	Обществознание (вкл. Экономику и право)	204	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	113
	3	Литература	303	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	211	Иностранный язык	319/320	История	204	Физическая культура	С/З	МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	210	Русский язык	301	Химия	11 (К-1)	Биология	203а	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	113
	4	Информатика	104/304	Иностранный язык	319/320	Физика	313			История	204	Химия	203а	Литература	301			МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	113	Безопасность жизнедеятельности	318
	5																				
ПЯТНИЦА	1	История	204	Литература	303	Химия	112	Иностранный язык	202/320			Обществознание (вкл. Экономику и право)	201	Физическая культура	С/З	Литература	301	Математика	203	МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	210
	2	Обществознание (вкл. Экономику и право)	201	Охрана труда	113	История	204	Русский язык	303	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	Физика	313	Техническое оснащении организаций питания	211	Информатика	104	Физическая культура	С/З	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	210
	3	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	210	История	204	Охрана труда	113	Литература	303	Физическая культура	С/З	Информатика	104	Химия	11 (К-1)	История	201	География	225	Математика	203
	4	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	210					ОБЖ	318	Литература	303	История	204			Химия	11 (К-1)	Иностранный язык	319	География	225
	5																				

День	№	1НЛ1	каб	1НЛ2	каб	2НЛ	каб	3НЛ	каб	1 КН	каб	2 КН	каб	3 КН	каб	1 ТМК	каб	2 ТМК	каб	1 ПК	каб	9класс	каб
ПОНЕДЕЛЬНИК	1	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Русский язык	302	Русский язык	301	МДК 02.02 Технология наладки и запуска в эксплуатацию технологического оборудования	307	Обществознание (вкл. Экономику и право)	308	МДК 05.01 Технология завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий	20 (К-1)			Физическая культура	С/З	Химия	112	МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	306	Биология	203а
	2	Русский язык	302	МДК 01.01 Технология слесарной обработки деталей оборудования	307	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	104	МДК 02.01 Технология монтажа машин, аппаратов и технологических линий	105	Физическая культура	С/З	Обществознание (вкл. Экономику и право)	308	Практика		МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	20 (К-1)	Обществознание (вкл. Экономику и право)	312	МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	306	Физика	313
	3	Обществознание (вкл. Экономику и право)	308	Физическая культура	С/З	Физическая культура	С/З	МДК 02.02 Технология наладки и запуска в эксплуатацию технологического оборудования	307	МДК 01.01 Технология изготовления конфет	20 (К-1)	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203			Русский язык	302	МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	304	МДК 03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок	306	Русский язык	301
	4	МДК 01.01 Технология слесарной обработки деталей оборудования	307							Русский язык	302	Русский язык	301			МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	20 (К-1)	МДК 03.01 Технология производства кондитерских сахаристых изделий	304	Экономические и правовые основы производственной деятельности	201	Химия	112
	5																						
ВТОРНИК	1	МДК 01.02 Технология слесарной обработки механизмов	307	Физика	302	Литература	301	Основы безопасности жизнедеятельности	318	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Иностранный язык	202/320			Информатика	304/26 (К-1)	МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	211	Физическая культура	С/З	Химия	112
	2	Иностранный язык	202/319	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	104	МДК 02.02 Технология наладки и запуска в эксплуатацию технологического оборудования	307	Физика	313	Информатика	304/26 (К-1)	Практика		МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	20 (К-1)	МДК 03.01 Технология производства кондитерских сахаристых изделий	211	МДК 05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции	306	Литература	301
	3	Химия	11 (К-1)	МДК 01.01 Технология слесарной обработки деталей оборудования	307	Обществознание (вкл. Экономику и право)	308	МДК 02.01 Технология монтажа машин, аппаратов и технологических линий	105	Иностранный язык	202/319	История	312			Индивидуальный проект	302/305	МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	304	МДК 03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий	306	Алгебра	203
	4	История	312			Биология	203а	МДК 03.01 Технология наладки и технического обслуживания оборудования пищевой промышленности	105	Экономические и правовые основы производственной деятельности	308	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203			Охрана труда	304			МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	306		
	5																						
СРЕДА	1	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Литература	302	Информатика	304	Физическая культура	С/З	Физическая культура	С/З	ОБЖ	318	Биология	203а	Иностранный язык	202/320	МДК 03.01 Технология производства кондитерских сахаристых изделий	211	МДК 04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	306	История	312
	2	Физика	301	МДК 01.01 Технология слесарной обработки деталей оборудования	307	История	312	Оборудование предприятий пищевой промышленности	105	Литература	302	Иностранный язык	202/320	География	225	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Электротехника и электронная техника	211	МДК 05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции	306	Технология	113
	3	Литература	302	История	312	Литература	301	МДК 02.02 Технология наладки и запуска в эксплуатацию технологического оборудования	307	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	МДК 05.01 Технология завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий	20 (К-1)	Физическая культура	С/З	Физика	313	География	225	Безопасность жизнедеятельности	318	Геометрия	203
	4	Информатика	304/26 (К-1)	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305			География	225	История	312	МДК 01.01 Технология изготовления конфет	20 (К-1)	Безопасность жизнедеятельности	318							Иностранный язык	202/320
	5																						
ЧЕТВЕРГ	1	МДК 01.01 Технология слесарной обработки деталей оборудования	307	Физика	305	Индивидуальный проект	301/312					Химия	112	МДК 05.01 Технология завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий	20 (К-1)	Литература	302	Основы философии	201			Алгебра	203
	2	Иностранный язык	202/319	Химия	11 (К-1)	Обществознание (вкл. Экономику и право)	308	МДК 02.01 Технология монтажа машин, аппаратов и технологических линий	105	Физика	313	Физическая культура	С/З	География	225	МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	20 (К-1)	Иностранный язык	320	Экономические и правовые основы производственной деятельности	201	Обществознание	312
	3	Физическая культура	С/З	Обществознание (вкл. Экономику и право)	308	Химия	112	МДК 03.01 Технология наладки и технического обслуживания оборудования пищевой промышленности	105	Иностранный язык	202/319	Физика	313	Эффективное поведение на рынке труда	2(К-1)	История	312	Экологические основы природопользования	225	МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	306	Информатика	104/304
	4	Обществознание (вкл. Экономику и право)	308			МДК 02.01 Технология монтажа машин, аппаратов и технологических линий	307	Экология	11 (К-1)					Этика профессиональной деятельности	2(К-1)	Химия	112	Электротехника и электронная техника	211	МДК 05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции	306		
	5																						
ПЯТНИЦА	1	Физическая культура	С/З	Литература	302	МДК 02.01 Технология монтажа машин, аппаратов и технологических линий	307	Биология	203а	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Астрономия	313	Информатика	304/26 (К-1)	Физическая культура	С/З	Обществознание (вкл. Экономику и право)	312	Безопасность жизнедеятельности	318	География	225
	2	История	312	Информатика	304/26 (К-1)	Иностранный язык	319	МДК 02.02 Технология наладки и запуска в эксплуатацию технологического оборудования	307	МДК 01.01 Технология изготовления конфет	20 (К-1)	Литература	301	Экология	225	Иностранный язык	202/320	Биология	203а	МДК 04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	306	Физическая культура	С/З
	3			Иностранный язык	202/319	Физика	313	МДК 02.01 Технология монтажа машин, аппаратов и технологических линий	105	История	312	Физическая культура	С/З	МДК 05.01 Технология завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий	20 (К-1)	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Информатика	304	МДК 05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции	306	Русский язык	301
	4			Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Физическая культура	С/З	МДК 03.01 Технология наладки и технического обслуживания оборудования пищевой промышленности	105	Химия	112			МДК 01.02 Технология изготовления драже	20 (К-1)			Физическая культура	С/З	МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	306		
	5																						

Согласовано Председатель первичной профсоюзной организации Погосян М.Н.