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

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

25.12.2017 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	1НЛ1	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			МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	113	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	104	Экологические основы природопользования	225	Физическая культура	С/З	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305
	2	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Иностранный язык	319/320	История	204	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	Обществознание (вкл. Экономику и право)	201	Физическая культура	С/З	Техническое оснащении организаций питания	211	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов	113	Химия	112	Экологические основы природопользования	225	Литература	302
	3	История	204	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Физическая культура	С/З	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	МДК 01.01 Технология слесарной обработки деталей оборудования	307
	4			Русский язык	303	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305			Иностранный язык	202/320	История	204	Физическая культура	С/З			МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	210	Химия	112	МДК 01.02 Технология слесарной обработки механизмов	307
ВТОРНИК	1	Основы товароведения продовольственных товаров	211	Физика	313			Индивидуальный проект	301/302	Химия	203а	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	Химия	11 (К-1)	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	104	Безопасность жизнедеятельности	318	Обществознание (вкл. Экономику и право)	312		
	2	Физическая культура	С/З	Обществознание (вкл. Экономику и право)	201	Иностранный язык	320	Химия	203а	Литература	303	ОБЖ	318	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	Химия	11 (К-1)	Химия	112	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	210	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305
	3	Химия	203а	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	210	Обществознание (вкл. Экономику и право)	201	Физика	313	МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	113	Русский язык	303	Информатика	104/304	Русский язык	301	География	225	Химия	112	Химия	11 (К-1)
	4			МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	210	История	204	Литература	303	Физика	313	МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	113	Основы безопасности жизнедеятельности	318	Литература	301	Основы философии	201	Экологические основы природопользования	225	МДК 01.01 Технология слесарной обработки деталей оборудования	307
СРЕДА	1	История	204	Физическая культура	С/З	Химия	112	МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	113	Физика	313	Индивидуальный проект	104/320	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	Основы безопасности жизнедеятельности	318	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	210			Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305
	2	Химия	203а	История	204	Русский язык	303	Информатика	104/304	Обществознание (вкл. Экономику и право)	201	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	Химия	11 (К-1)	Физика	313	МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	210	Иностранный язык	319	Физика	301
	3	Охрана труда	113	Литература	303	История	204	МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	210	Информатика	104/304	Иностранный язык	320	Иностранный язык	319/202	Физическая культура	С/З	Биология	203а	Основы философии	201	МДК 01.01 Технология слесарной обработки деталей оборудования	307
	4	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	211					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			Биология	203а	Информатика	304/26 (К-1)
ЧЕТВЕРГ	1	История	204	Физическая культура	С/З	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных	210	Химия	203а			Литература	303	Индивидуальный проект	203/225	Индивидуальный проект	304/319					Физика	302
	2	Русский язык	303	Химия	112	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	История	204	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	113	Иностранный язык	202/319
	3	Литература	303	Основы товароведения продовольственных товаров	211	Иностранный язык	320	История	204	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса	210	Иностранный язык	319/202	Химия	11 (К-1)	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	113	Биология	203а	Физическая культура	С/З
	4	Иностранный язык	319/320	Информатика	104/304	Литература	303			История	204	Химия	203а					МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	113	Безопасность жизнедеятельности	318	Обществознание (вкл. Экономику и право)	308
ПЯТНИЦА	1	История	204	Химия	112	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	211	Обществознание (вкл. Экономику и право)	201	Иностранный язык	202/320			Русский язык	301	Физическая культура	С/З	Математика	203	МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной	210		
	2	Обществознание (вкл. Экономику и право)	201	Охрана труда	113	История	204	Русский язык	303	ОБЖ	318	Физика	313	Литература	301	Информатика	104	Физическая культура	С/З	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	210	История	312
	3	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения	210	История	204	Охрана труда	113	Литература	303	Физическая культура	С/З	Информатика	104	Химия	11 (К-1)	История	201	География	225	Математика	203	Русский язык	302
	4	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	210			Литература	303	ОБЖ	318			История	204			Химия	11 (К-1)	Иностранный язык	319	География	225	Литература	302
	5																						

День	Пара	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	Русский язык	302			Оборудование предприятий пищевой промышленности	307	Обществознание (вкл. Экономику и право)	308	МДК 05.01 Технология завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий	20 (К-1)	Практика		Физическая культура	С/З	МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	304	Безопасность жизнедеятельности	318	Биология	203а
	2	Физическая культура	С/З	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	104	МДК 02.02 Технология наладки и запуска в эксплуатацию технологического оборудования	307	Физика	313	Обществознание (вкл. Экономику и право)	308			МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	20 (К-1)	Обществознание (вкл. Экономику и право)	312	МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	306	Русский язык	301
	3	Обществознание (вкл. Экономику и право)	308	Русский язык	301	МДК 02.01 Технология монтажа машин, аппаратов и технологических линий	105	МДК 01.01 Технология изготовления конфет	20 (К-1)	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203			Русский язык	302	МДК 03.01 Технология производства кондитерских сахаристых изделтий	304	МДК 05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции	306	Химия	112
	4			Физика	313			Русский язык	302	Русский язык	301			История	312	МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	304	Экономические и правовые основы производственной деятельности	201		
ВТОРНИК	1	МДК 01.01 Технология слесарной обработки деталей оборудования	307			МДК 02.01 Технология монтажа машин, аппаратов и технологических линий	105	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	МДК 05.01 Технология завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий	20 (К-1)	Практика		Информатика	304/26 (К-1)	МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	204	Физическая культура	С/З	Иностранный язык	202/320
	2	Иностранный язык	202/319	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)			МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	20 (К-1)	МДК 03.01 Технология производства кондитерских сахаристых изделий	204	МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	306	Литература	301
	3	Литература	302	Обществознание (вкл. Экономику и право)	308	МДК 02.02 Технология наладки и запуска в эксплуатацию технологического оборудования	307	Иностранный язык	202/319	История	312			Охрана труда	305			МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	306	Геометрия	203
	4	История	312	Иностранный язык	319	Оборудование предприятий пищевой промышленности	105	Экономические и правовые основы производственной деятельности	308					Литература	302			МДК 05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции	306		
СРЕДА	1	Физика	301	МДК 01.02 Технология слесарной обработки механизмов	307	Физическая культура	С/З	Физическая культура	С/З			Биология	203а	Литература	302	МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	211	МДК 04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки	306	История	312
	2	МДК 01.02 Технология слесарной обработки механизмов	307	История	312	МДК 02.01 Технология монтажа машин, аппаратов и технологических линий	105	Литература	302	Иностранный язык	202/320	География	225	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Электротехника и электронная техника	211	МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных	306	Технология	113
	3	История	312	МДК 02.01 Технология монтажа машин, аппаратов и технологических линий	302	МДК 03.01 Технология наладки и технического обслуживания оборудования пищевой промышленности	105	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Литература	301	Физическая культура	С/З	Физика	313	География	225	Безопасность жизнедеятельности	318	Алгебра	203
	4	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Литература	301	География	225			История	312	Безопасность жизнедеятельности	318			Основы философии	201			Иностранный язык	202/320
ЧЕТВЕРГ	1	Физическая культура	С/З	Индивидуальный проект	301/312	МДК 02.02 Технология наладки и запуска в эксплуатацию технологического оборудования	307	Обществознание (вкл. Экономику и право)	308	Химия	112	МДК 05.01 Технология завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий	20 (К-1)	ОБЖ	318	Основы философии	201			Физика	313
	2	Химия	11 (К-1)	История	312	Основы безопасности жизнедеятельности	318	Физика	313	Обществознание (вкл. Экономику и право)	308	География	225	МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	20 (К-1)	Иностранный язык	320	Экономические и правовые основы производственной деятельности	201	Физическая культура	С/З
	3	Обществознание (вкл. Экономику и право)	308	Химия	112	МДК 02.01 Технология монтажа машин, аппаратов и технологических линий	105	Литература	302	Физика	313	Эффективное поведение на рынке труда	2(К-1)	История	312	Экологические основы природопользования	225	МДК 04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки	306	Информатика	104/304
	4			Экология	11 (К-1)	МДК 03.01 Технология наладки и технического обслуживания оборудования пищевой промышленности	105			Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	Этика профессиональной деятельности	2(К-1)	Химия	112	Электротехника и электронная техника	211	МДК 05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции	306		
ПЯТНИЦА	1	МДК 01.01 Технология слесарной обработки деталей оборудования	307	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	104			ОБЖ	318	Астрономия	313	Индивидуальный проект	203а/305	Информатика	304/26 (К-1)	Обществознание (вкл. Экономику и право)	312	МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	306	География	225
	2	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)	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	203	Экология	225	Иностранный язык	202/320	Биология	203а	МДК 03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок	306	Физическая культура	С/З
	3	Иностранный язык	202/319	Физика	313	МДК 02.02 Технология наладки и запуска в эксплуатацию технологического оборудования	307	История	312	Физическая культура	С/З	МДК 05.01 Технология завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских	20 (К-1)	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	305	Информатика	304	МДК 03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий	306	Литература	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	Литература	301	МДК 01.02 Технология изготовления драже	20 (К-1)			Физическая культура	С/З	МДК 05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции	306		
	5																				

Согласовано Председатель Первичной профсоюзной организации Погосян М.Н.