Расписание занятий на 2 семестр 2021-2022 уч.г 1 смена учебный корпус № 2

День недели	Пара	Пк-1811	каб	Пк-1812	каб	Пк-1813	каб	Пк-1814	каб
Понедельник	1			Основы финансовой грамотности, Торопова Ю.В	202			Охрана труда, Зимирева А.М	302
	2	Охрана труда, Зимирева А.М	302	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Игнатьева Е.А	101	Основы финансовой грамотности, Торопова Ю.В	202	Охрана труда, Зимирева А.М	302
	3	Основы бизнеса и предпринимательской деятельности, Пономарева В.М	104	Основы финансовой грамотности, Торопова Ю.В	202	Охрана труда, Зимирева А.М	302	Безопасность жизнедеятельности, Гольев И.И	222
	4	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Лотаревич Т.А	404			Охрана труда, Зимирева А.М	302		
	5								
День недели	Пара	Пк-1811	каб	Пк-1812	каб	Пк-1813	каб	Пк-1814	каб
Вторник	1	Безопасность жизнедеятельности, Гольев И.И	222	Математика, Новикова Л.А	201				
		Математика, Новикова Л.А	201	Безопасность жизнедеятельности, Гольев И.И	222				
	2	Безопасность жизнедеятельности, Гольев И.И	222	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Игнатьева Е.А	401	Основы бизнеса и предпринимательской деятельности, Пономарева В.М	104	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Наумова Н.И	303
	3	Основы финансовой грамотности, Торопова Ю.В	201	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Игнатьева Е.А	401	Физическая культура, Чубатая Т.Г	С\з	Основы бизнеса и предпринимательской деятельности, Пономарева В.М	104
	4					Иностранный язык, Багинская С.М\ Филимонова Т.В	219/102	Основы калькуляции и учета, Зимирева А.М	302
	5								
День недели	Пара	Пк-1811	каб	Пк-1812	каб	Пк-1813	каб	Пк-1814	каб
среда	1					Основы калькуляции и учета, Зимирева А.М	302		
	2			Охрана труда, Зимирева А.М	302	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Игнатьева Е.А	103	Основы финансовой грамотности, Торопова Ю.В	207
	3	Основы финансовой грамотности, Торопова Ю.В	207	Физическая культура, Чубатая Т.Г	С\з	Основы финансовой грамотности, Торопова Ю.В	207	Иностранный язык, Багинская С.М\ Филимонова Т.В	219/102
	4	Физическая культура, Чубатая Т.Г	С\з	Математика, Новикова Л.А	201			Иностранный язык, Багинская С.М\ Филимонова Т.В	219/102
	5	Математика, Новикова Л.А	201						
День недели	Пара	Пк-1811	каб	Пк-1812	каб	Пк-1813	каб	Пк-1814	каб
четверг	1							Основы бизнеса и предпринимательской деятельности, Пономарева В.М	104
								Безопасность жизнедеятельности, Гольев И.И	222
	2	Эстетика и дизайн в оформлении готовой кулинарной и кондитерской продукции, Зимирева А.М	302			Иностранный язык, Багинская С.М\ Филимонова Т.В	219/102	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Наумова Н.И	303
	3	Иностранный язык, Багинская С.М\ Филимонова Т.В	219/102	Иностранный язык, Багинская С.М\ Полякова М.В	219/102	Основы калькуляции и учета, Зимирева А.М	302	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Наумова Н.И	303
	4	Иностранный язык, Багинская С.М\ Филимонова Т.В	219/102	Безопасность жизнедеятельности, Гольев И.И	222	Эстетика и дизайн в оформлении готовой кулинарной и кондитерской продукции, Зимирева А.М	302		
						Основы бизнеса и предпринимательской деятельности, Пономарева В.М	104		
	5			Охрана труда, Зимирева А.М	302				
День недели	Пара	Пк-1811	каб	Пк-1812	каб	Пк-1813	каб	Пк-1814	каб
пятница	1					Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, Цыбанкова Т.Н	104	Эстетика и дизайн в оформлении готовой кулинарной и кондитерской продукции, Зимирева А.М	302
						Безопасность жизнедеятельности, Гольев И.И	222	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, Цыбанкова Т.Н	104
	2	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Лотаревич Т.А	406	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, Цыбанкова Т.Н	104	Эстетика и дизайн в оформлении готовой кулинарной и кондитерской продукции, Зимирева А.М	302	Основы финансовой грамотности, Торопова Ю.В	202
	3	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, Цыбанкова Т.Н	104	Иностранный язык, Багинская С.М\ Полякова М.В	219/102	Безопасность жизнедеятельности, Гольев И.И	222	Эстетика и дизайн в оформлении готовой кулинарной и кондитерской продукции, Зимирева А.М	302
	4	Охрана труда, Зимирева А.М	302	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, Цыбанкова Т.Н	104				
	5								
День недели	Пара	Пк-1811	каб	Пк-1812	каб	Пк-1813	каб	Пк-1814	каб
суббота	1			Основы бизнеса и предпринимательской деятельности, Пономарева В.М	104	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, Цыбанкова Т.Н	103	Основы калькуляции и учета, Зимирева А.М	302
	2	Эстетика и дизайн в оформлении готовой кулинарной и кондитерской продукции, Зимирева А.М	302	Основы бизнеса и предпринимательской деятельности, Пономарева В.М	104	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Игнатьева Е.А	308	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, Цыбанкова Т.Н	103
		Основы бизнеса и предпринимательской деятельности, Пономарева В.М	104	Эстетика и дизайн в оформлении готовой кулинарной и кондитерской продукции, Зимирева А.М	302				
	3	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Лотаревич Т.А	404	Эстетика и дизайн в оформлении готовой кулинарной и кондитерской продукции, Зимирева А.М	302	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Игнатьева Е.А	308	Физическая культура, Чубатая Т.Г	С\з
	4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, Цыбанкова Т.Н	103						

1 неделя
2 неделя