

**Расписание ДО на четверг 03.04.2025 г.**

**1 смена корпус № 1**

<b>Пара</b>	<b>Ф-2211</b>	<b>каб</b>	<b>Б-231</b>	<b>каб</b>	<b>Тр-2312</b>	<b>каб</b>
<b>1</b>						
<b>2</b>						
<b>3</b>						
<b>4</b>	Основы создания профессионального портфолио <b>Усков В.Г.</b>	<b>1к Лаб. 3</b>	Порядок проведения закупочных процедур отдельными видами юридических лиц <b>Марусова И.Ю.</b>	<b>ч/з</b>	Экскурсовод <b>Юсупова А.В.</b>	<b>307г</b>
<b>5</b>	Основы создания профессионального портфолио <b>Усков В.Г.</b>	<b>1к Лаб. 3</b>	Порядок проведения закупочных процедур отдельными видами юридических лиц <i>(дифзачет)</i> <b>Марусова И.Ю.</b>	<b>ч/з</b>	Экскурсовод <b>Юсупова А.В.</b>	<b>307г</b>
<b>6</b>						

**2 смена корпус № 1**

<b>Пара</b>	<b>Пд-2312</b>	<b>каб</b>	<b>Пд-2211</b>	<b>каб</b>
<b>1</b>				
<b>2</b>	Современные технологии в приготовлении кулинарных изделий повышенной сложности: эмульсификация, конфи, сферификация, смокинг, су-вид <b>Макарова А.Е.</b>	<b>2 корп. лаб.2</b>	Современный дизайн в оформлении кондитерских изделий <b>Романас А.А.</b>	<b>2 корп. Конд.лаб.</b>
<b>3</b>	Современные технологии в приготовлении кулинарных изделий повышенной сложности: эмульсификация, конфи, сферификация, смокинг, су-вид <b>Макарова А.Е.</b>	<b>2 корп. лаб.2</b>	Современный дизайн в оформлении кондитерских изделий <i>(дифзачет)</i> <b>Романас А.А.</b>	<b>2 корп. Конд.лаб.</b>
<b>4</b>				
<b>5</b>				
<b>6</b>				

Методист \_\_\_\_\_ Е.Е. Коршунова

Зав.отделом ДО \_\_\_\_\_ Т.В. Филимонова