

РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ ДОП

04.12.2025 **четверг**

**2 корпус**

N п	группа	каб	N п	группа	каб	N п	группа	каб	N п	группа	каб
	<b>Пк-241</b>			<b>Пк-2213</b>			<b>Тв-2411</b>			<b>Пк-2511</b>	
1			1			1			1		
2			2			2			2		
3	Современные технологии в приготовлении кулинарных изделий повышенной сложности <b>Макарова А.Е.</b>	2-3	3	Современный дизайн в оформлении кондитерских изделий <b>Наумова Н.И.</b>	2-1	3			3	Официант <b>Абрамова М.В.</b>	2-4 р/з
4	Современные технологии в приготовлении кулинарных изделий повышенной сложности <b>Макарова А.Е.</b>	2-3	4	Современный дизайн в оформлении кондитерских изделий <b>Наумова Н.И.</b>	2-1	4	Медиабаинг <b>Игнатенко Я.А.</b>	302	4	Официант <b>Абрамова М.В.</b>	2-4 р/з
5			5			5	Медиабаинг <b>Игнатенко Я.А.</b>	302	5		
6			6			6			6		
7			7			7			7		

N п	группа	каб	N п	группа	каб	N п	группа	каб	N п	группа	каб
	<b>Гд-2511</b>			<b>Гд-2512</b>			<b>Пд-2512</b>			<b>Пд-2514(1 подгр)</b>	
1			1			1			1		
2			2			2			2		
3			3			3			3		
4	Основы туристской деятельности <b>Мртеян А.Н.</b>	1к 307а	4			4	Основы технологии поварского и кондитерского производства <b>Овчарова О.А.</b>	010 лаб1	4	Основы технологии поварского и кондитерского производства <b>Рыжих Л.А.</b>	010 лаб2
5			5	Основы туристской деятельности <b>Мртеян А.Н.</b>	1к 307а	5	Основы технологии поварского и кондитерского производства <b>Овчарова О.А.</b>	010 лаб1	5	Основы технологии поварского и кондитерского производства <b>Рыжих Л.А.</b>	010 лаб2
6			6			6			6		
									7		

Методист \_\_\_\_\_ Е.П. Берглезова

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