Заведующий филиалом

УТВЕРЖДАЮ: Ю.И. Семакова

## РАС П И САН И Е

## занятий

курс	1 КУРС		2 КУРС			3 КУРС			4 КУРС	профессиональное обучение	
745	Mex-11	К-11	M-21	K-21	К-22	M-31	M-32	К-31	T-42	АДП-11	АДП-21
№ № урока		l.	l.	L		ПОНЕДЕЛЬНИ	К 23.10.2023	l.	l		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
1 урок						, ,	ОДД.01 Эффективное	ЕН.02 Информационные		МДК,01.01 Организация	
I пара	ОД.08 Математика 14	ОД.01 Русский язык 27	ОДБ.13 Астрономия 4	ОПД.04 Документационное	ЕН 01 Математика 34	ОДД.03 Проектная	поведение на рынке	технологии в	ОГСЭ.04 Физическая	приготовления, подготовки к	ОП.05 Безопасность жизнедеятельности
2 урок				обеспечение управления 34		деятельность 18	труда 2	профдеятельности 26	культура	реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
3 урок				МДК.01.03 Техническое				ЕН.02 Информационные		олод, кулинарных изделии, закусок	МДК.02.01 Организация и процессы
II пара	ОД.05 Обществознание 27	ОД.06 География 4	ОДБ.05 Физическая	оснащение торговых	ОПД.04 Документационное	УП.03 Учебная	УП.03 Учебная практика	технологии в	МДК.03.01 Технология	ОУД.03 Математика 21	приготовления, подготовки к реализации и
4 урок			культура	организаций 15	обеспечение управления 34	практика	-	профдеятельности 26	ремонта автомобилей 5		горячих и холодных сладких блюд
тт 5 урок			МДК.01.01 Технологии							МДК,01.01 Организация	
111	ОД.02 Литература 27	ОД.08 Математика 14	слесарных работ по	ОГСЭ.04 Физическая культура	МДК.01.01 Организация коммерческой деятельности 26	УП.03 Учебная практика	УП.03 Учебная практика	ОПД.07 Бухгалтерский учет 33	ОП.08 Охрана труда 15	приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих	А.05 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
пара 6 урок			ремонту СХМ 2		коммерческой деятельности 20	практика		y461 33		блюд, кулинарных изделий, закусок	социально-правовых знании
IV 7 ypox					МДК.01.03 Техническое					, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	МДК.02.01 Организация и процессы
11	ОД.09 Информатика и ИКТ 26	ОД.01 Русский язык 27	ОДБ.04 История 4	МДК.01.01 Организация	оснащение торговых	УП.03 Учебная	УП.03 Учебная практика	ОГСЭ.04 Физическая		А.01 Основы интелектуального труда	приготовления, подготовки к реализации и
пара <sub>8 урок</sub>	HK1 20			коммерческой деятельности 26	организаций 15	практика		культура			горячих и холодных сладких блюд
	ВТОРНИК 24.10.2023										
1 урок	07.02.7	OTACE 1 4	МДК.01.01 Технологии	ОПД.04 Документационное	МДК.01.03 Техническое	МДК.03.01 Технологии	ОДД.03 Проектная	МДК.03.02 Товароведение	МДК.03.01 Технология		МДК.02.01 Организация и процессы
I пара 2 урок	ОД.02 Литература 27	ОД.06 География 4	слесарных работ по ремонту СХМ 2	обеспечение управления 34	оснащение торговых организаций 15	выполнения мехработ в c/x 3	деятельность 18	прод и непрод товаров 26	ремонта автомобилей 5	А.01 Основы интелектуального труда	приготовления, подготовки к реализации и горячих и холодных сладких блюд
			ремонту САМ 2		организации 13	UAS				МДК,01.01 Организация	торячих и холодивіх сладких олюд
II пара	ОД.10 Физическая	ОД.08 Математика 14	ОДБ.02 Литература 27	ОГСЭ.02 История 4	ОПД.04 Документационное	УП.03 Учебная	УП.03 Учебная практика	МДК.03.02 Товароведение	ОП.08 Охрана труда 15	приготовления, подготовки к	А.02 Адаптивные информационные и
4 урок	культура	Од.06 математика 14	Одв.02 литература 27	ОТ СЭ.02 ИСТОРИЯ 4	обеспечение управления 34	практика	э 11.05 э чеоная практика	прод и непрод товаров 26	Оп.06 Охрана груда 13	реализации и презентации горячих	коммуникационные технологии
										блюд, кулинарных изделий, закусок	
III 5 ypox	ОД.04 История 4	ОД.02 Литература 27	МДК.01.01 Технологии слесарных работ по	МДК.01.03 Техническое оснащение торговых	МДК.01.01 Организация	УП.03 Учебная	УП.03 Учебная практика	ОГСЭ.03 Иностранный	МДК.03.01 Технология	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом	МДК.02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и
пара 6 урок	од.оч история ч	0,4.02 Литература 27	ремонту СХМ 2	организаций 15	коммерческой деятельности 26	практика	э 11.05 э чеоная практика	язык 3	ремонта автомобилей 5	производстве	горячих и холодных сладких блюд
										F	МДК.02.01 Организация и процессы
IY 7 ypox	ОД.14 Биология 17	ОД.06 География 4	ОДБ.05 Физическая	МДК.01.01 Организация		УП.03 Учебная	УП.03 Учебная практика	ОПД.07 Бухгалтерский	МДК.03.01 Технология	ОУД.02 Родная литература	приготовления, подготовки к реализации и
пара <sub>8 урок</sub>			культура	коммерческой деятельности 26		практика	•	учет 33	ремонта автомобилей 5		горячих и холодных сладких блюд
№ ypoka						СРЕДА 25	.10.2023				
1 урок		ОД.05 Обществознание	МДК.01.01 Технологии	МДК.01.03 Техническое		УП.03 Учебная		MIIIC 02 02 T	МДК.03.01 Технология		МДК.02.01 Организация и процессы
1 пара	ОД.12 Физика 4	27	слесарных работ по	оснащение торговых	ОГСЭ.03 Иностранный язык 3	практика	УП.03 Учебная практика	МДК.03.02 Товароведение прод и непрод товаров 26	ремонта автомобилей 5	А.01 Основы интелектуального труда	приготовления, подготовки к реализации и
2 урок			ремонту СХМ 2	организаций 15					P		горячих и холодных сладких блюд
II пара 3 урок	ОД.05 Обществознание 27	ОД.08 Математика 14	ОДБ.04 История 4	ОГСЭ.03 Иностранный язык 3	МДК.01.01 Организация	УП.03 Учебная	УП.03 Учебная практика	ОПД.07 Бухгалтерский	ОП.08 Охрана труда 15	ОП.02 Основы товароведения	А.05 Социальная адаптация и основы
ч урок					коммерческой деятельности 26	практика		учет 33		продовольственных товаров	социально-правовых знаний
III 5 ypok	ОД.12 Физика 4	ОД.09 Информатика 26	ОЛ 05 Обществознание 27	ОПД.04 Документационное	МДК.01.03 Техническое оснашение торговых	УП.03 Учебная	УП.03 Учебная практика	МДК.03.02 Товароведение	МДК.03.01 Технология	ФК.00 Физическая культура	МДК.02.01 Организация и процессы приготовления, полготовки к реализации и
пара 6 урок	Од.12 Физика ч	Од.05 информатика 20	Од.03 Обществознание 27	обеспечение управления 34	организаций 15	практика	э 11.05 э чеоная практика	прод и непрод товаров 26	ремонта автомобилей 5	ФК.00 Физическая культура	горячих и холодных сладких блюд
IY 7 ypok									ОП.06 Правила		
пара 8 урок	,				ОГСЭ.02 История 4				дорожного движения 18		
№ Урока											
1 урок			МДК.01.01 Технологии		МДК.01.03 Техническое	ОДД.01 Эффективное	МДК.03.01 Технологии	МДК.03.02 Товароведение	МДК.03.01 Технология	ОП.01 Основы микробиологии,	МДК.02.01 Организация и процессы
I пара	ОД.01 Русский язык 27	ОД.04 История 4	слесарных работ по	ЕН 01 Математика 14	оснащение торговых	поведение на рынке	выполнения мехработ в	мдк.03.02 Говароведение прод и непрод товаров 26	мдк.03.01 Технология ремонта автомобилей 5	санитарии и гигиены в пищевом	приготовления, подготовки к реализации и
2 урок			ремонту СХМ 2		организаций 15	труда 18	c/x 3	г.од и испрод говаров 20	ponru abrosiooniich 3	производстве	горячих и холодных сладких блюд
3 урок	0.11.07.11			OFFI ALT	MTM ALALO	VIII 02 V		OHY OF E		МДК,01.01 Организация	
II пара	ОД.07 Иностранный язык 3	ОД.01 Русский язык 27	ОДП.01 Математика 14	ОПД.04 Документационное обеспечение управления 34	МДК.01.01 Организация коммерческой деятельности 26	УП.03 Учебная практика	УП.03 Учебная практика	ОПД.07 Бухгалтерский учет 33	ОП.08 Охрана труда 15	приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих	А.02 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
4 урок	изык э			оосспечение управления 34	комисрасской деятельности 20	практика		y401 33		реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	коммуникационные технологии
5 урок									M THC 02 01 T	МДК,01.01 Организация	
III Sypok	ОД.02 Литература 27	ОД.06 География 4	ОП.05 Безопасность	МДК.01.01 Организация	ОГСЭ.03 Иностранный язык 3	УП.03 Учебная	УП.03 Учебная практика	ОПД.07 Бухгалтерский	МДК.03.01 Технология ремонта автомобилей	приготовления, подготовки к	А.05 Социальная адаптация и основы
пара 6 урок	Од.02 Литература 27	од.оот сография 4	жизнедеятельности 15	коммерческой деятельности 26	от сэлээ иностраннын язык э	практика	э 11.05 э чеоная практика	учет 33	консультация 5	реализации и презентации горячих	социально-правовых знаний Д/З
									* .	блюд, кулинарных изделий, закусок	
IY 7 ypox	ОД.14 Биология 17	ОД.08 Математика 14	ОДБ.13 Астрономия 4	МДК.01.03 Техническое оснащение торговых	ОПД.04 Документационное	УП.03 Учебная	УП.03 Учебная практика	МДК.03.02 Товароведение	ОГСЭ.03 Иностранный	ОУД.02 Родная литература	МДК.02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и
пара 8 урок	Од.14 виология 17	Од.08 математика 14	Одь.13 Астрономия 4	оснащение торговых организаций 15	обеспечение управления 34	практика	у 11.05 у чеоная практика	прод и непрод товаров 26	язык 3	О у д.02 годная литература	горячих и холодных сладких блюд
NO		l	l	·p		патич	A 27.10.2023	l	l		
№ урока	1	l	I	МДК.01.03 Техническое			1 47.10.2023	I	МДК.03.01 Технология		МДК.02.01 Организация и процессы
I пара	ОД.13 Химия 17	ОД.06 География 4	ОД.05 Обществознание 27	мдк.01.03 Техническое оснащение торговых	МДК.01.02 Организация	УП.03 Учебная	УП.03 Учебная практика	ОПД.07 Бухгалтерский	мдк.03.01 Технология ремонта автомобилей	ФК.00 Физическая культура	мдк.02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и
2 урок		- And I corpuspin 4	Conject Domainic 27	организаций 15	торговли 33	практика	г конци приктика	учет 33	экзамен 5		горячих и холодных сладких блюд
3 урок				-	МЛК.01.04 Основы				МДК.03.01 Технология	ОП.01 Основы микробиологии,	МДК.02.01 Организация и процессы
II пара	ОД.11 ОБЖ 15	ОД.05 Обществознание 27	ОДБ.05 Физическая	МДК.01.02 Организация	предпринимательской	УП.03 Учебная	УП.03 Учебная практика	ОПД.07 Бухгалтерский	ремонта автомобилей	санитарии и гигиены в пищевом	приготовления, подготовки к реализации и
4 урок		27	культура	торговли 33	деятельности 34	практика	1	учет 33	экзамен 5	производстве	горячих и холодных сладких блюд
III s.		0710.*	МДК.01.01 Технологии	МДК.01.04 Основы	МДК.01.03 Техническое	VIII 02 V	1	ЕН.02 Информационные	МДК.03.01 Технология		МДК.02.01 Организация и процессы
III 5 ypox	ОД.12 Физика 4	ОД.10 Физическая	слесарных работ по	предпринимательской	оснащение торговых	УП.03 Учебная	УП.03 Учебная практика	технологии в	ремонта автомобилей	ОУД.02 Родная литература	приготовления, подготовки к реализации и
пара 6 урок		культура	ремонту СХМ 2	деятельности 34	организаций 15	практика		профдеятельности 26	экзамен 5		горячих и холодных сладких блюд
IY / Vnok	·										
пара 8 урок											
					1				1	1	