УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий филиалом Ю.И. Семакова

Р А С П И С А Н И Е З А Н Я Т И Й

курс		1 КУРС			2 КУРС			профессиональное обучение	
№ пары		Мсх-11	Мсх-12	Тд-11	Мсх-21	Тд-21	Тд-31	АДП-11	АДП-21
	№ урока	**ПОНЕДЕЛЬНИК 14.09.2026**							
I пара	1 урок	ОД.10 Физическая культура	ОД.12 Физика 4	ОД.08 Математика 14	МДК.01.01 Технологии слесарных работ по ремонту СХМ 2	ОП.02 Прикладные компьютерные программы в профдеятельности 17	МДК 02.02 Ценообразование в торговой деятельности 33	МДК 01.01 Технология обработки, приготовления и подготовки блюд и овощей, грибов, плодов. 21	А.02 Адаптивные информационные и коммуникативные технологии 27
	2 урок								
II пара	3 урок	ОД.14 Биология 17	ОД.08 Математика 27	ОД.10 Физическая культура	СГ.01 История России 4	МДК 01.01 Организация торгово-сбытовой деятельности на внутреннем и внешнем рынках 33	Учебная практика УП.02	ОП.04 Охрана труда 2	ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности 21
	4 урок								
III пара	5 урок	ОД.12 Физика 4	ОД.10 Физическая культура	ОД.14 Биология 17	МДК.01.01 Технологии слесарных работ по ремонту СХМ 2	ОП.03 Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда 33	Учебная практика УП.02	МДК 01.02 Технология обработки, приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и	А.04 Коммуникативный практикум 27
	6 урок								
IY пара	7 урок	ОД.11 Основы безопасности и защиты Родины 2	ОД.14 Биология 17	ОД.01 Русский язык 27	ОП.04 Основы электротехники 4	МДК 01.02 Организация и осуществление продаж 33	Учебная практика УП.02		ФК.00 Физическая культура
	8 урок								
		ВТОРНИК 15.09.2026							
I пара	1 урок	ОД.02 Литература 27	ОД.12 Физика 4	ОД.08 Математика 14	МДК.01.01 Технологии слесарных работ по ремонту СХМ 2	ОП.02 Прикладные компьютерные программы в профдеятельности 17	МДК 02.02 Ценообразование в торговой деятельности 33	МДК 01.02 Технология обработки, приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов 21	МДК.02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и горячих и холодных сладких блюд
	2 урок								
II пара	3 урок	ОД.12 Физика 4	ОД.02 Литература 27	ОД.13 Химия 17	ОП.02 Основы материаловедения и технология общеслесарных работ 3	ОП.03 Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда 33	Учебная практика УП.02	А.05 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний 26	ОП.05 Безопасность жизнедеятельности 2
	4 урок								
III пара	5 урок	ОД.08 Математика 14	ОД.13 Химия 17	ОД.02 Литература 27	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности 2	ОП.04 Автоматизация торгово-технологических процессов 33	Учебная практика УП.02	А.06 Адаптированная физическая культура	МДК.02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и горячих и холодных сладких блюд
	6 урок								
IY пара	7 урок	ОД.13 Химия 17	ОД.08 Математика 27	ОД.04 История 4	СГ.04 Физическая культура	ОП.01 Экономика и основы анализа финансово-хозяйственной деятельности торговой организации 33	Учебная практика УП.02		МДК.02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и горячих и холодных сладких блюд
	8 урок								
№ пары	№ урока	**СРЕДА 16.09.2026**							
I пара	1 урок	ОД.01 Русский язык 27	ОД.06 География 4	ОД.11 Основы безопасности и защиты Родины 2	ОП.05 Основы агрономии 17	МДК 01.01 Организация торгово-сбытовой деятельности на внутреннем и внешнем рынках 33	Учебная практика УП.02	МДК 01.01 Технология обработки, приготовления и подготовки блюд и овощей, грибов, плодов. 21	МДК.02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и горячих и холодных сладких блюд
	2 урок								
II пара	3 урок	ОД.08 Математика 14	ОД.01 Русский язык 27	ОД.09 Информатика и ИКТ 26	ОП.01 Основы инженерной графики 4	МДК 01.03 Организация и осуществление закупок для государственных, муниципальных нужд 33	Учебная практика УП.02	А.01 Основы интелектуального труда 21	МДК.02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и горячих и холодных сладких блюд
	4 урок								
III пара	5 урок	ОД.09 Информатика и ИКТ 26	ОД.04 История 4	ОД.01 Русский язык 27	СГ.04 Физическая культура	ОП.01 Экономика и основы анализа финансово-хозяйственной деятельности торговой организации 33	Учебная практика УП.02	МДК 01.03 Технология обработки, приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы 21	А.05 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний 26
	6 урок								
IY пара	7 урок								
	8 урок								
№ пары	№ урока	**ЧЕТВЕРГ 17.09.2026**							
I пара	1 урок	ОД.05 Обществознание 27	ОД.06 География 4	ОД.10 Физическая культура	МДК.01.01 Технологии слесарных работ по ремонту СХМ 2	МДК 01.03 Организация и осуществление закупок для государственных, муниципальных нужд 33	Учебная практика УП.02	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве 17	МДК.02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и горячих и холодных сладких блюд
	2 урок								
II пара	3 урок	ОД.10 Физическая культура	ОД.14 Биология 17	ОД.08 Математика 5	МДК.01.01 Технологии слесарных работ по ремонту СХМ 2	МДК 01.02 Организация и осуществление продаж 33	Учебная практика УП.02	МДК 01.03 Технология обработки, приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы 21	А.04 Коммуникативный практикум 27
	4 урок								
III пара	5 урок	ОД.06 География 4	ОД.10 Физическая культура	ОД.05 Обществознание 27	ОП.06 Основы зоотехнии 5	МДК 01.01 Организация торгово-сбытовой деятельности на внутреннем и внешнем рынках 33	Учебная практика УП.02	МДК 01.01 Технология обработки, приготовления и подготовки блюд и овощей, грибов, плодов. 21	МДК.02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и горячих и холодных сладких блюд
	6 урок								
IY пара	7 урок	ОД.14 Биология 17	ОД.05 Обществознание 27	ОД.06 География 4	ОП.03 Техническая механика с основами технических измерений 4	СГ.04 Физическая культура	МДК 02.03 Бизнес-планирование и финансовое моделирование предпринимательской единицы 33		МДК.02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и горячих и холодных сладких блюд
	8 урок								
№ пары	№ урока	**ПЯТНИЦА 18.09.2026**							
I пара	1 урок	ОД.08 Математика 14	ОД.07 Иностранный язык 3	ОД.12 Физика	МДК.01.01 Технологии слесарных работ по ремонту СХМ 2	ОП.05 Основы предпринимательства 33	Учебная практика УП.02	МДК 01.03 Технология обработки, приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы 21	А.03 Психология личности и профессиональное самоопределение 27
	2 урок								
II пара	3 урок	ОД.04 История 4	ОД.09 Информатика и ИКТ 26	ОД.08 Математика 5	МДК.01.01 Технологии слесарных работ по ремонту СХМ 2	ОП.04 Автоматизация торгово-технологических процессов 33	Учебная практика УП.02	А.03 Психология личности и профессиональное самоопределение 27	МДК.02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и горячих и холодных сладких блюд
	4 урок								
III пара	5 урок	ОД.02 Литература 27	ОД.04 История 4	ОД.11 Основы безопасности и защиты Родины 2	ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены 17	МДК 01.02 Организация и осуществление продаж 33	Учебная практика УП.02	МДК 01.02 Технология обработки, приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов 21	МДК.02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и горячих и холодных сладких блюд
	6 урок								
IY пара	7 урок					СГ.04 Физическая культура			
	8 урок								