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 26.10.2026**							
I пара	1 урок	ОД.08 Математика 26	ОД.14 Биология 17	ОД.08 Математика 14	СГ.01 История России 4	МДК 01.01 Организация торгово-сбытовой деятельности на внутреннем и внешнем рынках 33	СГ.02 Иностранный язык в профдеятельности 3	МДК 01.03 Технология обработки, приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы 21	А.02 Адаптивные информационные и коммуникативные технологии 27
	2 урок								
II пара	3 урок	ОД.05 Обществознание 27	ОД.06 География 4	ОД.08 Математика 14	ОП.01 Основы инженерной графики 3	ОП.02 Прикладные компьютерные программы в профдеятельности 26	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
	4 урок								
III пара	5 урок	ОД.08 Математика 14	ОД.05 Обществознание 27	ОД.14 Биология 17	ОП.04 Основы электротехники 4	СГ.02 Иностранный язык в профдеятельности 3	МДК 02.03 Бизнес-планирование и финансовое моделирование предпринимательской единицы 33	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.12 Физика 4	ОД.05 Обществознание 27	СГ.04 Физическая культура	ОП.01 Экономика и основы анализа финансово-хозяйственной деятельности торговой организации 33			МДК.02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и горячих и холодных сладких блюд
	8 урок								
		ВТОРНИК 27.10.2026							
I пара	1 урок	ОД.06 География 4	ОД.05 Обществознание 27	ОД.08 Математика 14	МДК.01.01 Технологии слесарных работ по ремонту СХМ 2	ОП.02 Прикладные компьютерные программы в профдеятельности 26	МДК 02.02 Ценообразование в торговой деятельности 33	А.06 Адаптированная физическая культура	МДК.02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и горячих и холодных сладких блюд
	2 урок								
II пара	3 урок	ОД.11 Основы безопасности и защиты Родины 2	ОД.10 Физическая культура	ОД.04 История 4	ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены 17	ОП.03 Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда 33	МДК 03.01 Технология продаж потребительских товаров и координация работы с клиентами 26	МДК 01.02 Технология обработки, приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов 21	А.04 Коммуникативный практикум 27
	4 урок								
III пара	5 урок	ОД.05 Обществознание 27	ОД.13 Химия 17	ОД.10 Физическая культура	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности 2	ОП.04 Автоматизация торгово-технологических процессов 33	МДК 03.01 Технология продаж потребительских товаров и координация работы с клиентами 26	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.08 Математика 14	ОД.12 Физика 4	ОД.13 Химия 17	ОП.02 Основы материаловедения и технология общеслесарных работ 3	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности 2	МДК 02.03 Бизнес-планирование и финансовое моделирование предпринимательской единицы 33		А.03 Психология личности и профессиональное самоопределение 27
	8 урок								
№ пары	№ урока	**СРЕДА 28.10.2026**							
I пара	1 урок	ОД.05 Обществознание 27	ОД.12 Физика 4	ОД.09 Информатика и ИКТ 26	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности 2	СГ.02 Иностранный язык в профдеятельности 3	МДК 02.03 Бизнес-планирование и финансовое моделирование предпринимательской единицы 33	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.13 Химия 17	ОД.05 Обществознание 27	ОД.04 История 4	ОП.01 Основы инженерной графики 3	МДК 01.02 Организация и осуществление продаж 33	МДК 03.01 Технология продаж потребительских товаров и координация работы с клиентами 26	МДК 01.03 Технология обработки, приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы 21	ОП.05 Безопасность жизнедеятельности 2
	4 урок								
III пара	5 урок	ОД.11 Основы безопасности и защиты Родины 2	ОД.04 История 4	ОД.07 Иностранный язык 3	ОП.05 Основы агрономии 17	ОП.01 Экономика и основы анализа финансово-хозяйственной деятельности торговой организации 33	МДК 03.01 Технология продаж потребительских товаров и координация работы с клиентами 26	МДК 01.02 Технология обработки, приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов 21	А.04 Коммуникативный практикум 27
	6 урок								
IY пара	7 урок	ОД.09 Информатика и ИКТ 26	ОД.08 Математика 27	ОД.08 Математика 14	МДК.01.01 Технологии слесарных работ по ремонту СХМ 2	МДК 01.02 Организация и осуществление продаж 33	СГ.02 Иностранный язык в профдеятельности 3		МДК.02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и горячих и холодных сладких блюд
	8 урок								
№ пары	№ урока	**ЧЕТВЕРГ 29.10.2026**							
I пара	1 урок	ОД.04 История 4	ОД.08 Математика 27	ОД.12 Физика 17	МДК.01.01 Технологии слесарных работ по ремонту СХМ 2	СГ.04 Физическая культура	МДК 02.02 Ценообразование в торговой деятельности 33	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.04 История 4	ОД.01 Русский язык 27	ОП.06 Основы зоотехнии 17	МДК 01.01 Организация торгово-сбытовой деятельности на внутреннем и внешнем рынках 33	МДК 03.01 Технология продаж потребительских товаров и координация работы с клиентами 26	ОП.04 Охрана труда 2	ОП.05 Физическая культура
	4 урок								
III пара	5 урок	ОД.14 Биология 17	ОД.08 Математика 27	ОД.06 География 4	СГ.02 Иностранный язык в профдеятельности 3	МДК 01.01 Организация торгово-сбытовой деятельности на внутреннем и внешнем рынках 33	МДК 03.01 Технология продаж потребительских товаров и координация работы с клиентами 26	МДК 01.02 Технология обработки, приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов 21	ОП.05 Безопасность жизнедеятельности 2
	6 урок								
IY пара	7 урок	ОД.12 Физика 4	ОД.14 Биология 17	ОД.08 Математика 14	ОП.03 Техническая механика с основами технических измерений 2	ОП.01 Экономика и основы анализа финансово-хозяйственной деятельности торговой организации 33	СГ.04 Физическая культура		А.02 Адаптивные информационные и коммуникативные технологии 27
	8 урок								
№ пары	№ урока	**ПЯТНИЦА 30.10.2026**							
I пара	1 урок	ОД.07 Иностранный язык 3	ОД.08 Математика 27	ОД.12 Физика 17	МДК.01.01 Технологии слесарных работ по ремонту СХМ 2	ОП.05 Основы предпринимательства 33	МДК 03.01 Технология продаж потребительских товаров и координация работы с клиентами 26	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.04 История 4	ОД.14 Биология 17	ОД.07 Иностранный язык 3	МДК.01.01 Технологии слесарных работ по ремонту СХМ 2	МДК 01.02 Организация и осуществление продаж 33	МДК 03.01 Технология продаж потребительских товаров и координация работы с клиентами 26	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров 15	А.03 Психология личности и профессиональное самоопределение 27
	4 урок								
III пара	5 урок						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	
	6 урок								
IY пара	7 урок								
	8 урок								

Заведующий отделением _____ Козырчикова Д. И.