



СТЕБЕЛ	I	8.30-9.15 9.20-10.05	308/304 литература	310/300 математика	304/205 история	106 химия	214 охрана труда	205 физика	306 введение в специальность	305 информатика	23	307 иностранный язык		МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	МДК 01.01 Технология хранения и первичной обработки молочного сырья	21 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	111 Экономические и правовые основы производственной деятельности	206 214/302 обществознание	104 Экологические основы природопользования	24 МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий	24 МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий	109 Автоматизация технологических процессов	212																	
	II	10.15-11.00 11.05-11.50	104 литература	307 литература	308 БЖ	308 история	304 физическая культура	310 математика	химия	Введение в профессию	математика	302	308 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	111 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	206 МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	23 охрана труда	214 МДК 05.01 Технология обвалки мяса	306 Проектирование карьеры	206 обществознание	305 Информационные технологии в профессиональной деятельности	109 МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	113 Правовые основы профессиональной деятельности	23 МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий	21 Физическая культура	21 МДК 03.01 Технология производства различных видов сливочного масла															
	III	12.35-13.20 13.25-14.10	209/302 физическая культура	ср/104 общая технология мяса и мисопродуктов	308 химия	310 математика	23 МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	304/113 история	физическая культура	ср/304	литература	308	302/сз обществознание	113/205 обществознание	химия	охрана труда	214 МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий	111 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	307 иностранный язык	214 обществознание	208 Проектирование карьеры	113 обществознание	104 Проектирование карьеры	206 МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации	212/109 Метрология и стандартизация	212 Информационные технологии в профессиональной деятельности	109 МДК 03.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	104 Экологические основы природопользования	104 МДК 03.01 Технология производства различных видов сливочного масла											
	IV	14.20-15.05 15.10-15.55													307/304 иностранный язык	304/307 иностранный язык	21 МДК 03.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий														21 МДК 03.01 Технология производства различных видов сливочного масла									
	V	16.05-16.50 16.55-17.40																																						
ПАТНИЦА	I	8.30-9.15 9.20-10.05	сз	104 химия	306 общая технология мяса и мисопродуктов	106 химия	308/214 введение в специальность	21 математика	310	302/308 введение в специальность	304 история			МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	иностранный язык																					109	205			
	II	10.15-11.00 11.05-11.50	104 химия	205 физическая культура	сз	308/302 общая технология мяса и мисопродуктов	21 химия	106 история	304 Основы безопасности жизнедеятельности	математика	литература	306	307 иностранный язык	МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий	МДК 01.01 Технология хранения и первичной обработки молочного сырья	МДК 05.01 Технология обвалки мяса	МДК 03.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	302 обществознание	физическая культура	сз	206 Экономические и правовые основы производственной деятельности	212 Метрология и стандартизация	113 Правовые основы профессиональной деятельности	109 МДК 03.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	104/111 Экономические основы производственной деятельности															
	III	12.35-13.20 13.25-14.10	302 введение в профессию	205 физика	106/104 химия	214 Основы безопасности жизнедеятельности	306 математика	310 математика	литература	физическая культура	русский язык	308	109 МДК 02.01 Технология изготовления карамели	история	МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	Метрология и стандартизация	математика	310/214 математика	310 обществознание	109 Экономические и правовые основы производственной деятельности	206 МДК 04.01 Технология изготовления кондитерских изделий	21 Проектирование карьеры	104 МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий	306 МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий	23 Основы философии	111 иностранный язык	307 Правовые основы профессиональной деятельности	113 МДК 03.01 Технология производства различных видов сливочного масла												
	IV	14.20-15.05 15.10-15.55													304 история	214/310 охрана труда	21 МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий				113 обществознание	302 МДК 04.01 Технология изготовления кондитерских изделий	206 Экономические и правовые основы производственной деятельности	306 МДК 03.02 Технология производства колбасных изделий и полуфабрикатов	205 техническая механика												212	21 МДК 03.01 Технология производства различных видов сливочного масла		
	V	16.05-16.50 16.55-17.40													304 история																							21 МДК 03.01 Технология производства различных видов сливочного масла		
СУБОТЫ	I	8.30-9.15 9.20-10.05	104/111 биология	214 основы безопасности жизнедеятельности	111/сз литература	обществознание	113 иностранный язык	307 информатика	305 литература	308/306 физика	205 физическая культура	сз	304 история	МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий	23 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	206 химия	106						212 Информационные технологии в профессиональной деятельности	109 Основы философии	111/104 техническая механика	205													
	II	10.15-11.00 11.05-11.50	214 основы безопасности жизнедеятельности	сз	306 введение в профессию	302 введение в специальность	206 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	литература	308/сз обществознание	214 астрономия	205 физика	205 МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	история	304 иностранный язык	химия	307 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	111						сз/214 физическая культура	306 МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий	104 Экологические основы природопользования	23 МДК 03.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	212 Автоматизация технологических процессов	109 МДК 02.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий	212 Информационные технологии в профессиональной деятельности											
	III	12.35-13.20 13.25-14.10	сз/104 физическая культура	104/205 биология	214 Основы безопасности жизнедеятельности	205 физика	206 МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	обществознание	113 русский язык	308 математика	306 физика	205/305 информатика	307 иностранный язык	310/214 математика	химия	МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	304 Метрология и стандартизация	история	111/306 Экономические и правовые основы производственной деятельности	206 МДК 05.01 Технология упаковки и утилизации готовой продукции	302 обществознание	214 МДК 03.01 Технология производства хлеба и мисопродуктов	сз физическая культура	306 Информационные технологии в профессиональной деятельности	104 МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий	307 физическая культура	сз МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий	23 МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий	109 МДК 03.01 Технология производства различных видов сливочного масла											
	IV	14.20-15.05 15.10-15.55													302 введение в профессию																								21 МДК 03.01 Технология производства различных видов сливочного масла	
	V	16.05-16.50 16.55-17.40																																					21 МДК 03.01 Технология производства различных видов сливочного масла	