ГБПОУ КК "Вознесенский техникум пищевых производств"

РАСПИСАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

на I семестр 2021-2022 учебного года

Утверждаю

Директор ГБПОУ КК ВТПП

30.08.2021

Н.Ф. Лысенко

Дни недели	Часы	11 К	Каб.	11ГС	Каб.	11ТВ	Каб.	11М	Каб.	11ТХ	Каб.	11ТМ	Каб.	21ГС	Каб.	21ТВ	Каб.	21Т	Каб.	21К	Каб.
Понедельник	1-2	*Информатика* Кравченко Т.Н.	307	*История* Комендар М.А.	201	*Иностранный язык* Сапожкова А.Э. Шишкина Л.А.	404	*Русский язык* Катасонова Е.П.	107	*Математика* Пивничная Н.С.	205	*Физическая культура* Пономарев С.А.	513	*Технические измерения* Морозов О.А.	202	*Безопасность жизнедеятельности* МДК.01.02 Основы управления коллективом исполнителей Кокшина И.К.	109	*Материалы и изделия* Присекина Н.А.	202	*Основы философии* Бакина Т.М.	210
	3-4	*Русский язык* Бутылкина Е.П.	307	*Математика* Пивничная Н.С.	201	*Физика* Щеглакова Р.А.	404	*Обществознание* Карягина В.А.	107	*Иностранный язык* Сапожкова А.Э.	205	*Основы безопасности жизнедеятельности* Пивничная Н.С.	203	*Материалы и изделия* Присекина Н.А.	202	*Безопасность жизнедеятельности* МДК.01.03 Основы управления коллективом исполнителей Сарыкин М.Н.	109	*Безопасность жизнедеятельности* Сарыкин М.Н.	202	*Безопасность жизнедеятельности* Сарыкин М.Н.	210
	5-6	*История* Карягина В.А.	307	*Информатика* Макулина А.Н.	201	*Химия* Бакиз Т.М.	404	*Основы безопасности жизнедеятельности* Сарыкин М.Н.	107	*Основы безопасности жизнедеятельности* Пивничная Н.С.	205	*Математика* Макулина Л.А.	203	*Электротехника и основы электроники* Присекина Н.А.	202	*Безопасность жизнедеятельности* МДК.01.03 Основы управления коллективом исполнителей Кокшина И.К.	109	*Физическая культура* Кокшина И.К.	202	*Иностранный язык* Сапожкова А.Э.	210
	7-8	*Основы безопасности жизнедеятельности* Сарыкин М.Н.	307	*Физическая культура* Пономарев С.А.	С/З	*Химия* Бакиз Т.М.	404	*Физика* Щеглакова Р.А.	107	*История* Комендар М.А.	205	*История* Пивничная Н.С.	203	*Основы электрической безопасности* Карягина В.А.	202	*МДК.01.02 Техники приема и первичной обработки экзотического сырья* Бородина П.С / Лемешева Т.М.	109	*Информатика* Бородина П.С / Лемешева Т.М.	202	*Математика* Присекина Н.А.	210
Вторник	1-2	*Литература* Катасонова Е.П.	307	*Иностранный язык* Сапожкова А.Э. Мухаметова Э.Х.	201/125	*Основы безопасности жизнедеятельности* Сарыкин М.Н.	404	*Математика* Пивничная Н.С.	107	*Химия* Матыш Г.И.	205	*Химия* Бакиз Т.М.	203	*Физическая культура* Пономарев С.А.	С/З	*Теоретические основы товароведения* Кокшина И.К.	109	*Иностранный язык* Сапожкова А.Э.	202	*Математика, стандартизация и подтверждение соответствия* Присекина Н.А.	221
	3-4	*Обществознание* *Физика* Пивничная Н.С. Щеглакова Р.А.	307	*Литература* Катасонова Е.П.	201	*Математика* Пивничная Н.С.	404	*Физика* *Информатика* Щеглакова Р.А. Комендар М.А.	107	*Основы безопасности жизнедеятельности* Пономарев С.В.	205	*Основы безопасности жизнедеятельности* Сарыкин М.Н.	203	*Электротехника и электроника* Присекина Н.А.	202	*Физическая культура* Пономарев С.А.	С/З	*Технические измерения* Морозов О.А.	202	*Инженерная графика* *История* Гнибиденко М.Н. Пивничная Н.С.	222
	5-6	*Иностранный язык* Сапожкова А.Э. / Мухаметова Э.Х.	317/125	*Физика* Щеглакова Р.А.	201	*Литература* Катасонова Е.П.	404	*Физическая культура* Пономарев С.А.	С/З	*Химия* Матыш Г.И.	205	*Информатика* Пивничная Н.С.	203	*Информатика* Макулина А.Н.	202	*МДК.01.01 Техники приема и первичной обработки экзотического сырья* Бородина П.С / Лемешева Т.М.	109	*Математическое моделирование* *Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве* Присекина Н.А.	202	*Основы философии* *МДК.01.01 Технология первичной переработки сырья, пищевых и вкусовых* Гнибиденко М.Н. Бородина П.С / Лемешева Т.М.	222
	7-8	*Математика* Пивничная Н.С.	307	*Информатика* Макулина А.Н.	201	*История* Комендар М.А.	404	*Математика* Макулина Л.А.	107	*Физика* Щеглакова Р.А.	205	*Родной русский язык* Карягина В.А.	203	*Информатика* Макулина А.Н.	202	*МДК.01.01 Основы управления коллективом исполнителей* Кокшина И.К.	109	*Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве* Присекина Н.А.	202	*МДК.01.01 Технология первичной переработки сырья, пищевых и вкусовых* Карягина В.А.	222
Среда	1-2	*Физика* Щеглакова Р.А.	307	*Математика* Пивничная Н.С.	201	*История* Комендар М.А.	404	*Информатика* Макулина А.Н.	107	*Физическая культура* Пономарев С.В.	С/З	*Русский язык* Катасонова Е.П.	203	*Основы экологической безопасности* Щеглакова Р.А.	202	*Статистика* Бакиз Т.М.	109	*Химия* Бакиз Т.М.	202	*Микробиология* Присекина Н.А.	222
	3-4	*Обществознание* Сарбасанова М.С.	307	*Русский язык* Катасонова Е.П.	201	*Математика* Пивничная Н.С.	404	*Астрономия* Щеглакова Р.А.	107	*История* Комендар М.А.	205	*Химия* Бакиз Т.М.	203	*Иностранный язык в профессиональной деятельности* Сапожкова А.Э. / Мухаметова Э.Х.	202	*МДК.02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы* Матыш Г.И.	109	*Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве* Макулина Л.А.	202	*МДК.01.01 Основы управления коллективом исполнителей* Присекина Н.А.	222
	5-6	*Физическая культура* Пономарев С.А.	С/З	*Обществознание* Пивничная Н.С.	201	*Математика* Пивничная Н.С.	404	*Литература* Щеглакова Р.А.	107	*Математика* Макулина А.Н.	205	*Математика* Макулина А.Н.	203	*МДК.01.01 Основы управления коллективом исполнителей* Кокшина И.К.	109	*Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве* Макулина Л.А.	202	*Безопасность жизнедеятельности* Сарыкин М.Н.	222
	7-8	*Математика* Пивничная Н.С.	307	*Информатика* Макулина А.Н.	201	*Основы безопасности жизнедеятельности* Пономарев С.В.	404	*Основы безопасности жизнедеятельности* Сарыкин М.Н.	107	*Русский язык* Катасонова Е.П.	205	*Родной русский язык* Карягина В.А.	203	*МДК.01.01 Основы управления коллективом исполнителей* Кокшина И.К.	109	*Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве* Макулина А.Н.	202	*МДК.01.01 Технология первичной переработки сырья, пищевых и вкусовых* Красильников А.К.	222
Четверг	1-2	*Литература* *Иностранный язык* Катасонова Е.П. Сапожкова А.Э. / Мухаметова Э.Х.	307/105	*Основы безопасности жизнедеятельности* Сарыкин М.Н.	201	*Информатика* Макулина А.Н.	404	*Иностранный язык* *Литература* Шишкина Л.А. Пономарев С.В.	107	*Математика* Пивничная Н.С.	205	*Физика* *Физическая культура* Щеглакова Р.А. Пономарев С.А.	203	*Информационные технологии в профессиональной деятельности* Пономарев Т.В.	202	*Основы электрической безопасности* Бородина П.С.	109	*Технические измерения* Морозов О.А.	202	*ОБЖО* Сарыкин М.Н.	С/З
	3-4	*Обществознание* *Астрономия* Щеглакова Р.А.	307/105	*Математика* Пивничная Н.С.	201	*Физика* *Физическая культура* Щеглакова Р.А. Пономарев С.А.	404/Спортзал	*Информатика* Макулина А.Н.	107	*Информатика* Пивничная Н.С.	205	*Физическая культура* *Литература* Пономарев С.А. Катасонова Е.П.	С/З/404	*Информационные технологии в профессиональной деятельности* Томилина В.Б.	202	*МДК.02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы* Матыш Г.И.	109	*Безопасность жизнедеятельности* Сарыкин М.Н.	202	*МДК.04.01 1410 Машинист холодильных установок* Красильников А.К.	222
	5-6	*Астрономия* Щеглакова Р.А.	307	*Иностранный язык* *Физическая культура* Сапожкова А.Э. / Мухаметова Э.Х.	404/Спортзал	*Информатика* Макулина А.Н.	107	*Физическая культура* *Литература* Пономарев С.А. Катасонова Е.П.	С/З/404	*Математика* Пивничная Н.С.	205	*Информатика* Щеглакова Р.А.	203	*Электротехника и основы электроники* Присекина Н.А.	202	*МДК.01.01 Основы управления коллективом исполнителей* Кокшина И.К.	109	*ОБЖО* Сарыкин М.Н.	202	*МДК.04.01 1410 Машинист холодильных установок* Красильников А.К.	222
	7-8	*Классный час* Кузьмина М.А.	307	*Классный час* Пономарев С.А.	201	*Классный час* Пономарев Т.В.	404	*Классный час* Кокшина В.Ю.	107	*Классный час* Пивничная Н.С.	205	*Классный час* Щеглакова Р.А.	203	*Физическая культура* Пономарев С.А.	513	*Математика* Макулина А.Н.	109	*Классный час* Сапожкова А.Э.	202	*Физическая культура* Сарыкин М.Н.	222
Пятница	1-2	*Математика* Пивничная Н.С.	307	*Физика* *Литература* Катасонова Е.П.	201	*Основы правовой деятельности* Пономарев Т.В.	404	*Обществознание* *Физическая культура* Пономарев С.А.	107	*Иностранный язык* *Физика* Щеглакова Р.А.	205	*Иностранный язык* Шишкина М.Х.	203	*Основы безопасности жизнедеятельности* Сарыкин М.Н.	202	*ОБЖО* Бакиз Т.М.	109	*Информатика* Присекина Н.А.	202	*ОБЖО* Карягина В.А.	222
	3-4	*Основы правовой деятельности* Пивничная Н.С.	307	*Математика* Катасонова Е.П.	201	*Родной русский язык* Карягина В.А.	404	*История* Комендар М.А.	107	*Литература* Катасонова Е.П.	205	*Физика* Щеглакова Р.А.	203	*Информатика* Макулина А.Н.	202	*Иностранный язык* Сапожкова А.Э. / Мухаметова Э.Х.	109	*Математика* Макулина А.Н.	202	*Психология общения* Пивничная Н.С.	222
	5-6	*Информатика* Кокшатов А.А.	307	*Русский язык* Пивничная Т.В.	201	*Математика* Катасонова Е.П.	404	*Родной русский язык* Пивничная Н.С.	107	*История* Карягина В.А.	205	*История* Комендар М.А.	203	*Технические измерения* Морозов О.А.	202	*Безопасность жизнедеятельности* Сарыкин М.Н.	109	*Химия* Бакиз Т.М.	202	*Экологические основы природопользования* Кокшина И.К.	222
	7-8													*Информационные технологии в профессиональной деятельности* Пономарев Т.В.	202		105	*Основы финансовой грамотности* Щеглакова Р.Н.	202		

Дни недели	Часы	21М	Каб.	21ТХ	Каб.	21ТМ	Каб.	31Т	Каб.	31М	Каб.	31ВК	Каб.	31 ТВ	Каб.	31ГС	Каб.	41ГС	Каб.	41ТМ	Каб.	41К	Каб.	41НС	Каб.
Понедельник	1-2	*Электротехника и основы электроники* Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Кокшина И.К.	107	*Химия* Бакиз Т.М.	210	*Основы философии* Неходимова Р.А.	222	*Основы философии* Неходимова Р.А.	222	*Основы философии* Неходимова Р.А.	222	МДК.01.01 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Пономарев Т.В.	120	*Физическая культура* Сарыкин М.Н.	513	*Основы предпринимательской деятельности* Кокшина И.К.	108	*Физическая культура* Морозов О.А.	С/З	*Основы философии* Кокшина И.К.	220	*Web-программирование* Лемешева Т.М.	309
	3-4	*Экологические основы природопользования* *Информатика* Макулина А.Н. Кокшина В.А.	107	*Химия* Бакиз Т.М.	210	*МДК.01.01 Технология первичной переработки сырья, пищевых и вкусовых* Трофимова М.Н.	222	*Безопасность жизнедеятельности* Сапожкова А.Э.	222	*Иностранный язык* Макулина Л.А.	322	МДК.01.01 Выполнение механизированных процессов механической кулинарной обработки овощей и грибов Пономарев Т.В.	120	*Иностранный язык* Сапожкова А.Э.	513	*Основы предпринимательской деятельности* Кокшина И.К.	108	*Основы экологии* Матыш Г.И.	316	*МДК.02.02 Управление персоналом* Кокшина И.К.	220	*Web-программирование* Лемешева Т.М.	309
	5-6	*Физическая культура* Пономарев С.А.	С/З	*Иностранный язык* Сапожкова А.Э.	210	*Основы философии* Трофимова М.Н.	222	*Основы философии* Трофимова М.Н.	222	*Основы законодательства о труде и охране* Макулина Л.А.	322	*Нормирование труда в отрасли* Пономарев Т.В.	120	*Основы экологии* Матыш Г.И.	513	*Основы экологии* Матыш Г.И.	316	*МДК.02.02 Технология производства кулинарных изделий и полуфабрикатов* Трофимова М.Н.	220	*Информационная безопасность на предприятии* Лемешева Т.М.	309
	7-8	*Информатика* Кокшина В.А.	107	*Физическая культура* Пономарев С.А.	С/З	*Математика* Макулина А.Н.	222	*Информационные технологии в профессиональной деятельности* Пивничная Н.С.	222	*Основы законодательства о труде и охране* Кокшина А.	322	*Основы экологии* Матыш Г.И.	513	*Иностранный язык в профессиональной деятельности* Сапожкова А.Э. / Мухаметова Э.Х.	316/125	*Основы экологии* Матыш Г.И.	316	*МДК.02.02 Технология производства кулинарных изделий и полуфабрикатов* Трофимова М.Н.	220	*Информационная безопасность на предприятии* Лемешева Т.М.	309
Вторник	1-2	*Математика* Макулина А.Н.	107	*ОБЖО* Макулина Л.А.	322	*Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве* Трофимова М.Н.	222	*МДК.02.02 Технология приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* Е.В.Никитина	322	*МДК.01.02 Технология приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* Е.В.Никитина	322	МДК.01.02 Выполнение механизированных процессов механической кулинарной обработки овощей и грибов, приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы Пономарев Т.В.	120	*МДК.01.02 Управление ассортиментом и качеством кулинарных изделий* Пономарев Т.В.	513	*Основы философии* Карягина В.А.	316	*МДК.02.02 Управление персоналом* Кокшина И.К.	220	*Экологические основы природопользования* Кокшина И.К.	309
	3-4	*Иностранный язык* Макулина Л.А.	107	*МДК.01.01 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* Матыш Г.И.	210	*МДК.01.01 Технология первичной переработки сырья, пищевых и вкусовых* Трофимова М.Н.	222	*Основы философии* *МДК.01.01 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* Пономарев Т.В. / Лемешева Т.М.	322	*МДК.01.01 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* Кокшина В.А.	322	*МДК.01.01 Выполнение механизированных процессов механической кулинарной обработки овощей и грибов, приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы* Пономарев Т.В.	120	*Экологические основы природопользования* Кокшина И.К.	513	*Правовые основы профессиональной деятельности* Бородина П.С.	316	*МДК.02.02 Управление персоналом* Лемешева Т.М.	220
	5-6	*История* *Безопасность жизнедеятельности* Сапожкова М.Н. Бакиз Т.М.	107/105	*История* Карягина В.А.	210	*Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве* Трофимова М.Н.	222	*ОБЖО* Сарыкин М.Н.	322	*Основы философии* Неходимова Р.А.	322	МДК.01.01 Выполнение механизированных процессов механической кулинарной обработки овощей и грибов, приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы Пономарев Т.В.	120	*МДК.01.01 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* Кокшина В.А.	513	*Правовые основы профессиональной деятельности* Бородина П.С.	316	*Основы экологии* Матыш Г.И.	220	*Экологические основы природопользования* Кокшина И.К.	309
	7-8	*Информатика* Кокшина В.А.	107	*Физическая культура* Пономарев С.А.	С/З	*Иностранный язык* Сапожкова А.Э. / Мухаметова Э.Х.	222	*Основы финансовой грамотности* Бородина П.С.	322	*Основы финансовой грамотности* Е.В.Никитина	322	*Основы финансовой грамотности* Пономарев Т.В.	120	*Физическая культура* Пономарев С.А.	С/З	*Основы предпринимательской деятельности* Бородина П.С.	316	*Иностранный язык* Сапожкова А.Э. / Мухаметова Э.Х.	316/125	*Основы финансовой грамотности* Бородина П.С.	322	*Экологические основы природопользования* Кокшина И.К.	309
Среда	1-2	*Безопасность жизнедеятельности* Сарыкин М.Н.	107	*Основы экологии* Присекина Н.А.	210	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	222	*Информационные технологии в профессиональной деятельности* Макулина Л.А.	222	*Физическая культура* Пономарев С.А.	С/З	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	222	*Иностранный язык* Сапожкова А.Э. / Мухаметова Э.Х.	316/125	*Правовые основы профессиональной деятельности* Бородина П.С.	316	*Иностранный язык* Сапожкова А.Э. / Мухаметова Э.Х.	316	*Основы философии* Карягина В.А.	220	*Физика* Щеглакова Р.А.	309
	3-4	*Математика* Макулина А.Н.	107	*Иностранный язык* Сапожкова А.Э.	210	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	222	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	222	*Экологические основы природопользования* Кокшина И.К.	322	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	222	*Математика* Макулина А.Н.	316	*Экологические основы природопользования* Кокшина И.К.	316	*Экологические основы природопользования* Кокшина И.К.	316	*Экологические основы природопользования* Кокшина И.К.	309	*Экологические основы природопользования* Кокшина И.К.	309
	5-6	*Безопасность жизнедеятельности* Сарыкин М.Н.	107	*Информационные технологии в профессиональной деятельности* Макулина Л.А.	210	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	222	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	222	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	322	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	222	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	316	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	316	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	316	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	309	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	309
	7-8																								
Четверг	1-2	*Электротехника и основы электроники* Присекина Н.А.	107	*МДК.06.01 12901 Кондитер* Кокшина И.К.	210	*Физическая культура* Пономарев С.А.	С/З	*МДК.01.01 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* Пономарев Т.В.	222	*МДК.01.01 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* Пономарев Т.В.	322	*Основы предпринимательской деятельности* Кокшина И.К.	108	*ОБЖО* Бакиз Т.М.	513	*Основы философии* Карягина В.А.	316	*МДК.01.01 Организация и контроль работы по приготовлению сложной кулинарной продукции* Пивничная Т.В.	220	*МДК.02.02 Управление персоналом* Трофимова М.Н.	309
	3-4	*Математика* Присекина Н.А.	107	*Математика, стандартизация и подтверждение соответствия* Кокшина И.К.	210	*Химия* Бакиз Т.М.	222	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	222	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	322	*Основы финансовой грамотности* Пивничная Т.В.	108	*Инженерная графика* Сапожкова А.Э. / Мухаметова Э.Х.	513	*Основы экологии* Матыш Г.И.	316	*МДК.01.01 Организация и контроль работы по приготовлению сложной кулинарной продукции* Пивничная Т.В.	220	*МДК.02.02 Управление персоналом* Трофимова М.Н.	309
	5-6	*Физическая культура* Пономарев С.А.	С/З	*Химия* Бакиз Т.М.	210	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	222	*Физическая культура* Пономарев С.А.	С/З	*Физическая культура* Пономарев С.А.	С/З	*Основы финансовой грамотности* Пивничная Т.В.	108	*Инженерная графика* Трофимова М.Н.	316	*Основы экологии* Матыш Г.И.	316	*Основы экологии* Матыш Г.И.	316	*Основы экологии* Трофимова М.Н.	309	*Основы экологии* Трофимова М.Н.	309
	7-8	*Информатика* Кокшина В.А.	107	*Физическая культура* Пономарев С.А.	С/З	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	222	*Основы финансовой грамотности* Пивничная Т.В.	108	*Основы финансовой грамотности* Е.В.Никитина	322	*Физическая культура* Пономарев С.А.	С/З	*Основы предпринимательской деятельности* Бородина П.С.	316	*Основы предпринимательской деятельности* Бородина П.С.	316	*Иностранный язык* Сапожкова А.Э. / Мухаметова Э.Х.	316/125	*Основы финансовой грамотности* Бородина П.С.	322	*Основы финансовой грамотности* Бородина П.С.	322
Пятница	1-2	*Математика* Присекина Н.А.	107	*Химия* Бакиз Т.М.	210	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	222	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	222	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	322	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	222	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	316	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	316	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	316	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	309	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	309
	3-4	*Математика* Макулина А.Н.	107	*Химия* Бакиз Т.М.	210	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	222	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	222	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	322	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	222	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	316	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	316	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	316	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	309	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	309
	5-6	*Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве* Присекина Н.А.	107	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	210	*Биология и микробиология мяса и мясных продуктов* Макулина Л.А.	222	*МДК.01.01 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* Пивничная Т.В.	322	*Основы предпринимательской деятельности* Кокшина А.	322	*Основы предпринимательской деятельности* Пономарев Т.В.	120	*Физическая культура* Пономарев С.А.	С/З	*Основы предпринимательской деятельности* Бородина П.С.	316	*Основы предпринимательской деятельности* Бородина П.С.	316	*Основы предпринимательской деятельности* Бородина П.С.	309	*Основы предпринимательской деятельности* Бородина П.С.	309
	7-8	*Информатика* Кокшина Н.Ю.	107							*МДК.01.02 Технология производства кулинарных изделий* Е.В.Никитина	322	*Физическая культура* Пономарев С.А.	С/З										

Заместитель директора по учебной работе Р.А. Неходимова