

РАСПИСАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ НА 20.04.20 - 25.04.20 II ПОЛУГОДИЯ 2019 - 2020
УЧЕБНОГО ГОДА (С ИЗМЕНЕНИЯМИ)

Директор ГБПОУ КК "КПТ" И.В.Остапенко

" " 2020

2 СМЕНА

		В Контакте		Discord	Zoom		Skype														
		224 ТП		№ кабинета	222 ТП		№ урока	223 ТП		№ урока	225 ТП		№ урока	3 курс (ПБЗ)		№ урока					
		3 курс			3 курс			3 курс			3 курс										
		1 подгруппа	2 подгруппа		1 подгруппа	2 подгруппа		1 подгруппа	2 подгруппа		1 подгруппа	2 подгруппа									
20 апреля	Понедельник	ПОДГОТОВКА К ГИА		5		5		5		5											
				6		6		6		6											
				7	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Щипанова)	46	7	МДК 07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Киблицкая)	52	7	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Астахова)	50									
				8		46	8		32	8		50									
				9	Основы экономики, менеджмента и маркетинга (Вичутова)	60	9	МДК 04.01Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Соколовская)	50	9	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Астахова)	50									
				10		60	10		50	10		50									
				11	Математика (Ветрова)	41	11		32	11	МДК 07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Киблицкая)	52									
		12	Математика (Ветрова)	41	12		32	12		52											
21 апреля	Вторник	ПОДГОТОВКА К ГИА		5		1		5		5											
				6		2		6		6											
				7	МДК 04.01Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Сеидова)	59	3	МДК 07.02Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Киблицкая)	52	7	Основы предпринимательства (Вичутова)	39									
				8		59	4		52	8		39									
				9	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Щипанова)	46	5	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Астахова)	50	9	Основы экономики, менеджмента и маркетинга (Вичутова)	39									
				10		46	6		50	10		39									
				11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга (Вичутова)	39	7	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Астахова)	50	11	Математика (Ветрова)	41									
		12		39	8		50	12		41											
22 апреля	Среда	ПОДГОТОВКА К ГИА		5		5		5		3		МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Астахова)	50								
				6		6		4		50		50									
				7	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Щипанова)	51	7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга (Вичутова)	52	5	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Астахова)	50									
				8		51	8		52	6		50									
				9	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Щипанова)	51	9	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Астахова)	50	7	МДК 04.01Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Сеидова)	60									
				10		51	10		50	8		60									
				11	Физическая культура (Гетьман)		11		9												
		12	Физическая культура (Гетьман)	12		10															
23 апреля	Четверг	ПОДГОТОВКА К ГИА		5		5		5		5		МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Астахова)	50								
				6		6		6		6		50									
				7	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Щипанова)	39	7	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Астахова)	50	7	МДК 07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Киблицкая)	52									
				8		39	8		50	8		52									
				9	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Щипанова)	39	9	Математика (Ветрова)	41	9	МДК 07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Киблицкая)	52									
				10		39	10	Математика (Ветрова)	41	10		52									
				11	МДК 04.01Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Сеидова)	60	11		41	11											
		12		60	12		41	12													
24 апреля	Пятница	ПОДГОТОВКА К ГИА		5		1		5		5											
				6		2		6		6											
				7	МДК 04.01Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Сеидова)	60	3	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Астахова)	50	7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга (Вичутова)	59									
				8		60	4		50	8		59									
				9	Основы предпринимательства (Вичутова)	59	5	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Астахова)	50	9	Иностранный язык (Ильиных)	60									
				10		59	6		50	10	Иностранный язык (Ильиных)	60									
				11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга (Вичутова)	59	7	Математика (Ветрова)	41	11	Физическая культура (Александрова)										
		12		59	8	Математика (Ветрова)	41	12	Физическая культура (Александрова)												
25 апреля	Суббота	ПОДГОТОВКА К ГИА		5		5		5		5											
				6		6		6		6											
				7	МДК 07.02Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Кретинина)	60	7	Иностранный язык (Соловьева)	42	7	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Астахова)	50									
				8		60	8	Иностранный язык (Соловьева)	42	8		50									
				9	Иностранный язык (Соловьева)	42	9		9	МДК 04.01Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Сеидова)	60										
				10		42	10	Основы предпринимательства (Вичутова)		10		60									
				11		44	11	МДК 04.01Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Соколовская)		11	МДК 04.01Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Сеидова)	60									
		12	Основы предпринимательства (Вичутова)	44	12		12		60												