

1

К приказу № 80-од от 03.09.2025 г.

1 курс

понедельник		102 группа	каб	103 группа	каб	106 группа	каб
	1 пара	Обществознание	11	Литература	21	биология	27
	2 пара	Математика	20	физкультура		обществознание	11
	3 пара	Физкультура		иностранный язык	2	Литература	17
	4 пара						
вторник		102 группа	каб	103 группа	каб	106 группа	каб
	1 пара	Математика	20	Литература	21	иностранный язык	2
	2 пара	Иностранный язык	2	математика	20	физкультура	
	3 пара	Литература	21	география	26	математика	20
	4 пара	Литература	21	география	26	математика	20
среда		102 группа	каб	103 группа	каб	106 группа	каб
	1 пара	Информатика	19	русский язык	21	математика	20
	2 пара	Математика	20	информатика	19	география	26
	3 пара	География	26	обществознание	11	Литература	17
	4 пара	География	26	обществознание	11	Литература	17
четверг		102 группа	каб	103 группа	каб	106 группа	каб
	1 пара	русский язык	21	иностранный язык	2	ОБЗР	13
	2 пара	математика	20	физкультура		русский язык	17
	3 пара	физкультура		русский язык	21	математика	20
	4 пара	физкультура		Литература	21	математика	20
пятница		102 группа	каб	103 группа	каб	106 группа	каб
	1 пара	обществознание	11	география	26	Химия	27
	2 пара	русский язык	17	математика	20	информатика	19
	3 пара	математика	20	русский язык	17	физкультура	
	4 пара						

2 курс

		201 группа	каб	202 группа	каб	203 группа	каб	206 группа	каб
понедельник	1 пара	Безопасность жизнедеятельности	13	Физкультура		Биология		Информационные технологии в профессиональной деятельности	19
	2 пара	Физкультура		Информационные технологии в профессиональной деятельности	19	Основы предпринимательской деятельности	21	Основы товароведения продовольственных товаров	15
	3 пара	Технологии слесарных работ по ремонту и техническому обслуживанию с/х машин и оборудования	5	Правовые основы профессиональной деятельности	11	Химия	27	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	15
	4 пара								
вторник		201 группа	каб	202 группа	каб	203 группа	каб	206 группа	каб
	1 пара	Физкультура		Основы финансовой грамотности	7	Устройство и ТО ТС категории "В" как объектов управления	18	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	15
	2 пара	Основы финансовой грамотности	7	Родная литература	21	Устройство и ТО ТС категории "В" как объектов управления	18	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	4
	3 пара	Основы материаловедения и технологии общеслесарных работ	9	Биология	27	Физкультура		Основы товароведения продовольственных товаров	15
среда	4 пара	Основы материаловедения и технологии общеслесарных работ	9	Биология	27	Физкультура		Основы товароведения продовольственных товаров	15
		201 группа	каб	202 группа	каб	203 группа	каб	206 группа	каб
	1 пара	Технологии слесарных работ по ремонту и техническому обслуживанию с/х машин и оборудования	5	Химия	27	Устройство и ТО ТС категории "В" как объектов управления	18	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	6
	2 пара	Основы материаловедения и технологии общеслесарных работ	9	Биология	27	Первая помощь при дорожно-транспортном происшествии	13	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3
четверг	3 пара	Информационные технологии в профессиональной деятельности	19	Родная литература	21	Химия	27	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	13
	4 пара	Информационные технологии в профессиональной деятельности	19	Родная литература	21	Биология	27	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	13
		201 группа	каб	202 группа	каб	203 группа	каб	206 группа	каб
	1 пара	Основы финансовой грамотности	7	Правовые основы профессиональной деятельности	11	Химия	27	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	6
пятница	2 пара	Основы финансовой грамотности	7	Материаловедение	9	Правовые основы профессиональной деятельности	11	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	6
	3 пара	Правовые основы профессиональной деятельности	11	Химия	27	Устройство и ТО ТС категории "В" как объектов управления	18	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3
	4 пара	Правовые основы профессиональной деятельности	11	Биология	27	Устройство и ТО ТС категории "В" как объектов управления	18	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3
		201 группа	каб	202 группа	каб	203 группа	каб	206 группа	каб
	1 пара	Технологии слесарных работ по ремонту и техническому обслуживанию с/х машин и оборудования	5	Основы бережливого производства	25	Устройство и ТО ТС категории "В" как объектов управления	18	Информационные технологии в профессиональной деятельности	19
	2 пара	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	Биология	27	Физкультура		Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	6
	3 пара	Основы материаловедения и технологии общеслесарных работ	9	Химия	27	Информационные технологии в профессиональной деятельности	19	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	6
	4 пара								

[illegible]

[illegible]

2 курс

К приказу № 80-од от 03.09.2025 г.

поисельник		21 группа	каб	22 группа	каб	25 группа	каб	26 группа	каб
	1 пара	Физкультура		Эксплуатация электрооборудования с/х предприятий	12	Теория и методика социальной работы	8	Математика	20
	2 пара	Назначение и общее устройство тракторов	28	Основы философии	25	Основы документооборота и делопроизводства в социальной работе	8	Документационное обеспечение управление	14
	3 пара	Назначение и общее устройство тракторов	28	Информационные технологии в профессиональной деятельности	19	Основы документооборота и делопроизводства в социальной работе	8	Психология общения	22
	4 пара								
вторник		21 группа	каб	22 группа	каб	25 группа	каб	26 группа	каб
	1 пара	Назначение и общее устройство автомобилей	5	Физкультура		Основы документооборота и делопроизводства в социальной работе	8	Психология общения	22
	2 пара	Назначение и общее устройство автомобилей	5	Основы философии	25	Социально-правовая и законодательная основы предоставления социальных услуг лицам пожилого возраста и инвалидам	8	Правовые основы профессиональной деятельности	11
	3 пара	Назначение и общее устройство тракторов	28	Основы электротехники	10	Теория и методика социальной работы	8	Документационное обеспечение управление	14
	4 пара	Назначение и общее устройство тракторов	28	Основы электротехники	10	Теория и методика социальной работы	8	Документационное обеспечение управление	14
среда		21 группа	каб	22 группа	каб	25 группа	каб	26 группа	каб
	1 пара	Назначение и общее устройство тракторов	28	Материаловедение	9	Основы документооборота и делопроизводства в социальной работе	8	Физкультура	
	2 пара	Назначение и общее устройство автомобилей	5	Монтаж, наладка электрооборудования с/х предприятий	12	Социально-правовая и законодательная основы предоставления социальных услуг лицам пожилого возраста и инвалидам	8	Документационное обеспечение управление	14
	3 пара	Материаловедение	9	Основы философии	25	Теория и методика социальной работы	8	Психология общения	22
	4 пара	Охрана труда	9	Основы философии	25	Теория и методика социальной работы	8	Психология общения	22
четверг		21 группа	каб	22 группа	каб	25 группа	каб	26 группа	каб
	1 пара	Материаловедение	9	Основы электротехники	10	Основы документооборота и делопроизводства в социальной работе	8	Психология общения	22
	2 пара	Оказание первой помощи пострадавшим*	13	Основы электротехники	10	Социально-правовая и законодательная основы предоставления социальных услуг лицам пожилого возраста и инвалидам	8	Физкультура	
	3 пара	Назначение и общее устройство автомобилей	5	Материаловедение	9	Теория и методика социальной работы	8	Документационное обеспечение управление	14
	4 пара	Назначение и общее устройство автомобилей	5	Материаловедение	9	Теория и методика социальной работы	8	Документационное обеспечение управление	14
пятница		21 группа	каб	22 группа	каб	25 группа	каб	26 группа	каб
	1 пара	Физкультура		Материаловедение	9	Основы документооборота и делопроизводства в социальной работе	8	Психология общения	22
	2 пара	Материаловедение	9	Основы философии	25	Социально-правовая и законодательная основы предоставления социальных услуг лицам пожилого возраста и инвалидам	8	Документационное обеспечение управление	14
	3 пара	Назначение и общее устройство автомобилей	5	Монтаж, наладка электрооборудования с/х предприятий	12	Теория и методика социальной работы	8	Документационное обеспечение управление	14
	4 пара					Теория и методика социальной работы	8		

Курс 1-2 по адаптированной программе

понедельник		109 группа	каб	209 группа	каб
	1 пара	Технологии предпосевной и основной обработки почвы	15	Основы товароведения продовольственных товаров	4
	2 пара	ОБЖ	13	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4
	3 пара	Психология личности и профессиональное самоопределение		Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4
вторник		109 группа	каб	209 группа	каб
	1 пара	История	26	Основы товароведения продовольственных товаров	4
	2 пара	Технологии выращивания декоративных деревьев и кустарников	15	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4
	3 пара	Психология личности и профессиональное самоопределение		Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4
среда		109 группа	каб	209 группа	каб
	1 пара	УП		Основы товароведения продовольственных товаров	4
	2 пара	УП		Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4
	3 пара	УП		Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4
четверг		109 группа	каб	209 группа	каб
	1 пара	УП		Основы товароведения продовольственных товаров	4
	2 пара	УП		Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4
	3 пара	УП		Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4
пятница		109 группа	каб	209 группа	каб
	1 пара	УП		Основы товароведения продовольственных товаров	4
	2 пара	УП		Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4
	3 пара	УП		Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4