

**«БЕКІТЕМІН»**

Астана қаласы әкімдігінің

«Технологиялық колледжі» ШЖҚ МҚК директоры

Л.Разбекова-Тулеуханова

« \_\_\_\_ » 2024 ж.

**САБАҚ КЕСТЕСІ 2024-2025 ОҚУ ЖЫЛЫНЫҢ БІРІНШІ ЖАРТЫЖЫЛДЫҒЫ**  
**РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ НА ПЕРВОЕ ПОЛУГОДИЕ 2024-2025 УЧЕБНОГО ГОДА**

АПТА КҮНДЕРІ ДЕНЬ НЕДЕЛИ	Оқу сабактарының № № учебных заний	Уақыты / время	ХКП-22Р ТОБЫ/ГРУППА  07210300 «Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі» 07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» 2 курс 1 аудысым / смена	Оқу кабинеттін № № учебного кабинета
ДҮЙСЕНЫ / ПОНЕДЕЛЬНИК	1	08 <sup>00</sup> -08 <sup>45</sup>	БМ 02. Физическая культура. Ткачук Д.В.	с/з
	2	08 <sup>50</sup> -09 <sup>35</sup>	БМ 02. Физическая культура. Ткачук Д.В.	с/з
	3	09 <sup>40</sup> -10 <sup>25</sup>	ООД 13. Всемирная история. Уайсова Ш.Н.	305
	4	10 <sup>35</sup> -11 <sup>20</sup>	ООД 13. Всемирная история. Уайсова Ш.Н.	305
	5	11 <sup>40</sup> -12 <sup>25</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
	6	12 <sup>30</sup> -13 <sup>15</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
СЕЙСЕНЫ / ВТОРНИК	1	08 <sup>00</sup> -08 <sup>45</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
	2	08 <sup>50</sup> -09 <sup>35</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
	3	09 <sup>40</sup> -10 <sup>25</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
	4	10 <sup>35</sup> -11 <sup>20</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
	5	11 <sup>40</sup> -12 <sup>25</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
	6	12 <sup>30</sup> -13 <sup>15</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
	7	13 <sup>20</sup> -14 <sup>05</sup>	ООД 13. Всемирная история. Уайсова Ш.Н.	305
	8	14 <sup>10</sup> -14 <sup>55</sup>	ООД 13. Всемирная история. Уайсова Ш.Н.	305
СӘРСЕНЫ / СРЕДА	1	08 <sup>00</sup> -08 <sup>45</sup>	БМ 02. Физическая культура. Ткачук Д.В.	с/з
	2	08 <sup>50</sup> -09 <sup>35</sup>	БМ 02. Физическая культура. Ткачук Д.В.	с/з
	3	09 <sup>40</sup> -10 <sup>25</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
	4	10 <sup>35</sup> -11 <sup>20</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
	5	11 <sup>40</sup> -12 <sup>25</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
	6	12 <sup>30</sup> -13 <sup>15</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
	7	13 <sup>20</sup> -14 <sup>05</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
	8	14 <sup>10</sup> -14 <sup>55</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
БЕЙСЕНЫ / ЧЕТВЕРГ	1	08 <sup>00</sup> -08 <sup>45</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
	2	08 <sup>50</sup> -09 <sup>35</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
	3	09 <sup>40</sup> -10 <sup>25</sup>	ООД 13. Всемирная история. Уайсова Ш.Н.	305
	4	10 <sup>35</sup> -11 <sup>20</sup>	ООД 13. Всемирная история. Уайсова Ш.Н.	305
	5	11 <sup>40</sup> -12 <sup>25</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
	6	12 <sup>30</sup> -13 <sup>15</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
	7	13 <sup>20</sup> -14 <sup>05</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
	8	14 <sup>10</sup> -14 <sup>55</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
ЖҰМА / ПЯТНИЦА	1	08 <sup>00</sup> -08 <sup>45</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
	2	08 <sup>50</sup> -09 <sup>35</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
	3	09 <sup>40</sup> -10 <sup>25</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
	4	10 <sup>35</sup> -11 <sup>20</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
	5	11 <sup>40</sup> -12 <sup>25</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б
	6	12 <sup>30</sup> -13 <sup>15</sup>	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Тұргынбай Е.М.	101Б