

«БЕКІТЕМІН»

Астана қаласы әкімдігінің
«Технологиялық колледжі» ШЖҚ МКК директоры
_____ Л.Разбекова-Тұлеуханова
«__» _____ 2024 ж.

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

АПТА КҮНДЕРІ ДЕНЬ НЕДЕЛИ	Оқу сабақтарының № № учебных занятий	Уақыты / время	ХКП-23К ТОБЫ/ГРУППА 07210300 «Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі» 07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» 2 курс 1 ауысым / смена	Оқу кабинетінің № № учебного кабинета
ДҮЙСЕНБІ / ПОНЕДЕЛЬНИК	1	08 ⁰⁰ -08 ⁴⁵	КМ 02 Нан және нан өнімдерінің технологиялық процесін енгізу Тұрлыбай А.Н.	104
	2	08 ⁵⁰ -09 ³⁵	КМ 02 Нан және нан өнімдерінің технологиялық процесін енгізу Тұрлыбай А.Н.	104
	3	09 ⁴⁰ -10 ²⁵	КМ 02 Нан және нан өнімдерінің технологиялық процесін енгізу Тұрлыбай А.Н.	104
	4	10 ³⁵ -11 ²⁰	КМ 02 Нан және нан өнімдерінің технологиялық процесін енгізу Тұрлыбай А.Н.	104
	5	11 ⁴⁰ -12 ²⁵	ЖБП 13. Дүниежүзі тарихы. Уайсова Ш.Н.	305
	6	12 ³⁰ -13 ¹⁵	ЖБП 13. Дүниежүзі тарихы. Уайсова Ш.Н.	305
СЕЙСЕНБІ / ВТОРНИК	1	08 ⁰⁰ -08 ⁴⁵	КМ 02 Нан және нан өнімдерінің технологиялық процесін енгізу Тұрлыбай А.Н.	104
	2	08 ⁵⁰ -09 ³⁵	КМ 02 Нан және нан өнімдерінің технологиялық процесін енгізу Тұрлыбай А.Н.	104
	3	09 ⁴⁰ -10 ²⁵	КМ 02 Нан және нан өнімдерінің технологиялық процесін енгізу Тұрлыбай А.Н.	104
	4	10 ³⁵ -11 ²⁰	КМ 02 Нан және нан өнімдерінің технологиялық процесін енгізу Тұрлыбай А.Н.	104
	5	11 ⁴⁰ -12 ²⁵	БМ 01.Дене тәрбиесі. Омаров Ж.Р.	с/з
	6	12 ³⁰ -13 ¹⁵	БМ 01.Дене тәрбиесі. Омаров Ж.Р.	с/з
	7	13 ²⁰ -14 ⁰⁵	КМ 02 Нан және нан өнімдерінің технологиялық процесін енгізу Тұрлыбай А.Н.	104
	8	14 ¹⁰ -14 ⁵⁵	КМ 02 Нан және нан өнімдерінің технологиялық процесін енгізу Тұрлыбай А.Н.	104
СӘРСЕНБІ / СРЕДА	1	08 ⁰⁰ -08 ⁴⁵	КМ 02 Нан және нан өнімдерінің технологиялық процесін енгізу Тұрлыбай А.Н.	104
	2	08 ⁵⁰ -09 ³⁵	КМ 02 Нан және нан өнімдерінің технологиялық процесін енгізу Тұрлыбай А.Н.	104
	3	09 ⁴⁰ -10 ²⁵	КМ 02 Нан және нан өнімдерінің технологиялық процесін енгізу Тұрлыбай А.Н.	104
	4	10 ³⁵ -11 ²⁰	КМ 02 Нан және нан өнімдерінің технологиялық процесін енгізу Тұрлыбай А.Н.	104
	5	11 ⁴⁰ -12 ²⁵	КМ 02 Нан және нан өнімдерінің технологиялық процесін енгізу Тұрлыбай А.Н.	104
	6	12 ³⁰ -13 ¹⁵	КМ 02 Нан және нан өнімдерінің технологиялық процесін енгізу Тұрлыбай А.Н.	104
	7	13 ²⁰ -14 ⁰⁵	ЖБП 13. Дүниежүзі тарихы. Уайсова Ш.Н.	305
	8	14 ¹⁰ -14 ⁵⁵	ЖБП 13. Дүниежүзі тарихы. Уайсова Ш.Н.	305
БЕЙСЕНБІ / ЧЕТВЕРГ	1	09 ⁴⁰ -10 ²⁵	БМ 01.Дене тәрбиесі. Омаров Ж.Р.	с/з
	2	10 ³⁵ -11 ²⁰	БМ 01.Дене тәрбиесі. Омаров Ж.Р.	с/з
	3	11 ⁴⁰ -12 ²⁵	КМ 01. Наубайхана, макарон және кондитер өнеркәсібінде қауіпсіз қызметті қамтамасыз ету. Тұрлыбай А.Н.	104
	4	12 ³⁰ -13 ¹⁵	КМ 01. Наубайхана, макарон және кондитер өнеркәсібінде қауіпсіз қызметті қамтамасыз ету. Тұрлыбай А.Н.	104
	5	13 ²⁰ -14 ⁰⁵	КМ 01. Наубайхана, макарон және кондитер өнеркәсібінде қауіпсіз қызметті қамтамасыз ету. Тұрлыбай А.Н.	104
	6	14 ¹⁰ -14 ⁵⁵	КМ 01. Наубайхана, макарон және кондитер өнеркәсібінде қауіпсіз қызметті қамтамасыз ету. Тұрлыбай А.Н.	104
	7	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵	ЖБП 13. Дүниежүзі тарихы. Уайсова Ш.Н.	305
	8	15 ⁵⁰ -16 ³⁵	ЖБП 13. Дүниежүзі тарихы. Уайсова Ш.Н.	305
ЖҰМА / ПЯТНИЦА	1	08 ⁰⁰ -08 ⁴⁵	КМ 02 Нан және нан өнімдерінің технологиялық процесін енгізу Тұрлыбай А.Н.	104
	2	08 ⁵⁰ -09 ³⁵	КМ 02 Нан және нан өнімдерінің технологиялық процесін енгізу Тұрлыбай А.Н.	104
	3	09 ⁴⁰ -10 ²⁵	КМ 02 Нан және нан өнімдерінің технологиялық процесін енгізу Тұрлыбай А.Н.	104
	4	10 ³⁵ -11 ²⁰	КМ 02 Нан және нан өнімдерінің технологиялық процесін енгізу Тұрлыбай А.Н.	104
	5	11 ⁴⁰ -12 ²⁵	КМ 02 Нан және нан өнімдерінің технологиялық процесін енгізу Тұрлыбай А.Н.	104
	6	12 ³⁰ -13 ¹⁵	КМ 02 Нан және нан өнімдерінің технологиялық процесін енгізу Тұрлыбай А.Н.	104

Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары _____ А.Абишканова