

«БЕКІТЕМІН»

Астана қаласы әкімдігінің
«Технологиялық колледжі» ШЖҚ МКК 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 сабақтарының № № учебных занятий	Уақыты / время	ХКП-24Р 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	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
	2	08 ⁵⁰ -09 ³⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
	3	09 ⁴⁰ -10 ²⁵	БМ 02. Физическая культура. Ткачук Д.В.	с/з
	4	10 ³⁵ -11 ²⁰	БМ 02. Физическая культура. Ткачук Д.В.	с/з
	5	11 ⁴⁰ -12 ²⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
	6	12 ³⁰ -13 ¹⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
СЕЙСЕНБІ / ВТОРНИК	1	08 ⁰⁰ -08 ⁴⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
	2	08 ⁵⁰ -09 ³⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
	3	09 ⁴⁰ -10 ²⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
	4	10 ³⁵ -11 ²⁰	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
	5	11 ⁴⁰ -12 ²⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
	6	12 ³⁰ -13 ¹⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
	7	13 ²⁰ -14 ⁰⁵	ООД 13. Всемирная история. Бельгибаева Ж.З.	102
	8	14 ¹⁰ -14 ⁵⁵	ООД 13. Всемирная история. Бельгибаева Ж.З.	102
СӘРСЕНБІ / СРЕДА	1	08 ⁰⁰ -08 ⁴⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
	2	08 ⁵⁰ -09 ³⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
	3	09 ⁴⁰ -10 ²⁵	ООД 13. Всемирная история. Бельгибаева Ж.З.	102
	4	10 ³⁵ -11 ²⁰	ООД 13. Всемирная история. Бельгибаева Ж.З.	102
	5	11 ⁴⁰ -12 ²⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
	6	12 ³⁰ -13 ¹⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
	7	13 ²⁰ -14 ⁰⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
	8	14 ¹⁰ -14 ⁵⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
БЕЙСЕНБІ / ЧЕТВЕРГ	1	08 ⁰⁰ -08 ⁴⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
	2	08 ⁵⁰ -09 ³⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
	3	09 ⁴⁰ -10 ²⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
	4	10 ³⁵ -11 ²⁰	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
	5	11 ⁴⁰ -12 ²⁵	ООД 13. Всемирная история. Бельгибаева Ж.З.	102
	6	12 ³⁰ -13 ¹⁵	ООД 13. Всемирная история. Бельгибаева Ж.З.	102
	7	13 ²⁰ -14 ⁰⁵	БМ 02. Физическая культура. Ткачук Д.В.	с/з
	8	14 ¹⁰ -14 ⁵⁵	БМ 02. Физическая культура. Ткачук Д.В.	с/з
ЖҰМА / ПЯТНИЦА	1	08 ⁰⁰ -08 ⁴⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
	2	08 ⁵⁰ -09 ³⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
	3	09 ⁴⁰ -10 ²⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
	4	10 ³⁵ -11 ²⁰	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
	5	11 ⁴⁰ -12 ²⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102
	6	12 ³⁰ -13 ¹⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жанабаева А.К.	102

Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары _____ А.Абишканова