

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

АПТА КҮНДЕРІ ДЕНЬ НЕДЕЛИ	Оқу сабақтарының № № учебных занятий	Уақыты / время	ХКП-26Р ТОБЫ/ГРУППА 07210300 «Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі» 07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» 2 курс 2 ауысым / смена	Оқу кабинетінің № № учебного кабинета
ДҮЙСЕНБІ / ПОНЕДЕЛЬНИК	1	08 ⁰⁰ -08 ⁴⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
	2	08 ⁵⁰ -09 ³⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
	3	09 ⁴⁰ -10 ²⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
	4	10 ³⁵ -11 ²⁰	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
	5	11 ⁴⁰ -12 ²⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
	6	12 ³⁰ -13 ¹⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
	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
СЕЙСЕНБІ / ВТОРНИК	1	08 ⁰⁰ -08 ⁴⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
	2	08 ⁵⁰ -09 ³⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
	3	09 ⁴⁰ -10 ²⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
	4	10 ³⁵ -11 ²⁰	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
	5	11 ⁴⁰ -12 ²⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
	6	12 ³⁰ -13 ¹⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
СӘРСЕНБІ / СРЕДА	1	08 ⁰⁰ -08 ⁴⁵	ООД 13. Всемирная история. Бельгибаева Ж.З.	Каб.ст
	2	08 ⁵⁰ -09 ³⁵	ООД 13. Всемирная история. Бельгибаева Ж.З.	Каб.ст
	3	09 ⁴⁰ -10 ²⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
	4	10 ³⁵ -11 ²⁰	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
	5	11 ⁴⁰ -12 ²⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
	6	12 ³⁰ -13 ¹⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
	7	13 ²⁰ -14 ⁰⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
	8	14 ¹⁰ -14 ⁵⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
БЕЙСЕНБІ / ЧЕТВЕРГ	1	08 ⁰⁰ -08 ⁴⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
	2	08 ⁵⁰ -09 ³⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
	3	09 ⁴⁰ -10 ²⁵	ООД 13. Всемирная история. Бельгибаева Ж.З.	Каб.ст
	4	10 ³⁵ -11 ²⁰	ООД 13. Всемирная история. Бельгибаева Ж.З.	Каб.ст
	5	11 ⁴⁰ -12 ²⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
	6	12 ³⁰ -13 ¹⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
ЖҰМА / ПЯТНИЦА	1	08 ⁰⁰ -08 ⁴⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	204
	2	08 ⁵⁰ -09 ³⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
	3	09 ⁴⁰ -10 ²⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
	4	10 ³⁵ -11 ²⁰	БМ 02. Физическая культура. Ткачук Д.В.	с/з
	5	11 ⁴⁰ -12 ²⁵	БМ 02. Физическая культура. Ткачук Д.В.	с/з
	6	12 ³⁰ -13 ¹⁵	ПМ 02 Введение технологических процессов хлеба и хлебобулочных изделий. Жұман А.Т.	Каб.ст
	7	13 ²⁰ -14 ⁰⁵	ООД 13. Всемирная история. Бельгибаева Ж.З.	Каб.ст
	8	14 ¹⁰ -14 ⁵⁵	ООД 13. Всемирная история. Бельгибаева Ж.З.	Каб.ст