УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КНТ
им.Б.И.Корнилова
_____ Т.В. Разина
«___»_____2022 г.

Расписание 2, 3, 4 курсов на 2 семестр 2021-2022 учебного года

	20-СВ-1 (2 площадка)	20-СВ-2 (2 площадка)	20-ПК (2 площадка)	20-ОР (2 площадка)	20-ЭМ (2 площадка)	19-СВ (2 площадка)	19-ПК (2 площадка	19-ЭМ (2 площадка)	18-ПК (2 площадка)
ПОНЕДЕЛЬНИК	1 п. **Введение в специальность** Сутырина Т.А. 24 2 п. 1нед. **Введение в специальность** Сутырина Т.А. 24 2 нед. **МДК 2.1 Оборудование, техника и технология электросварки** Сутырина Т.А. 24 3п. **МДК 2.1 Оборудование, техника и технология электросварки** Сутырина Т.А. 24 4 п. **Допуски и технические измерения** Романова В.П. 16	1 п. **Нет урока** 2 п. **Нет урока** 3 п. **Нет урока** 4 п. **Основы электротехники** Новожилов М.М. 9 5 п. **Допуски и технические измерения** Романова В.П. 16	1 п. **Нет урока** 2 п. **Нет урока** 3 п. **Самостоятельная работа согласно учебного плана** 4 п. **Основы товароведения продовольственных товаров** Семина Т.В. 7 5 п. **Экономические и правовые основы производственной деятельности** Семина Т.В. 7	1 п. **Нет урока** 2 п. **История (Раздел История)** Ляпкина Н.А 20 3 п. **Основы электротехники** Новожилов М.М. 9 4 п. **МДК 1.1 Технология выполнения каменных работ** Ялоза Е.Б. Маст. 5 п. **МДК 1.2 Технология монтажных работ при возведении кирпичных зданий** Ялоза Е.Б. Маст. 6 п. **МДК 1.2 Технология монтажных работ при возведении кирпичных зданий** Ялоза Е.Б. Маст.	1 п. 1 нед. **Электроматериаловедение** Новожилов М.М. 9 2 нед. **История (Раздел История)** Ляпкина Н.А 20 2 п. **Электроматериаловедение** Новожилов М.М. 9 3 п. **История (Раздел История)** Ляпкина Н.А 20 4 п. **История (Раздел Обществознание)** Ляпкина Н.А 20	1 п. **Нет урока** 2 п. **Нет урока** 3 п. **Нет урока** 4 п. **МДК 5.1 Техника и технология газовой сварки (наплавки)** Сутырина Т.А. 24 5 п. **МДК 5.1 Техника и технология газовой сварки (наплавки)** Сутырина Т.А. 24	1 п. **МДК 3.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и призентации гхолодных блюд, кулинарных изделий, закусок** Реутова М.Н. 7 2 п. **МДК 3.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и призентации гхолодных блюд, кулинарных изделий, закусок** Реутова М.Н. 7 3 п. **Безопасность жизнедеятельности** Ковальков В.Л. 19 4 п. **Безопасность жизнедеятельности** Ковальков В.Л. 19 5 п. **Безопасность жизнедеятельности** Ковальков В.Л. 19	1 п. 1 нед. **Автоматизация производства** Романова В.П. 16 2 нед. **МДК 2.1 Технология монтажа распределительных устройств и вторичных цепей** Новожилов М.М. 9 2 п. **Автоматизация производства** Романова В.П. 16 3 п. **Автоматизация производства** Романова В.П. 16	1 п. **МДК 5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** Колочанова Л.В. 6 2 п. **МДК 5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** Колочанова Л.В. 6 3 п.**МДК 5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** Колочанова Л.В. 6 4 п. **МДК 5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** Колочанова Л.В. 6
ВТОРНИК	1 п. **Нет урока** 2 п. **Физическая культура** Видяев М.С. 3 п. **Иностранный язык** Кольцовская А.С. 7 Харченко В.В. 9 4 п. **Введение в специальность** Сутырина Т.А. 24 5 п. **МДК 1.4 Контроль качества сварных соединений** Сутырина Т.А. 24	1 п. **История (Раздел История)** Ляпкина Н.А 20 2 п. **История (Раздел Обществознание)** Ляпкина Н.А 20 3 п. **Физическая культура** Видяев М.С. 4 п. **Иностранный язык** Кольцовская А.С. 7 Харченко В.В. 9	1 п. **Иностранный язык** Кольцовская А.С. 9 Бугрова О.В. 15 2 п. **История (Раздел История)** Абызова И.Б. 19 3 п. **История (Раздел История)** Абызова И.Б. 19 4 п. **История (Раздел История)** Абызова И.Б. 19 5 п. 1 нед. **Физическая культура** Видяев М.С. 2 нед. **История (Раздел История)** Абызова И.Б. 19	1 п. 1 нед. **Физическая культура** Видяев М.С. 2 нед. **Самостоятельная работа, согласно учебного плана** 2 п. **Основы технологии общестроительных работ** Юдинцев С.А. 23 3 п. **Иностранный язык** Бугрова О.В. 15	1 п. **Нет урока** 2 п. **Иностранный язык** Кольцовская А.С. 9 Бугрова О.В. 15 3 п. **Введение в специальность** Миронова И.Ю. 23 4 п. **МДК 1.1 Технология монтажа осветительных электропроводок и оборудования** Миронова И.Ю. 23 5 п. 1 нед. **Введение в специальность** Миронова И.Ю. 23 2 нед. **Физическая культура** Видяев М.С.	1 п. **МДК 5.1 Техника и технология газовой сварки (наплавки)** Сутырина Т.А. 24 2 п. **МДК 5.1 Техника и технология газовой сварки (наплавки)** Сутырина Т.А. 24 3 п. **МДК 5.1 Техника и технология газовой сварки (наплавки)** Сутырина Т.А. 24 4 п. **Физическая культура** Видяев М.С.	1 п. 1 нед. **Основы калькуляции и учета** Семина Т.В. 7 2 нед. **МДК 3.2 Прцессы приготовления, подготовки к реализации и призентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** Реутова М.Н. 7 2 п. **Основы калькуляции и учета** Семина Т.В. 7 3 п. **Самостоятельная работа, согласно учебного плана** 4 п. **Самостоятельная работа, согласно учебного плана**	1 п. **МДК 2.1 Технология монтажа распределительных устройств и вторичных цепей** Новожилов М.М. 16 2 п. **МДК 2.1 Технология монтажа распределительных устройств и вторичных цепей** Новожилов М.М. 16 3 п. **МДК 2.1 Технология монтажа распределительных устройств и вторичных цепей** Новожилов М.М. 16 4 п. **МДК 2.1 Технология монтажа распределительных устройств и вторичных цепей** Новожилов М.М. 16 5 п. **МДК 2.1 Технология монтажа распределительных устройств и вторичных цепей** Новожилов М.М. 16	1 п. **Мнет урока** 2 п. **МДК 5.2 Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** Колочанова Л.В. 6 3 п. **МДК 5.2 Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** Колочанова Л.В. 6 4 п. **МДК 5.2 Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** Колочанова Л.В. 6 5 п. **Иностранный язык** Кольцовская А.С. 9 Бугрова О.В. 15
СРЕДА	1 п. **История (Раздел Обществознание)** Ляпкина Н.А 20 2 п. **История (Раздел История)** Ляпкина Н.А 20 3 п. **Основы электротехники** Новожилов М.М. 16	1 п. **Нет урока** 2 п. **Нет урока** 3 п. **Нет урока** 4 п.**Введение в специальность** Сутырина Т.А. 24 5 п. **МДК 2.1 Оборудование, техника и технология электросварки** Сутырина Т.А. 24 6 п. **МДК 2.1 Оборудование, техника и технология электросварки** Сутырина Т.А. 24	1 п. **Охрана труда** Колочанова Л.В. 6 2 п. **МДК 1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** Вакансия 7 3 п. **МДК 1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** Вакансия 7	1 п. **Основы технологии общестроительных работ** Юдинцев С.А. 22 2 п. **Физическая культура** Видяев М.С. 3 п. **История (Раздел История)** Ляпкина Н.А 20	1 п. **МДК 1.1 Технология монтажа осветительных электропроводок и оборудования** Миронова И.Ю. 23 2 п. **МДК 1.1 Технология монтажа осветительных электропроводок и оборудования** Миронова И.Ю. 23 3 п. **Физическая культура** Видяев М.С.	1 п. **МДК 5.1 Техника и технология газовой сварки (наплавки)** Сутырина Т.А. 24 2 п. **МДК 5.1 Техника и технология газовой сварки (наплавки)** Сутырина Т.А. 24 3 п. **МДК 5.1 Техника и технология газовой сварки (наплавки)** Сутырина Т.А. 24	1 п. **Физическая культура** Видяев М.С. 2 п. **МДК 3.2 Прцессы приготовления, подготовки к реализации и призентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** Реутова М.Н. 7 3 п. **МДК 3.2 Прцессы приготовления, подготовки к реализации и призентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** Реутова М.Н. 7	1 п. **Нет урока** 2 п. **Нет урока** 3 п .**Нет урока** 4 п. **Физическая культура** Видяев М.С. 5 п. **МДК 2.1 Технология монтажа распределительных устройств и вторичных цепей** Новожилов М.М. 16 6п. **МДК 2.1 Технология монтажа распределительных устройств и вторичных цепей** Новожилов М.М. 16	1 п. **Нет урока** 2 п. **МДК 5.2 Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** Колочанова Л.В. 6 3 п. **МДК 5.2 Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** Колочанова Л.В. 6 4 п. **МДК 5.2 Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** Колочанова Л.В. 6
ЧЕТВЕРГ	1 п. **МДК 2.1 Оборудование, техника и технология электросварки** Сутырина Т.А. 24 2 п. 1 нед. **История (Раздел История)** Ляпкина Н.А 20 **2 нед. История (Раздел Обществознание)** Ляпкина Н.А 20 3 п. **Введение в специальность** Сутырина Т.А. 24 4 п. **Основы материаловедения** Пожванюк С.Н. 19 5 п. **Основы инженерной графики** Тортева Г.И. 15	1 п. **Безопасность жизнедеятельности** Юнаков А.П. 16 2 п. **МДК 1.4 Контроль качества сварных соединений** Сутырина Т.А. 24 3 п. **Основы материаловедения** Пожванюк С.Н. 19 4 п. **Основы инженерной графики** Тортева Г.И. 15 5 п. 1 нед. **История (Раздел История)** Ляпкина Н.А 20 2 нед. **История (Раздел Обществознание)** Ляпкина Н.А 20	1 п. **Нет урока** 2 п. **Нет урока** 3 п. **Техническое оснащение и организация рабочего места** Колочанова Л.В. 6 4 п. **МДК 1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** Вакансия 7 5 п. **МДК 1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** Вакансия 7 6 п. **МДК 1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** Вакансия 7	1 п. **Нет урока** 2 п. **Основы материаловедения** Пожванюк С.Н. 19 3 п. **История (Раздел История)** Ляпкина Н.А 20 4 п. **МДК 1.2 Технология монтажных работ при возведении кирпичных зданий** Ялоза Е.Б. Маст. 5 п.**МДК 1.1 Технология выполнения каменных работ** Ялоза Е.Б. Маст. 6 п. 1 нед. **МДК 1.1 Технология выполнения каменных работ** Ялоза Е.Б. Маст. 2 нед. **Нет урока**	1 п. **МДК 1.1 Технология монтажа осветительных электропроводок и оборудования** Миронова И.Ю. 23 2 п. **МДК 1.1 Технология монтажа осветительных электропроводок и оборудования** Миронова И.Ю. 23 3 п. **МДК 1.1 Технология монтажа осветительных электропроводок и оборудования** Миронова И.Ю. 23 4 п. **История (Раздел Обществознание)** Ляпкина Н.А 20	1 п. **Основы экономики** Семина Т.В. 9 2 п. **Основы экономики** Семина Т.В. 9 3 п. **Основы экономики** Семина Т.В. 9 4 п. **Основы экономики** Семина Т.В. 9 5 п. 1 нед. **Основы экономики** Семина Т.В. 9 2 нед. **МДК 5.1 Техника и технология газовой сварки (наплавки)** Сутырина Т.А. 24	1 п. **МДК 3.2 Прцессы приготовления, подготовки к реализации и призентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** Реутова М.Н. 7 2 п. **МДК 3.2 Прцессы приготовления, подготовки к реализации и призентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** Реутова М.Н. 7 3 п. **МДК 3.2 Прцессы приготовления, подготовки к реализации и призентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** Реутова М.Н. 7	1 п. **МДК 2.1 Технология монтажа распределительных устройств и вторичных цепей** Новожилов М.М. 16 2 п. **МДК 2.1 Технология монтажа распределительных устройств и вторичных цепей** Новожилов М.М. 16 3 п. **МДК 2.1 Технология монтажа распределительных устройств и вторичных цепей** Новожилов М.М. 16 4 п. **МДК 2.1 Технология монтажа распределительных устройств и вторичных цепей** Новожилов М.М. 16	1 п. **МДК 5.2 Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** Колочанова Л.В. 6 2 п. **МДК 5.2 Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** Колочанова Л.В. 6 3 п. **Самостоятельная работа, согласно учебного плана** 4 п. **Самостоятельная работа, согласно учебного плана** 6
ПЯТНИЦА	1 п. **Нет урока** 2 п. **Нет урока** 3 п. **Нет урока** 4 п. **Безопасность жизнедеятельности** Юнаков А.П. 16 5 п. **МДК 2.1 Оборудование, техника и технология электросварки** Сутырина Т.А. 24	НЕТ ЗАНЯТИЙ **ЗАНЯТИЯ В СУББОТУ** 1 п. 1 нед. **Введение в специальность** Сутырина Т.А. 24 2 нед. **МДК 2.1 Оборудование, техника и технология электросварки** Сутырина Т.А. 24 2 п. **Введение в специальность** Сутырина Т.А. 24 3 п. **Введение в специальность** Сутырина Т.А. 24 4 п. **МДК 2.1 Оборудование, техника и технология электросварки** Сутырина Т.А. 24	НЕТ ЗАНЯТИЙ **ЗАНЯТИЯ В СУББОТУ** 1 п. **МДК 1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** Вакансия 7 2 п. **МДК 1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** Вакансия 7 3 п. **МДК 1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** Вакансия 7	1 п. **Нет урока** 2 п. **Нет урока** 3 п. **Введение в специальность** Тортева Г.И. 15 4 п. **Основы строительного черчения** Тортева Г.И. 15 5 п. 1 нед. **Нет урока** 2 нед. **Введение в специальность** Тортева Г.И. 15	1 п. **МДК 1.1 Технология монтажа осветительных электропроводок и оборудования** Миронова И.Ю. 23 2 п. **МДК 1.1 Технология монтажа осветительных электропроводок и оборудования** Миронова И.Ю. 23 3 п. **Самостоятельная работа согласно учебного плана**	1 п. **МДК 5.1 Техника и технология газовой сварки (наплавки)** Сутырина Т.А. 24 2 п. **МДК 5.1 Техника и технология газовой сварки (наплавки)** Сутырина Т.А. 24 3 п. **МДК 5.1 Техника и технология газовой сварки (наплавки)** Сутырина Т.А. 24 4 п. **МДК 5.1 Техника и технология газовой сварки (наплавки)** Сутырина Т.А. 24	1 п. **МДК 3.2 Прцессы приготовления, подготовки к реализации и призентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** Реутова М.Н. 7 2 п. **МДК 3.2 Прцессы приготовления, подготовки к реализации и призентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** Реутова М.Н. 7 3 п. **Самостоятельная работа, согласно учебного плана** Реутова М.Н. 7	1 п. **Нет урока** 2 п. **МДК 2.1 Технология монтажа распределительных устройств и вторичных цепей** Новожилов М.М. 16 3 п. **Самостоятельная работа, согласно учебного плана** 4 п. **Самостоятельная работа, согласно учебного плана**	1 п. **МДК 5.2 Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** Колочанова Л.В. 6 2 п. **МДК 5.2 Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** Колочанова Л.В. 6 3 п. **МДК 5.2 Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** Колочанова Л.В. 6

Зам. директора по УМР Е.А. Костина
Зав. учебным отделом Т.В. Вилкова