

10130300- Тамақтандыруды ұйымдастыру мамандығы, 3W10130301 «Кондитер-безендіруші»  
біліктілігі бойынша оқу сабақтарының кестесі  
5 семестр, 2024-2025 оқу жылы

Күні	Уақыты	АК-338		Ауд
		Пән немесе модуль атаулары	Оқытушының аты-жөні	
Дүйсенбі Понедельник	14:05-14:50	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	310
	14:55-15:40	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	310
	15:55-16:40	БМ 1 Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Муратов Н.	113
	16:45-17:30	БМ 1 Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Муратов Н.	113
	17:35-18:20	БМ 2 Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Окасова Г.	2146
	18:25-19:10	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	310
	19:15-20:00	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	310
	20:05-20:50			
Сейсенбі Вторник	14:05-14:50	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	310
	14:55-15:40	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	310
	15:55-16:40	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	310
	16:45-17:30	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	310
	17:35-18:20	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	310
	18:25-19:10	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	310
	19:15-20:00	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	310
	20:05-20:50	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	310
Сәрсенбі Среда	14:05-14:50	БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Разбекова Ж.	209
	14:55-15:40	БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Разбекова Ж.	209
	15:55-16:40	БМ 2 Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Окасова Г.	2146
	16:45-17:30	БМ 2 Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Окасова Г.	2146
	17:35-18:20	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	310
	18:25-19:10	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	310
	19:15-20:00	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	310
	20:05-20:50			
Бейсенбі Четверг	14:05-14:50	БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Разбекова Ж.	303
	14:55-15:40	БМ 1 Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Муратов Н.	113
	15:55-16:40	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	310
	16:45-17:30	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	310
	17:35-18:20	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	310
	18:25-19:10	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	310
	19:15-20:00	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	310
	20:05-20:50			
Жұма Пятница	08:00-08:45	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	310
	08:50-09:35	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	310
	09:40-10:25	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	202
	10:45-11:30	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	202
	11:35-12:20	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	203
	12:25-13:10	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	203
	13:15-14:00	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Раметуллаева Н.	201
	14:05-14:50			

Директордың оқу жұмысы бойынша орынбасары  Г.Сапарбекова

10130300- Тамақтандыруды ұйымдастыру мамандығы, 3W10130301 Кондитер-безендіруші,  
біліктілігі бойынша оқу сабақтарының кестесі  
5 семестр, 2024-2025 оқу жылы

Күні	Уақыты	АК-339		Ауд
		Пән немесе модуль атаулары	Оқытушының аты-жөні	
Дүйсенбі Понедельник	08:00-08:45	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	215
	08:50-09:35	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	215
	09:40-10:25	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	215
	10:45-11:30	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	215
	11:35-12:20	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	215
	12:25-13:10	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	215
	13:15-14:00	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	215
	14:05-14:50	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	215
Сейсенбі Вторник	14:05-14:50	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	ҚО
	14:55-15:40	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	ҚО
	15:55-16:40	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	ҚО
	16:45-17:30	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	ҚО
	17:35-18:20	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	ҚО
	18:25-19:10	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	ҚО
	19:15-20:00	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	ҚО
	20:05-20:50			
Сәрсенбі Среда	08:00-08:45	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	215
	08:50-09:35	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	215
	09:40-10:25	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	215
	10:45-11:30	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	215
	11:35-12:20	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	215
	12:25-13:10	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	215
	13:15-14:00	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	215
Бейсенбі Четверг	14:05-14:50	БМ 2 Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Ардашева Д.	214 а
	14:55-15:40	БМ 2 Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Ардашева Д.	214 а
	15:55-16:40	БМ 1 Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Муратов Н.	113
	16:45-17:30	БМ 1 Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Муратов Н.	113
	17:35-18:20	БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Разбекова Ж.	208
	18:25-19:10	БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Разбекова Ж.	208
	19:15-20:00	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	105
	20:05-20:50			
Жұма Пятница	08:50-09:35	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	215
	09:40-10:25	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	215
	10:45-11:30	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	215
	11:35-12:20	КМ 5 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Жаксылыков А.	215
	12:25-13:10	БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Разбекова Ж.	201
	13:15-14:00	БМ 2 Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Ардашева Д.	214 а
	14:05-14:50	БМ 1 Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Муратов Н.	113
	14:55-15:40			

Директордың оқу жұмысы бойынша орынбасары  Г.Сапарбекова



Расписание учебных занятий  
 на 5 семестр 2024-2025 уч.года по специальности 10130300- Организация питания,  
 квалификация 3W10130301 «Кондитер-оформитель»

Дни Неде ли	Время	ПК-340		
		Наименование предмета или модуля	Фамилия, имя преподавателя	Ауд
Дүйсенбі Понедельник	08:00-08:45	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	08:50-09:35	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	09:40-10:25	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	10:45-11:30	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	11:35-12:20	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	12:25-13:10	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	13:15-14:00	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	14:05-14:50	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
Сейсенбі Вторник	14:05-14:50	БМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	Кантарбаев Р.	113
	14:55-15:40	БМ 2 Применение информационно- коммуникационных и цифровых технологий	Окасова Г.	214 б
	15:55-16:40	БМ 2 Применение информационно- коммуникационных и цифровых технологий	Окасова Г.	214 б
	16:45-17:30	БМ 2 Применение информационно- коммуникационных и цифровых технологий	Окасова Г.	214 б
	17:35-18:20	БМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств	Разбекова Ж.	303
	18:25-19:10	БМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств	Разбекова Ж.	218
	19:15-20:00			
	20:05-20:50			
Сәрсенбі Среда	08:00-08:45	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	08:50-09:35	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	09:40-10:25	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	10:45-11:30	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	11:35-12:20	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	12:25-13:10	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	13:15-14:00	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	14:05-14:50	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
Бейсенбі Четверг	14:05-14:50	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	14:55-15:40	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	15:55-16:40	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	16:45-17:30	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	17:35-18:20	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	18:25-19:10	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	19:15-20:00	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	20:05-20:50			
Жұма Пятница	14:05-14:50	БМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств	Разбекова Ж.	202
	14:55-15:40	БМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	Кантарбаев Р.	113
	15:55-16:40	БМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	Кантарбаев Р.	113
	16:45-17:30	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	17:35-18:20	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	18:25-19:10	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	19:15-20:00	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Жаксылыков А.	215
	20:05-20:50			

Заместитель директора по учебной работе  Г.Сапарбекова



Расписание учебных занятий  
 на 5 семестр 2024-2025 уч.года по специальности 10130300- Организация питания,  
 квалификация 3W10130301 «Кондитер-оформитель»

Дни Неде ли	Время	ПК-341		
		Наименование предмета или модуля	Фамилия, имя преподавателя	Ауд
Дүйсенбі Понедельник	14:05-14:50	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	310
	14:55-15:40	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	310
	15:55-16:40	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	310
	16:45-17:30	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	310
	17:35-18:20	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	310
	18:25-19:10	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	310
	19:15-20:00	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	310
	20:05-20:50	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	310
Сейсенбі Вторник	14:05-14:50	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	310
	14:55-15:40	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	310
	15:55-16:40	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	310
	16:45-17:30	БМ 2 Применение информационно- коммуникационных и цифровых технологий	Рахметова Г.	209
	17:35-18:20	БМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	Кантарбаев Р.	113
	18:25-19:10	БМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств	Разбекова Ж.	302
	19:15-20:00	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	310
Сәрсеңбі Среда	14:05-14:50	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	310
	14:55-15:40	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	310
	15:55-16:40	БМ 2 Применение информационно- коммуникационных и цифровых технологий	Рахметова Г.	210
	16:45-17:30	БМ 2 Применение информационно- коммуникационных и цифровых технологий	Рахметова Г.	210
	17:35-18:20	БМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств	Разбекова Ж.	208
	18:25-19:10	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	310
	19:15-20:00	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	310
Бейсенбі Четверг	14:05-14:50	БМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств	Разбекова Ж.	208
	14:55-15:40	БМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	Кантарбаев Р.	113
	15:55-16:40	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	310
	16:45-17:30	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	310
	17:35-18:20	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	310
	18:25-19:10	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	218
	19:15-20:00	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	218
Жұма Пятница	09:40-10:25	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	212
	10:45-11:30	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	212
	11:35-12:20	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	201
	12:25-13:10			
	13:15-14:00	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	214 а
	14:05-14:50	БМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	Кантарбаев Р.	113
	14:55-15:40	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	105
	15:55-16:40	ПМ 5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Кожабергинова С.	105

Заместитель директора по учебной работе  Г.Сапарбекова

10130300- Тамақтандыруды ұйымдастыру мамандығы, 3W10130302 «Аспазшы»  
біліктілігі бойынша оқу сабақтарының кестесі  
5 семестр, 2024-2025 оқу жылы

Күні	Уақыты	КА-342		Ауд
		Пән немесе модуль атаулары	Оқытушының аты-жөні	
Дүйсенбі Понедельник	14:05-14:50	БМ 2 Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Окасова Г.	2146
	14:55-15:40	БМ 2 Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Окасова Г.	2146
	15:55-16:40	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	203
	16:45-17:30	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
	17:35-18:20	БМ 1 Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Муратов Н.	113
	18:25-19:10	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
	19:15-20:00	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	303
Сейсенбі Вторник	14:05-14:50	БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Разбекова Ж.	302
	14:55-15:40	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
	15:55-16:40	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
	16:45-17:30	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
	17:35-18:20	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
	18:25-19:10	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
	19:15-20:00	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
Сәрсенбі Среда	14:05-14:50	БМ 2 Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Окасова Г.	2146
	14:55-15:40	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
	15:55-16:40	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
	16:45-17:30	БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Разбекова Ж.	208
	17:35-18:20	БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Разбекова Ж.	203
	18:25-19:10	БМ 1 Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Муратов Н.	113
Бейсенбі Четверг	14:05-14:50	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
	14:55-15:40	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
	15:55-16:40	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
	16:45-17:30	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
	17:35-18:20	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
	18:25-19:10	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
	19:15-20:00	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
	20:05-20:50	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
Жұма Пятница	14:05-14:50	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
	14:55-15:40	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
	15:55-16:40	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
	16:45-17:30	БМ 1 Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Муратов Н.	113
	17:35-18:20	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
	18:25-19:10	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
	19:15-20:00	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302
	20:05-20:50	КМ 5 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	Жетенова А.	302

Директордың оқу жұмысы бойынша орынбасары  Г.Сапарбекова

Расписание учебных занятий  
на 5 семестр 2024-2025 уч.года по специальности 10130300- Организация питания,  
квалификация 3W10130301 «Кондитер-оформитель»



Дни Неде	Время	КП-343		
		Наименование предмета или модуля	Фамилия, имя преподавателя	Ауд
Дүйсенбі Понедельник	14:05-14:50	БМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств	Разбекова Ж.	303
	14:55-15:40	БМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств	Разбекова Ж.	303
	15:55-16:40	БМ 2 Применение информационно- коммуникационных и цифровых технологий	Рахметова Г.	214 б
	16:45-17:30	БМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	Нургожин Д.	113
	17:35-18:20	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	105
	18:25-19:10	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	105
	19:15-20:00	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	105
Сейсенбі Вторник	08:50-09:35	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	ПТ
	09:40-10:25	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	ПТ
	10:45-11:30	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	ПТ
	11:35-12:20	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	ПТ
	12:25-13:10	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	ПТ
	13:15-14:00	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	ПТ
	14:05-14:50	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	ПТ
	14:55-15:40			
Сәрсенбі Среда	08:50-09:35	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	ПТ
	09:40-10:25	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	ПТ
	10:45-11:30	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	ПТ
	11:35-12:20	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	ПТ
	12:25-13:10	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	ПТ
	13:15-14:00	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	ПТ
	14:05-14:50	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	ПТ
	14:55-15:40	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	ПТ
Бейсенбі Четверг	08:50-09:35	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	ПТ
	09:40-10:25	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	ПТ
	10:45-11:30	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	ПТ
	11:35-12:20	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	ПТ
	12:25-13:10	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	ПТ
	13:15-14:00	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	ПТ
	14:05-14:50	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	ПТ
	14:55-15:40			
Жұма Пятница	14:05-14:50	БМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств	Разбекова Ж.	203
	14:55-15:40	БМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	Нургожин Д.	113
	15:55-16:40	БМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	Нургожин Д.	113
	16:45-17:30	БМ 2 Применение информационно- коммуникационных и цифровых технологий	Рахметова Г.	214 а
	17:35-18:20	БМ 2 Применение информационно- коммуникационных и цифровых технологий	Рахметова Г.	212
	18:25-19:10	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	105
	19:15-20:00	ПМ 5 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	Рамазанов А.	105

Заместитель директора по учебной работе *А. Сапарбекова* Г.Сапарбекова

07210301 – Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі мамандығы, 3W07210302 «Кондитер»,  
біліктілігі бойынша оқу сабақтарының кестесі  
5 семестр, 2024-2025 оқу жылы

Күні	Уақыты	НК-349		
		Пән немесе модуль атаулары	Оқытушының аты-жөні	Ауд
Дүйсенбі Понедельник	14:05-14:50	БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Разбекова Ж.	208
	14:55-15:40	БМ 1 Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Муратов Н.	113
	15:55-16:40	БМ 2 Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Окасова Г.	2146
	16:45-17:30	БМ 2 Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Окасова Г.	2146
	17:35-18:20	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Тыйыштықбайқызы Е.	202
	18:25-19:10	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Тыйыштықбайқызы Е.	209
	19:15-20:00	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Тыйыштықбайқызы Е.	209
Сейсенбі Вторник	14:05-14:50	БМ 2 Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Окасова Г.	2146
	14:55-15:40	БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Разбекова Ж.	210
	15:55-16:40	БМ 1 Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Муратов Н.	113
	16:45-17:30	БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Разбекова Ж.	203
	17:35-18:20	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Тыйыштықбайқызы Е.	209
	18:25-19:10	БМ 1 Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Муратов Н.	113
	19:15-20:00	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Тыйыштықбайқызы Е.	209
Сәрсенбі Среда	08:50-09:35	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Көпбосынова П.	Цех «Тәп-тәтті»
	09:40-10:25	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Көпбосынова П.	Цех «Тәп-тәтті»
	10:45-11:30	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Көпбосынова П.	Цех «Тәп-тәтті»
	11:35-12:20	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Көпбосынова П.	Цех «Тәп-тәтті»
	12:25-13:10	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Көпбосынова П.	Цех «Тәп-тәтті»
	13:15-14:00	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Көпбосынова П.	Цех «Тәп-тәтті»
	14:05-14:50	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Көпбосынова П.	Цех «Тәп-тәтті»
	14:55-15:40	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Көпбосынова П.	Цех «Тәп-тәтті»
Бейсенбі Четверг	08:50-09:35	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Көпбосынова П.	Цех «Тәп-тәтті»
	09:40-10:25	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Көпбосынова П.	Цех «Тәп-тәтті»
	10:45-11:30	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Көпбосынова П.	Цех «Тәп-тәтті»
	11:35-12:20	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Көпбосынова П.	Цех «Тәп-тәтті»
	12:25-13:10	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Көпбосынова П.	Цех «Тәп-тәтті»
	13:15-14:00	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Көпбосынова П.	Цех «Тәп-тәтті»
	14:05-14:50	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Көпбосынова П.	Цех «Тәп-тәтті»
Жұма Пятница	08:50-09:35	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Көпбосынова П.	Цех «Тәп-тәтті»
	09:40-10:25	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Көпбосынова П.	Цех «Тәп-тәтті»
	10:45-11:30	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Көпбосынова П.	Цех «Тәп-тәтті»
	11:35-12:20	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Тыйыштықбайқызы Е.	Цех «Тәп-тәтті»
	12:25-13:10	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Тыйыштықбайқызы Е.	Цех «Тәп-тәтті»
	13:15-14:00	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Тыйыштықбайқызы Е.	Цех «Тәп-тәтті»
	14:05-14:50	КМ 4 Әр түрлі ассортиментті піспенан, пряник, кекс, рулет, вафли дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	Тыйыштықбайқызы Е.	Цех «Тәп-тәтті»

Директордың оқу жұмысы бойынша орынбасары *Д. Сапарбекова*





07210301 – Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі мамандығы, 3W07210302 «Кондитер»  
біліктілігі бойынша оқу сабақтарының кестесі  
5 семестр, 2024-2025 оқу жылы



Күні	Уақыты	КН-351		Ауд
		Пән немесе модуль атаулары	Оқытушының аты-жөні	
Дүйсенбі Понедельник	14:05-14:50	КМ 4 Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау	Рамазанова А.	217
	14:55-15:40	КМ 4 Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау	Рамазанова А.	217
	15:55-16:40	КМ 4 Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау	Рамазанова А.	217
	16:45-17:30	КМ 4 Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау	Рамазанова А.	217
	17:35-18:20	КМ 4 Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау	Рамазанова А.	217
	18:25-19:10	КМ 4 Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау	Рамазанова А.	217
	19:15-20:00	БМ 2 Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Окасова Г.	2146
Сейсенбі Вторник	14:05-14:50	КМ 4 Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау	Рамазанова А.	218
	14:55-15:40	КМ 4 Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау	Рамазанова А.	218
	15:55-16:40	КМ 4 Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау	Рамазанова А.	218
	16:45-17:30	БМ 1 Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Муратов Н.	113
	17:35-18:20	КМ 5 Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	Рамазанова А.	212
	18:25-19:10	КМ 5 Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	Рамазанова А.	212
	20:05-20:50	КМ 5 Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	Рамазанова А.	212
Сәрсенбі Среда	14:05-14:50	КМ 5 Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	Рамазанова А.	210
	14:55-15:40	БМ 2 Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Окасова Г.	2146
	15:55-16:40	КМ 5 Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	Рамазанова А.	210
	16:45-17:30	КМ 6 Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	Рамазанова А.	203
	17:35-18:20	БМ 2 Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Окасова Г.	2146
	18:25-19:10	КМ 5 Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	Рамазанова А.	208
	19:15-20:00	КМ 5 Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	Рамазанова А.	208
	20:05-20:50	КМ 5 Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	Рамазанова А.	208
Бейсенбі Четверг	14:05-14:50	БМ 1 Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Муратов Н.	113
	14:55-15:40	БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Разбекова Ж.	201
	15:55-16:40	БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Разбекова Ж.	201
	16:45-17:30	КМ 5 Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	Рамазанова А.	20
	17:35-18:20	КМ 5 Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	Рамазанова А.	201
	18:25-19:10	КМ 5 Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	Рамазанова А.	201
	19:15-20:00	КМ 5 Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	Рамазанова А.	201
Жұма Пятница	14:05-14:50	КМ 5 Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	Рамазанова А.	218
	14:55-15:40	КМ 5 Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	Рамазанова А.	218
	15:55-16:40	КМ 5 Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	Рамазанова А.	218
	16:45-17:30	КМ 5 Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	Рамазанова А.	218
	17:35-18:20	БМ 1 Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Муратов Н.	113
	18:25-19:10	БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Разбекова Ж.	212
	19:15-20:00	КМ 5 Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	Рамазанова А.	218


Директордың оқу жұмысы бойынша орынбасары *Г.Сапарбекова* Г.Сапарбекова

Директор ГКП на ПХВ «Колледж общественного питания и сервиса» акимата г. Астана  
**З.Кылышбаева**  
 2024 ж



**Расписание учебных занятий**  
 на 5 семестр 2024-2025 уч.года по специальности 07210300- Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство квалификация 4S07210305 «Техник-технолог»

Дни Неде	Время	ТХ-353		
		Наименование предмета или модуля	Фамилия, имя преподавателя	Ауд
Дүйсенбі Понедельник	14:05-14:50	ПМ 4 Развитие навыков решения практических задач при ведении технологических процессов	Тлеумбетова Д.	217
	14:55-15:40	ПМ 4 Развитие навыков решения практических задач при ведении технологических процессов	Тлеумбетова Д.	217
	15:55-16:40	БМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	Ахметов М.	113
	16:45-17:30	ПМ 4 Развитие навыков решения практических задач при ведении технологических процессов	Тлеумбетова Д.	217
	17:35-18:20	ПМ 4 Развитие навыков решения практических задач при ведении технологических процессов	Тлеумбетова Д.	217
	18:25-19:10	ПМ 4 Развитие навыков решения практических задач при ведении технологических процессов	Тлеумбетова Д.	217
	19:15-20:00	ПМ 4 Развитие навыков решения практических задач при ведении технологических процессов	Тлеумбетова Д.	217
Сейсенбі Вторник	14:05-14:50	БМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	Ахметов М.	113
	14:55-15:40	ПМ 4 Развитие навыков решения практических задач при ведении технологических процессов	Тлеумбетова Д.	303
	15:55-16:40	ПМ 4 Развитие навыков решения практических задач при ведении технологических процессов	Тлеумбетова Д.	303
	16:45-17:30	ПМ 4 Развитие навыков решения практических задач при ведении технологических процессов	Тлеумбетова Д.	209
	17:35-18:20	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	118
	18:25-19:10	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	118
	19:15-20:00	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	118
Сәрсенбі Среда	14:05-14:50	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	118
	14:55-15:40	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	118
	15:55-16:40	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	118
	16:45-17:30	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	118
	17:35-18:20	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	118
	18:25-19:10	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	118
	19:15-20:00	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	118
	20:05-20:50	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	118
Бейсенбі Четверг	14:05-14:50	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	202
	14:55-15:40	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	202
	15:55-16:40	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	202
	16:45-17:30	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	202
	17:35-18:20	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	209
	18:25-19:10	БМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	Ахметов М.	113
	19:15-20:00	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	
Жұма Пятница	14:05-14:50	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	ЦК
	14:55-15:40	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	ЦК
	15:55-16:40	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	ЦК
	16:45-17:30	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	ЦК
	17:35-18:20	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	ЦК
	18:25-19:10	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	ЦК
	19:15-20:00	ПМ 5 Организация и ведение технологических процессов кондитерского производства	Тлеумбетова Д.	ЦК

Заместитель директора по учебной работе  Г.Сапарбекова

**07210100- Ет және ет өнімдерін өндіру мамандығы, 3W07210101 «Ет өңдеуші»**  
біліктілігі бойынша оқу сабақтарының кестесі  
5 семестр, 2024-2025 оқу жылы

Күні	Уақыты	ЕӨ-354		Ауд
		Пән немесе модуль атаулары	Оқытушының аты-жөні	
Дүйсенбі Понедельник	14:05-14:50	БМ 1 Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Ахметов М.	113
	14:55-15:40	БМ 1 Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Ахметов М.	113
	15:55-16:40	БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Разбекова Ж.	218
	16:45-17:30	БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Разбекова Ж.	218
	17:35-18:20	БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Разбекова Ж.	218
	18:25-19:10	БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Разбекова Ж.	218
	19:15-20:00			
20:05-20:50				
Сейсенбі Вторник	08:50-09:35	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
	09:40-10:25	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
	10:45-11:30	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
	11:35-12:20	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
	12:25-13:10	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
	13:15-14:00	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
	14:05-14:50	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
	14:55-15:40	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
Сәрсенбі Среда	09:40-10:25	БМ 1 Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Ахметов М.	113
	10:45-11:30	БМ 1 Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Ахметов М.	113
	11:35-12:20	БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Разбекова Ж.	201
	12:25-13:10	БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Разбекова Ж.	201
	13:15-14:00	БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Разбекова Ж.	201
	14:05-14:50	БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Разбекова Ж.	201
	14:55-15:40	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
Бейсенбі Четверг	08:50-09:35	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
	09:40-10:25	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
	10:45-11:30	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
	11:35-12:20	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
	12:25-13:10	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
	13:15-14:00	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
	14:05-14:50	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
	14:55-15:40	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
Жұма Пятница	08:50-09:35	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
	09:40-10:25	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
	10:45-11:30	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
	11:35-12:20	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
	12:25-13:10	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
	13:15-14:00	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
	14:05-14:50	КМ 5 Ет жартылай өнімдерін өндіру	Сқақ М.	р.«Сандық»
14:55-15:40				

Директордың оқу жұмысы бойынша орынбасары  Г.Сапарбекова



**Расписание учебных занятий**  
 на 5 семестр 2024-2025 уч.года по специальности 07210100- Производство мяса и мясных продуктов,  
 квалификация 3W07210101 «Мясник»

Дни Недел и	Время	М-355		
		Наименование предмета или модуля	Фамилия, имя преподавателя	Ауд
Дүйсенбі Понедельник	14:05-14:50	ПМ 5 Изготовление мясных полуфабрикатов	Имамниязов Р.	ЦК
	14:55-15:40	ПМ 5 Изготовление мясных полуфабрикатов	Имамниязов Р.	ЦК
	15:55-16:40	ПМ 5 Изготовление мясных полуфабрикатов	Имамниязов Р.	ЦК
	16:45-17:30	ПМ 5 Изготовление мясных полуфабрикатов	Имамниязов Р.	ЦК
	17:35-18:20	ПМ 5 Изготовление мясных полуфабрикатов	Имамниязов Р.	ЦК
	18:25-19:10	ПМ 5 Изготовление мясных полуфабрикатов	Имамниязов Р.	ЦК
	19:15-20:00			
20:05-20:50				
Сейсенбі Вторник	14:05-14:50	ПМ 5 Изготовление мясных полуфабрикатов	Имамниязов Р.	ЦК
	14:55-15:40	ПМ 5 Изготовление мясных полуфабрикатов	Имамниязов Р.	ЦК
	15:55-16:40	ПМ 5 Изготовление мясных полуфабрикатов	Имамниязов Р.	ЦК
	16:45-17:30	ПМ 5 Изготовление мясных полуфабрикатов	Имамниязов Р.	ЦК
	17:35-18:20	ПМ 5 Изготовление мясных полуфабрикатов	Имамниязов Р.	ЦК
	18:25-19:10	ПМ 5 Изготовление мясных полуфабрикатов	Имамниязов Р.	ЦК
	19:15-20:00	ПМ 5 Изготовление мясных полуфабрикатов	Имамниязов Р.	ЦК
20:05-20:50	ПМ 5 Изготовление мясных полуфабрикатов	Имамниязов Р.	ЦК	
Сәрсенбі Среда	14:05-14:50	ПМ 5 Изготовление мясных полуфабрикатов	Имамниязов Р.	ЦК
	14:55-15:40	ПМ 5 Изготовление мясных полуфабрикатов	Имамниязов Р.	ЦК
	15:55-16:40	ПМ 5 Изготовление мясных полуфабрикатов	Имамниязов Р.	ЦК
	16:45-17:30	ПМ 5 Изготовление мясных полуфабрикатов	Имамниязов Р.	ЦК
	17:35-18:20	ПМ 5 Изготовление мясных полуфабрикатов	Имамниязов Р.	ЦК
	18:25-19:10	ПМ 5 Изготовление мясных полуфабрикатов	Имамниязов Р.	ЦК
	19:15-20:00	ПМ 5 Изготовление мясных полуфабрикатов	Имамниязов Р.	ЦК
20:05-20:50				
Бейсенбі Четверг	09:40-10:25	БМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств	Разбекова Ж.	210
	10:45-11:30	БМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств	Разбекова Ж.	202
	11:35-12:20	БМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	Кантарбаев Р.	113
	12:25-13:10	БМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	Кантарбаев Р.	113
	13:15-14:00	БМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств	Разбекова Ж.	212
	14:05-14:50	БМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств	Разбекова Ж.	210
	14:55-15:40	ПМ 5 Изготовление мясных полуфабрикатов	Имамниязов Р.	ЦК
15:45-16:30				
Жұма Пятница	14:05-14:50	БМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	Кантарбаев Р.	113
	14:55-15:40	БМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств	Разбекова Ж.	210
	15:55-16:40	БМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств	Разбекова Ж.	210
	16:45-17:30	БМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств	Разбекова Ж.	308
	17:35-18:20	БМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств	Разбекова Ж.	308
	18:25-19:10	БМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	Кантарбаев Р.	113
	19:15-20:00	ПМ 5 Изготовление мясных полуфабрикатов	Имамниязов Р.	ЦК

Заместитель директора по учебной работе  Г.Сапарбекова

Расписание учебных занятий  
на 5 семестр 2024-2025 уч.года по специальности 07230100- Швейное производство и моделирование одежды,  
квалификация 3W07230105 «Модельер-закройчик»

Дни Неде ли	Время	ПМЗ-356		
		Наименование предмета или модуля	Фамилия, имя преподавателя	Ауд
Дүйсенбі Понедельник	14:05-14:50	ПМ 5 Разработка моделей одежды по законам композиции	Рахимова Ш.	118
	14:55-15:40	БМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств	Разбекова Ж.	118
	15:55-16:40	БМ 2 Применение информационно- коммуникационных и цифровых технологий	Торгаутова Б.	212
	16:45-17:30	ПМ 5 Разработка моделей одежды по законам композиции	Рахимова Ш.	118
	17:35-18:20	ПМ 5 Разработка моделей одежды по законам композиции	Рахимова Ш.	118
	18:25-19:10	ПМ 5 Разработка моделей одежды по законам композиции	Рахимова Ш.	118
	19:15-20:00	ПМ 5 Разработка моделей одежды по законам композиции	Рахимова Ш.	118
	20:05-20:50			
Сейсенбі Вторник	14:05-14:50	ПМ 5 Разработка моделей одежды по законам композиции	Рахимова Ш.	118
	14:55-15:40	ПМ 5 Разработка моделей одежды по законам композиции	Рахимова Ш.	118
	15:55-16:40	ПМ 5 Разработка моделей одежды по законам композиции	Рахимова Ш.	118
	16:45-17:30	ПМ 5 Разработка моделей одежды по законам композиции	Рахимова Ш.	118
	17:35-18:20	ПМ 5 Разработка моделей одежды по законам композиции	Рахимова Ш.	118
	18:25-19:10	ПМ 5 Разработка моделей одежды по законам композиции	Рахимова Ш.	118
	19:15-20:00	ПМ 5 Разработка моделей одежды по законам композиции	Рахимова Ш.	118
	20:05-20:50			
Сарсенбі Среда	14:05-14:50	ПМ 5 Разработка моделей одежды по законам композиции	Рахимова Ш.	118
	14:55-15:40	БМ 2 Применение информационно- коммуникационных и цифровых технологий	Торгаутова Б.	212
	15:55-16:40	БМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств	Разбекова Ж.	118
	16:45-17:30	БМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	Ахметов М.	113
	17:35-18:20	ПМ 5 Разработка моделей одежды по законам композиции	Рахимова Ш.	118
	18:25-19:10	ПМ 5 Разработка моделей одежды по законам композиции	Рахимова Ш.	118
	19:15-20:00	ПМ 6 Прием заказов на индивидуальный пошив и ремонт одежды	Рахимова Ш.	118
	20:05-20:50			
Бейсенбі Четверг	14:05-14:50	БМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	Ахметов М.	113
	14:55-15:40	ПМ 6 Прием заказов на индивидуальный пошив и ремонт одежды	Рахимова Ш.	118
	15:55-16:40	ПМ 6 Прием заказов на индивидуальный пошив и ремонт одежды	Рахимова Ш.	118
	16:45-17:30	БМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств	Разбекова Ж.	118
	17:35-18:20	ПМ 6 Прием заказов на индивидуальный пошив и ремонт одежды	Рахимова Ш.	118
	18:25-19:10	ПМ 6 Прием заказов на индивидуальный пошив и ремонт одежды	Рахимова Ш.	118
	19:15-20:00	ПМ 6 Прием заказов на индивидуальный пошив и ремонт одежды	Рахимова Ш.	118
	20:05-20:50	ПМ 6 Прием заказов на индивидуальный пошив и ремонт одежды	Рахимова Ш.	118
Жұма Пятница	14:05-14:50	ПМ 6 Прием заказов на индивидуальный пошив и ремонт одежды	Рахимова Ш.	118
	14:55-15:40	ПМ 6 Прием заказов на индивидуальный пошив и ремонт одежды	Рахимова Ш.	118
	15:55-16:40	ПМ 6 Прием заказов на индивидуальный пошив и ремонт одежды	Рахимова Ш.	118
	16:45-17:30	ПМ 6 Прием заказов на индивидуальный пошив и ремонт одежды	Рахимова Ш.	118
	17:35-18:20	БМ 2 Применение информационно- коммуникационных и цифровых технологий	Торгаутова Б.	212
	18:25-19:10	ПМ 6 Прием заказов на индивидуальный пошив и ремонт одежды	Рахимова Ш.	118
	19:15-20:00	БМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	Ахметов М.	113
	20:05-20:50			

Заместитель директора по учебной работе

Г.Сапарбекова

07230100- Тігін өндірісі және киімдерді үлгілеу мамандығы, 4S07230107  
біліктілігі бойынша оқу сабақтарының кестесі  
5 семестр, 2024-2025 оқу жылы

Күні	Уақыты	ТТ-358		Ауд
		Пән немесе модуль атаулары	Оқытушының аты-жөні	
Дүйсенбі Понедельник	14:05-14:50	КМ 5 Бұйым әзірлеуге арналған материалдар жиынтығын қалыптастыру	Қасымхан А.	118
	14:55-15:40	КМ 5 Бұйым әзірлеуге арналған материалдар жиынтығын қалыптастыру	Қасымхан А.	118
	15:55-16:40	КМ 5 Бұйым әзірлеуге арналған материалдар жиынтығын қалыптастыру	Қасымхан А.	118
	16:45-17:30	КМ 5 Бұйым әзірлеуге арналған материалдар жиынтығын қалыптастыру	Қасымхан А.	118
	17:35-18:20	КМ 5 Бұйым әзірлеуге арналған материалдар жиынтығын қалыптастыру	Қасымхан А.	118
	18:25-19:10	КМ 5 Бұйым әзірлеуге арналған материалдар жиынтығын қалыптастыру	Қасымхан А.	118
	19:15-20:00	КМ 5 Бұйым әзірлеуге арналған материалдар жиынтығын қалыптастыру	Қасымхан А.	118
Сейсенбі Вторник	14:05-14:50	КМ 5 Бұйым әзірлеуге арналған материалдар жиынтығын қалыптастыру	Қасымхан А.	309
	14:55-15:40	БМ 2 Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Окасова Г.	214 а
	15:55-16:40	БМ 2 Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Окасова Г.	217
	16:45-17:30	КМ 5 Бұйым әзірлеуге арналған материалдар жиынтығын қалыптастыру	Қасымхан А.	217
	17:35-18:20	КМ 5 Бұйым әзірлеуге арналған материалдар жиынтығын қалыптастыру	Қасымхан А.	309
	18:25-19:10	КМ 5 Бұйым әзірлеуге арналған материалдар жиынтығын қалыптастыру	Қасымхан А.	309
	19:15-20:00	КМ 5 Бұйым әзірлеуге арналған материалдар жиынтығын қалыптастыру	Қасымхан А.	309
Сәрсенбі Среда	14:05-14:50	КМ 6 Жобалау-техникалық құжаттаманы ресімдеу	Қасымхан А.	203
	14:55-15:40	БМ 2 Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Окасова Г.	214 а
	15:55-16:40	БМ 2 Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Окасова Г.	212
	16:45-17:30	БМ 1 Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Ахметов М.	113
	17:35-18:20	БМ 1 Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Ахметов М.	113
	18:25-19:10	КМ 6 Жобалау-техникалық құжаттаманы ресімдеу	Қасымхан А.	208
	19:15-20:00	КМ 6 Жобалау-техникалық құжаттаманы ресімдеу	Қасымхан А.	208
Бейсенбі Четверг	14:05-14:50	КМ 6 Жобалау-техникалық құжаттаманы ресімдеу	Қасымхан А.	118
	14:55-15:40	КМ 6 Жобалау-техникалық құжаттаманы ресімдеу	Қасымхан А.	203
	15:55-16:40	КМ 6 Жобалау-техникалық құжаттаманы ресімдеу	Қасымхан А.	203
	16:45-17:30	КМ 6 Жобалау-техникалық құжаттаманы ресімдеу	Қасымхан А.	203
	17:35-18:20	КМ 6 Жобалау-техникалық құжаттаманы ресімдеу	Қасымхан А.	118
	18:25-19:10	КМ 6 Жобалау-техникалық құжаттаманы ресімдеу	Қасымхан А.	118
	19:15-20:00	БМ 2 Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Окасова Г.	118
Жұма Пятница	14:05-14:50	КМ 6 Жобалау-техникалық құжаттаманы ресімдеу	Қасымхан А.	309
	14:55-15:40	КМ 6 Жобалау-техникалық құжаттаманы ресімдеу	Қасымхан А.	309
	15:55-16:40	КМ 6 Жобалау-техникалық құжаттаманы ресімдеу	Қасымхан А.	309
	16:45-17:30	БМ 1 Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Ахметов М.	113
	17:35-18:20	КМ 6 Жобалау-техникалық құжаттаманы ресімдеу	Қасымхан А.	208
	18:25-19:10	КМ 6 Жобалау-техникалық құжаттаманы ресімдеу	Қасымхан А.	208
	19:15-20:00	КМ 6 Жобалау-техникалық құжаттаманы ресімдеу	Қасымхан А.	208
	20:05-20:50	БМ 2 Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Окасова Г.	208


Директордың оқу жұмысы бойынша орынбасары

 Г.Сапарбекова



Расписание учебных занятий  
 на 5 семестр 2024-2025 уч.года по специальности 10130300- Организация питания,  
 квалификация 4S10130303 «Технолог»

Дни Неде	Время	Т-359		
		Наименование предмета или модуля	Фамилия, имя преподавателя	Ауд
Дүйсенбі Понедельник	14:05-14:50	ПМ 5 Обеспечение производства продуктами и материально-техническими средствами	Тыйыштықбайқызы Е.	118
	14:55-15:40	ПМ 5 Обеспечение производства продуктами и материально-техническими средствами	Тыйыштықбайқызы Е.	118
	15:55-16:40	БМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	Кантарбаев Р.	113
	16:45-17:30	БМ 2 Применение информационно- коммуникационных и цифровых технологий	Торгаутова Б.	212
	17:35-18:20	ПМ 5 Обеспечение производства продуктами и материально-техническими средствами	Тыйыштықбайқызы Е.	118
	18:25-19:10	ПМ 5 Обеспечение производства продуктами и материально-техническими средствами	Тыйыштықбайқызы Е.	118
	19:15-20:00	ПМ 5 Обеспечение производства продуктами и материально-техническими средствами	Тыйыштықбайқызы Е.	118
	20:05-20:50	ПМ 5 Обеспечение производства продуктами и материально-техническими средствами	Тыйыштықбайқызы Е.	118
Сейсенбі Вторник	14:05-14:50	ПМ 6 Организация производственного процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	Ошакбаева Б.	118
	14:55-15:40	ПМ 6 Организация производственного процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	Ошакбаева Б.	118
	15:55-16:40	ПМ 6 Организация производственного процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	Ошакбаева Б.	118
	16:45-17:30	ПМ 6 Организация производственного процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	Ошакбаева Б.	118
	17:35-18:20	ПМ 6 Организация производственного процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	Ошакбаева Б.	118
	18:25-19:10	ПМ 6 Организация производственного процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	Ошакбаева Б.	118
	19:15-20:00	ПМ 6 Организация производственного процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	Ошакбаева Б.	118
	20:05-20:50			
Сәрсеңбі Среда	14:05-14:50	ПМ 6 Организация производственного процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	Ошакбаева Б.	118
	14:55-15:40	ПМ 6 Организация производственного процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	Ошакбаева Б.	118
	15:55-16:40	ПМ 6 Организация производственного процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	Ошакбаева Б.	118
	16:45-17:30	БМ 2 Применение информационно- коммуникационных и цифровых технологий	Торгаутова Б.	212
	17:35-18:20	БМ 2 Применение информационно- коммуникационных и цифровых технологий	Торгаутова Б.	212
	18:25-19:10	ПМ 6 Организация производственного процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	Ошакбаева Б.	118
	19:15-20:00	БМ 2 Применение информационно- коммуникационных и цифровых технологий	Торгаутова Б.	212
Бейсенбі Четверг	14:05-14:50	ПМ 6 Организация производственного процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	Ошакбаева Б.	118
	14:55-15:40	ПМ 6 Организация производственного процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	Ошакбаева Б.	118
	15:55-16:40	ПМ 6 Организация производственного процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	Ошакбаева Б.	118
	16:45-17:30	ПМ 6 Организация производственного процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	Ошакбаева Б.	118
	17:35-18:20	БМ 2 Применение информационно- коммуникационных и цифровых технологий	Торгаутова Б.	212
	18:25-19:10	ПМ 5 Обеспечение производства продуктами и материально-техническими средствами	Тыйыштықбайқызы Е.	118
	19:15-20:00			
Жұма	14:05-14:50	ПМ 5 Обеспечение производства продуктами и материально-техническими средствами	Тыйыштықбайқызы Е.	118
	14:55-15:40	ПМ 5 Обеспечение производства продуктами и материально-техническими средствами	Тыйыштықбайқызы Е.	118
	15:55-16:40	ПМ 5 Обеспечение производства продуктами и материально-техническими средствами	Тыйыштықбайқызы Е.	118
	16:45-17:30	БМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	Кантарбаев Р.	113
	17:35-18:20	БМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств	Кантарбаев Р.	113
	18:25-19:10	БМ 2 Применение информационно- коммуникационных и цифровых технологий	Торгаутова Б.	212
	19:15-20:00	ПМ 5 Обеспечение производства продуктами и материально-техническими средствами	Тыйыштықбайқызы Е.	118

Заместитель директора по учебной работе  Г.Сапарбекова