

РОЗКЛАД УРОКІВ на II семестр 2023-2024 н.р.
група 410 «Кухар. Кондитер» 12.01.24-01.03.24

П'ятниця	1	
	2	
	3	Виробнича практика
	4	
	5	
	6	
	7	
Понеділок	1	
	2	
	3	Виробнича практика
	4	
	5	
	6	
	7	
Вівторок	1	
	2	
	3	Виробнича практика
	4	
	5	
	6	
	7	
Середа	1	
	2	
	3	Виробнича практика
	4	
	5	
	6	
	7	
Четвер	1	
	2	
	3	Виробнича практика
	4	
	5	
	6	
	7	

РОЗКЛАД УРОКІВ на I семестр 2023-2024 н.р. з 03.11 по 28.12.2023
група 410 «Кухар. Кондитер»

П'ятниця	1	
	2	
	3	Виробниче навчання
	4	
	5	
	6	
Понеділок	1	
	2	
	3	Виробниче навчання
	4	
	5	
	6	
Вівторок		
	2	
	3	Виробниче навчання
	4	
	5	
	6	
	7	
Середа	1	
	2	
	3	Виробниче навчання
	4	
	5	
	6	
Четвер		
	2	
	3	Виробниче навчання
	4	
	5	
	6	
	7	

РОЗКЛАД УРОКІВ на I семестр 2023-2024 н.р. з 27.10 по 02.11
група 410 «Кухар. Кондитер»

27.10.2023 П'ятниця	2	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	3	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	4	Фізична культура
	5	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	6	Фізична культура
	7	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	8	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	9	Фізична культура
30.10.2023 Понеділок	1	
	2	
	3	Виробниче навчання
	4	
	5	
	6	
31.10.2023 Вівторок	2	
	3	Виробниче навчання
	4	
	5	
	6	
	7	
1.11.2023 Середа	2	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства I
	3	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства С
	4	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства П
	5	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства И
	6	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства Т
	7	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	8	Фізична культура
	9	Фізична культура
2.11.2023 Четвер	2	
	3	Виробниче навчання
	4	
	5	
	6	
	7	

--	--	--

РОЗКЛАД УРОКІВ на I семестр 2023-2024 н.р. з 13.10 по 26.10
група 410 «Кухар. Кондитер»

13.10.2023 20.10.2023 П'ятниця	1	Фізична культура
	2	Устаткування підприємств харчування
	3	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	4	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	5	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	6	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	7	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	8	Організація виробництва та обслуговування
16.10.2023 23.10.2023 Понеділок	1	
	2	
	3	Виробниче навчання
	4	
	5	
	6	
17.10.2023 24.10.2023 Вівторок	1	
	2	
	3	Виробниче навчання
	4	
	5	
	6	
18.10.2023 25.10.2023 Середа	1	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	2	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	3	Фізична культура
	4	Фізична культура
	5	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	6	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	7	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	8	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
19.10.2023 26.10.2023 Четвер	1	Устаткування підприємств харчування
	2	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	3	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	4	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	5	Організація виробництва та обслуговування
	6	Фізична культура

	7	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	8	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства

РОЗКЛАД УРОКІВ на I семестр 2023-2024 н.р. з 06.10 по 12.10
група 410 «Кухар. Кондитер»

6.10.2023 П'ятниця	1	Фізична культура
	2	Устаткування підприємств харчування
	3	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	4	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	5	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	6	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	7	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	8	
9.10.2023 Понеділок	1	Фізична культура
	2	Фізична культура
	3	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	4	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	5	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	6	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	7	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	8	
10.10.2023 Вівторок	1	-----
	2	Малювання та ліплення за професійним спрямуванням
	3	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	4	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	5	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	6	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	7	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	8	
11.10.2023 Середа	1	Устаткування підприємств харчування
	2	Устаткування підприємств харчування
	3	Організація виробництва та обслуговування
	4	Устаткування підприємств харчування
	5	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	6	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	7	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	8	
12.10.2023 Четвер	1	Устаткування підприємств харчування
	2	Устаткування підприємств харчування
	3	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	4	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	5	Організація виробництва та обслуговування

	6	Фізична культура
	7	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	8	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства

РОЗКЛАД УРОКІВ на I семестр 2023-2024 н.р. з 01.09 по 28.09
група 410 «Кухар. Кондитер»

П'ятниця	1	Фізична культура
	2	Малювання та ліплення за професійним спрямуванням
	3	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	4	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	5	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	6	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	7	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	8	
Понеділок	1	Фізична культура
	2	Фізична культура
	3	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	4	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	5	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	6	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	7	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	8	
Вівторок	1	Англійська мова за професійним спрямуванням
	2	Англійська мова за професійним спрямуванням
	3	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	4	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	5	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	6	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	7	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	8	
Середа	1	Устаткування підприємств харчування
	2	Устаткування підприємств харчування
	3	Основи нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності
	4	Англійська мова за професійним спрямуванням
	5	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	6	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	7	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	8	
Четвер	1	Устаткування підприємств харчування
	2	Устаткування підприємств харчування
	3	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	4	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства

	5	Організація виробництва та обслуговування
	6	Фізична культура
	7	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства
	8	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства