

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГБПОУ ИО БТТТ
 _____ М.Н. Староверова

Расписание учебных занятий 16675 Повар 3 семестр, 16472 Пекарь 1, 3 семестры, 26.09.2022 – 30.09.2022

Время	№ урока	Группа № 1ПеК-22	Преподаватель	Каб №	Группа № 2ПеК-21	Преподаватель	Каб №	Группа № 2П-21	Преподаватель	Каб №
09-20 11-00	1	ОП.05 Охрана труда	Бояркина А.А.	106	ОУД.02 Физическая культура	Кротов Д.О.	47	АУД.05 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Мымликова Н.М.	99
	2	ОП.05 Охрана труда	Бояркина А.А.	106	ОУД.02 Физическая культура	Кротов Д.О.	47	АУД.05 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Мымликова Н.М.	99
11-05 13-05	3	ОУД.02 Физическая культура	Кротов Д.О.	47	МДК.03.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий,	Черных А.Л.	108	АУД.02 Адаптивные информационные и коммуникативные технологии	Пермякова Е.Ю.	319
	4	ОУД.02 Физическая культура	Кротов Д.О.	47	МДК.03.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий,	Черных А.Л.	108	АУД.02 Адаптивные информационные и коммуникативные технологии	Пермякова Е.Ю.	319
13-25 15-05	5	МДК.01.01 Технологии производства дрожжей	Белякова О.А.	302	АУД.04 Коммуникативный практикум	Мымликова Н.М.	99	ОП.05 Охрана труда	Бояркина А.А.	108
	6	МДК.01.01 Технологии производства дрожжей	Белякова О.А.	302	АУД.04 Коммуникативный практикум	Мымликова Н.М.	99	ОП.05 Охрана труда	Бояркина А.А.	108
08-30 10-05	1	МДК.01.01 Технологии производства дрожжей	Белякова О.А.		МДК.03.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Черных А.Л.		АУД.03 Психология личности в профессиональной деятельности	Шварценбергер Н.В.	общ
	2	МДК.01.01 Технологии производства дрожжей	Белякова О.А.		МДК.03.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Черных А.Л.		АУД.03 Психология личности в профессиональной деятельности	Шварценбергер Н.В.	общ
10-15 11-50	3	МДК.01.01 Технологии производства дрожжей	Белякова О.А.	304	МДК.03.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Черных А.Л.		ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Климова Е.В.	02
	4	МДК.01.01 Технологии производства дрожжей	Белякова О.А.	304	МДК.03.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Черных А.Л.		ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Климова Е.В.	02
12-20 14-10	5	ОП.02 Основы товароведения производственных товаров	Зарубина Е.Н.	205	АУД.03 Психология личности в профессиональной деятельности	Шварценбергер Н.В.	99	ОУД.02 Физическая культура	Тимофеев А.А.	47
	6	ОП.02 Основы товароведения производственных товаров	Зарубина Е.Н.	205	АУД.03 Психология личности в профессиональной деятельности	Шварценбергер Н.В.	99	ОУД.02 Физическая культура	Тимофеев А.А.	47
08-30 10-05	1	МДК.01.02 Технологии приготовления теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Белякова О.А.	302	МДК.03.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Черных А.Л.		МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы ЛПР	Танкова Т.А.	118
	2	МДК.01.02 Технологии приготовления теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Белякова О.А.	302	МДК.03.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Черных А.Л.		МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы ЛПР	Танкова Т.А.	118
10-15 11-50	3	МДК.01.02 Технологии приготовления теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Белякова О.А.		МДК.03.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Черных А.Л.		МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы ЛПР	Танкова Т.А.	118

	4	МДК.01.02 Технологии приготовления теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Белякова О.А.		МДК.03.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Черных А.Л.		МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы ЛПП	Танкова Т.А.	118
12-20 14-10	5	ОП.03 Техническое оснащение организации рабочего места	Вериги О.А.	108	АУД.02 Адаптивные информационные и коммуникативные технологии	Пермякова Е.Ю.	319	ОУД.02 Физическая культура	Тимофеев А.А.	47
	6	ОП.03 Техническое оснащение организации рабочего места	Вериги О.А.	108	АУД.02 Адаптивные информационные и коммуникативные технологии	Пермякова Е.Ю.	319	ОУД.02 Физическая культура	Тимофеев А.А.	47
08-30 10-05	1	МДК.01.02 Технологии приготовления теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Белякова О.А.	108	МДК.03.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий, ЛПП	Черных А.Л.	112	МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы ЛПП	Танкова Т.А.	118 гар
	2	МДК.01.02 Технологии приготовления теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Белякова О.А.	108	МДК.03.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий, ЛПП	Черных А.Л.	112	МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы ЛПП	Танкова Т.А.	118 гар
10-15 11-50	3	МДК.01.02 Технологии приготовления теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Белякова О.А.	302	МДК.03.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий, ЛПП	Черных А.Л.	112	МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы ЛПП	Танкова Т.А.	118 гар
	4	МДК.01.02 Технологии приготовления теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Белякова О.А.	302	МДК.03.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий, ЛПП	Черных А.Л.	112	МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы ЛПП	Танкова Т.А.	118 гар
12-20 14-10	5	ОП.02 Основы товароведения производственных товаров	Зарубина Е.Н.	205	АУД.03 Психология личности в профессиональной деятельности	Шварценбергер Н.В.	общ	МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Танкова Т.А.	209
	6	ОП.02 Основы товароведения производственных товаров	Зарубина Е.Н.	205	АУД.03 Психология личности в профессиональной деятельности	Шварценбергер Н.В.	общ	МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Танкова Т.А.	209
08-30 10-05	1	ОП.03 Техническое оснащение организации рабочего места	Вериги О.А.	108	АУД.04 Коммуникативный практикум	Мымликова Н.М.	99	ОП.05 Охрана труда	Бояркина А.А.	302
	2	ОП.03 Техническое оснащение организации рабочего места	Вериги О.А.	108	АУД.04 Коммуникативный практикум	Мымликова Н.М.	99	ОП.05 Охрана труда	Бояркина А.А.	302
10-15 11-50	3	ОУД.02 Физическая культура	Кротов Д.О.	47	АУД.03 Психология личности в профессиональной деятельности	Шварценбергер Н.В.	общ	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Климова Е.В.	02
	4	ОУД.02 Физическая культура	Кротов Д.О.	47	АУД.03 Психология личности в профессиональной деятельности	Шварценбергер Н.В.	общ	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Климова Е.В.	02
12-20 14-10	5	ОП.05 Охрана труда	Бояркина А.А.	108	ОУД.02 Физическая культура	Кротов Д.О.	47	АУД.04 Коммуникативный практикум	Мымликова Н.М.	99
	6	ОП.05 Охрана труда	Бояркина А.А.	108	ОУД.02 Физическая культура	Кротов Д.О.	47	АУД.04 Коммуникативный практикум	Мымликова Н.М.	99

Составила заместитель директора по УР

Т.А. Нижегородцева