

Расписание учебных занятий с 15.01.2018 по 21.01.2018 год

2017-2018 учебный год

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО "ДонТКиИВ"
_____ Р. Х. Бареева

№ группы	43.01.09 Повар, кондитер						19.01.17 Повар, кондитер					19.02.10 Технология продукции общественного питания							№ группы												
	I курс						II курс					I курс		II курс		III курс		IV курс													
	10 (н)	1	7	11 (н)	12 (н)	18	14 (н)	15	16	17	20	21	22	24	25	4 (н)	5	2 (н)		3											
Понедельник 15.01.2018	1 пара	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места Антонова ЕМ 38	УП.01 Макарона Л.А.	ОУД.07 Информатика Сизоненко СВ 31	ОУД.04 История ИА Кудрявцева 43	ОП.05 Основы калькуляции и учета ГП Корсун 41	ОУД.08 Физика ВИ Негодаев 34	ПП.05 Жилкок Т.Ю.	ПП.05 Жилкок Т.Ю.	ПП.05 Головачева М.Д.	ПП.05 Околина Е.А.	ПП.05 Алавердян М.В.	МДК.07.01 Выполнение работ по рабочей профессии - повар лабораторное занятие № 16 Дроздова НВ 1 п/г	ОУД.02 Иностранный язык 1 п/г - 21, 2 п/г - 30	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для слоеной кулинарной продукции Шумякина МН 22	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для слоеной кулинарной продукции Баскакова ТВ 33		МДК.03.01 Технология приготовления слоеной горячей кулинарной продукции Гриньско ТВ 36	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга Сизоненко ТТ 32	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга Сизоненко ТТ 32	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга Сизоненко ТТ 32	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга Сизоненко ТТ 32	1 пара								
	2 пара	ОП.06 Охрана труда Антонова ЕМ 38		ОУД.08 Физика ВИ Негодаев 34	ОУД.01.02 Литература Якунина СЮ 39	ОУД.04 История ИА Кудрявцева 43	ОУД.07 Информатика Сизоненко СВ 31												ОУД.09 Химия Романович НВ 46	ОГСЭ.04 Физическая культура Калинкин АС с/з	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для слоеной кулинарной продукции Баскакова ТВ 33		МДК.03.01 Технология приготовления слоеной горячей кулинарной продукции Гриньско ТВ 36	ОП.06 Правовые основы профессионал ьной деятельности Макаренко СВ 40	ОП.06 Правовые основы профессионал ьной деятельности Макаренко СВ 40	ОП.06 Правовые основы профессионал ьной деятельности Макаренко СВ 40	ОП.06 Правовые основы профессионал ьной деятельности Макаренко СВ 40	2 пара			
	3 пара	ОП.02 Основы товароведения продовольствен ных товаров Романовская ОИ 32		ОУД.01.02 Литература Якунина СЮ 39	ОУД.08 Физика ВИ Негодаев 34	ОУД.07 Информатика Сизоненко СВ 31	ОУД.04 История ИА Кудрявцева 43												ОУД.02 Иностранный язык 1 п/г - 21, 2 п/г - 30	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для слоеной кулинарной продукции Шумякина МН 22	ОГСЭ.04 Физическая культура Калинкин АС с/з	МДК.03.01 Технология приготовления слоеной горячей кулинарной продукции Гриньско ТВ 36	МДК.03.01 Технология приготовления слоеной горячей кулинарной продукции Гриньско ТВ 36	ОП.06 Правовые основы профессионал ьной деятельности Макаренко СВ 40	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья Антонова ЕМ 38	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья Антонова ЕМ 38	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья Антонова ЕМ 38	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья Антонова ЕМ 38	3 пара		
	4 пара																			МДК.07.01 Выполнение работ по рабочей профессии - повар лабораторное занятие № 16 Дроздова НВ 2 п/г			МДК.03.01 Технология приготовления слоеной горячей кулинарной продукции Баскакова ТВ 33		ОГСЭ.03 Иностранный язык 1 п/г -21, 2 п/г 30	ОП.06 Правовые основы профессионал ьной деятельности Макаренко СВ 40	ОП.06 Правовые основы профессионал ьной деятельности Макаренко СВ 40	ОП.06 Правовые основы профессионал ьной деятельности Макаренко СВ 40	ОП.06 Правовые основы профессионал ьной деятельности Макаренко СВ 40	4 пара	
	5 пара																							МДК.03.01 Технология приготовления слоеной горячей кулинарной продукции Баскакова ТВ 33		ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья Антонова ЕМ 39	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья Антонова ЕМ 39	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья Антонова ЕМ 39	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья Антонова ЕМ 39	5 пара	
	6 пара																							МДК.03.01 Технология приготовления слоеной горячей кулинарной продукции Баскакова ТВ 33							6 пара
	7 пара																														
																										Понедельник 15.01.2018					

Вторник 16.01.2018	1 пара	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Макарова ЛА 32	ОУД.01.02 Литература Якунина СЮ 39	УП.01 Ревенко Е.М.	ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия ГП Корсуи 41	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Головачева МД 38	ОУД.08 Физика ВИ Негодаев 34	ПП.05 Жилпек Т.Ю.	ПП.05 Жилпек Т.Ю.	ПП.05 Головачева М.Д.	ПП.05 Околина Е.А.	ПП.05 Алавердян М.В.	ОУД.02 Иностранный язык 1 п/г- 21, 2 п/г- 30	МДК.07.01 Выполнение работ по рабочей профессии - повар лабораторное занятие № 16 Зинченко ВА 1 п/г	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Пумилкина МН 22	ОГСЭ.04 Физическая культура Калинин АС с/з	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Баскакова ТВ 33	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Баскакова ТВ 36	1 пара					
	2 пара	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Макарова ЛА 32	ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия ГП Корсуи 41		ОУД.07 Информатика Сизоенко СВ 31	ОУД.08 Физика ВИ Негодаев 34	ОУД.05 Физическая культура Калинин АС с/з						ОУД.09 Химия Романович НВ 46				ОГСЭ.03 Иностранный язык 1 п/г 21, 2 п/г -30	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Баскакова ТВ 33	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Баскакова ТВ 36	2 пара				
	3 пара	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности 1 п/г- 21, 2 п/г- 30	ОУД.07 Информатика Сизоенко СВ 31		ОУД.08 Физика ВИ Негодаев 34	ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия ГП Корсуи 41	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 38						ОУД.04 История Кудрявцева ИА 43				ОУД.05 Физическая культура Калинин АС	ЕН.03 Химия Романович НВ 46	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Баскакова ТВ 33	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Гриненко ПВ 36	3 пара			
	4 пара																		МДК.07.01 Выполнение работ по рабочей профессии - повар лабораторное занятие № 16 Зинченко ВА 2 п/г	ЕН.01 Математика Корсуи ГП 41	ЕН.03 Химия Романович НВ 46	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Баскакова ТВ 33	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Консулт, Гриненко 36	4 пара
	5 пара																				ЕН.01 Математика Корсуи ГП 41	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Баскакова ТВ 33		5 пара
	6 пара																					МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Баскакова ТВ 33		6 пара
	7 пара																							7 пара
Вторник 16.01.2018																								

Среда 17.01.2018	1 пара		ОУД.08 Физика ВИ Негодаев 34	ОУД.07 Информатика Сизоненко СВ 31	УП.01 Околина Е.А.	ОУД.05 Физическая культура Калинкин АС с/з	ОУД.03 Математика: алгебра и начала математическ ого анализа; геометрия ГП Корсун 41	ПП.05 Жилок Т.Ю.	ПП.05 Жилок Т.Ю.	ПП.05 Головачева М.Д.	ПП.05 Околина Е.А.	ПП.05 Алавердян М.В.	ОУД.11 Биология Симонок РИ 46	ОУД.04 История Кудрявцева ИА 43	ОУД.03 Иностраный язык 1 п/г- 21, 2 п/г- 30	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Баскакова ТВ 33	УП.03 Дивлетгильде ева ТВ	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Гриненко ПВ 36	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга Сизоненко ТТ 32	1 пара										
	2 пара	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Макарова ЛА 35	ОУД.04 История ИА Кудрявцева 43	ОУД.03 Математика: алгебра и начала математическ ого анализа; геометрия ГП Корсун 41		МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Головачева МД 38	ОУД.05 Физическая культура Калинкин АС с/з						ПП.05 Жилок Т.Ю.	ПП.05 Жилок Т.Ю.	ПП.05 Головачева М.Д.	ПП.05 Околина Е.А.		ПП.05 Алавердян М.В.	ОУД.08 Физика ВИ Негодаев 34	ОУД.11 Биология Симонок РИ 46	ЕН.03 Химия Романович НВ 46	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Баскакова ТВ 33	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Гриненко ПВ 36	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга Сизоненко ТТ 32	ОП.06 Правовые основы профессионал ьной деятельности Макаренко СВ 40	2 пара				
	3 пара	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 35	ОУД.07 Информатика Сизоненко СВ 31	ОУД.04 История ИА Кудрявцева 43		ОУД.08 Физика ВИ Негодаев 34	ОП.05 Основы калькуляции и учета ГП Корсун 41													ОУД.05 Физическая культура Калинкин АС с/з	ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятель ности Дыничченко СВ 30	ЕН.03 Химия Романович НВ 46	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Баскакова ТВ 33	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Гриненко ПВ 36	ОП.06 Правовые основы профессионал ьной деятельности Макаренко СВ 40	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга Сизоненко ТТ 32	3 пара			
	4 пара	ОП.09 Физическая культура Калинкин АС с/з																								МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Лабораторные №9 1 п/г	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Лабораторные №9 1 п/г консулт. 36	4 пара		
	5 пара																												5 пара	
	6 пара																													6 пара
	7 пара																													7 пара
Среда 17.01.2018																														

Суббота 20.01.2018	1 пара	УП.02 Макарова Л.А.	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Макарова ЛА 36	ОУД.09 Химия РИ Симова 46	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Околоина ЕА 35	ОУД.07 Информатика Симова СВ 31	ОУД.01.02 Литература Якунина СЮ 39	ПП.05 Жилко Т.Ю.	ПП.05 Жилко Т.Ю.	ПП.05 Головачева М.Д.	ПП.05 Околоина Е.А.	ПП.05 Алавердян М.В.	ОУД.02 Иностранный язык 1 п/г- 21, 2 п/г- 30	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Шумилина МН 22	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Баскакова ТВ 33	ОГСС.04 Физическая культура Калинкин АС с/з	УП.03 Гриненко П.В.	УП.05 Гриненко П.В.	1 пара	Суббота 20.01.2018										
	2 пара		МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Макарова ЛА 36	ОУД.05 Физическая культура Калинкин АС с/з	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Околоина ЕА 35	ОУД.01.02 Литература Якунина СЮ 39	ОУД.09 Химия РИ Симова 46						ОУД.02 Иностранный язык 1 п/г- 21, 2 п/г- 30	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Шумилина МН 22	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Баскакова ТВ 33	ОП.08 Охрана труда Антонова ЕМ 38			2 пара											
	3 пара		МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Макарова ЛА 36	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Ревенко ЕМ 34	ОУД.05 Физическая культура Калинкин АС с/з	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Головачева МД 35	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Дюкстидельцева ТВ 38						ОУД.10 Общественная экономика и право) Макаренко СВ 40	ОУД.01 Русский язык и литература Якунина СЮ 39	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Шумилина МН 22	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Баскакова ТВ 33			ОГСС.03 Иностранный язык 1 п/г 21, 2 п/г -30		3 пара									
	4 пара																						ОУД.01 Русский язык и литература Якунина СЮ 39				МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Баскакова ТВ 33	4 пара		
	5 пара																											МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Баскакова ТВ 33	5 пара	
	6 пара																												МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Баскакова ТВ 33	6 пара
	7 пара																													7 пара
№ группы	I курс						II курс						III курс		IV курс		№ группы													
	10	1	7	11 (н)	12 (н)	18	14 (н)	15	16	17	20	21	22	24	25	4 (н)	5	2 (н)	3											