

Международный технологический колледж

весенний семестр 2018/2019 учебного года

Направление		19.01.04 (Пекарь)		
Начало занятий: 16.01.2019 г. Окончание занятий: 25.03.2019 г.				
Группа		18-ПК-1		
Дни	Время*	1 П.Гр. *	2 П.Гр.	
ПОНЕДЕЛЬНИК	10.30 – 12.05	Технологии упаковки и укладки готовой продукции аудитория 129 преподаватель Цыганова Т.Б.		
	12.55 – 14.30	Технологии разделки мучных кондитерских изделий аудитория 305 преподаватель Рубан Н.В.		
	14.45 – 16.20	С 1 по 3 неделю Технология оформления и декорирования кондитерских изделий аудитория 305 преподаватель Рубан Н.В.		
		4 неделя Технологии разделки мучных кондитерских изделий аудитория 305 преподаватель Рубан Н.В.		
		5 неделя 1 П.Гр. Технология оформления и декорирования кондитерских изделий аудитория 305 преподаватель Рубан Н.В.		
16.35 – 18.10	6 неделя 2 П.Гр. Технология оформления и декорирования кондитерских изделий аудитория 305 преподаватель Рубан Н.В.			
ВТОРНИК	8.30 - 10.05	Техническое оснащение и организация рабочего места аудитория 118 преподаватель Юдина Т.А.		
	10.30 – 12.05	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий аудитория 129 преподаватель Лабутина Н.В.		
	12.55 – 14.30	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий аудитория 129 преподаватель Лабутина Н.В.		
	14.45 – 16.20	Экономические и правовые основы производственной деятельности аудитория 404 преподаватель Коровин Ю.И.		
СРЕДА	8.30 - 10.05	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий аудитория 118 преподаватель Лабутина Н.В.	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий аудитория 305 преподаватель Рубан Н.В.	
	10.30 – 12.05	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий аудитория 118 преподаватель Лабутина Н.В.	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий аудитория 305 преподаватель Рубан Н.В.	
	12.55 – 14.30	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий аудитория 305 преподаватель Рубан Н.В.	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий аудитория 118 преподаватель Лабутина Н.В.	
	14.45 – 16.20	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий аудитория 305 преподаватель Рубан Н.В.	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий аудитория 118 преподаватель Лабутина Н.В.	
ЧЕТВЕРГ	8.30 - 10.05	Технологии разделки мучных кондитерских изделий аудитория 305 преподаватель Рубан Н.В.		
	10.30 – 12.05	По I неделе Технологии упаковки и укладки готовой продукции аудитория 129 преподаватель Цыганова Т.Б.	Технология оформления и декорирования кондитерских изделий аудитория 305 преподаватель Рубан Н.В.	
	12.55 – 14.30	Технология оформления и декорирования кондитерских изделий аудитория 305 преподаватель Рубан Н.В.		
	14.45 – 16.20	Технология оформления и декорирования кондитерских изделий аудитория 305 преподаватель Рубан Н.В.	По I неделе Технологии упаковки и укладки готовой продукции аудитория 129 преподаватель Цыганова Т.Б.	
	16.35 – 18.10	Технологии разделки мучных кондитерских изделий аудитория 305 преподаватель Рубан Н.В.		
ПЯТНИЦА	8.30 - 10.05	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий аудитория 305 преподаватель Рубан Н.В.		
	10.30 – 12.05	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий аудитория 305 преподаватель Рубан Н.В.		
	12.55 – 14.30	С 1 по 4 неделю Экономические и правовые основы производственной деятельности аудитория 404 преподаватель Коровин Ю.И. С 5 по 10 неделю Безопасность жизнедеятельности аудитория 404 преподаватель Зинькович Е.С.		
	14.45 – 16.20	Физическая культура аудитория 350 (спортивный зал) преподаватель А.С. Попов		

Условные обозначения: П.Гр. – подгруппа (часть учебной группы)

*Пара составляет два учебных занятия продолжительностью по 45 минут. Между указанными занятиями устанавливается перерыв 5 минут.

Проректор по УВР

И.о. начальника УМУ

И.о. зам. директора по УВР МТК МГУПП

З.В. Макаровская

Д.Н. Тимофеев

Г.И. Коробкова