

**Расписание занятий студентов группы ТП-15
специальность "Технология продукции общественного питания"
1 семестр 2014-2015 учебного года**

День недели	Пара		Дисциплина		Ауд.	День недели	Дисциплина		Ауд.	
	№	№	Преподаватель				Преподаватель			
	№	№	1	2			1	2		
ПОНЕДЕЛЬНИК 20 октября	1	1	Физическая культура			ПОНЕДЕЛЬНИК				
		2								
	2	3								Физическая культура(П)
		4								
	3	5								Физическая культура(П)
		6								
	4	7								Физическая культура(П)
		8								
5	9									
	10									
6	11									
	12									
ВТОРНИК 21 октября	1	1	Физическая культура (з)			ВТОРНИК 8 октября				
		2								
	2	3								История
		4								
	3	5								История(П)
		6								
	4	7								История(П)
		8								
5	9									
	10									
6	11									
	12									
СРЕДА 22 октября	1	1	История			СРЕДА				
		2								
	2	3								Иностранный язык
		4								
	3	5								Иностранный язык (П)
		6								
	4	7								Иностранный язык (П)
		8								
5	9	История								
	10									
6	11									
	12									
ЧЕТВЕРГ 23 октября	1	1	Иностранный язык (П)			ЧЕТВЕРГ				
		2								
	2	3								Иностранный язык (З)
		4								
	3	5								Математика
		6								
	4	7								Математика (П)
		8								
5	9									
	10									
6	11									
	12									
24 октября	1	1	Математика (П)			ПЯТА				
		2								
	2	3								Математика (З)
		4								
	3	5								Математика (З)
		6								

Пятница 2	4	7	логические основы природопользования	ПЯТ		
	8					
	5	9				
	10					
	6	11				
	12					
СУББОТА 25 октября	1	1	логические основы природопользования	СУББОТА 26 октября		
	2	2				
	3	3				
	4	4				
	5	5				
	6	6				
	4	7				
	8				Химия	
	5	9				
	10					
	6	11				
		12				

День недели	Пара	Урок	Дисциплина		Ауд.	День недели	Дисциплина		Ауд.
			Преподаватель				Преподаватель		
	№	№	1	2			1	2	
ПОНЕДЕЛЬНИК 2 февраля	1	1	Микробиология, санитария и гигиена			ПОНЕДЕЛЬНИК 9 февраля	Химия (П)		
		2					Химия (П)		
	2	3	Химия				Химия (П)		
		4							
	3	5	Химия				Химия (П)		
		6							
	4	7	Химия (П)				Организация хранения и контроль запасов сырья (К)		
		8							
	5	9							
	10								
	6	11							
	12								
ВТОРНИК 3 февраля	1	1	Микробиология, санитария и гигиена (П)			ВТОРНИК 10 февраля	Охрана труда(П)		
		2					Охрана труда(П)		
	2	3	Микробиология, санитария и гигиена				Охрана труда		
		4							
	3	5	Микробиология, санитария и гигиена (П)				Организация хранения и контроль запасов сырья (К)		
		6							
	4	7	Микробиология, санитария и гигиена (П)						
		8							
	5	9							
	10								
	6	11							
	12								
СРЕДА 4 февраля	1	1	Химия (П)			СРЕДА 11 февраля	Организация хранения и контроль запасов сырья (Э)		
		2					Безопасность жизнедеятельности		
	2	3	Химия (П)				Безопасность жизнедеятельности(П)		
		4					Организация обслуживания на предприятии общественного питания		
	3	5	Химия (П)						
		6							
	4	7	Организация обслуживания на предприятии общественного питания						
		8							
	5	9							
	10								
	6	11							
	12								
1	1		Физиология питания				Химия (Э)		

	Пар	Уро	Дисциплина	Ауд.	День недели	Дисциплина	Ауд.		
								Преподаватель	Преподаватель
		№	№	1	2	1	2		
ЧЕТВЕРГ 5 февраля	2	2	Физиология питания		ЧЕТВЕРГ 12 февраля		Безопасность жизнедеятельности (П)		
		3	Физиология питания(П)						
	3	4	Физиология питания(П)					Охрана труда (К)	
		5	Физиология питания(П)						
	4	7	Организация хранения и контроль запасов сырья					Безопасность жизнедеятельности(П)	
		8							
	5	9							
		10							
	6	11							
		12							
	ПЯТНИЦА 6 февраля	1	1	Физиология питания			ПЯТНИЦА 13 февраля		Безопасность жизнедеятельности (З)
			2	Физиология питания					
2		3	Организация хранения и контроль запасов сырья					Охрана труда (К)	
		4							
3		5	Организация хранения и контроль запасов сырья (П)					Охрана труда (К)	
		6							
4		7	Организация обслуживания на предприятии общественного питания					Организация обслуживания на предприятии общественного питания(П)	
		8							
5		9						Организация обслуживания на предприятии общественного питания(П)	
		10							
6		11							
		12							
СУББОТА 7 февраля	1	1	Организация хранения и контроль запасов сырья (П)		СУББОТА 14 февраля		Охрана труда (Э)		
		2							
	2	3	Организация хранения и контроль запасов сырья (К))					Организация обслуживания на предприятии общественного питания(П)	
		4							
	3	5	Охрана труда					Организация обслуживания на предприятии общественного питания (П)	
		6							
	4	7	Организация обслуживания на предприятии общественного питания						
		8							
	5	9							
		10							
	6	11							
		12							

День недели	Пар	Уро	Дисциплина	Ауд.	День недели	Дисциплина	Ауд.	
								Преподаватель
		№	№	1	2	1	2	
ПОНЕДЕЛЬНИК 1 июня	1	1	Организация обслуживания на предприятии общественного питания		ПОНЕДЕЛЬНИК			
		2						
	2	3	Организация обслуживания на предприятии общественного питания					
		4						
	3	5	Организация обслуживания на предприятии общественного питания					
		6						
	4	7						
		8						
	5	9						
		10						
	6	11						
		12						
июня	1	1	Организация обслуживания на предприятии общественного питания(Э)		СК			
		2						
	2	3	Технология приготовления полуфабрикатов					
		4						
	3	5	Технология приготовления полуфабрикатов					
		6						

ВТОРНИК 2	4	7		ВТОРНИ	
		8			
	5	9			
		10			
	6	11			
		12			
СРЕДА 3 июня	1	1	Технология приготовления полуфабрикатов	СРЕДА	
		2			
	2	3	Технология приготовления полуфабрикатов		
		4			
	3	5	Технология приготовления полуфабрикатов		
		6			
	4	7			
		8			
	5	9			
		10			
	6	11			
		12			
ЧЕТВЕРГ 4 июня	1	1	Технология приготовления полуфабрикатов	ЧЕТВЕРГ	
		2			
	2	3	Технология приготовления полуфабрикатов		
		4			
	3	5	Технология приготовления полуфабрикатов		
		6			
	4	7	Квалификационный экзамен (К)		
		8			
	5	9			
		10			
	6	11			
		12			
Пятница 5 июня	1	1	Технология приготовления полуфабрикатов	ПЯТНИЦА	
		2			
	2	3	Технология приготовления полуфабрикатов		
		4			
	3	5	Квалификационный экзамен (К)		
		6			
	4	7	МДК.01.Технология приготовления полуфабрикатов (Э)		
		8			
	5	9			
		10			
	6	11			
		12			
СУББОТА 6 июня	1	1	МДК .01 Экзамен	СУББОТА	
		2			
	2	3	1 подгруппа		
		4			
	3	5			
		6			
	4	7	МДК .01 Экзамен		
		8			
	5	9	2 подгруппа		
		10			
	6	11			
		12			