

Сессия с 23.10.2023
по 11.11.2023

УТВЕРЖДАЮ:



Директор ГАПОУ СО «ИПТ»

Т.А. Артемьева

«16»

10

2023

РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ

группы заочной формы обучения ТПОПз-508 по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

с 23 октября 2023 года по 11 ноября 2023 года

Дата	№ урока	Время	Наименование дисциплины	Ф.И.О. преподавателя	Кабинет
1	2	3	4	5	6
23 октября (Пн.)	1	12 ⁵⁰ – 13 ³⁰			
	2	13 ³⁵ – 14 ¹⁵			
	3	14 ²⁵ – 15 ⁰⁵			
	4	15 ¹⁰ – 15 ⁵⁰	ОП.13 Бухгалтерский учет	Порсина В.В.	306
	5	16 ⁰⁰ – 16 ⁴⁰	ОП.12 Тенденции общественного питания	Мельникова Е.В.	24
	6	16 ⁴⁵ – 17 ²⁵			
	7	17 ³⁵ – 18 ¹⁵	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	Мельникова Е.В.	24
	8	18 ²⁰ – 19 ⁰⁰			
24 октября (Вт.)	1	12 ³⁵ – 13 ²⁰			
	2	13 ²⁵ – 14 ¹⁰			
	3	14 ²⁰ – 15 ⁰⁵			
	4	15 ¹⁰ – 15 ⁵⁵	ОП.10 Основы профессиональной психологии	Долгих Е.Г.	37
	5	16 ⁰⁵ – 16 ⁵⁰	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Мельникова Е.В.	24
	6	16 ⁵⁵ – 17 ⁴⁰			
	7	17 ⁵⁰ – 18 ³⁵	МДК.06.01 Управление структурным поздравлением	Мельникова Е.В.	24
	8	18 ⁴⁰ – 19 ⁰⁵			
25 октября (Ср.)	1	12 ³⁵ – 13 ²⁰			
	2	13 ²⁵ – 14 ¹⁰			
	3	14 ²⁰ – 15 ⁰⁵			
	4	15 ¹⁰ – 15 ⁵⁵	ОП.13 Бухгалтерский учет	Порсина В.В.	306
	5	16 ⁰⁵ – 16 ⁵⁰	ОП.12 Тенденции общественного питания	Мельникова Е.В.	24
	6	16 ⁵⁵ – 17 ⁴⁰			
	7	17 ⁵⁰ – 18 ³⁵	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	Мельникова Е.В.	24
	8	18 ⁴⁰ – 19 ⁰⁵			
26 октября (Чт.)	1	12 ³⁵ – 13 ²⁰			
	2	13 ²⁵ – 14 ¹⁰			
	3	14 ²⁰ – 15 ⁰⁵			
	4	15 ¹⁰ – 15 ⁵⁵	ОП.10 Основы профессиональной психологии	Долгих Е.Г.	37
	5	16 ⁰⁵ – 16 ⁵⁰	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Мельникова Е.В.	24
	6	16 ⁵⁵ – 17 ⁴⁰			
	7	17 ⁵⁰ – 18 ³⁵	МДК.06.01 Управление структурным поздравлением	Мельникова Е.В.	24
	8	18 ⁴⁰ – 19 ⁰⁵			
27 октября (Пт.)	1	12 ³⁵ – 13 ²⁰			
	2	13 ²⁵ – 14 ¹⁰			
	3	14 ²⁰ – 15 ⁰⁵			
	4	15 ¹⁰ – 15 ⁵⁵	ОП.13 Бухгалтерский учет	Порсина В.В.	306
	5	16 ⁰⁵ – 16 ⁵⁰	ОП.12 Тенденции общественного питания	Мельникова Е.В.	24
	6	16 ⁵⁵ – 17 ⁴⁰			
	7	17 ⁵⁰ – 18 ³⁵	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	Мельникова Е.В.	24
	8	18 ⁴⁰ – 19 ⁰⁵			

1	2	3	4	5	6
28 октября (Сб.)	ВЫХОДНОЙ				
29 октября (Вс.)	ВЫХОДНОЙ				
30 октября (Пн.)	1	12 ⁵⁰ – 13 ³⁰			
	2	13 ³⁵ – 14 ¹⁵			
	3	14 ²⁵ – 15 ⁰⁵	ОП.13 Бухгалтерский учет (дифференцированный зачет)	Порсина В.В.	306
	4	15 ¹⁰ – 15 ⁵⁰			
	5	16 ⁰⁰ – 16 ⁴⁰	ОП.12 Тенденции общественного питания	Мельникова Е.В.	24
	6	16 ⁴⁵ – 17 ²⁵			
	7	17 ³⁵ – 18 ¹⁵	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	Мельникова Е.В.	24
	8	18 ²⁰ – 19 ⁰⁰			
31 октября (Вт.)	1	12 ³⁵ – 13 ²⁰			
	2	13 ²⁵ – 14 ¹⁰			
	3	14 ²⁰ – 15 ⁰⁵	ОП.10 Основы профессиональной психологии	Долгих Е.Г.	37
	4	15 ¹⁰ – 15 ⁵⁵			
	5	16 ⁰⁵ – 16 ⁵⁰	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Мельникова Е.В.	24
	6	16 ⁵⁵ – 17 ⁴⁰			
	7	17 ⁵⁰ – 18 ³⁵	МДК.08.01 Технология приготовления сложных блюд итальянской кухни	Мельникова Е.В.	24
	8	18 ⁴⁰ – 19 ⁰⁵			
01 ноября (Ср.)	1	12 ³⁵ – 13 ²⁰			
	2	13 ²⁵ – 14 ¹⁰			
	3	14 ²⁰ – 15 ⁰⁵	ОП.12 Тенденции общественного питания	Мельникова Е.В.	24
	4	15 ¹⁰ – 15 ⁵⁵			
	5	16 ⁰⁵ – 16 ⁵⁰	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Мельникова Е.В.	24
	6	16 ⁵⁵ – 17 ⁴⁰			
	7	17 ⁵⁰ – 18 ³⁵	МДК.08.01 Технология приготовления сложных блюд итальянской кухни	Мельникова Е.В.	24
	8	18 ⁴⁰ – 19 ⁰⁵			
02 ноября (Чт.)	1	12 ³⁵ – 13 ²⁰			
	2	13 ²⁵ – 14 ¹⁰			
	3	14 ²⁰ – 15 ⁰⁵	ОП.10 Основы профессиональной психологии	Долгих Е.Г.	37
	4	15 ¹⁰ – 15 ⁵⁵			
	5	16 ⁰⁵ – 16 ⁵⁰	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Мельникова Е.В.	24
	6	16 ⁵⁵ – 17 ⁴⁰			
	7	17 ⁵⁰ – 18 ³⁵	ОП.12 Тенденции общественного питания (зачет)	Мельникова Е.В.	24
	8	18 ⁴⁰ – 19 ⁰⁵			
03 ноября (Пт.)	1	12 ³⁵ – 13 ²⁰			
	2	13 ²⁵ – 14 ¹⁰			
	3	14 ²⁰ – 15 ⁰⁵	ОП.10 Основы профессиональной психологии	Долгих Е.Г.	37
	4	15 ¹⁰ – 15 ⁵⁵			
	5	16 ⁰⁵ – 16 ⁵⁰	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Мельникова Е.В.	24
	6	16 ⁵⁵ – 17 ⁴⁰			
	7	17 ⁵⁰ – 18 ³⁵	МДК.08.01 Технология приготовления сложных блюд итальянской кухни	Мельникова Е.В.	24
	8	18 ⁴⁰ – 19 ⁰⁵			
04 ноября (Сб.)	ВЫХОДНОЙ				
05 ноября (Вс.)	ВЫХОДНОЙ				
06 ноября (Пн.)	1	12 ⁵⁰ – 13 ³⁰			
	2	13 ³⁵ – 14 ¹⁵			
	3	14 ²⁵ – 15 ⁰⁵	ОП.10 Основы профессиональной психологии (зачет)	Долгих Е.Г.	37
	4	15 ¹⁰ – 15 ⁵⁰			
	5	16 ⁰⁰ – 16 ⁴⁰	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Мельникова Е.В.	24
	6	16 ⁴⁵ – 17 ²⁵			
	7	17 ³⁵ – 18 ¹⁵	МДК.08.01 Технология приготовления сложных блюд итальянской кухни	Мельникова Е.В.	24
	8	18 ²⁰ – 19 ⁰⁰			

1	2	3	4	5	6
07 ноября (Вт.)	1	12 ³⁵ – 13 ²⁰			
	2	13 ²⁵ – 14 ¹⁰			
	3	14 ²⁰ – 15 ⁰⁵	ОП.15 Основы финансовой грамотности	Балакина Е.Л.	302
	4	15 ¹⁰ – 15 ⁵⁵	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Мельникова Е.В.	24
	5	16 ⁰⁵ – 16 ⁴⁰	МДК.06.01 Управление структурным подразделением	Мельникова Е.В.	24
	6	16 ³⁵ – 17 ⁴⁰			
	7	17 ⁵⁰ – 18 ³⁵			
	8	18 ⁴⁰ – 19 ⁰⁵			
08 ноября (Ср.)	1	12 ³⁵ – 13 ²⁰			
	2	13 ²⁵ – 14 ¹⁰			
	3	14 ²⁰ – 15 ⁰⁵	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Порсина В.В.	306
	4	15 ¹⁰ – 15 ⁵⁵	МДК.08.02 Технология приготовления сложных блюд немецкой кухни	Мельникова Е.В.	24
	5	16 ⁰⁵ – 16 ⁵⁰	МДК.08.03 Технология приготовления сложных блюд арабской кухни	Мельникова Е.В.	24
	6	16 ³⁵ – 17 ⁴⁰			
	7	17 ⁵⁰ – 18 ³⁵			
	8	18 ⁴⁰ – 19 ⁰⁵			
09 ноября (Чт.)	1	12 ³⁵ – 13 ²⁰			
	2	13 ²⁵ – 14 ¹⁰			
	3	14 ²⁰ – 15 ⁰⁵	МДК.06.01 Управление структурным подразделением	Мельникова Е.В.	24
	4	15 ¹⁰ – 15 ⁵⁵	МДК.08.02 Технология приготовления сложных блюд немецкой кухни	Мельникова Е.В.	24
	5	16 ⁰⁵ – 16 ⁵⁰	МДК.08.03 Технология приготовления сложных блюд арабской кухни	Мельникова Е.В.	24
	6	16 ³⁵ – 17 ⁴⁰			
	7	17 ⁵⁰ – 18 ³⁵			
	8	18 ⁴⁰ – 19 ⁰⁵			
10 ноября (Пт.)	1	12 ³⁵ – 13 ²⁰	ЭКЗАМЕН по дисциплине МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов с 14.20 часов	Преподаватель: Мельникова Е.В. Ассистент Васькова С.Н.	24
	2	13 ²⁵ – 14 ¹⁰			
	3	14 ²⁰ – 15 ⁰⁵			
	4	15 ¹⁰ – 15 ⁵⁵			
	5	16 ⁰⁵ – 16 ⁵⁰			
	6	16 ³⁵ – 17 ⁴⁰			
	7	17 ⁵⁰ – 18 ³⁵			
	8	18 ⁴⁰ – 19 ⁰⁵			
11 ноября (Сб.)			ВЫХОДНОЙ		