

Сессия с 04.03.2024  
по 23.03.2024



## РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ

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

с 04 марта 2024 года по 23 марта 2024 года

Дата	№ урока	Время	Наименование дисциплины	Ф.И.О. преподавателя	Кабинет
1	2	3	4	5	6
04 марта (Пн.)	1	12 <sup>50</sup> – 13 <sup>30</sup>	ОП.15 Основы финансовой грамотности	Балакина Е.Л.	302
	2	13 <sup>35</sup> – 14 <sup>15</sup>			
	3	14 <sup>25</sup> – 15 <sup>05</sup>	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Порсина В.В.	306
	4	15 <sup>10</sup> – 15 <sup>50</sup>			
	5	16 <sup>00</sup> – 16 <sup>40</sup>	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	Мельникова Е.В.	24
	6	16 <sup>45</sup> – 17 <sup>25</sup>			
	7	17 <sup>35</sup> – 18 <sup>15</sup>	МДК.06.01 Управление структурным поздравлением	Мельникова Е.В.	24
	8	18 <sup>20</sup> – 19 <sup>00</sup>			
05 марта (Вт.)	1	12 <sup>35</sup> – 13 <sup>20</sup>	ОП.15 Основы финансовой грамотности	Балакина Е.Л.	302
	2	13 <sup>25</sup> – 14 <sup>10</sup>			
	3	14 <sup>20</sup> – 15 <sup>05</sup>	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Порсина В.В.	306
	4	15 <sup>10</sup> – 15 <sup>55</sup>			
	5	16 <sup>05</sup> – 16 <sup>50</sup>	МДК.06.01 Управление структурным поздравлением	Мельникова Е.В.	24
	6	16 <sup>55</sup> – 17 <sup>40</sup>			
	7	17 <sup>50</sup> – 18 <sup>35</sup>	МДК.08.01 Технология приготовления сложных блюд итальянской кухни	Мельникова Е.В.	24
	8	18 <sup>40</sup> – 19 <sup>05</sup>			
06 марта (Ср.)	1	12 <sup>35</sup> – 13 <sup>20</sup>	ОП.15 Основы финансовой грамотности	Балакина Е.Л.	302
	2	13 <sup>25</sup> – 14 <sup>10</sup>			
	3	14 <sup>20</sup> – 15 <sup>05</sup>	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Порсина В.В.	306
	4	15 <sup>10</sup> – 15 <sup>55</sup>			
	5	16 <sup>05</sup> – 16 <sup>50</sup>	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	Мельникова Е.В.	24
	6	16 <sup>55</sup> – 17 <sup>40</sup>			
	7	17 <sup>50</sup> – 18 <sup>35</sup>	МДК.06.01 Управление структурным поздравлением	Мельникова Е.В.	24
	8	18 <sup>40</sup> – 19 <sup>05</sup>			
07 марта (Чт.)	1	12 <sup>50</sup> – 13 <sup>30</sup>	ОП.15 Основы финансовой грамотности	Балакина Е.Л.	302
	2	13 <sup>35</sup> – 14 <sup>15</sup>			
	3	14 <sup>25</sup> – 15 <sup>05</sup>	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Порсина В.В.	306
	4	15 <sup>10</sup> – 15 <sup>50</sup>			
	5	16 <sup>00</sup> – 16 <sup>40</sup>	МДК.06.01 Управление структурным поздравлением	Мельникова Е.В.	24
	6	16 <sup>45</sup> – 17 <sup>25</sup>			
	7	17 <sup>35</sup> – 18 <sup>15</sup>	МДК.08.02 Технология приготовления сложных блюд немецкой кухни	Мельникова Е.В.	24
	8	18 <sup>20</sup> – 19 <sup>00</sup>			
08 марта (Пт.)	<b>ВЫХОДНОЙ</b>				
09 марта (Сб.)	<b>ВЫХОДНОЙ</b>				

1	2	3	4	5	6	
10 марта (Вс.)	1	12 <sup>35</sup> – 13 <sup>20</sup>	УП.04 Учебная практика/ПП.04 Производственная практика (ДЗ комплексный)	Васькова С.Н.		
	2	13 <sup>25</sup> – 14 <sup>10</sup>				
	3	14 <sup>20</sup> – 15 <sup>05</sup>	УП.05 Учебная практика/ПП.05 Производственная практика (ДЗ комплексный)	Васькова С.Н.		
	4	15 <sup>10</sup> – 15 <sup>55</sup>				
	5	16 <sup>05</sup> – 16 <sup>50</sup>	УП.06 Учебная практика (дифференцированный зачет)	Васькова С.Н.		
	6	16 <sup>55</sup> – 17 <sup>40</sup>				
	7	17 <sup>50</sup> – 18 <sup>35</sup>	УП.08 Учебная практика/ПП.08 Производственная практика (ДЗ комплексный)	Васькова С.Н.		
	8	18 <sup>40</sup> – 19 <sup>05</sup>				
11 марта (Пн.)	1	12 <sup>50</sup> – 13 <sup>30</sup>	ОП.15 Основы финансовой грамотности	Балакина Е.Л.	302	
	2	13 <sup>35</sup> – 14 <sup>15</sup>				
	3	14 <sup>25</sup> – 15 <sup>05</sup>	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Порсина В.В.	306	
	4	15 <sup>10</sup> – 15 <sup>50</sup>				
	5	16 <sup>00</sup> – 16 <sup>40</sup>	МДК.06.01 Управление структурным поздравлением (дифференцированный зачет)	Мельникова Е.В.	24	
	6	16 <sup>45</sup> – 17 <sup>25</sup>				
	7	17 <sup>35</sup> – 18 <sup>15</sup>	МДК.08.02 Технология приготовления сложных блюд немецкой кухни	Мельникова Е.В.	24	
	8	18 <sup>20</sup> – 19 <sup>00</sup>				
12 марта (Вт.)	1	12 <sup>35</sup> – 13 <sup>20</sup>	ОП.15 Основы финансовой грамотности	Балакина Е.Л.	302	
	2	13 <sup>25</sup> – 14 <sup>10</sup>				
	3	14 <sup>20</sup> – 15 <sup>05</sup>	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Порсина В.В.	306	
	4	15 <sup>10</sup> – 15 <sup>55</sup>				
	5	16 <sup>05</sup> – 16 <sup>50</sup>	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	Мельникова Е.В.	24	
	6	16 <sup>55</sup> – 17 <sup>40</sup>				
	7	17 <sup>50</sup> – 18 <sup>35</sup>	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских (защита курсовой работы)	Мельникова Е.В.	24	
	8	18 <sup>40</sup> – 19 <sup>05</sup>				
13 марта (Ср.)	1	12 <sup>35</sup> – 13 <sup>20</sup>	ОП.15 Основы финансовой грамотности	Балакина Е.Л.	302	
	2	13 <sup>25</sup> – 14 <sup>10</sup>				
	3	14 <sup>20</sup> – 15 <sup>05</sup>	ОП.15 Основы финансовой грамотности (Зачет)	Балакина Е.Л.	302	
	4	15 <sup>10</sup> – 15 <sup>55</sup>				
	5	16 <sup>05</sup> – 16 <sup>50</sup>	МДК.08.01 Технология приготовления сложных блюд итальянской кухни	Мельникова Е.В.	24	
	6	16 <sup>55</sup> – 17 <sup>40</sup>				
	7	17 <sup>50</sup> – 18 <sup>35</sup>	МДК.08.03 Технология приготовления сложных блюд арабской кухни	Мельникова Е.В.	24	
	8	18 <sup>40</sup> – 19 <sup>05</sup>				
14 марта (Чт.)	1	12 <sup>50</sup> – 13 <sup>30</sup>	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Порсина В.В.	306	
	2	13 <sup>35</sup> – 14 <sup>15</sup>				
	3	14 <sup>25</sup> – 15 <sup>05</sup>	МДК.08.01 Технология приготовления сложных блюд итальянской кухни	Мельникова Е.В.	24	
	4	15 <sup>10</sup> – 15 <sup>50</sup>				
	5	16 <sup>00</sup> – 16 <sup>40</sup>	МДК.08.02 Технология приготовления сложных блюд немецкой кухни	Мельникова Е.В.	24	
	6	16 <sup>45</sup> – 17 <sup>25</sup>				
	7	17 <sup>35</sup> – 18 <sup>15</sup>	МДК.08.03 Технология приготовления сложных блюд арабской кухни	Мельникова Е.В.	24	
	8	18 <sup>20</sup> – 19 <sup>00</sup>				
15 марта (Пт.)	1	12 <sup>35</sup> – 13 <sup>20</sup>	<b>ЭКЗАМЕН</b> по дисциплине МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских с 12.35 час	Преподаватель: Мельникова Е.В.	24	
	2	13 <sup>25</sup> – 14 <sup>10</sup>				
	3	14 <sup>20</sup> – 15 <sup>05</sup>				
	4	15 <sup>10</sup> – 15 <sup>55</sup>				
	5	16 <sup>05</sup> – 16 <sup>50</sup>				
	6	16 <sup>55</sup> – 17 <sup>40</sup>				
	7	17 <sup>50</sup> – 18 <sup>35</sup>				
	8	18 <sup>40</sup> – 19 <sup>05</sup>				
16 марта (Сб.)	1	8 <sup>30</sup> – 9 <sup>40</sup>	МДК.08.03 Технология приготовления сложных блюд арабской кухни	Мельникова Е.В.	24	
	2					
	3	9 <sup>50</sup> – 11 <sup>00</sup>	МДК.08.01 Технология приготовления сложных блюд итальянской кухни	ДЗ комплексный	Мельникова Е.В.	24
	4					
	5	11 <sup>10</sup> – 12 <sup>20</sup>	МДК.08.02 Технология приготовления сложных блюд немецкой кухни			
	6					
	7	12 <sup>30</sup> – 13 <sup>40</sup>	МДК.08.03 Технология приготовления сложных блюд арабской кухни			
	8					



1	2	3	4	5	6
17 марта (Вс.)	<b>ВЫХОДНОЙ</b>				
18 марта (Пн.)	1	10 <sup>45</sup> – 11 <sup>25</sup>	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Порсина В.В.	306
	2	11 <sup>30</sup> – 12 <sup>10</sup>			
	3	12 <sup>50</sup> – 13 <sup>30</sup>	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Порсина В.В.	306
	4	13 <sup>35</sup> – 14 <sup>15</sup>			
	5	14 <sup>25</sup> – 15 <sup>05</sup>	<b>ЭКЗАМЕН</b> по дисциплине <b>ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга</b> с 14.25 час.	Преподаватель: Порсина В.В.  Ассистент Балакина Е.Л.	306
	6	15 <sup>10</sup> – 15 <sup>50</sup>			
	7	16 <sup>00</sup> – 16 <sup>40</sup>			
	8	16 <sup>45</sup> – 17 <sup>25</sup>			
19 марта (Вт.)	1	12 <sup>35</sup> – 13 <sup>20</sup>	<b>ЭКЗАМЕН</b> по модулю <b>ПМ.04 «Организация процесса приго- товления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</b> с 12.35 час.	Преподаватель: Мельникова Е.В.  Ассистент: Дружинина С.А.	Учебная мастерская
	2	13 <sup>25</sup> – 14 <sup>10</sup>			
	3	14 <sup>20</sup> – 15 <sup>05</sup>			
	4	15 <sup>10</sup> – 15 <sup>55</sup>			
	5	16 <sup>05</sup> – 16 <sup>50</sup>			
	6	16 <sup>55</sup> – 17 <sup>40</sup>			
	7	17 <sup>50</sup> – 18 <sup>35</sup>			
	8	18 <sup>40</sup> – 19 <sup>05</sup>			
20 марта (Ср.)	1	12 <sup>35</sup> – 13 <sup>20</sup>	<b>ЭКЗАМЕН</b> по модулю <b>ПМ.05 «Организация процесса приго- товления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»</b> с 12.35 час	Преподаватель: Мельникова Е.В.  Ассистент: Дружинина С.А.	Учебная мастерская
	2	13 <sup>25</sup> – 14 <sup>10</sup>			
	3	14 <sup>20</sup> – 15 <sup>05</sup>			
	4	15 <sup>10</sup> – 15 <sup>55</sup>			
	5	16 <sup>05</sup> – 16 <sup>50</sup>			
	6	16 <sup>55</sup> – 17 <sup>40</sup>			
	7	17 <sup>50</sup> – 18 <sup>35</sup>			
	8	18 <sup>40</sup> – 19 <sup>05</sup>			
21 марта (Чт.)	1	12 <sup>50</sup> – 13 <sup>30</sup>	<b>ЭКЗАМЕН</b> по модулю <b>ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»</b> с 12.35 час	Преподаватель: Мельникова Е.В.  Ассистент: Дружинина С.А.	Учебная мастерская
	2	13 <sup>35</sup> – 14 <sup>15</sup>			
	3	14 <sup>25</sup> – 15 <sup>05</sup>			
	4	15 <sup>10</sup> – 15 <sup>50</sup>			
	5	16 <sup>00</sup> – 16 <sup>40</sup>			
	6	16 <sup>45</sup> – 17 <sup>25</sup>			
	7	17 <sup>35</sup> – 18 <sup>15</sup>			
	8	18 <sup>20</sup> – 19 <sup>00</sup>			
22 марта (Пт.)	1	12 <sup>35</sup> – 13 <sup>20</sup>	<b>ЭКЗАМЕН</b> по модулю <b>ПМ.08 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной продукции зарубежной кухни»</b> с 12.35 час	Преподаватель: Мельникова Е.В.  Ассистент: Дружинина С.А.	Учебная мастерская
	2	13 <sup>25</sup> – 14 <sup>10</sup>			
	3	14 <sup>20</sup> – 15 <sup>05</sup>			
	4	15 <sup>10</sup> – 15 <sup>55</sup>			
	5	16 <sup>05</sup> – 16 <sup>50</sup>			
	6	16 <sup>55</sup> – 17 <sup>40</sup>			
	7	17 <sup>50</sup> – 18 <sup>35</sup>			
	8	18 <sup>40</sup> – 19 <sup>05</sup>			
23 марта (Сб.)	<b>ВЫХОДНОЙ</b>				