


СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета


 Л.П. Якименко

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ «Белгородский техникум
промышленности и сферы услуг»

 Н.А. Меженская

РАСПИСАНИЕ

учебных занятий техникума на 1 полугодие 2017-2018 учебного года

10	Каб.	11	Каб.	1тх	Каб.	1пи	Каб.	3к	Каб.	2-к	Каб.
Химия	11	ОБЖ	7	Ин. язык	37	Выпол. работ	3	Осн. экономики	12	Произв. обучение	
Химия	11	ОБЖ	7	Ин. язык	37	Выпол. работ	3	Осн. экономики	12	Произв. обучение	
Литература	7	Химия	11	Обществознание	33	Ин. язык/ Ин. яз.	37/биб	Технология	38	Произв. обучение	
Литература	7	Химия	11	Обществознание	33	Ин. язык/ Ин. яз.	37/биб	Технология	38	Произв. обучение	
Физика	3	Обществознание	12	Химия	11	Физ. культура		Спец. рисунок	38	Произв. обучение	
Физика	3	Обществознание	12	Химия	11	Физ. культура		Спец. рисунок	38	Произв. обучение	
Математика	2	Осн. дел. культ.	7	Физика	33	Выпол. работ	3	История род. края	38		
Математика	2	Осн. дел. культ.	7	Физика	33	Выпол. работ	3	История род. края	38		
				Ин. язык	37						
				Ин. язык	37						
4-к		20		21		2тх		2пи		2тз	
К 12.20		История	36	Физ. культура		К 12.15		Право	26	Тех.хран семян/	4
		История	36	Физ. культура				Право	26	Тех.хран семян/	4
Осн. экономики	12	Экон. и прав. основы	12	БЖ	36	Экологич. основы	33	Инф. технологии	26	Физ. культура	
Осн. экономики	12	Экон. и прав. основы	12	БЖ	36	Экологич. основы	33	Инф. технологии	26	Физ. культура	
Кулинария	8	Русский язык и литер.	7	История род. края	36	Химия	11	Ин. язык	37	Тех. механика	4
Кулинария	8	Русский язык и литер.	7	История род. края	36	Химия	11	Ин. язык	37	Тех. механика	4
Кулинария	8	Тех. приг. супов	12	Обществознание	26	Тех. хранен.сырья	30	Физ. культура		Ин. язык	37
Кулинария	8	Тех. приг. супов	12	Обществознание	26	Тех. хранен.сырья	30	Физ. культура		Ин. язык	37
Физ. культура						Тех. хранен.сырья	30			/Тех.хран семян	4
Физ. культура						Тех. хранен.сырья	30			/Тех.хран семян	4
		30		31		3тх		3пи		4тх	
		Экзамен		Производ. практика		Тех.м/к изделий	30	К 10.15		К 10.15	
		по технологии	8	Производ. практика		Тех.м/к изделий	30				
		приготовления		Производ. практика		Автоматизация	4	Моделирование	3	Тех.пр.макар.издл	30
		хлебобулочных и		Производ. практика		Автоматизация	4	Моделирование	3	Тех.пр.макар.издл	30
		кондитерских изделий		Производ. практика		Инф. технологии	26	Тех. пастиж. раб.	2	Тех.пр.макар.издл	30
				Производ. практика		Инф. технологии	26	Тех. пастиж. раб.	2	Тех.пр.макар.издл	30
						Тех.м/к изделий	30	Физ. культура		Метрология	4
						Тех.м/к изделий	30	Физ. культура		Метрология	4
								Тех. пастиж. раб.	2	Метрология	7
								Тех. пастиж. раб.	2	Метрология	7

20.02.2018 г. Вторник