


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

21.09.2017г. Четверг	10	Каб.	11	Каб.	1тх	Каб.	1пи	Каб.	3к	Каб.	2-к	Каб.
	Биология	11	Физика	1	Физ. культура		Санитария и гиг.	2	К 10.15		Прав. культура	36
	Биология	11	Физика	1	Физ. культура		Санитария и гиг.	2			Прав. культура	36
	Физ. культура		Биология	11	Физика	1	Русский язык	7	Технология	38	Кулинария	12
	Физ. культура		Биология	11	Физика	1	Русский язык	7	Технология	38	Кулинария	12
	Осн. микробиол.	36	Физ. культура		Биология	11	Материаловедение	2	Оборудование	8	Кулинария	биб
	Осн. микробиол.	36	Физ. культура		Биология	11	Материаловедение	2	Оборудование	8	Кулинария	биб
					Выпол. работ по проф.	30	Обществознание	3	ОБЖ	12		
					Выпол. работ по проф.	30	Обществознание	3	ОБЖ	12		
	4-к		20		21		2тх		2пи		2тз	
	Произв.обучение		Ин. язык/	37	К 10.15		Информатика/	26	Русс.яз. и литерат.	7	К 10.15	
	Произв.обучение		Ин. язык/	37			Информатика/	26	Русс.яз. и литерат.	7		
	Произв.обучение		История	36	Ин. язык/	37	Тех. механика	4	История ИЗО	2	Информатика/	26
Произв.обучение		История	36	Ин. язык/	37	Тех. механика	4	История ИЗО	2	Информатика/	26	
Произв.обучение		Физика	1	Обществознание	3	Русс.яз. и литерат.	7	Экономика	12	Тех. механика	4	
Произв.обучение		Физика	1	Обществознание	3	Русс.яз. и литерат.	7	Экономика	12	Тех. механика	4	
		/Ин. язык	37	Физ. культура		/Информатика	26			Русс.яз. и литер.	7	
		/Ин. язык	37	Физ. культура		/Информатика	26			Русс.яз. и литер.	7	
				/Ин. язык	37					/Информатика	26	
				/Ин. язык	37					/Информатика	26	
		30		31		3тх		3пи		4тх		
				К 14.00		К 12.00		К 12.00		Тех.сахар.изд./	30	
		9.00								Тех.сахар.изд./	30	
				Тех.выпекания хлеба	33	Тех.произ.хлеба	30	Ин. язык	37	Тех.сахар.изд./	30	
		Экзамен		Тех.выпекания хлеба	33	Тех.произ.хлеба	30	Ин. язык	37	Тех.сахар.изд./	30	
		по технологии		Тех.выпекания хлеба	33	Тех.произ.хлеба	4	Основы философ.	36	Метролог. и станд.	26	
		обработки сырья и	33	Тех.выпекания хлеба	33	Тех.произ.хлеба	4	Основы философ.	36	Метролог. и станд.	26	
		и приготовление		Тех.выпекания хлеба	33	Физ. культура		Физ. культура		/Тех.сахар.изд.	30	
		люди из мяса		Тех.выпекания хлеба	33	Физ. культура		Физ. культура		/Тех.сахар.изд.	30	
										/Тех.сахар.изд.	30	
										/Тех.сахар.изд.	30	