

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ИО БТТТ
М.Н. Староверова

Расписание учебных занятий 16675 Повар, 16472 Пекарь 1, 3 семестры 2026 – 2027 учебный год
неделя 07.09.2026 – 11.09.2026 I, II курс

№ группы	Понедельник					Вторник				Среда			Четверг			Пятница		
	Вр	№ Ур	Название учебной дисциплины	Преподаватель	№ кб	Время	Название учебной дисциплины	Преподаватель	№ кб	Название учебной дисциплины	Преподаватель	№ кб	Название учебной дисциплины	Преподаватель	№ кб	Название учебной дисциплины	Преподаватель	№ кб
1ПеК-26	09-25 10-55	1	ОП.01 Основы микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Зарубина Е.Н.	205	08-30 10-00	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Веригο О.А.	108	ОП.01 Основы микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Зарубина Е.Н.	205	АУД.02 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	Пермякова Е.Ю.	319	АУД.01 Основы интеллектуального труда	Шварценбергер Н.В.	02
		2																
	11-05 13-05	3	ОП.05 Охрана труда	Бояркина А.А.	307	10-10 11-40	ОП.05 Охрана труда	Бояркина А.А.	108	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Веригο О.А.	307	ОП.01 Основы микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Зарубина Е.Н.	205	ОП.01 Основы микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Зарубина Е.Н.	307
		4																
	13-20 14-50	5	АУД.01 Основы интеллектуального труда	Шварценбергер Н.В.	02	12-10 13-55	ОУД.02 Физическая культура	Якушин В.В.	47	ОУД.02 Физическая культура	Якушин В.В.	47	АУД.03 Психология личности и профессиональное самоопределение	Шварценбергер Н.В.	02	ОУД.02 Физическая культура	Якушин В.В.	47
		6																
1П-26	09-25 10-55	1	МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	Зайцева Л.В.	302	08-30 10-00	МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	Зайцева Л.В.	307	МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	Зайцева Л.В.	304	МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	Зайцева Л.В.	99к	АУД.02 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	Пермякова Е.Ю.	319
		2																
	11-05 13-05	3	ОП.01 Основы микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Зарубина Е.Н.	205	10-10 11-40	МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	Зайцева Л.В.	307	ОП.01 Основы микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Зарубина Е.Н.	205	МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Бояркина А.А.	304	МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Бояркина А.А.	108
		4																
	13-20 14-50	5	МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Бояркина А.А.	99к	12-10 13-55	ОУД.02 Физическая культура	Чернова К.С.	47	МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Бояркина А.А.	418	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Веригο О.А.	108	ОУД.02 Физическая культура	Чернова К.С.	47
		6																
2ПеК-25	09-25 10-55	1	МДК.03.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Баранецкис О.Г.	304	08-30 10-00	АУД.04 Коммуникативный практикум	Мымликова Н.М.	05	ОУД.01 Основы безопасности и защита Родины	Александров Г.П.	412	МДК.03.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Баранецкис О.Г.	304	МДК.03.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Баранецкис О.Г.	304
		2																
	11-05 13-05	3	МДК.03.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Баранецкис О.Г.	304	10-10 11-40	АУД.03 Психология личности и профессиональное самоопределение	Шварценбергер Н.В.	02	АУД.03 Психология личности и профессиональное самоопределение	Шварценбергер Н.В.	02	МДК.03.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Баранецкис О.Г.	304	МДК.03.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Баранецкис О.Г.	304
		4																
	13-20 14-50	5	АУД.04 Коммуникативный практикум	Мымликова Н.М.	05	12-10 13-55	ОУД.02 Физическая культура	Якушин В.В.	47	АУД.02 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	Пермякова Е.Ю.	319	МДК.03.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Баранецкис О.Г.	99к	МДК.03.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Баранецкис О.Г.	304
		6																
2П-25	09-25 10-55	1	АУД.04 Коммуникативный практикум	Мымликова Н.М.	05	08-30 10-00	АУД.01 Основы интеллектуального труда	Шварценбергер Н.В.	02	АУД.02 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	Пермякова Е.Ю.	319	ОП.05 Охрана труда	Бояркина А.А.	304	МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы, ЛПР	Зайцева Л.В.	121
		2																
	11-05 13-05	3	МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы, ЛПР	Зайцева Л.В.	121	10-10 11-40	АУД.04 Коммуникативный практикум	Мымликова Н.М.	05	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Лакатош А.А.	302	МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы, ЛПР	Зайцева Л.В.	99к	МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы, ЛПР	Зайцева Л.В.	121
		4																
	13-20 14-50	5	МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы, ЛПР	Зайцева Л.В.	121	12-10 13-55	МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы, ЛПР	Зайцева Л.В.	307	ОУД.02 Физическая культура	Чернова К.С.	47	МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы, ЛПР	Зайцева Л.В.	99к	ОУД.01 Основы безопасности и защита Родины	Александров Г.П.	412
		6																

Составила: заместитель директора по УР

А.В. Староверова