


Согласовано
Зам директора по УР
 М.Ю. Цибулькина



Утверждаю:
Директор Ачинского колледжа
транспорта и сельского хозяйства
В.В. Иванов
2016

**Расписание занятий на II полугодие 2016-2017 учебного года
студентов I курса очного отделения профессии 16472 Пекарь / Помощник
пекаря**

	Время	Группа № П 16-50	№ каб
Понедельник	8 ³⁰ -10 ⁰⁵	Физическая культура	СЗ
	10 ¹⁵ -11 ⁵⁰	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий.	К-1 1-4
	12 ²⁰ -13 ⁵⁵		
	14 ⁰⁵ -15 ⁴⁰		
Вторник	8 ³⁰ -10 ⁰⁵	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий.	К-1 1-4
	10 ¹⁵ -11 ⁵⁰	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	К-1 1-4
	12 ²⁰ -13 ⁵⁵	Физическая культура	СЗ
	14 ⁰⁵ -15 ⁴⁰		
Среда	8 ³⁰ -10 ⁰⁵	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий.	К-1 1-4
	10 ¹⁵ -11 ⁵⁰	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	К-1 1-4
	12 ²⁰ -13 ⁵⁵		
	14 ⁰⁵ -15 ⁴⁰		
Четверг	8 ³⁰ -10 ⁰⁵	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	К-1 1-4
	10 ¹⁵ -11 ⁵⁰	Технология деления теста, формования тестовых заготовок	К-1 1-4
	12 ²⁰ -13 ⁵⁵	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий.	К-1 1-4
	14 ⁰⁵ -15 ⁴⁰		
Пятница	8 ³⁰ -10 ⁰⁵	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	К-1 1-4
	10 ¹⁵ -11 ⁵⁰	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	К-1 1-4
	12 ²⁰ -13 ⁵⁵	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий.	К-1 1-4
	14 ⁰⁵ -15 ⁰⁵	Классный час	К-1 1-4
Суббота	8 ³⁰ -10 ⁰⁵	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	К-1 1-4
	10 ¹⁵ -11 ⁵⁰	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий.	К-1 1-4
	12 ²⁰ -13 ⁵⁵		
	14 ⁰⁵ -15 ⁴⁰		

Начальник отдела по УР



О.П. Рыбкова