

СОГЛАСОВАНО
ГУ "ЦГиЭ" г.Бендеры
Главный гос.сан.врач



УТВЕРЖАЮ

Проректор института
Ю.В.Еремеева

/О.В.Еремеева/
2025 г.



Бендерский политехнический институт

РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ

по программам начального профессионального образования, очная форма обучения
V семестр 2025-2026 учебный год

Действует с 29.09.2025г.

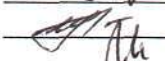
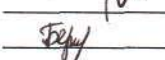
3 курс			
Дни недели	№ пары	Повар, кондитер	
		БК23АР51ПК1 (305 группа) 24чел.	
		Практика с 13.10.2025г. по 13.12.2025г.	
		Дисциплина Преподаватель	№ ауд.
Понедельник	I 08.40-10.00	МДК.02.01 Технология приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (лк/лаб/пр) ст.пр. Левашкина Г.С.	106 Корп Г
	II 10.10-11.30	МДК.03.01 Технология приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок(лк/лаб/пр) ст.пр. Чебан С.Н.	109 Корп Г
	III 12.00-13.20	Физическая культура (лаб) ст.пр.Ткаченко А.Л./ ст.пр.Файнберг Н.В.	с/к
	IV 13.30-14.50	Кураторский час	108 Корп.Г
Вторник	I 08.40-10.00		
	II 10.10-11.30		
	III 12.00-13.20	МДК.02.01 Технология приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок(лк/лаб/пр) ст.пр. Левашкина Г.С.	111 Корп Г
	IV 13.30-14.50	МДК.05.01. Технология приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (лк/пр) ст.пр. Чебан С.Н.	109 Корп Г
	V 15.00-16.20	МДК.04.01. Технология приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (лк/пр) ст.пр. Чебан С.Н.	109 Корп Г
Среда	I 08.40-10.00	Основы калькуляции и учета (лк/пр) ст.пр. Прокопова Ю.Д.	104 Корп Г
	II 10.10-11.30	Основы калькуляции и учета (лк/пр) ст.пр. Прокопова Ю.Д.	104 Корп Г
	III 12.00-13.20	МДК.04.01. Технология приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (лк/пр) ст.пр. Чебан С.Н.	109 Корп Г
	IV 13.30-14.50	МДК.04.01. Технология приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (лк/пр) ст.пр. Чебан С.Н.	109 Корп Г

Четверг	I 08.40-10.00	МДК.02.01 Технология приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (лк/лаб/пр) ст.пр. Левашкина Г.С.	106 Корп Г
	II 10.10-11.30	МДК.02.01 Технология приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (лк/лаб/пр) ст.пр. Левашкина Г.С.	106 Корп Г
	III 12.00-13.20	МДК.05.01. Технология приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (лк/пр) ст.пр. Чебан С.Н.	109 Корп Г
	IV 13.30-14.50	МДК.03.01 Технология приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок(лк/лаб/пр) ст.пр. Чебан С.Н.	109 Корп Г
Пятница	I 08.40-10.00		
	II 10.10-11.30	МДК.03.01 Технология приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (лк/лаб/пр) ст.пр. Чебан С.Н.	109 Корп Г
	III 12.00-13.20	МДК.03.01 Технология приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (лк/лаб/пр) ст.пр. Чебан С.Н.	109 Корп Г
	IV 13.30-14.50	МДК.02.01 Технология приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (лк/лаб/пр) ст.пр. Левашкина Г.С.	111 Корп Г
	V 15.00-16.20	МДК.05.01. Технология приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (лк/пр) ст.пр. Чебан С.Н.	109 Корп Г
Суббота	I 08.00-09.20		
	II 09.30-10.50		
	III 11.00-12.20		
	IV 12.30-13.50		

СОГЛАСОВАНО:

/Начальник УОП
Зам. начальника УМО УОП
Директор института
Исполнитель
6-59-96

* с/к спортивный комплекс

 /Л.К. Тануркова/
 /И.А. Кравченко/
 /С.С. Иванова/
 /И.Г. Цуркан /