

УТВЕРЖДАЮ:  
Проректор  
по учебной работе  
Р.М. Котов



Технологический институт пищевой промышленности

**РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ**

**очная форма обучения**

**направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения**

**уровень бакалавриата**

**3 курс 5 семестр 2019/2020 учебный год**

Дни	Часы	ЖС- 071	ЖС-072
Понедельник	8.00-9.35	с 8-13 н. Общие принципы переработки сырья животного происхождения (лаб) доц. Мазеева И.А. ауд. 11311	с 8-15 н. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов (лаб) доц. Патшина М.В. ауд. 11212
	9.45-11.20	с 8-13 н. Общие принципы переработки сырья животного происхождения (лаб) доц. Мазеева И.А. ауд. 11311	с 8-15 н. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов (лаб) доц. Патшина М.В. ауд. 11212
	11.45-13.20	с 8-13 н. Общие принципы переработки сырья животного происхождения (лаб) доц. Мазеева И.А. ауд. 11311	с 8-15 н. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов (лаб) доц. Патшина М.В. ауд. 11212
		со 2-7 н. Общие принципы переработки сырья животного происхождения (л) доц. Мазеева И.А. ауд. 11410	
	13.30-15.05	со 2-13 н. Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья (л) доц. Серегин С.А. ауд. 11410	
	15.30-17.05		
	17.15-18.50		
Вторник	8.00-9.35	с 10 н. Химия и физика молока (лаб) доц. Лобачева Е.М. ауд. 11311	
	9.45-11.20	с 10 н. Химия и физика молока (лаб) доц. Лобачева Е.М. ауд. 11311	со 2-13 н. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов (л) проф. Гуринович Г.В. ауд. 11209
	11.45-13.20	с 10 н. Химия и физика молока (лаб) доц. Лобачева Е.М. ауд. 11311 со 2-9 н. Химия и физика молока (л) доц. Лобачева Е.М. ауд. 11410	со 2-13 н. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов (л) проф. Гуринович Г.В. ауд. 11209
	13.30-15.05	Химия и физика молока (л) доц. Лобачева Е.М. ауд. 11410	чет. Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья (лаб) доц. Серегин С.А. ауд. 11210 неч. с 3-13 н. Реология (лаб) доц. Серегин С.А. ауд. 11210
	15.30-17.05		чет. Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья (лаб) доц. Серегин С.А. ауд. 11210 неч. с 3-13 н. Реология (лаб) доц. Серегин С.А. ауд. 11210
	17.15-18.50		
	19.00-20.35		

<b>Среда</b>	<b>8.00-9.35</b>	чет. Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья (лаб) доц. Серегин С.А. ауд. 11210 неч. с 3-13 н. Реология (лаб) доц. Серегин С.А. ауд. 11210	с 8-13 н. Общие принципы переработки сырья животного происхождения (лаб) почасовик Зиновьева Е.А. ауд. 11311
	<b>9.45-11.20</b>	чет. Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья (лаб) доц. Серегин С.А. ауд. 11210 неч. с 3-13 н. Реология (лаб) доц. Серегин С.А. ауд. 11210	с 8-13 н. Общие принципы переработки сырья животного происхождения (лаб) почасовик Зиновьева Е.А. ауд. 11311
	<b>11.45-13.20</b>		с 8-13 н. Общие принципы переработки сырья животного происхождения (лаб) почасовик Зиновьева Е.А. ауд. 11311
		со 2-7 н. Общие принципы переработки сырья животного происхождения (л) доц. Мазеева И.А. ауд. 11208	
	<b>13.30-15.05</b>	со 2-9 н. Реология (л) доц. Серегин С.А. ауд. 11208	
	<b>15.30-17.05</b>		
	<b>17.15-18.50</b>		
<b>Четверг</b>	<b>8.00-9.35</b>		
	<b>9.45-11.20</b>	с 7-16 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Долголюк И.В. ауд. 7533	со 2 н. Настольный теннис (пр) ст. преп. Михайлова Т.А. ауд. 7125
	<b>11.45-13.20</b>	с 7-16 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Долголюк И.В. ауд. 7533	с 4-16 н. Системы управления технологическими процессами (лаб/пр) ст. преп. Шевцова Т.Г. ауд. 7328
	<b>13.30-15.05</b>	с 3-13 н. Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) проф. Лобасенко Б.А. ауд. 5 лек	с 7-16 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Долголюк И.В. ауд. 7533
	<b>15.30-17.05</b>	со 2 н. Настольный теннис (пр) доц. Баканов М.В. ауд. 7125	с 7-16 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Долголюк И.В. ауд. 7533
<b>Пятница</b>	<b>8.00-9.35</b>		
	<b>9.45-11.20</b>	неч. Процессы и аппараты пищевых производств (пр) доц. Сафонова Е.А. ауд. 5 лек.	
	<b>11.45-13.20</b>	Настольный теннис (пр) доц. Баканов М.В. ауд. 7125	с 3-13 н. Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) доц. Сафонова Е.А. ауд. 5
	<b>13.30-15.05</b>	с 4-16 н. Системы управления технологическими процессами (лаб/пр) ст. преп. Шевцова Т.Г. ауд. 7328	Настольный теннис (пр) ст. преп. Михайлова Т.А. ауд. 7125
	<b>15.30-17.05</b>	чет. Процессы и аппараты пищевых производств (пр) проф. Лобасенко Б.А. ауд. 5 лек.	
<b>Суббота</b>	<b>8.00-9.35</b>	Пищевая микробиология (л) доц. Долголюк И.В., ст. преп. Асякина Л.К. ауд. 8204	
	<b>9.45-11.20</b>	чет. Процессы и аппараты пищевых производств (л) доц. Ратников С.А. ауд. 8204 неч. с 3-9 н. Системы управления технологическими процессами (л) ст. преп. Шевцова Т.Г. ауд. 3 лек.	
	<b>11.45-13.20</b>		
	<b>13.30-15.05</b>		

Используемые сокращения: проф.- профессор, доц.- доцент, ст.преп.- старший преподаватель, преп. - преподаватель, асс. - ассистент,  
л. - лекция, пр. - практические занятия, лаб.-лабораторные занятия, лек. - лекционная, ауд. - аудитория, н. - неделя, неч.-нечетная неделя, чет.-четная неделя

Директор института

О.В. Козлова

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебного отдела



Н. В. Шульгина