

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор
по учебной работе
Р.М. Котов



Технологический институт пищевой промышленности

РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ

очная форма обучения

направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
направленность (профиль) Технология продуктов питания из растительного сырья

уровень бакалавриата

3 курс 5 семестр 2019/2020 учебный год

Дни	Часы	РС-071		РС-072	
		Понедельник	8.00-9.35	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (лаб) доц. Кардашева М.В. ауд. 7535 (1п/гр)	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (лаб) доц. Вечтомова Е.А. ауд. 7525 (2п/гр)
9.45-11.20	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (лаб) доц. Кардашева М.В. ауд. 7535 (1п/гр)		Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (лаб) доц. Вечтомова Е.А. ауд. 7525 (2п/гр)	чет. Системы управления технологическими процессами (лаб) ст. преп. Шевцова Т.Г. ауд. 7328 (1п/гр)	неч. Системы управления технологическими процессами (лаб) ст. преп. Шевцова Т.Г. ауд. 7328 (2п/гр)
11.45-13.20	чет. с 8 н. Товароведение пищевых продуктов (лаб) доц. Старовойтова К.В. ауд. 7535 (1п/гр)		неч. с 9 н. Товароведение пищевых продуктов (лаб) доц. Старовойтова К.В. ауд. 7535 (2п/гр)	чет. с 4-12 н. Системы управления технологическими процессами (пр) ст. преп. Шевцова Т.Г ауд. 7328 неч. Процессы и аппараты пищевых производств (пр) доц. Шульбаева М.Т. ауд. 5 лек	
13.30-15.05	чет. с 8 н. Товароведение пищевых продуктов (лаб) доц. Старовойтова К.В. ауд. 7535 (1п/гр)		неч. с 9 н. Товароведение пищевых продуктов (лаб) доц. Старовойтова К.В. ауд. 7535 (2п/гр)	с 3-13 н. Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) доц. Шульбаева М.Т. ауд. 5 лек. (1п/гр)	с 3-13 н. Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) проф. Лобасенко Б.А. ауд. 5 лек. (2п/гр)
15.30-17.05			Волейбол (пр) ст. преп. Михайлова Т.А. ауд. 7125		
17.15-18.50					

Вторник	8.00-9.35	с 6-14 н. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (лаб) проф. Рензьева Т.В. ауд. 11202 (1п/гр)/ Введение в технологию продуктов питания (лаб) проф. Рензьева Т.В. ауд. 11202 (1п/гр)	с 6-14 н. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (лаб) доц. Марков А.С. ауд. 11203 (2п/гр)/ Введение в технологию продуктов питания (лаб) доц. Шарфунова И.Б. ауд. 11203 (2п/гр)		с 7-16 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Старовойтова К.В. ауд. 7533 (2п/гр)
	9.45-11.20	с 6-14 н. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (лаб) проф. Рензьева Т.В. ауд. 11202 (1п/гр)/ Введение в технологию продуктов питания (лаб) проф. Рензьева Т.В. ауд. 11202 (1п/гр)	с 6-14 н. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (лаб) доц. Марков А.С. ауд. 11203 (2п/гр)/ Введение в технологию продуктов питания (лаб) доц. Шарфунова И.Б. ауд. 11203 (2п/гр)		с 7-16 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Старовойтова К.В. ауд. 7533 (2п/гр)
	11.45-13.20	с 6-14 н. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (лаб) проф. Рензьева Т.В. ауд. 11202 (1п/гр)/ Введение в технологию продуктов питания (лаб) проф. Рензьева Т.В. ауд. 11202 (1п/гр)	с 6-14 н. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (лаб) доц. Марков А.С. ауд. 11203 (2п/гр)/ Введение в технологию продуктов питания (лаб) доц. Шарфунова И.Б. ауд. 11203 (2п/гр)	с 7-16 н. Пищевая микробиология (лаб) проф. Терещук Л.В. ауд. 7533 (1п/гр)	неч. Пищевая химия (лаб) доц. Старовойтова К.В. ауд. 7535 (2п/гр)
	13.30-15.05			с 7-16 н. Пищевая микробиология (лаб) проф. Терещук Л.В. ауд. 7533 (1п/гр)	неч. Пищевая химия (лаб) доц. Старовойтова К.В. ауд. 7535 (2п/гр)
	15.30-17.05			чет. Пищевая химия (лаб) доц. Старовойтова К.В. ауд. 7535 (1п/гр)	
	17.15-18.50			чет. Пищевая химия (лаб) доц. Старовойтова К.В. ауд. 7535 (1п/гр)	
	19.00-20.35				
	Среда	8.00-9.35	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (л) проф. Киселева Т.Ф. ауд. 4 лек.		
9.45-11.20		Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (л) проф. Киселева Т.Ф. ауд. 4 лек. неч. Пищевая химия (л) проф. Терещук Л.В. ауд. 4 лек.			
11.45-13.20		Волейбол (пр) доц. Баканов В.А. ауд. 7125	Волейбол (пр) ст. преп. Михайлова Т.А. ауд. 7125		
13.30-15.05		Товароведение пищевых продуктов (л) доц. Вечтомова Е.А. ауд. 4 лек			
15.30-17.05					
17.15-18.50					
19.00-20.35					

Четверг	8.00-9.35	Волейбол (пр) доц. Баканов В.А. ауд. 7125		Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (лаб) доц. Вечтомова Е.А. ауд. 7535 (1п/гр)	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (лаб) доц. Кардашева М.В. ауд. 7525 (2п/гр)
	9.45-11.20	чет. с 4-12 н. Системы управления технологическими процессами (пр) ст. преп. Шевцова Т.Г ауд. 7328 неч. Процессы и аппараты пищевых производств (пр) доц. Сафонова Е.А. ауд. 5 лек		Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (лаб) доц. Вечтомова Е.А. ауд. 7535 (1п/гр)	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (лаб) доц. Кардашева М.В. ауд. 7525 (2п/гр)
	11.45-13.20	с 3-13 н. Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) доц. Сафонова Е.А. ауд. 5 лек. (1п/гр)	с 3-13 н. Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) проф. Лобасенко Б.А. ауд. 5 лек. (2п/гр)	чет. с 8 н. Товароведение пищевых продуктов (лаб) доц. Вечтомова Е.А. ауд. 7535 (1п/гр)	неч. с 9 н. Товароведение пищевых продуктов (лаб) доц. Вечтомова Е.А. ауд. 7535 (2п/гр)
	13.30-15.05	чет. Системы управления технологическими процессами (лаб) ст. преп. Шевцова Т.Г ауд. 7328 (1п/гр)	неч. Системы управления технологическими процессами (лаб) ст. преп. Шевцова Т.Г ауд. 7328 (2п/гр)	чет. с 8 н. Товароведение пищевых продуктов (лаб) доц. Вечтомова Е.А. ауд. 7535 (1п/гр)	неч. с 9 н. Товароведение пищевых продуктов (лаб) доц. Вечтомова Е.А. ауд. 7535 (2п/гр)
	15.30-17.05				
	17.15-18.50				
	19.00-20.35				
Пятница	8.00-9.35	чет. Пищевая химия (лаб) проф. Терещук Л.В. ауд. 7535 (1п/гр)	с 7-16 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Долгалюк И.В. ауд. 7533 (2п/гр)	с 6-14 н. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (лаб) проф. Рензяева Т.В. ауд. 11203 (1п/гр)/ Введение в технологию продуктов питания (лаб) проф. Рензяева Т.В. ауд. 11203 (1п/гр)	с 6-14 н. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (лаб) доц. Марков А.С. ауд. 11205 (2п/гр)/ Введение в технологию продуктов питания (лаб) доц. Кардашева М.В. ауд. 11205 (2п/гр)
	9.45-11.20	чет. Пищевая химия (лаб) проф. Терещук Л.В. ауд. 7535 (1п/гр)	с 7-16 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Долгалюк И.В. ауд. 7533 (2п/гр)	с 6-14 н. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (лаб) проф. Рензяева Т.В. ауд. 11203 (1п/гр)/ Введение в технологию продуктов питания (лаб) проф. Рензяева Т.В. ауд. 11203 (1п/гр)	с 6-14 н. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (лаб) доц. Марков А.С. ауд. 11205 (2п/гр)/ Введение в технологию продуктов питания (лаб) доц. Кардашева М.В. ауд. 11205 (2п/гр)
	11.45-13.20	с 7-16 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Долгалюк И.В. ауд. 7533 (1п/гр)	чет. Пищевая химия (лаб) доц. Старовойтова К.В. ауд. 7535 (2п/гр)	с 6-14 н. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (лаб) проф. Рензяева Т.В. ауд. 11203 (1п/гр)/ Введение в технологию продуктов питания (лаб) проф. Рензяева Т.В. ауд. 11203 (1п/гр)	с 6-14 н. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (лаб) доц. Марков А.С. ауд. 11205 (2п/гр)/ Введение в технологию продуктов питания (лаб) доц. Кардашева М.В. ауд. 11205 (2п/гр)
	13.30-15.05	с 7-16 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Долгалюк И.В. ауд. 7533 (1п/гр)	чет. Пищевая химия (лаб) доц. Старовойтова К.В. ауд. 7535 (2п/гр)		
	15.30-17.05				
	17.15-18.50				
	19.00-20.35				

Суббота	8.00-9.35	Пищевая микробиология (л) доц. Долгалюк И.В., ст. преп. Асякина Л.К. ауд. 8204
	9.45-11.20	чет. со 2-8 н. Системы управления технологическими процессами (л) ст. преп. Шевцова Т.Г. ауд. 3 лек. неч. Процессы и аппараты пищевых производств (л) доц. Ратников С.А. ауд. 8204
	11.45-13.20	со 2-7 н. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (л) доц. Марков А.С. ауд. 4 лек. с 8-14 н. Введение в технологию продуктов питания (л) проф. Рензяева Т.В. ауд. 4 лек
	13.30-15.05	со 2-8 н. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (л) доц. Марков А.С. ауд. 4 лек. с 9-14 н. Введение в технологию продуктов питания (л) проф. Рензяева Т.В. ауд. 4 лек
	15.30-17.05	

Используемые сокращения: доц.- доцент, проф.- профессор, ст.преп.- старший преподаватель,
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