

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по ЦТ
Р.М. Котов



10.01.2023 г.

Технологический институт пищевой промышленности

РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ

направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

(уровень магистратуры)

очная форма обучения

1 курс 2 семестр 2022/2023 учебный год

Дни	Часы	ЖСм - 221
Понедельник	8.00-9.35	
	9.45-11.20	
	11.45-13.20	
	13.30-15.05	
	15.30-17.05	
	17.15-18.50	
	19.00-20.35	
Вторник	8.00-9.35	
	9.45-11.20	
	11.45-13.20	
	13.30-15.05	неч. Моделирование продуктов животного происхождения и процессов их производства с использованием систем искусственного интеллекта (л) зав.каф. Курбанова М.Г. Ауд. 7510
	15.30-17.05	Моделирование продуктов животного происхождения и процессов их производства с использованием систем искусственного интеллекта (пр) зав.каф. Курбанова М.Г. Ауд. 7319
	17.15-18.50	Моделирование продуктов животного происхождения и процессов их производства с использованием систем искусственного интеллекта (пр) зав.каф. Курбанова М.Г. Ауд. 7319
	19.00-20.35	

Среда	8.00-9.35		
	9.45-11.20		
	11.45-13.20		
	13.30-15.05	чет. Современные технологии упаковывания и хранения молочных продуктов (по выбору) (лаб) проф. Буянова И.В. Ауд. 7529	
	15.30-17.05	чет. Современные технологии упаковывания и хранения молочных продуктов (по выбору) (лаб) проф. Буянова И.В. Ауд. 7529	
	17.15-18.50	чет. Современные технологии упаковывания и хранения молочных продуктов (по выбору) (лаб) проф. Буянова И.В. Ауд. 7529	
	19.00-20.35		
Четверг	8.00-9.35		
	9.45-11.20		
	11.45-13.20		
	13.30-15.05		неч. Современные технологии производства и переработки мяса птицы (по выбору) (лаб) доц. Патракова И.С. ауд. 7524
	15.30-17.05		чет. с 22-32 н. Актуальные технологии мяса и мясных продуктов (по выбору) (л) проф. Гуринович Г.В. Ауд. 7432 неч. Современные технологии производства и переработки мяса птицы (по выбору) (лаб) доц. Патракова И.С. ауд. 7524
	17.15-18.50		чет. с 22-32 н. Актуальные технологии мяса и мясных продуктов (по выбору) (л) проф. Гуринович Г.В. Ауд. 7432 неч. Современные технологии производства и переработки мяса птицы (по выбору) (лаб) доц. Патракова И.С. ауд. 7524
	19.00-20.35		
Пятница	8.00-9.35		
	9.45-11.20		
	11.45-13.20		
	13.30-15.05		чет. Современные технологии производства и переработки мяса птицы (по выбору) (л) доц. Патракова И.С. ауд. 7510
		неч. Управление качеством продукции (л) проф. Гуринович Г.В. Ауд. 7510	
	15.30-17.05	Управление качеством продукции (пр) проф. Гуринович Г.В. Ауд. 7510	
	17.15-18.50	Управление качеством продукции (пр) проф. Гуринович Г.В. Ауд. 7510	
19.00-20.35	чет. Современные технологии упаковывания и хранения молочных продуктов (по выбору) (л) проф. Буянова И.В. Ауд. 7509		

Суббота	8.00-9.35		Актуальные технологии мяса и мясных продуктов (по выбору) (лаб) доц. Патшина М.В. Ауд. 7524
	9.45-11.20		Актуальные технологии мяса и мясных продуктов (по выбору) (лаб) доц. Патшина М.В. Ауд. 7524
	11.45-13.20	Технология и техника молочной промышленности (л) проф. Буянова И.В, доц. Лобачева Е.М. ауд. 7509	Актуальные технологии мяса и мясных продуктов (по выбору) (лаб) доц. Патшина М.В. Ауд. 7524
	13.30-15.05	Технология и техника молочной промышленности (лаб) проф. Буянова И.В, доц. Лобачева Е.М. ауд. 7529	
	15.30-17.05	Технология и техника молочной промышленности (лаб) проф. Буянова И.В, доц. Лобачева Е.М. ауд. 7529	
	17.15-18.50	Технология и техника молочной промышленности (лаб) проф. Буянова И.В, доц. Лобачева Е.М. ауд. 7529	

Используемые сокращения: проф. - профессор, зав.каф. - заведующая кафедрой, доц.- доцент, 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

