

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по ЦТ
Р.М. Котов



15.08.2022 г.

Технологический институт пищевой промышленности

РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ

направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(уровень бакалавриата)

очная форма обучения

3 курс 1 семестр 2022/2023 учебный год

Дни	Часы	РС-021		РС-022	
Понедельник	8.00-9.35	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (лаб) доц. Назимова Е.В. Ауд. 7526 (1п/гр)	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (лаб) зав.каф. Сергеева И.Ю. Ауд. 7526 (2п/гр)		
	9.45-11.20	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (лаб) доц. Назимова Е.В. Ауд. 7526 (1п/гр)	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (лаб) зав.каф. Сергеева И.Ю. Ауд. 7526 (2п/гр)		
	11.45-13.20	чет. Пищевая химия (л) проф. Терещук Л.В. Ауд. 7506 неч. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (л) проф. Киселева Т.Ф. Ауд. 7506			
	13.30-15.05	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (л) проф. Киселева Т.Ф. Ауд. 7506			
	15.30-17.05			Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (лаб) проф. Киселева Т.Ф. Ауд. 7535 (1п/гр)	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (лаб) доц. Вечтомова Е.А. Ауд. 7537 (2п/гр)
	17.15-18.50			Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (лаб) проф. Киселева Т.Ф. Ауд. 7535 (1п/гр)	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (лаб) доц. Вечтомова Е.А. Ауд. 7537 (2п/гр)

Вторник	8.00-9.35	чет. Процессы и аппараты пищевых производств (пр) доц. Серегин С.А. ауд. 6 лаб			чет. Системы управления технологическими процессами (лаб) ст. преп. Крюк Р.В. ауд. 7325 (3п/гр)	
			неч. Системы управления технологическими процессами (лаб) ст. преп. Крюк Р.В. ауд. 7325 (3п/гр)	неч. Процессы и аппараты пищевых производств (пр) ст преп. Колбина А.Ю. ауд. 6 лаб		
	9.45-11.20	с 1-13 н. Введение в технологию продуктов питания (л) доц. Назимова Е.В. Ауд. 7509				
	11.45-13.20	чет. с 8 н. Товароведение пищевых продуктов (лаб) доц. Вечтомова Е.А. ауд. 7526 (1п/гр) неч. Введение в технологию продуктов питания (лаб) доц. Назимова Е.В. Ауд. 7535 (1п/гр)	чет. Введение в технологию продуктов питания (лаб) доц. Марков А.С. Ауд. 7537 (2п/гр) неч. с 9 н. Товароведение пищевых продуктов (лаб) доц. Старовойтова К.В. ауд. 7526 (2п/гр)	чет. Введение в технологию продуктов питания (лаб) доц. Назимова Е.В. Ауд. 7535 (1п/гр) неч. с 9 н. Товароведение пищевых продуктов (лаб) доц. Вечтомова Е.А. ауд. 7526 (1п/гр)	чет. с 8 н. Товароведение пищевых продуктов (лаб) доц. Старовойтова К.В. ауд. 7526 (1п/гр) неч. Введение в технологию продуктов питания (лаб) доц. Марков А.С. Ауд. 7537 (1п/гр)	
		чет. с 8 н. Товароведение пищевых продуктов (лаб) доц. Вечтомова Е.А. ауд. 7526 (1п/гр) неч. Введение в технологию продуктов питания (лаб) доц. Назимова Е.В. Ауд. 7535 (1п/гр)	чет. Введение в технологию продуктов питания (лаб) доц. Марков А.С. Ауд. 7537 (2п/гр) неч. с 9 н. Товароведение пищевых продуктов (лаб) доц. Старовойтова К.В. ауд. 7526 (2п/гр)	чет. Введение в технологию продуктов питания (лаб) доц. Назимова Е.В. Ауд. 7535 (1п/гр) неч. с 9 н. Товароведение пищевых продуктов (лаб) доц. Вечтомова Е.А. ауд. 7526 (1п/гр)	чет. с 8 н. Товароведение пищевых продуктов (лаб) доц. Старовойтова К.В. ауд. 7526 (1п/гр) неч. Введение в технологию продуктов питания (лаб) доц. Марков А.С. Ауд. 7537 (1п/гр)	
	15.30-17.05					
	17.15-18.50					
Среда	8.00-9.35	неч. Системы управления технологическими процессами (лаб) ст. преп. Крюк Р.В. ауд. 7325 (1п/гр)	чет. Системы управления технологическими процессами (лаб) ст. преп. Крюк Р.В. ауд. 7325 (2п/гр)	Фитнес (по выбору) (пр) ст. преп. Михайлова Т.А. ауд. 7125		
	9.45-11.20	Фитнес (по выбору) (пр) ст. преп. Булгаков В.М. ауд. 7125		со 2 н. Системы управления технологическими процессами (пр) ст. преп. Крюк Р.В. ауд. 7325		
	11.45-13.20	со 2 н. Системы управления технологическими процессами (пр) ст. преп. Крюк Р.В. ауд. 7325		с 7 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Долголюк И.В. Ауд. 7528 (1п/гр)	с 7 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Назимова Е.В. Ауд. 7528 (2п/гр)	
	13.30-15.05	чет. с 4 н. Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) доц. Серегин С.А. ауд. 6 лаб (1п/гр)		неч. с 5 н. Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) доц. Серегин С.А. ауд. 6 лаб (3п/гр)	с 7 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Долголюк И.В. Ауд. 7528 (1п/гр)	с 7 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Назимова Е.В. Ауд. 7528 (2п/гр)
	15.30-17.05	чет. с 4 н. Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) доц. Серегин С.А. ауд. 6 лаб (1п/гр)		неч. с 5 н. Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) доц. Серегин С.А. ауд. 6 лаб (3п/гр)		

Четверг	8.00-9.35	чет. Пищевая химия (лаб) проф. Терещук Л.В. Ауд. 7535 (1п/гр)	неч. Пищевая химия (лаб) доц. Старовойтова К.В. Ауд. 7537 (2п/гр)	неч. Пищевая химия (лаб) проф. Терещук Л.В. Ауд. 7535 (1п/гр)	чет. Пищевая химия (лаб) доц. Старовойтова К.В. Ауд. 7537 (2п/гр)
	9.45-11.20	чет. Пищевая химия (лаб) проф. Терещук Л.В. Ауд. 7535 (1п/гр)	неч. Пищевая химия (лаб) доц. Старовойтова К.В. Ауд. 7537 (2п/гр)	неч. Пищевая химия (лаб) проф. Терещук Л.В. Ауд. 7535 (1п/гр)	чет. Пищевая химия (лаб) доц. Старовойтова К.В. Ауд. 7537 (2п/гр)
	11.45-13.20	с 4 н. Товароведение пищевых продуктов (л) доц. Вечтомова Е.А. ауд. 7506			
	13.30-15.05	Фитнес (по выбору) (пр) ст. преп. Булгаков В.М. ауд. 7125		Фитнес (по выбору) (пр) ст. преп. Михайлова Т.А. ауд. 7125	
	15.30-17.05	неч. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (лаб) доц. Марков А.С. Ауд. 7526 (1п/гр)	чет. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (лаб) доц. Назимова Е.В. Ауд. 7526 (2п/гр)	чет. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (лаб) доц. Марков А.С. Ауд. 7526 (1п/гр)	неч. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (лаб) доц. Назимова Е.В. Ауд. 7526 (2п/гр)
	17.15-18.50	неч. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (лаб) доц. Марков А.С. Ауд. 7526 (1п/гр)	чет. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (лаб) доц. Назимова Е.В. Ауд. 7526 (2п/гр)	чет. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (лаб) доц. Марков А.С. Ауд. 7526 (1п/гр)	неч. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (лаб) доц. Назимова Е.В. Ауд. 7526 (2п/гр)
Пятница	8.00-9.35	с 7 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Долголюк И.В. Ауд. 7528 (1п/гр)	с 7 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Назимова Е.В. Ауд. 7528 (2п/гр)	чет. с 4 н.Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) ст.преп. Крюк Р.В. ауд. 6 лаб (1п/гр)	неч. с 5 н.Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) ст.преп. Крюк Р.В. ауд. 6 лаб (3п/гр)
	9.45-11.20	с 7 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Долголюк И.В. Ауд. 7528 (1п/гр)	с 7 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Назимова Е.В. Ауд. 7528 (2п/гр)	чет. с 4 н.Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) ст.преп. Крюк Р.В. ауд. 6 лаб (1п/гр)	неч. с 5 н.Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) ст.преп. Крюк Р.В. ауд. 6 лаб (3п/гр)
	11.45-13.20	с 4 н. Пищевая микробиология (л) доц. Долголюк И.В. Ауд. 4 лек			
	13.30-15.05	Системы управления технологическими процессами (л) ст. преп. Крюк Р.В. ауд. 4 лек			
	15.30-17.05			неч. Системы управления технологическими процессами (лаб) ст. преп. Крюк Р.В. ауд. 7325 (1п/гр)	чет. Системы управления технологическими процессами (лаб) ст. преп. Крюк Р.В. ауд. 7325 (2п/гр)
	17.15-18.50				

Суббота	8.00-9.35	с 1-13 н. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (л) доц. Марков А.С. Ауд. 4 лек				
	9.45-11.20	с 1-9 н. Процессы и аппараты пищевых производств (л) ст.преп. Крюк Р.В. ауд. 4 лек с 11 н. Товароведение пищевых продуктов (л) доц. Вечтомова Е.А. ауд. 4 лек				
	11.45-13.20		чет. с 4 н. Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) доц. Серегин С.А. ауд. 6 лаб (2п/гр)			неч. с 5 н. Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) ст.преп. Крюк Р.В. ауд. 6 лаб (2п/гр)
	13.30-15.05		чет. с 4 н. Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) доц. Серегин С.А. ауд. 6 лаб (2п/гр)			неч. с 5 н. Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) ст.преп. Крюк Р.В. ауд. 6 лаб (2п/гр)
	15.30-17.05					
	17.15-18.50					

Используемые сокращения: проф.- профессор, доц.- доцент, ст. преп.- старший преподаватель, зав. каф. - заведующая(ий) кафедрой

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

