

УТВЕРЖДАЮ:  
Проректор по ЦТ  
Р.М. Котов



15.08.2022 г.

Технологический институт пищевой промышленности

### РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ

направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
(уровень бакалавриата)  
очная форма обучения  
3 курс 1 семестр 2022/2023 учебный год

Дни	Часы	ЖС-021		
Понедельник	8.00-9.35	чет. с 4 н. Общие принципы переработки сырья животного происхождения (лаб) доц. Ворошилин Р.А. ауд. 7529 (1п/гр) неч. с 9 н. Реология (лаб) доц. Серегин С. А. ауд. 7524 (1п/гр)	чет. Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья (лаб) доц. Патшина М.В. ауд. 7524 (2п/гр) неч. с 3 н. Общие принципы переработки сырья животного происхождения (лаб) доц. Ворошилин Р.А. ауд. 7529 (2п/гр)	
	9.45-11.20	чет. с 4 н. Общие принципы переработки сырья животного происхождения (лаб) доц. Ворошилин Р.А. ауд. 7529 (1п/гр) неч. с 9 н. Реология (лаб) доц. Серегин С. А. ауд. 7524 (1п/гр)	чет. Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья (лаб) доц. Патшина М.В. ауд. 7524 (2п/гр) неч. с 3 н. Общие принципы переработки сырья животного происхождения (лаб) доц. Ворошилин Р.А. ауд. 7529 (2п/гр)	
	11.45-13.20	чет. с 4 н. Общие принципы переработки сырья животного происхождения (лаб) доц. Ворошилин Р.А. ауд. 7529 (1п/гр) неч. с 5 н. Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) ст.преп. Крюк Р.В. ауд. 6 лаб (1п/гр)	чет. с 4 н. Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) ст.преп. Крюк Р.В. ауд. 7517 (2п/гр) неч. с 3 н. Общие принципы переработки сырья животного происхождения (лаб) доц. Ворошилин Р.А. ауд. 7529 (2п/гр)	с 7 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Назимова Е.В. Ауд. 7528 (3п/гр)
	13.30-15.05	неч. с 5 н. Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) ст.преп. Крюк Р.В. ауд. 6 лаб (1п/гр)	чет. с 4 н. Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) ст.преп. Крюк Р.В. ауд. 7517 (2п/гр)	с 7 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Назимова Е.В. Ауд. 7528 (3п/гр)
	15.30-17.05			чет. Системы управления технологическими процессами (лаб) асс. Осипова Н.И. ауд. 7325 (3п/гр) неч. с 9 н. Реология (лаб) ст. преп. Крюк Р.В. ауд. 7524 (3п/гр)
	17.15-18.50			неч. с 9 н. Реология (лаб) ст. преп. Крюк Р.В. ауд. 7524 (3п/гр)

<b>Вторник</b>	<b>8.00-9.35</b>	с 7 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Долголюк И.В. Ауд. 7528 (1п/гр)	неч. с 9 н. Реология (лаб) доц. Серегин С. А. ауд. 7529 (2п/гр)	чет. с 4 н. Общие принципы переработки сырья животного происхождения (лаб) доц. Ворошилин Р.А. ауд. 7529 (3п/гр)
	<b>9.45-11.20</b>	с 7 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Долголюк И.В. Ауд. 7528 (1п/гр)	чет. Системы управления технологическими процессами (лаб) ст. преп. Крюк Р.В. ауд. 7325 (2п/гр) неч. с 9 н. Реология (лаб) доц. Серегин С. А. ауд. 7529 (2п/гр)	чет. с 4 н. Общие принципы переработки сырья животного происхождения (лаб) доц. Ворошилин Р.А. ауд. 7529 (3п/гр) неч. с 5 н. Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) асс. Осипова Н.И. ауд. 6 лаб (3п/гр)
	<b>11.45-13.20</b>	чет. Системы управления технологическими процессами (лаб) ст. преп. Крюк Р.В. ауд. 7325 (1п/гр) неч. Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья (лаб) доц. Патшина М.В. ауд. 7529 (1п/гр)	с 7 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Долголюк И.В. Ауд. 7528 (2п/гр)	чет. с 4 н. Общие принципы переработки сырья животного происхождения (лаб) доц. Ворошилин Р.А. ауд. 7529 (3п/гр) неч. с 5 н. Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) асс. Осипова Н.И. ауд. 6 лаб (3п/гр)
	<b>13.30-15.05</b>	неч. Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья (лаб) доц. Патшина М.В. ауд. 7529 (1п/гр)	с 7 н. Пищевая микробиология (лаб) доц. Долголюк И.В. Ауд. 7528 (2п/гр)	неч. Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья (лаб) доц. Ворошилин Р.А. ауд. 7524 (3п/гр)
	<b>15.30-17.05</b>			неч. Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья (лаб) доц. Ворошилин Р.А. ауд. 7524 (3п/гр)
	<b>17.15-18.50</b>			
<b>Среда</b>	<b>8.00-9.35</b>			
	<b>9.45-11.20</b>	Фитнес (по выбору) (пр) ст. преп. Михайлова Т.А. ауд. 7125		
	<b>11.45-13.20</b>	чет. Реология (л) доц. Серегин С.А. ауд. 7504 неч. Процессы и аппараты пищевых производств (пр) доц. Серегин С.А. ауд. 6 лаб		
	<b>13.30-15.05</b>	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов (по выбору) (л) проф. Гуринович Г.В. Ауд. 7524 Химия и физика молока (по выбору) (л) доц. Лобачева Е.М. ауд. 7529		
	<b>15.30-17.05</b>	чет. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов (по выбору) (л) проф. Гуринович Г.В. Ауд. 7524 чет. Химия и физика молока (по выбору) (л) доц. Лобачева Е.М. ауд. 7529		
	<b>17.15-18.50</b>			

Четверг	8.00-9.35	чет. со 2 н. Химия и физика молока (по выбору) (лаб) доц. Лобачева Е.М. ауд. 7529 (1п/гр) неч.с 3 н. Химия и физика молока (по выбору) (лаб) проф. Буянова И.В. ауд. 7529 (2п/гр)	
	9.45-11.20	чет. со 2 н. Химия и физика молока (по выбору) (лаб) доц. Лобачева Е.М. ауд. 7529 (1п/гр) неч.с 3 н. Химия и физика молока (по выбору) (лаб) проф. Буянова И.В. ауд. 7529 (2п/гр)	
	11.45-13.20	чет. со 2 н. Химия и физика молока (по выбору) (лаб) доц. Лобачева Е.М. ауд. 7529 (1п/гр) неч.с 3 н. Химия и физика молока (по выбору) (лаб) проф. Буянова И.В. ауд. 7529 (2п/гр)	
	13.30-15.05		чет. со 2 н. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов (по выбору) (лаб) проф. Гуринович Г.В. Ауд. 7524 (1п/гр) неч.с 3 н. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов (по выбору) (лаб) проф. Гуринович Г.В. Ауд. 7524 (2п/гр)
	15.30-17.05		чет. со 2 н. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов (по выбору) (лаб) проф. Гуринович Г.В. Ауд. 7524 (1п/гр) неч.с 3 н. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов (по выбору) (лаб) проф. Гуринович Г.В. Ауд. 7524 (2п/гр)
	17.15-18.50		чет. со 2 н. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов (по выбору) (лаб) проф. Гуринович Г.В. Ауд. 7524 (1п/гр) неч.с 3 н. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов (по выбору) (лаб) проф. Гуринович Г.В. Ауд. 7524 (2п/гр)
Пятница	8.00-9.35	с 1-12 н. Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья (л) доц. Патшина М.В. ауд. 7504	
	9.45-11.20	Фитнес (по выбору) (пр) ст. преп. Михайлова Т.А. ауд. 7125	
	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		
	17.15-18.50		
Суббота	8.00-9.35	Системы управления технологическими процессами (пр) ст. преп. Крюк Р.В. ауд. 7325	
	9.45-11.20	с 1-9 н. Процессы и аппараты пищевых производств (л) ст. преп. Крюк Р.В. ауд. 4 лек	
	11.45-13.20	с 1-12 н. Общие принципы переработки сырья животного происхождения (л) доц. Ворошилин Р.А. ауд. 7504	
	13.30-15.05		
	15.30-17.05		

Используемые сокращения: проф.- профессор, доц.- доцент, ст. преп.- старший преподаватель, асс. - ассистент, зав. каф. - заведующий (-ая) 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









