

**РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ**  
на 5 семестр 2017/2018 уч. год III курса

Дни	Часы	<b>ЖС-251</b>	ауд.
Понедельник	8 <sup>00</sup> - 9 <sup>25</sup>	<b>со 2-13 нед. Лекция Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья</b> доц. Серегин С.А.	<b>3410</b>
	9 <sup>35</sup> - 11 <sup>00</sup>	с 3-10 нед. лаб. Физико-химические и биохимические основы технологии мяса доц. Патракова И.С., доц. Патшина М.В.	3212
	11 <sup>30</sup> - 12 <sup>55</sup>		3212
	13 <sup>05</sup> - 14 <sup>30</sup>		3212
	15 <sup>00</sup> - 16 <sup>25</sup>		
	16 <sup>35</sup> - 18 <sup>00</sup>		
	18 <sup>10</sup> - 19 <sup>35</sup>		
Вторник	8 <sup>00</sup> - 9 <sup>25</sup>		
	9 <sup>35</sup> - 11 <sup>00</sup>	неч. пр-ка Биологически активные добавки в производстве продуктов из ж/с (1 п/гр) доц. Лисин К.В. чет. пр-ка Биологически активные добавки в производстве продуктов из ж/с (1 п/гр) доц. Лисин К.В.	3212
	11 <sup>30</sup> - 12 <sup>55</sup>		3212
	13 <sup>05</sup> - 14 <sup>30</sup>	<b>со 2-13 нед. Лекция Физико-химические и биохимические основы технологии мяса</b>	<b>3209</b>
	15 <sup>00</sup> - 16 <sup>25</sup>	проф. Гуринович Г.В.	<b>3209</b>
	16 <sup>35</sup> - 18 <sup>00</sup>		
	18 <sup>10</sup> - 19 <sup>35</sup>		
Среда	8 <sup>00</sup> - 9 <sup>25</sup>	неч. – чет. пр-ка Процессы и аппараты ПП	- 5лек
	9 <sup>35</sup> - 11 <sup>00</sup>	с 3-13 нед. лаб. Процессы и аппараты ПП	5 лек
	11 <sup>30</sup> - 12 <sup>55</sup>	со 2-15 нед. Элективные курсы по физической культуре и спорту	1125
	13 <sup>05</sup> - 14 <sup>30</sup>	с 3-12 нед. лаб. Пищевая микробиология ст. преп. Павельева Е.Г.	1533
	15 <sup>00</sup> - 16 <sup>25</sup>		1533
	16 <sup>35</sup> - 18 <sup>00</sup>		
	18 <sup>10</sup> - 19 <sup>35</sup>		
Четверг	8 <sup>00</sup> - 9 <sup>25</sup>	со 2-15 нед. лаб. Общие принципы переработки сырья животного происхождения доц. Мазеева И.А., доц. Гралевская И.В.	3311
	9 <sup>35</sup> - 11 <sup>00</sup>		3311
	11 <sup>30</sup> - 12 <sup>55</sup>	со 2-14 нед. лаб. Общие принципы переработки сырья животного происхождения доц. Мазеева И.А., доц. Гралевская И.В.	3311
	13 <sup>05</sup> - 14 <sup>30</sup>		
	15 <sup>00</sup> - 16 <sup>25</sup>		
	16 <sup>35</sup> - 18 <sup>00</sup>		
Пятница	8 <sup>00</sup> - 9 <sup>25</sup>	неч. лаб. Системы управления технологическими процессами ст. преп. Ключникова Т.М. чет. -	1328 -
	9 <sup>35</sup> - 11 <sup>00</sup>	с 4-15 нед. пр-ка Системы управления технологическими процессами ст. преп. Ключникова Т.М.	1328
	11 <sup>30</sup> - 12 <sup>55</sup>	<b>со 2-14 нед. Лек. Общие принципы переработки сырья животного происхождения</b> доц. Мазеева И.А.	<b>4 лек</b>
	13 <sup>05</sup> - 14 <sup>30</sup>	<b>со 2-15 нед. Лек. Общие принципы переработки сырья животного происхождения</b> доц. Мазеева И.А.	<b>4 лек</b>
	15 <sup>00</sup> - 16 <sup>25</sup>	со 2-14 нед. Элективные курсы по физической культуре и спорту	1125
	16 <sup>35</sup> - 18 <sup>00</sup>		
	18 <sup>10</sup> - 19 <sup>35</sup>		
Суббота	8 <sup>00</sup> - 9 <sup>25</sup>		
	9 <sup>35</sup> - 11 <sup>00</sup>	<b>Лекция Системы управления технологическими процессами</b> ст. преп. Шевцова Т.Г.	<b>5204</b>
	11 <sup>30</sup> - 12 <sup>55</sup>	<b>с 1-13 нед. Лекция Пищевая микробиология</b> доц. Старовойтова К.В.	<b>5204</b>
	13 <sup>05</sup> - 14 <sup>30</sup>	<b>с 1-9 нед. Лекция Процессы и аппараты ПП</b> доц. Потапов А.Н. <b>с 10-12 нед. Лекция Пищевая микробиология</b> доц. Старовойтова К.В.	<b>5204</b>

СОСТАВИЛ:

Ведущий специалист по УМР УМУ \_\_\_\_\_ Астахова Е.А.  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

СОГЛАСОВАНО:

Начальник УМУ \_\_\_\_\_ Проскунов И.В.  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.  
Декан ТФ \_\_\_\_\_ Киселёва Т.Ф.  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.