

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

Дни	Часы	<b>РС-151</b>	ауд.
Понедельник	8 <sup>00</sup> - 9 <sup>25</sup>	со 2-15 нед. лаб. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья доц. Кардашева М.В.	3402
	9 <sup>35</sup> - 11 <sup>00</sup>		3402
	11 <sup>30</sup> - 12 <sup>55</sup>		3402
	13 <sup>05</sup> - 14 <sup>30</sup>		
	15 <sup>00</sup> - 16 <sup>25</sup>		
	16 <sup>35</sup> - 18 <sup>00</sup>		
Вторник	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 2-10 нед. Лекция Введение в технологию продуктов питания доц. Назимова Г.И. с 11-17 нед. Лекция Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья доц. Шарфунова И.Б.	3 лек
	13 <sup>05</sup> - 14 <sup>30</sup>	со 2-10 нед. Лекция Введение в технологию продуктов питания доц. Назимова Г.И. с 11-16 нед. Лекция Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья доц. Шарфунова И.Б.	3 лек
	15 <sup>00</sup> - 16 <sup>25</sup>	со 2-15 нед. Элективные курсы по физической культуре и спорту	1125
	16 <sup>35</sup> - 18 <sup>00</sup>		
Среда	8 <sup>00</sup> - 9 <sup>25</sup>	со 2-10 нед. Лекция Пищевая химия проф. Терещук Л.В.	4 лек
	9 <sup>35</sup> - 11 <sup>00</sup>	со 2-14 нед. Лекция Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья проф. Киселева Т.Ф., доц. Измайлова О.А.	4 лек
	11 <sup>30</sup> - 12 <sup>55</sup>	со 2-15 нед. Лекция Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья проф. Киселева Т.Ф., доц. Измайлова О.А.	4 лек
	13 <sup>05</sup> - 14 <sup>30</sup>	неч. лаб. Пищевая химия доц. Старовойтова К.В. чет. -	1535 -
	15 <sup>00</sup> - 16 <sup>25</sup>	неч. лаб. Пищевая химия доц. Старовойтова К.В. чет. -	1535 -
	16 <sup>35</sup> - 18 <sup>00</sup>		
Четверг	8 <sup>00</sup> - 9 <sup>25</sup>		
	9 <sup>35</sup> - 11 <sup>00</sup>	неч. – чет. с 4 нед. пр-ка Системы управления технологическими процессами ст. преп. Ключникова Т.М.	- 1328
	11 <sup>30</sup> - 12 <sup>55</sup>	с 4-15 нед. пр-ка Системы управления технологическими процессами ст. преп. Ключникова Т.М.	1328
	13 <sup>05</sup> - 14 <sup>30</sup>	со 2-14 нед. Элективные курсы по физической культуре и спорту	1125
	15 <sup>00</sup> - 16 <sup>25</sup>	с 3-12 нед. лаб. Пищевая микробиология ст. преп. Павельева Е.Г.	1533
	16 <sup>35</sup> - 18 <sup>00</sup>		1533
Пятница	8 <sup>00</sup> - 9 <sup>25</sup>		
	9 <sup>35</sup> - 11 <sup>00</sup>		
	11 <sup>30</sup> - 12 <sup>55</sup>		
	13 <sup>05</sup> - 14 <sup>30</sup>	с 6-11 нед. лаб. Введение в технологию продуктов питания проф. Рензьева Т.В., доц. Назимова Г.И. с 12-16 нед. лаб. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из р/с доц. Шарфунова И.Б., доц. Стабровская О.И.	3202- 3203
	15 <sup>00</sup> - 16 <sup>25</sup>	с 6-11 нед. лаб. Введение в технологию продуктов питания проф. Рензьева Т.В., доц. Назимова Г.И. с 12-15 нед. лаб. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из р/с доц. Шарфунова И.Б., доц. Стабровская О.И.	3202- 3203
16 <sup>35</sup> - 18 <sup>00</sup>		3202- 3203	
Суббота	8 <sup>00</sup> - 9 <sup>25</sup>		
	9 <sup>35</sup> - 11 <sup>00</sup>	Лекция Системы управления технологическими процессами ст. преп. Шевцова Т.Г.	5204
	11 <sup>30</sup> - 12 <sup>55</sup>	с 1-13 нед. Лекция Пищевая микробиология доц. Старовойтова К.В.	5204
	13 <sup>05</sup> - 14 <sup>30</sup>	с 1-9 нед. Лекция Процессы и аппараты ПП доц. Потапов А.Н. с 10-12 нед. Лекция Пищевая микробиология доц. Старовойтова К.В.	5204

СОСТАВИЛ:

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

СОГЛАСОВАНО:

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