

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

Дни	Часы	РС-351	ауд.
Понедельник	8 ⁰⁰ - 9 ²⁵		
	9 ³⁵ - 11 ⁰⁰		
	11 ³⁰ - 12 ⁵⁵		
	13 ⁰⁵ - 14 ³⁰	со 2-15 нед. лаб. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья проф. Сергеева И.Ю.	3405
	15 ⁰⁰ - 16 ²⁵		3405
16 ³⁵ - 18 ⁰⁰	3405		
Вторник	8 ⁰⁰ - 9 ²⁵		
	9 ³⁵ - 11 ⁰⁰		
	11 ³⁰ - 12 ⁵⁵	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 ⁰⁵ - 14 ³⁰	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 ⁰⁰ - 16 ²⁵	со 2-15 нед. Элективные курсы по физической культуре и спорту	1125
	16 ³⁵ - 18 ⁰⁰	с 4-15 нед. пр-ка Системы управления технологическими процессами Симикина А.А.	1328
18 ¹⁰ - 19 ³⁵	неч. лаб. Системы управления технологическими процессами Симикина А.А. чет. -	1328 -	
Среда	8 ⁰⁰ - 9 ²⁵	со 2-10 нед. Лекция Пищевая химия проф. Терещук Л.В.	4 лек
	9 ³⁵ - 11 ⁰⁰	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 ³⁰ - 12 ⁵⁵	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 ⁰⁵ - 14 ³⁰	неч. - чет. лаб. Пищевая химия доц. Старовойтова К.В.	- 1535
	15 ⁰⁰ - 16 ²⁵	неч. - чет. лаб. Пищевая химия доц. Старовойтова К.В.	- 1535
	16 ³⁵ - 18 ⁰⁰		
	18 ¹⁰ - 19 ³⁵		
Четверг	8 ⁰⁰ - 9 ²⁵		
	9 ³⁵ - 11 ⁰⁰		
	11 ³⁰ - 12 ⁵⁵		
	13 ⁰⁵ - 14 ³⁰	с 6-11 нед. лаб. Введение в технологию продуктов питания доц. Марков А.С., доц. Стабровская О.И. с 12-16 нед. лаб. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из р/с проф. Рензьева Т.В., ст. преп. Кандабаев В.В.	3202-3203
15 ⁰⁰ - 16 ²⁵	с 6-11 нед. лаб. Введение в технологию продуктов питания доц. Марков А.С., доц. Стабровская О.И. с 12-15 нед. лаб. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из р/с проф. Рензьева Т.В., ст. преп. Кандабаев В.В.	3202-3203	
16 ³⁵ - 18 ⁰⁰		3202-3203	
Пятница	8 ⁰⁰ - 9 ²⁵		
	9 ³⁵ - 11 ⁰⁰		
	11 ³⁰ - 12 ⁵⁵	с 3-12 нед. лаб. Пищевая микробиология ст. преп. Павельева Е.Г.	1533
	13 ⁰⁵ - 14 ³⁰		1533
	15 ⁰⁰ - 16 ²⁵	со 2-14 нед. Элективные курсы по физической культуре и спорту	1125
	16 ³⁵ - 18 ⁰⁰	с 3-13 нед. лаб. Процессы и аппараты ПП	5 лек
18 ¹⁰ - 19 ³⁵	неч. пр-ка Процессы и аппараты ПП чет. -	5 лек -	
Суббота	8 ⁰⁰ - 9 ²⁵		
	9 ³⁵ - 11 ⁰⁰	Лекция Системы управления технологическими процессами ст. преп. Шевцова Т.Г.	5204
	11 ³⁰ - 12 ⁵⁵	с 1-13 нед. Лекция Пищевая микробиология доц. Старовойтова К.В.	5204
	13 ⁰⁵ - 14 ³⁰	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.