

РАСПИСАНИЕ

учебных занятий для студентов 4 курса Технологического института
на 2 семестр 2023/2024 уч.года

Проректор по учебной работе
Е.В. Хохлова

Дата утверждения " _ " _____ 2024г.

Дни	Часы	Д-Т 401	Д-Т 402	Д-Т 403	Д-Т 404	Д-Т 405	Д-Т 406
П О Н Е Д Е Л Ь Н И К	09.00-10.35	пр.Технология переработки плодов и овощей ГАСПАРЯН Ш.В. 01-Эллинг	лек.Технология продуктов из вторичного молочного сырья КАНИНА К.А. 25-8	лаб.Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов ВОЛОШИНА Е.С. 01-303			лаб.Техника пищевых производств малых предприятий ДЕМИЧЕВ В.В.. 01-327
	10.55-12.30	лек.Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодовоовощного и растениеводческого ГАСПАРЯН Ш.В. 01-Эллинг	лек.Основы моделирования продуктов животноводства с заданными свойствами КРАСУЛЯ О.Н. 25-14	пр.Безопасность жизнедеятельности ЗАВЬЯЛОВ Г.В. 28-316			пр.Физико-химические и биохимические основы производства пищевых продуктов ОДИНЦОВА А.А. 01-323
	13.00-14.35	лаб.Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодовоовощного и растениеводческого ГАСПАРЯН Ш.В. 01-Эллинг	пр.Основы моделирования продуктов животноводства с заданными свойствами КРАСУЛЯ О.Н. 25-14	лек.Современные упаковочные материалы при хранении с/х сырья и продовольствия ГИНЗБУРГ М.А. 01-323			лаб.Технологическое оборудование комбинированной переработки с/х продукции КУПРИЙ А.С. 01-102
	14.55-16.30	лек.Технология переработки плодов и овощей ГАСПАРЯН Ш.В. 01-Эллинг	пр.Экономика и организация производства с/х и пищевых предприятий КОПИСКИ Т.Д. 01-320	лаб.Современные упаковочные материалы при хранении с/х сырья и продовольствия ГИНЗБУРГ М.А. 01-303/316			лек.Физико-химические и биохимические основы производства пищевых продуктов КУПЦОВА С.В. 01-303
	16.50-18.25	лаб.Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки- 1 п/г НУГМАНОВ А.Х. 25-2	пр.Безопасность жизнедеятельности ЗАВЬЯЛОВ Г.В. 28-318				
	18.30-20.05	лаб.Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодовоовощного и растениеводческого сырья 2 п/г ГАСПАРЯН Ш.В. 01-Эллинг					
	20.15-21.50						
В Т О Р Н И К	09.00-10.35	лек.Технология производства сахара ТОЛМАЧЕВА Т.А. 25-3				лаб.КлоВ: Инновационные технологии переработки молока- 1 п/г КАНИНА К.А. 25-1а/лаб.КлоВ: Инновационные технологии переработки мяса и рыбы- 2 п/г ГИРО Т.М. 25-9	лаб.Основы расчета и конструирования машин и аппаратов пищевых производств КУПРИЙ А.С. 01-326
	10.55-12.30	пр.Технология производства сахара ТОЛМАЧЕВА Т.А. 25-3 лаб.Технология производства сахара- 1 п/г ТОЛМАЧЕВА Т.А. 25-3	лек.Основы моделирования продуктов животноводства с заданными свойствами КРАСУЛЯ О.Н. 25-14	лек.Безопасность и качество плодовоовощной продукции МИХАЙЛОВА К.В. 01-323	лек.КлоВ: Технология пряноароматического сырья и специй МУТОВКИНА Е.А. 25-2	лек.КлоВ: Инновационные технологии переработки молока- 1 п/г КАНИНА К.А. 25-1а/пр.КлоВ: Инновационные технологии переработки мяса и рыбы- 2 п/г ГИРО Т.М. 25-9	пр.Технологическое оборудование комбинированной переработки с/х продукции КУПРИЙ А.С. 01-326
	13.00-14.35	пр.Безопасность жизнедеятельности ЗАВЬЯЛОВ Г.В. 28-318	пр.Производственный контроль в молочной, мясной и рыбной промышленности КАЗАКОВА Е.В. 25-13	лаб.Безопасность и качество плодовоовощной продукции ХАРИТОНОВА П.С. 01-305	лаб.КлоВ: Технология пряноароматического сырья и специй- 2 п/г МУТОВКИНА Е.А. 25-2	лек.КлоВ: Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов КРАСУЛЯ О.Н. 25-14	пр.Техника пищевых производств малых предприятий ДЕМИЧЕВ В.В.. 01-326
	14.55-16.30	лек.Безопасность жизнедеятельности ЗАВЬЯЛОВ Г.В. 28-211	лек.Безопасность жизнедеятельности ЗАВЬЯЛОВ Г.В. 28-211	лек.Безопасность жизнедеятельности ЗАВЬЯЛОВ Г.В. 28-211	лек.КлоВ: Технология производства шипучих и игристых вин МУСТАФИНА А.С. 25-7	пр.Экономика и управление производством ИБИЕВ Г.З. 01-316	пр.Физико-химические и биохимические основы производства пищевых продуктов ОДИНЦОВА А.А. 01-303
	16.50-18.25		лаб.Основы моделирования продуктов животноводства с заданными свойствами КРАСУЛЯ О.Н. 25-14	пр.Экономика и организация производства с/х и пищевых предприятий КОПИСКИ Т.Д. 01-320	лаб.КлоВ: Технология пряноароматического сырья и специй- 1 п/г МУТОВКИНА Е.А. 25-2/лаб.КлоВ: Технология производства шипучих и игристых вин- 2 п/г ШАПОВАЛОВА П.Н. 25-7		
	18.30-20.05				лаб.КлоВ: Консервирование плодов и овощей- 1 п/г ГАСПАРЯН Ш.В. 01-Эллинг		
	20.15-21.50						
С Р Е Д А	09.00-10.35		лек.Технология побочных продуктов убоя животных КОРЕНЕВСКАЯ П.А. 25-8			лек.КлоВ: Консервирование плодов и овощей ГАСПАРЯН Ш.В. 01-Эллинг	
	10.55-12.30		лаб.Технология продуктов из вторичного молочного сырья КАНИНА К.А. 25-1а пр.Технология продуктов из вторичного молочного сырья КАНИНА К.А. 25-1а		лек.Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья ПОЛЕВОЙ Д.И. 01-316	лек.КлоВ: Консервирование плодов и овощей ГАСПАРЯН Ш.В. 01-Эллинг	лек.Техника пищевых производств малых предприятий АНДРЕЕВ В.Н. 01-102
	13.00-14.35		лек.Технология продуктов из вторичного молочного сырья КАНИНА К.А. 25-8 лаб.Технология побочных продуктов убоя животных КОРЕНЕВСКАЯ П.А. 25-8		лаб.КлоВ: Технология производства шипучих и игристых вин- 1 п/г ШАПОВАЛОВА П.Н. 25-7	пр.Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка ДЖАНЧАРОВА Г.К. 01-413	пр.Основы расчета и конструирования машин и аппаратов пищевых производств КУПРИЙ А.С. 01-326
	14.55-16.30		пр.Технология побочных продуктов убоя животных КОРЕНЕВСКАЯ П.А. 25-8		пр.Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья ПОЛЕВОЙ Д.И. 01-320	лаб.КлоВ: Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения КАНИНА К.А. 25-1а	лек.Монтаж, эксплуатация и ремонт машин и аппаратов пищевых производств ТОРОПЦЕВ В.В. 01-327
	16.50-18.25				пр.КлоВ: Консервирование плодов и овощей ГАСПАРЯН Ш.В. 01-Эллинг СУМИНА Н.А.	пр.Метрология и стандартизация МИХАЙЛОВА К.В. 01-305	
	18.30-20.05					лек.КлоВ: Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов КРАСУЛЯ О.Н. 25-14	
	20.15-21.50					лаб.КлоВ: Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов КРАСУЛЯ О.Н. 25-14	
Ч Е Т В Е Р Г	09.00-10.35	лек.Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки ТОЛМАЧЕВА Т.А. 25-2				лаб.КлоВ: Инновационные технологии переработки молока- 1 п/г КАНИНА К.А. 25-1а/лаб.КлоВ: Инновационные технологии переработки мяса и рыбы- 2 п/г ГИРО Т.М. 25-9	
	10.55-12.30	лаб.Технология производства сахара- 2 п/г ТОЛМАЧЕВА Т.А. 25-3		лек.Безопасность и качество плодовоовощной продукции МИХАЙЛОВА К.В. 01-323		лаб.КлоВ: Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов КРАСУЛЯ О.Н. 25-14	лек.Физико-химические и биохимические основы производства пищевых продуктов КУПЦОВА С.В. 01-303
	13.00-14.35	пр.Биотехнология переработки растительного сырья ШАПОВАЛОВА П.Н. 25-7 лаб.Биотехнология переработки растительного сырья- 1 п/г ШАПОВАЛОВА П.Н. 25-7		пр.Безопасность жизнедеятельности ЗАВЬЯЛОВ Г.В. 28-316		лек.КлоВ: Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов КРАСУЛЯ О.Н. 25-14	лек.Метрология и стандартизация МИХАЙЛОВА К.В. 01-323
	14.55-16.30	пр.Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки НУГМАНОВ А.Х. 25-2		лаб.Безопасность и качество плодовоовощной продукции ХАРИТОНОВА П.С. 01-305		лек.КлоВ: Инновационные технологии переработки молока- 1 п/г КАНИНА К.А. 25-1а/лек.КлоВ: Инновационные технологии переработки мяса и рыбы- 2 п/г ГИРО Т.М. 25-9	лек.Технологическое оборудование комбинированной переработки с/х продукции ДОНЯ Д.В. 01-327
	16.50-18.25						
	18.30-20.05						
	20.15-21.50						
П Я Т Н И Ц А	09.00-10.35	пр.Безопасность жизнедеятельности ЗАВЬЯЛОВ Г.В. 28-318	лек.Производственный контроль в молочной, мясной и рыбной промышленности КАЗАКОВА Е.В. 25-13	лек.Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов ВОЛОШИНА Е.С. 01-305	лек.Технология отрасли ТОЛМАЧЕВА Т.А. 25-3	пр.КлоВ: Инновационные технологии переработки молока- 1 п/г КАНИНА К.А. 25-1а/пр.КлоВ: Инновационные технологии переработки мяса и рыбы- 2 п/г ГИРО Т.М. 25-9	лек.Основы расчета и конструирования машин и аппаратов пищевых производств ТОРОПЦЕВ В.В. 01-326
	10.55-12.30	лек.Биотехнология переработки растительного сырья СЫЧЕВ Р.В. 25-7	лаб.Производственный контроль в молочной, мясной и рыбной промышленности КАЗАКОВА Е.В. 25-13	лек.Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов ВОЛОШИНА Е.С. 01-323	лаб.Технология отрасли- 1 п/г ТОЛМАЧЕВА Т.А. 25-3 пр.Технология отрасли ТОЛМАЧЕВА Т.А. 25-3	лек.КлоВ: Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения КАНИНА К.А. 25-1а	лаб.Монтаж, эксплуатация и ремонт машин и аппаратов пищевых производств ТОРОПЦЕВ В.В. 01-326
	13.00-14.35	пр.Экономика и организация производства с/х и пищевых предприятий ПОЛЕВОЙ Д.И. 01-320	пр.Безопасность жизнедеятельности ЗАВЬЯЛОВ Г.В. 28-318	лаб.Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов ВОЛОШИНА Е.С. 01-305 лаб.Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов ВОЛОШИНА Е.С. 01-323		лаб.Технология отрасли- 2 п/г ТОЛМАЧЕВА Т.А. 25-Цокольный этаж	лек.Безопасность жизнедеятельности БОРУЛЬКО В.Г. 28-325
	14.55-16.30	лек.Экономика и организация производства с/х и пищевых предприятий ПОЛЕВОЙ Д.И. 01-416	лек.Экономика и организация производства с/х и пищевых предприятий ПОЛЕВОЙ Д.И. 01-416	лек.Экономика и организация производства с/х и пищевых предприятий ПОЛЕВОЙ Д.И. 01-416			пр.Безопасность жизнедеятельности ЕРТАЙ А.Б. 28-324
	16.50-18.25						
	18.30-20.05						
	20.15-21.50						

И.о. начальника УМУ _____ А.С. Матвеев

И.о. директора _____ Д.М. Бородулин