

вторник	8.00-9.35	с 3 нед.Пищевая микробиология (лаб) доц. Долголюк И.В., асс. Низоленко А.П. ауд.7528/1	Информационные технологии в проектировании (лаб) доц. Марков А.С., ауд. 7406		Физико-химические основы переработки растительного сырья (лаб) проф. Киселева Т.Ф., ауд. 7526/1	Физико-химические основы переработки растительного сырья (лаб) асс. Рябоконева Л.А., ауд.7526/2		со 2-7 нед. Безопасность пищевых продуктов (лаб) асс. Керге Н.С., ауд.7524 с 8нед. Физико-химические и биохимические основы производства продуктов питания животного происхождения (лаб) асс. Керге Н.С., ауд.7524	
	9.45-11.20	с 3 нед.Пищевая микробиология (лаб) доц. Долголюк И.В., асс. Низоленко А.П. ауд.7528/1	Информационные технологии в проектировании (лаб) доц. Марков А.С., ауд. 7406		Физико-химические основы переработки растительного сырья (лаб) проф. Киселева Т.Ф., ауд. 7526/1	Физико-химические основы переработки растительного сырья (лаб) асс. Рябоконева Л.А., ауд.7526/2	со 2-13 нед. Процессы и аппараты пищевых производств (пр) доц. Колбина А.Ю., ауд. 6лаб	со 2-7 нед. Безопасность пищевых продуктов (лаб) асс. Керге Н.С., ауд.7524 с 8нед. Физико-химические и биохимические основы производства продуктов питания животного происхождения (лаб) асс. Керге Н.С., ауд.7524	
	11.45-13.20	чет. со 2-10 нед. Информационные технологии в проектировании (л) доц. Марков А.С., ауд. 7504 неч. с 1-15 нед. Физико-химические основы переработки растительного сырья (л) проф. Киселева Т.Ф., ауд. 7504						Технологическое оборудование (л) доц. Крюк Р.В., ауд. 7438	со 2-13 нед.Процессы и аппараты пищевых производств (пр) доц. Колбина А.Ю., ауд. 7111а
	13.30-15.05	с 1-14 нед.Физико-химические основы переработки растительного сырья (л) проф. Киселева Т.Ф., ауд. 7504						чет. Реология (лаб) асс. Керге Н.С., ауд. 7120 неч. с 1-5 нед.Технологическое оборудование (л) доц. Крюк Р.В., ауд. 7438	чет.Технологическое оборудование (л) доц. Крюк Р.В., ауд. 7438 неч. Реология (лаб) асс. Керге Н.С., ауд. 7120
	15.30-17.05			Основы технического регулирования в отрасли (пр) доц. Старовойтова К.В., ауд.7202			чет.Реология (лаб) асс. Керге Н.С., ауд. 7120	неч. Реология (лаб) асс. Керге Н.С., ауд. 7120	
	17.15-18.50			чет. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов (пр) доц. Старовойтова К.В., ауд.7537 неч. Основы технического регулирования в отрасли (пр) доц. Старовойтова К.В., ауд.7202					

среда	8.00-9.35				с 2-13 нед. Процессы и аппараты пищевых производств (пр) доц. Колбина А.Ю., ауд. 7111а	с 1-9 нед. Технология продуктов питания животного происхождения (лаб) асс. Карапетян М.С., ауд. 7524 с 10 нед. Технология продуктов питания животного происхождения (лаб) асс. Керге Н.С., ауд. 7529		
	9.45-11.20	с 1-12 нед. Основы технического регулирования в отрасли (л) доц. Старовойтова К.В., ауд. 7504					с 1-9 нед. Технология продуктов питания животного происхождения (лаб) асс. Карапетян М.С., ауд. 7524 с 10 нед. Технология продуктов питания животного происхождения (лаб) асс. Керге Н.С., ауд. 7529	с 3 нед. Пищевая микробиология (лаб) асс. Низоленко А.П., ауд. 7528/1
	11.45-13.20	Фитнес (по выбору)(пр) ст.пр. Михайлова Т.А., ауд. 7125		Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов (пр) доц. Старовойтова К.В., ауд. 7535		Фитнес (по выбору)(пр) ст.пр. Михайлова Т.А., ауд. 7125	с 1-9 нед. Технология продуктов питания животного происхождения (лаб) асс. Карапетян М.С., ауд. 7524 с 10 нед. Технология продуктов питания животного происхождения (лаб) асс. Керге Н.С., ауд. 7529	с 3 нед. Пищевая микробиология (лаб) асс. Низоленко А.П., ауд. 7528/1
	13.30-15.05	Физико-химические основы переработки растительного сырья (лаб) асс. Буклова В.В., ауд. 7526/1	Физико-химические основы переработки растительного сырья (лаб) асс. Рябоконева Л.А., ауд. 7526/2	с 3 нед. Пищевая микробиология (лаб) доц. Долголюк И.В., асс. Низоленко А.П. ауд. 7528/1	Информационные технологии в проектировании (лаб) доц. Марков А.С., ауд. 7406	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов (пр) доц. Старовойтова К.В., ауд. 7535	Фитнес (по выбору)(пр) ст.пр. Михайлова Т.А., ауд. 7125	Фитнес (по выбору)(пр) ст.пр. Михайлова Т.А., ауд. 7125
	15.30-17.05	Физико-химические основы переработки растительного сырья (лаб) асс. Буклова В.В., ауд. 7526/1	Физико-химические основы переработки растительного сырья (лаб) асс. Рябоконева Л.А., ауд. 7526/2	с 3 нед. Пищевая микробиология (лаб) доц. Долголюк И.В., асс. Низоленко А.П. ауд. 7528/1	Информационные технологии в проектировании (лаб) доц. Марков А.С., ауд. 7406			
	17.15-18.50							

четверг	8.00-9.35		Физико-химические основы переработки растительного сырья (лаб) асс. Буклова В.В., ауд.7537	Физико-химические основы переработки растительного сырья (лаб) асс. Рябоконева Л.А., ауд.7535	с 3 нед.Пищевая микробиология (лаб) доц. Долголюк И.В., асс. Низоленко А.П. ауд.7528/1	Информационные технологии в проектировании (лаб) доц. Марков А.С., ауд. 7406	со 2-7 нед. Безопасность пищевых продуктов (лаб) проф. Буянова И.В., ауд.7529	с 1-9 нед. Технология продуктов питания животного происхождения (лаб) доц. Патракова И.С., ауд. ауд. 7524 с 10 нед. Технология продуктов питания животного происхождения (лаб) асс. Керге Н.С., ауд. 7529	
	9.45-11.20	Управление персоналом (пр) доц. Грязнова Н.Л., ауд. 7420	Физико-химические основы переработки растительного сырья (лаб) асс. Буклова В.В., ауд. 7537	Физико-химические основы переработки растительного сырья (лаб) асс. Рябоконева Л.А., ауд.7535	с 3 нед.Пищевая микробиология (лаб) доц. Долголюк И.В., асс. Низоленко А.П. ауд.7528/1	Информационные технологии в проектировании (лаб) доц. Марков А.С., ауд. 7406	со 2-7 нед. Безопасность пищевых продуктов (лаб) проф. Буянова И.В., ауд.7529	с 1-9 нед. Технология продуктов питания животного происхождения (лаб) доц. Патракова И.С., ауд. ауд. 7524 с 10 нед. Технология продуктов питания животного происхождения (лаб) асс. Керге Н.С., ауд. 7529	
	11.45-13.20	Фитнес (по выбору)(пр) ст.пр. Михайлова Т.А., ауд. 7125	Управление персоналом (пр) доц. Грязнова Н.Л., ауд. 7420		Фитнес (по выбору)(пр) ст.пр. Михайлова Т.А., ауд. 7125		с 3 нед.Пищевая микробиология (лаб) асс.Низоленко А.П., ауд.7528/1	с 3 нед.Пищевая микробиология (лаб) доц. Назимова Е.В., ауд.7528/2	с 1-9 нед. Технология продуктов питания животного происхождения (лаб) доц. Патракова И.С., ауд. ауд. 7524 с 10 нед. Технология продуктов питания животного происхождения (лаб) асс. Керге Н.С., ауд. 7529
	13.30-15.05	чет. со 2-12 нед. Реология (лаб) асс. Керге Н.С., ауд. 7120 неч. с 3-13 нед.Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) доц. Колбина А.Ю., ауд. 6 лаб	Фитнес (по выбору)(пр) ст.пр. Михайлова Т.А., ауд. 7125		Управление персоналом (пр) доц. Грязнова Н.Л., ауд. 7420		с 3 нед.Пищевая микробиология (лаб) асс.Низоленко А.П., ауд.7528/1	с 3 нед.Пищевая микробиология (лаб) доц. Назимова Е.В., ауд.7528/2	чет. Технологическое оборудование (л) доц. Колбина А.Ю., ауд. 7440
	15.30-17.05	чет. со 2-12 нед. Реология (лаб) асс. Керге Н.С., ауд. 7120 неч. с 3-13 нед.Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) доц. Колбина А.Ю., ауд. 6 лаб					с 8нед. Физико-химические и биохимические основы производства продуктов питания животного происхождения (лаб) асс. Калугина О.И., ауд. 7524		
	17.15-18.50						с 8нед. Физико-химические и биохимические основы производства продуктов питания животного происхождения (лаб) асс. Калугина О.И., ауд. 7524		

пятница	8.00-9.35	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов (пр) доц. Старовойтова К.В., ауд. 7535	Информационные технологии в проектировании (лаб) доц. Марков А.С., ауд. 7406	с 3 нед.Пищевая микробиология (лаб) доц. Назимова Е.В., ауд.7528/2		с 1-9 нед. Технология продуктов питания животного происхождения (л) доц. Патракова И.С., ауд. 7506	с 10 нед. Технология продуктов питания животного происхождения (л) доц. Лобачева Е.М., ауд. 7506
	9.45-11.20	чет. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов (пр) доц. Старовойтова К.В., ауд.7535 неч. Основы технического регулирования в отрасли (пр) доц. Старовойтова К.В., ауд. 7102	Информационные технологии в проектировании (лаб) доц. Марков А.С., ауд. 7406	с 3 нед.Пищевая микробиология (лаб) доц. Назимова Е.В., ауд.7528/2		с 1-9 нед. Технология продуктов питания животного происхождения (л) доц. Патракова И.С., ауд. 7506	с 10 нед. Технология продуктов питания животного происхождения (л) доц. Лобачева Е.М., ауд. 7506
	11.45-13.20	с 1-12 нед. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов (л) доц. Старовойтова К.В., ауд. 7504				чет. со 2-12 нед. Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) доц. Колбина А.Ю., ауд. 6лаб	неч. с 3-13 нед.Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) доц. Колбина А.Ю., ауд. 6 лаб
	13.30-15.05	с 1-12 нед. Управление персоналом (л) доц. Грязнова Н.Л., ауд. 7504				чет. со 2-12 нед. Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) доц. Колбина А.Ю., ауд. 6лаб	неч. с 3-13 нед.Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) доц. Колбина А.Ю., ауд. 6 лаб
				с 13 -15 нед. Управление персоналом (пр) доц. Грязнова Н.Л., ауд. 7504			
	15.30-17.05			чет. со 2-12 нед. Реология (лаб) асс. Керге Н.С., ауд. 7120 неч. с 3-13 нед.Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) доц. Колбина А.Ю., ауд. 6 лаб			
17.15-18.50			чет. со 2-12 нед. Реология (лаб) асс. Керге Н.С., ауд. 7120 неч. с 3-13 нед.Процессы и аппараты пищевых производств (лаб) доц. Колбина А.Ю., ауд. 6 лаб				
суббота	8.00-9.35	Процессы и аппараты пищевых производств (л) доц. Колбина А.Ю., ауд. 3лек					
	9.45-11.20	чет. Реология (л) доц. Колбина А.Ю., ауд. 3лек неч. Процессы и аппараты пищевых производств (л) доц. Колбина А.Ю., ауд. 3лек					
	11.45-13.20	Пищевая микробиология (л) доц. Долголюк И.В., ауд. 3лек					
	13.30-15.05	чет. Управление персоналом (пр) доц. Грязнова Н.Л., ауд. 7510	неч. Управление персоналом (пр) доц. Грязнова Н.Л., ауд. 7510			чет. Безопасность пищевых продуктов (л) проф. Буянова И.В., ауд.7505	

Информационные технологии в проектировании

проф.-профессор, доц.-доцент, ст.пр. -старший преподаватель

пр.-практическое занятие, лаб.-лабораторное занятие,

Директор института

Согласовано:

Начальник учебного отдела

О.В.Козлова

Н.В. Шульгина