

Расписание учебных занятий
Факультет ПТиПС
Очная форма обучения 4 курс 8 семестр 2025-2026 учебного года

Дни недели	Время	ПТФобТПП221	ПТФобТПП222/ ПТФобТПП223	ПТФобПРС221	ПТФобТПО221	ПТФобТПО222
Понедельник	8.15				105СТ Организация питания в туристских и гостиничных комплексах. (Павленко В.П.) 105СТ Патентование (Павленко В.П.)	
	10.00			247 Оптимизация технологических процессов хлебопекарного производства	205 СТ Специализированное питание (Плотников В.П.)	204 КМ Технология производства функциональных продуктов питания (Седова О.П.)
	11.45			247 Оптимизация технологических процессов хлебопекарного производства (Мелихова Е. В.)	205 СТ Специализированное питание	202 СТ Организация питания в туристских и гостиничных комплекса (Суторма О.А.)
	13.45			210КМ Международные стандарты и нормы по обеспечению качества готовой продукции		202 СТ Организация питания в туристских и гостиничных комплекса
	15.25			210КМ Международные стандарты и нормы по обеспечению качества готовой продукции		
	17.05					
Вторник	8.15		210КМ Международные стандарты и нормы в области производства продукции растениеводства (Седова О.П.)	106СТ Технохимический контроль (Шершнев А.А.)	102 ст Зарубежная кулинария (Борисова А.Г.)	
	10.00		210КМ Международные стандарты и нормы в области производства продукции растениеводства	106КМ Контроль качества продуктов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства(Соловьева Т.Е.)	102 СТ Зарубежная кулинария	204КМ Технология производства функциональных продуктов питания
	11.45		105СТ Хранение плодовоовощной продукции	210КМ Международные стандарты и нормы по обеспечению качества готовой продукции	204СТ Специализированное питание	204КМ Технология продукции и организация обслуживания кейтеринговых услуг
	13.45		105СТ Хранение плодовоовощной продукции (Борисова А.Г.)	106км Технологические добавки и улучшители для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий .		
	15.25			106км Технологические добавки и улучшители для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий .(Соловьева Т.Е.)		
	17.05			106км Контроль качества продуктов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.		
Среда	8.15		203аСТ Безопасность с\х сырья и продовольствия	210КМ Международные стандарты и нормы по обеспечению качества готовой продукции	105СТ Зарубежная кулинария	
	10.00		106СТ Безопасность с\х сырья и продовольствия (Шершнев А.А.)	106КМ Технологические добавки и улучшители для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий .	203вСТ Организация питания в туристских и гостиничных комплексах	
	11.45	106СТ Безопасность с\х сырья и продовольствия (Шершнев А.А.)	203аСТ Технология замораживания с\х продуктов	106КМ Контроль качества продуктов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.	203вСТ Патентование	
	13.45	102СТ Безопасность с\х сырья и продовольствия 102 СТ Общие принципы переработки с\х продукции (Шагай И.А.)	203бСТ Технология замораживания с\х продуктов (Кузнецова Е.А.)			
	15.25					
	17.05					
Четверг	8.15	106 СТ Безопасность с\х сырья и продовольствия 106 СТ Общие принципы переработки с\х продукции		210КМ Международные стандарты и нормы по обеспечению качества готовой продукции. (Седова О.П.) 210КМ Международные стандарты и нормы по обеспечению качества готовой продукции	203аСТ Патентование	
	10.00	105СТ Общие принципы переработки с\х продукции (Шагай И.А.)		205СТ Технохимический контроль	203аСТ Организация питания в туристских и гостиничных комплексах.	
	11.45	317КФ Методы анализа качества животноводческой продукции 317КФ Методы анализа качества животноводческой продукции		205СТ Технохимический контроль		
	13.45					
	15.25					
	17.05					
Пятница	8.15			106СТ Технохимический контроль		
	10.00	316КФ Технология переработки рыбы		106км Технологические добавки и улучшители для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий .		
		314 КФ Технология переработки рыбы (Злепкина Н.А.)		106км Контроль качества продуктов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.		
	11.45	301КФ Методы анализа качества животноводческой продукции		106км Технологические добавки и улучшители для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий .		
	13.45	301КФ Технология переработки рыбы		106км Контроль качества продуктов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.		
15.25						

Проверил: Начальник УОП, Т.А. Рудкова _____

Декан Ю. В. Кузнецов _____