

Расписание учебных занятий
Факультет ПТИПС

Очная форма обучения 4 курс 8 семестр 2025-2026 учебного года

Проректор по учебной работе
И.А.Несмиянов
202 г.

Дни недели	Время	ПТФобТШП221	ПТФобТШП222/ ПТФобТШП223	ПТФобПРС221	ПТФобТПО221	ПТФобТПО222
Понедельник	8.15			217 Оптимизация технологических процессов хлебопекарного производства	105СТ Организация питания в туристских и гостиничных комплексах (Пятиково В.П.)	204 КЭМ Технология производства функциональных продуктов питания (Солови О.П.)
	10.00			217 Оптимизация технологических процессов хлебопекарного производства (Мелихова Е. В.)	205 СТ Специализированное питание	202 СТ Организация питания в туристских и гостиничных комплексах (Суровал О.А.)
	11.45			210КМ Международные стандарты и нормы по обеспечению качества готовой продукции		
	13.45			210КМ Международные стандарты и нормы по обеспечению качества готовой продукции		
	15.25					
	17.05					
	17.05					
Вторник	8.15		210КМ Международные стандарты и нормы в области производства продукции растениеводства (Славина О.П.)	106СТ Технологический контроль (Шершнев А.А.)	102 СТ Зарубежная кулинария (Борисова А.Г.)	204КМ Технология производства функциональных продуктов питания
	10.00		210КМ Международные стандарты и нормы в области производства продукции растениеводства	106КМ Контроль качества продукции 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 производства функциональных продуктов питания
	13.45		105СТ Хранение плодовоовощной продукции (Борисова А.Г.)	106м Технологические добавки и улучшители для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий		204КМ Технология производства функциональных продуктов питания
	15.25			106м Технологические добавки и улучшители для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий (Соловьева Т.Е.)		204КМ Технология производства функциональных продуктов питания
	17.05			106м Контроль качества продукции хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства		204КМ Технология производства функциональных продуктов питания
	17.05			210КМ Международные стандарты и нормы по обеспечению качества готовой продукции	105СТ Зарубежная кулинария	
	8.15		106СТ Безопасность с/х сырья и продовольствия	210КМ Технологические добавки и улучшители для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	203АСТ Организация питания в туристских и гостиничных комплексах	
	10.00		106СТ Безопасность с/х сырья и продовольствия (Шершнев А.А.)	106КМ Контроль качества продукции хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства	203АСТ Питание/питание	
	11.45		106СТ Безопасность с/х сырья и продовольствия (Шершнев А.А.)			
Среда	13.45		203АСТ Технология замораживания с/х продуктов			
	15.25		203БСТ Технология замораживания с/х продуктов (Кузнецова Е.А.)			
	17.05					
	8.15		106 СТ Безопасность с/х сырья и продовольствия	210КМ Международные стандарты и нормы по обеспечению качества готовой продукции (Славина О.П.)	203АСТ Питание/питание	
	10.00		106 СТ Общие принципы переработки с/х продукции	210КМ Международные стандарты и нормы по обеспечению качества готовой продукции	203АСТ Организация питания в туристских и гостиничных комплексах	
	11.45		105СТ Общие принципы переработки с/х продукции (Шугай И.А.)	205СТ Технологический контроль		
	13.45		317КФ Методы анализа качества животноводческой продукции	205СТ Технологический контроль		
Четверг	15.25		317КФ Методы анализа качества животноводческой продукции			
	17.05					
	8.15			106СТ Технологический контроль		
	10.00		316КФ Технология переработки рыбы	106м Технологические добавки и улучшители для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий		
	11.45		314 КФ Технология переработки рыбы (Славина Н.А.)	106м Контроль качества продукции хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства		
	13.45		301КФ Методы анализа качества животноводческой продукции	106м Технологические добавки и улучшители для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий		
	15.25		301КФ Методы анализа качества животноводческой продукции	106м Контроль качества продукции хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства		

Проверил: Начальник УОП, Т.А. Рудкова

Декан Ю. В. Кузнецов