



**Факультет биотехнологии и стандартизации**

**Направление подготовки: «Технология производства и переработки с/х продукции»**

**Курс: IV (II семестр 2019/20 уч. г.)**

1 неделя		441 (Технология производства и переработки с/х продукции)	442 (Технология производства и переработки с/х продукции)
Пн.	8.00 - 9.30	Технология рыбы и рыбопродуктов-(лекция)-339 ауд	
	9.40 - 11.10	Тех.перераб.кожи-337	БЖД-164
	12.10 - 13.40	Стандартизация и сертификация с/х продукции – 263	Тех.перераб.кожи-337
	13.50 - 15.20	Методы анализа сырья и пищевых продуктов- (лекция)-309 ауд..	
Вт.	8.00 - 9.30	МАСиПП-402	Технология рыб и рыбопродукт-501
	9.40 - 11.10	Безопасность жизнедеятельности-(лекция)-154 ауд.	
	12.10 - 13.40		
	13.50 - 15.20		
Ср.	8.00 - 9.30	Переработ . зерна и хлебопечение- (лекция)-154	
	9.40 - 11.10	Переработ . зерна и хлебопечение-265	Переработ . зерна и хлебопечение-265
	12.10 - 13.40	Маркетинг -150	
	13.50 - 15.20		МАСиПП-402
Чт.	8.00 - 9.30		
	9.40 - 11.10	Технология рыб и рыбопродукт-501	
	12.10 - 13.40	СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ С/Х ПРОДУКЦИИ (лекция)- 312	
	13.50 - 15.20	TXK-145	Стандартизация и сертификация с/х продукции – 263
Пт.	8.00 - 9.30	БЖД-164	
	9.40 - 11.10	Технохимический контроль сырья-(лекция)-154	
	12.10 - 13.40		TXK-144
	13.50 - 15.20		

2 неделя		441 (Технология производства и переработки с/х продукции)	442 (Технология производства и переработки с/х продукции)
ПН.	8.00 - 9.30		
	9.40 - 11.10	БЖД-164	Стандартизация и сертификация с/х продукции – 263
	12.10 - 13.40	Технология переработки кожи и меха- (лекция)-309	
	13.50 - 15.20	МАСиПП-402	
ВТ.	8.00 - 9.30		Технология рыб и рыбопродукт-501
	9.40 - 11.10	TXK-145	МАСиПП-402
	12.10 - 13.40	БЖД-164	
	13.50 - 15.20		
СР.	8.00 - 9.30	Переработ . зерна и хлебопечение-265	TXK-145
	9.40 - 11.10	Переработ . зерна и хлебопечение-265	
	12.10 - 13.40	Технология рыб и рыбопродукт-501	Переработ . зерна и хлебопечение-265
	13.50 - 15.20		Переработ . зерна и хлебопечение-265
ЧТ.	8.00 - 9.30		
	9.40 - 11.10		
	12.10 - 13.40	Стандартизация и сертификация с/х продукции – 263	БЖД-164
	13.50 - 15.20	Тех.перераб.кожи-337	Маркетинг-151
	15.30 – 17.00		
ПТ.	8.00 - 9.30		БЖД-164
	9.40 - 11.10	Маркетинг-151	Тех.перераб.кожи-337
	12.10 - 13.40	Безопасность жизнедеятельности-(лекция)-118	
	13.50 - 15.20		

Начальник отдела учебной работы и качества образования

Декан факультета