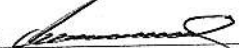




Расписание занятий магистрантов (направление ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ), обучающихся по программе "Разработка продуктов питания из растительного сырья с заданными свойствами" на 2 семестр 2016/2017 учебного года, 121 гр.

Дни недели	Часы занятий	Недели обучения									Корпус-аудитория
		2 семестр									
	Дата	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Понедельник	Дата	30 янв., 06 февр.	13, 20 февраля	27 фев., 06 мар.	13 марта	20 марта	27 марта	03 апреля	10 апреля	17 апреля	
		НИР в соответствии с учебным планом									
Вторник	Дата	31 янв., 07 февр.	14, 21 февраля	28 фев., 07 мар.	14 марта	21 марта	28 марта	04 апреля	11 апреля	18 апреля	
	9.00-10.35	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья, ЛЕК., каф. Хранения, переработки и товароведения продукции растениеводства, Цуглинок Г.И.									14 корп., кафедра
	10.55-12.30	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья, ЛАБ., Цуглинок Г.И.									14 корп., кафедра
	12.50-14.25	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья, ЛАБ., каф. Хранения, переработки и товароведения продукции растениеводства, Цуглинок Г.И.									14 корп., кафедра
	14.45-16.20	Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки, ЛАБ., каф. Технологии хранения и переработки плодов и овощей, Сычев Р.В.									17 корп., кафедра
	16.40-18.15	Биохимические основы формирования технологических свойств растительного сырья и продуктов его переработки, ЛАБ., каф. Технологии хранения и переработки плодов и овощей, Сычев Р.В.									17 корп., кафедра
Среда	Дата	01, 08 февраля	15, 22 февраля	01, 08 марта	15 марта	22 марта	29 марта	05 апреля	12 апреля	19 апреля	
	9.00-10.35	Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки, ЛЕК., каф. Технологии хранения и переработки плодов и овощей, Сычев Р.В.									17 корп., кафедра
	10.55-12.30	Информационные технологии в производстве продуктов питания из растительного сырья, ЛАБ., каф. Технологии хранения и переработки плодов и овощей, Масловский С.А.									
	12.50-14.25	Биохимические основы формирования технологических свойств растительного сырья и продуктов его переработки, ЛЕК., каф. Технологии хранения и переработки плодов и овощей, Гунар Л.Э.									17-50
	14.45-16.20	Разработка продуктов питания на основе плодовоовощного сырья, ЛЕК., каф. Технологии хранения и переработки плодов и овощей, Пискунова Н.А.									17 корп., кафедра
	16.40-18.15	Разработка продуктов питания на основе плодовоовощного сырья, ЛАБ., каф. Технологии хранения и переработки плодов и овощей, Пискунова Н.А.									
Четверг	Дата	02, 09 февраля	16, 23 февраля	02, 09 марта	16 марта	23 марта	30 марта	06 апреля	13 апреля	20 апреля	
	9.00-10.35	НИР в соответствии с учебным планом									
	10.55-12.30	НИР в соответствии с учебным планом									
	12.50-14.25	Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки, ЛАБ., каф. Технологии хранения и переработки плодов и овощей, Сычев Р.В.									27-107
	14.45-16.20	Биохимические основы формирования технологических свойств растительного сырья и продуктов его переработки, ЛАБ., каф. Технологии хранения и переработки плодов и овощей, Сычев Р.В.									27-317
Пятница	Дата	03, 10 февраля	17, 24 февраля	03, 10 марта	17 марта	24 марта	31 марта	07 апреля	14 апреля	21 апреля	
		НИР в соответствии с учебным планом									

Начальник УМО  В.В. Алимов

Декан факультета  О.А. Леонов



УТВЕРЖДАЮ
 Начальник УМУ
 Н.П. Кушев

Расписание занятий магистрантов (направление ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ), обучающихся по программе "Управление качеством пищевых продуктов" на 3 модуль 2016/2017 учебного года, 122 гр.

Дни недели	Часы занятий	Недели обучения									Корпус-аудитория	
		3 модуль										
	Дата	1	2	3	4	5	6	7	8	9/		
Понедельник	Дата	16.янв	23.янв	30.янв	06.фев	13.фев	20.фев	27.фев	06.мар	13.мар		
		НИР в соответствии с учебным планом										
Вторник	Дата	17.янв	24.янв	31.янв	07.фев	14.фев	21.фев	28.фев	07.мар	14.мар		
	9.00-10.35	Управление качеством продукции, ЛЕК.	Управление технологическими рисками, ЛЕК.	Управление качеством продукции, ЛЕК.	Управление технологическими и рисками, ЛЕК.	Управление качеством продукции, ЛЕК.	Управление технологическими рисками,	Управление качеством продукции, ЛЕК.	Управление технологическими рисками, ЛЕК.		01 корпус, кафедра	
	10.55-12.30	Управление качеством продукции, ПЗ, каф. Управление качеством и товароведение продукции									Зачет	
	12.50-14.25	Управление технологическими рисками, ПЗ, каф. Управление качеством и товароведение продукции									Экзамен	01 корпус, кафедра
	14.45-16.20											
16.45-17.30												
Среда	Дата	18.янв	25.янв	01.фев	08.фев	15.фев	22.фев	01.мар	08.мар	15.мар		
	9.00-10.35	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом, ЛЕК., ПЗ, каф. Технологии хранения и переработки продуктов животноводства									Экзамен	05 корпус, кафедра
	10.55-12.30											
	12.50-14.25											
	14.45-16.20											
Четверг	Дата	19.янв	26.янв	02.фев	09.фев	16.фев	23.фев	02.мар	09.мар	16.мар		
	9.00-10.35	НИР в соответствии с учебным планом										
	10.55-12.30											
	12.50-14.25											
	14.45-16.20											
Пятница	Дата	20.янв	27.янв	03.фев	10.фев	17.фев	24.фев	25.мар	10.мар	17.мар		
		НИР в соответствии с учебным планом										

Начальник УМО В.В. Алимов

Декан факультета О.А. Лсонов



УТВЕРЖДАЮ

Начальник УМО

Н.П. Кушев

Расписание занятий магистрантов (направление ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ), обучающихся по программе "Разработка продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами" на 3 модуль 2016/2017 учебного года, 122 гр.

Дни недели	Часы занятий	Недели обучения									Корпус-аудитория
		1	2	3	4	5	6	7	8	9/	
Понедельник	Дата	16.янв	23.янв	30.янв	06.фев	13.фев	20.фев	27.фев	06.мар	13.мар	
		НИР в соответствии с учебным планом									
Вторник	Дата	17.янв	24.янв	31.янв	07.фев	14.фев	21.фев	28.фев	07.мар	14.мар	
	9.00-10.35	Управление качеством продукции, ЛЕК.		Управление качеством продукции, ЛЕК.		Управление качеством продукции, ЛЕК.		Управление качеством продукции, ЛЕК.			01 корпус, кафедра
	10.55-12.30	Биоконверсия вторичных продуктов животноводства, ЛЕК., ПЗ, каф. Технологии хранения и переработки продуктов животноводства								Экзамен	05 корпус, кафедра
	12.50-14.25										
	14.45-16.20										
Среда	Дата	18.янв	25.янв	01.фев	08.фев	15.фев	22.фев	01.мар	08.мар	15.мар	
	9.00-10.35	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом, ЛЕК., ПЗ, каф. Технологии хранения и переработки продуктов животноводства								Экзамен	05 корпус, кафедра
	10.55-12.30										
	12.50-14.25	Управление качеством продукции, ПЗ, каф. Управление качеством и товароведение продукции								Зачет	01 корпус, кафедра
	14.45-16.20										
	16.40-18.15										
Четверг	Дата	19.янв	26.янв	02.фев	09.фев	16.фев	23.фев	02.мар	09.мар	16.мар	
	9.00-10.35	НИР в соответствии с учебным планом									
	10.55-12.30										
	12.50-14.25										
	14.45-16.20										
Пятница	Дата	20.янв	27.янв	03.фев	10.фев	17.фев	24.фев	25.мар	10.мар	17.мар	
	НИР в соответствии с учебным планом										

Начальник УМО  В.В. Алимов

Декан факультета  О.А. Леонов