

# РАСПИСАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

4 курс 7 семестр с 15 октября по 14 января 2018 – 2019 учебного года.

Направление подготовки: ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ С/Х ПРОДУКЦИИ ОЧНОЕ

расписание действительно:		<b>с 26 ноября по 15 января</b>	
Пары	группы	<b>1 группа (академический)</b>	<b>2 группа (прикладной)</b>
	<b>1 09.00-10.30</b>	с 17.12 Технология переработки мяса и мясопродуктов - лаб. - И - 8, ст.пр. Смертин Р.В.	
<b>Понедельник</b>	<b>2 10.40-12.10</b>	Технология переработки мяса и мясопродуктов - лекция - И - 9, ст.пр. Смертин Р.В.	
	<b>3 12.20-13.50</b>	Технология переработки мяса и мясопродуктов - лекция - И - 9, ст.пр. Смертин Р.В.	
	<b>4 14.30-16.00</b>		Технология переработки мяса и мясопродуктов - лаб. - И - 8, ст.пр. Смертин Р.В.
	<b>5 16.10-17.40</b>		Технология переработки мяса и мясопродуктов - лаб. - И - 8, ст.пр. Смертин Р.В.
	<b>1 09.00-10.30</b>	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания - лаб. - 5207, доц. Лихачева Е.И.//до 17.12	
<b>Вторник</b>	<b>2 10.40-12.10</b>	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания - лекция - 5207, доц. Лихачева Е.И. //до 17.12, с 24.12 лаб.	
	<b>3 12.20-13.50</b>	с 03.12 Безопасность пищевого сырья и продуктов питания - лаб. - 5207, доц. Лихачева Е.И.	Микробиология мяса - лаб. - 2005, ст.пр. Оленькова О.М.//до 01.12// с 03.12 Безопасность пищевого сырья - лаб. -
	<b>4 14.30-16.00</b>		Микробиология мяса - лаб. - 2101, ст.пр. Оленькова О.М.//до 22.12
	<b>5 16.10-17.40</b>		Микробиология мяса - лаб. - 2101, ст.пр. Оленькова О.М.//до 22.12
	<b>1 09.00-10.30</b>	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции - лекция - И - А.зал - доц. Чеченихина О.С.//до 22.12	
<b>Среда</b>	<b>2 10.40-12.10</b>	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции - лаб. - И - 5 - асс. Устюгов А.Д.//до 14.01	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции - лаб. - И - 5 - асс. Устюгов А.Д.//до 14.01
	<b>3 12.20-13.50</b>	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции - лаб. - И - 5 - асс. Устюгов А.Д.//до 14.01	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции - лаб. - И - 5 - асс. Устюгов А.Д.//до 14.01
	<b>4 14.30-16.00</b>		
	<b>1 09.00-10.30</b>	Технология переработки мяса и мясопродуктов - лаб. - И - 8, ст.пр. Смертин Р.В.	
<b>Четверг</b>	<b>2 10.40-12.10</b>	Технология переработки мяса и мясопродуктов - лаб. - И - 8, ст.пр. Смертин Р.В.	День самостоятельной работы
	<b>3 12.20-13.50</b>	Технология переработки мяса и мясопродуктов - лаб. - И - 6, ст.пр. Смертин Р.В.	
	<b>4 14.30-16.00</b>	с 03.12 Технология переработки мяса и мясопродуктов - лаб. - И - 6, ст.пр. Смертин Р.В.	
	<b>1 09.00-10.30</b>	Микробиология молока и мяса - лекция - 2107, ст.пр. Оленькова О.М. //до 22.12, с 23.12 лаб.	с 17.12 Технология переработки мяса и мясопродуктов - лаб. - И - 6, ст.пр. Смертин Р.В.
<b>Пятница</b>	<b>2 10.40-12.10</b>	Микробиология молока и мяса - лаб. -2107, ст.пр. Оленькова О.М.	Технология переработки мяса и мясопродуктов - лаб. - И - 6, ст.пр. Смертин Р.В.
	<b>3 12.20-13.50</b>		с 03.12 Технология переработки мяса и мясопродуктов - лаб. - И - 6, ст.пр. Смертин Р.В.
	<b>4 14.30-16.00</b>		