



РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ на 4 семестр 2017-2018 уч.г для 2 курса по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии		
		<i>Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства</i>
Понедельник	8:00-9:35	
	9:50-11:25	
	11:40-13:15	
	14:00-15:35	
	15:50-17:25	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья лек. 168 проф. Манжесов В.И.
	17:40-19:15	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья пр.172 проф. Манжесов В.И.
Вторник	8:00-9:35	
	9:50-11:25	
	11:40-13:15	
	14:00-15:35	
	15:50-17:25	Современные технологии производства экологически безопасных продуктов питания - лекц., 168 проф. Глотова И.А.
	17:40-19:15	Современные технологии производства экологически безопасных продуктов питания - пр., 171 проф. Глотова И.А.
Среда	8:00-9:35	Методы, средства испытания и контроля качества сырья и готовой продукции. -пр, 172 проф. Манжесов В.И.
	9:50-11:25	Методы, средства испытания и контроля качества сырья и готовой продукции -лек, 168 проф. Манжесов В.И.
	11:40-13:15	Управление свойствами основных полуфабрикатов и качеством изделий из растительного сырья пр. 171 проф. Манжесов В.И.
	14:00-15:35	Управление свойствами основных полуфабрикатов и качеством изделий из растительного сырья пр. 171 проф. Манжесов В.И.
	15:50-17:25	
	17:40-19:15	
Четверг	8:00-9:35	
	9:50-11:25	
	11:40-13:15	
	14:00-15:35	
	15:50-17:25	Современные условия хранения сырья и готовой продукции из растениеводческого сырья лек. 168 проф. Манжесов
	17:40-19:15	Современные условия хранения сырья и готовой продукции из растениеводческого сырья практ. 171 проф. Манжесов
Пятница	8:00-9:35	
	9:50-11:25	
	11:40-13:15	
	14:00-15:35	
	15:50-17:25	
	17:40-19:15	Современные условия хранения сырья и готовой продукции из растениеводческого сырья практ. 171 проф. Манжесов*
Аудитории для самостоятельной работы обучающихся №119, 232а, 331		

Аудиторные занятия: 9.01-04.03; сессия: 05.03 - 11.03.2018

Зачеты: научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья, современные технологии производства экологически безопасных продуктов питания, методы, средства испытания и контроля качества сырья и готовой продукции, управление свойствами основных полуфабрикатов и качеством изделий из растительного сырья, современные условия хранения сырья и готовой продукции из растениеводческого сырья

* - занятия проводятся только 12.01.2018 г