

Утверждаю: Проректор по ЦТ Р.М.Котов  11 августа 2026г.		Технологический институт пищевой промышленности Расписание занятий (уровень бакалавриата) очная форма обучения 4 курс 1 семестр 2026-2027 уч.г.				
день	время	ОП-231		ОП-232		ПБ-231
		Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания				Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология
понедельник	8.00-9.35					Оборудование предприятий биотехнологической отрасли (л) доц. Миллер Е.С., ауд.7332
	9.45-11.20	чет. со 2-12 нед. Барное дело (лаб) работодатель Сергеев Ю.С., ауд.14	неч. с 3-13 нед.Барное дело (лаб) работодатель Сергеев Ю.С., ауд.14			Оборудование предприятий биотехнологической отрасли (пр) доц. Миллер Е.С., ауд.7332
		с 14-15нед .Барное дело (пр) работодатель Сергеев Ю.С., ауд.14				
	11.45-13.20	чет. со 2-12 нед. Барное дело (лаб) работодатель Сергеев Ю.С., ауд.14	неч. с 3-13 нед.Барное дело (лаб) работодатель Сергеев Ю.С., ауд.14	Маркетинг в индустрии питания (пр) доц. Кокшаров А.А., ауд.7а		Оборудование предприятий биотехнологической отрасли (пр) доц. Миллер Е.С., ауд.7332
		с 14-16 нед. Барное дело (пр) работодатель Сергеев Ю.С., ауд.14				
	13.30-15.05	чет. Экспертиза пищевых продуктов (л) проф. Маюрникова Л.А., ауд.13л неч. с 1-7 нед. Барное дело (л) работодатель Сергеев Ю.С., ауд.13л				Государственный и ведомственный контроль биотехнологической продукции (по выбору) (пр) асс.Серазетдинова Ю.Р., ауд.7332
	15.30-17.05			чет. со 2-12 нед. Барное дело (лаб) работодатель Сергеев Ю.С., ауд.14	неч. с 3-13 нед.Барное дело (лаб) работодатель Сергеев Ю.С., ауд.14	
17.15-18.50			чет. со 2-12 нед. Барное дело (лаб) работодатель Сергеев Ю.С., ауд.14	неч. с 3-13 нед.Барное дело (лаб) работодатель Сергеев Ю.С., ауд.14		
			с 14-15нед .Барное дело (пр) работодатель Сергеев Ю.С., ауд.14			
вторник	8.00-9.35					
	9.45-11.20	Маркетинг в индустрии питания (пр) зав.каф. Давыденко Н.И., ауд.7102				чет. Санитария и гигиена на предприятиях биотехнологической отрасли (л) доц. Изгарышева Н.В., ауд.7332
	11.45-13.20	Маркетинг в индустрии питания (л) зав.каф. Давыденко Н.И., ауд. 1л				Функциональные пищевые системы (по выбору) (пр) ст.пр. Федорова А.М., ауд.7332
	13.30-15.05	Планирование финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях индустрии питания (пр) ст.пр. Щербакова Т.А., ауд.7а		с 1-12 нед. Экспертиза пищевых продуктов (пр) проф. Маюрникова Л.А., ауд. 7332		Генная инженерия (л) доц. Гордеева Л.А., ауд.7336
	15.30-17.05	с 1-12 нед. Экспертиза пищевых продуктов (пр) проф. Маюрникова Л.А., ауд. 7332		Планирование финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях индустрии питания (пр) ст.пр.Щербакова Т.А., ауд.7а		с 3-16 нед. Генная инженерия (лаб) доц. Гордеева Л.А., ауд.7349
	17.15-18.50					с 3-16 нед. Генная инженерия (лаб) доц. Гордеева Л.А., ауд.7349

среда	8.00-9.35	с 3-14 нед.Проектирование предприятий общественного питания (пр) доц. Костина Н.Г., ауд. 13л		чет. с 4 нед. Технология кондитерских и хлебобулочных изделий (лаб) доц. Зирка А.Ю., ауд. 14	чет. с 5 нед. Технология кондитерских и хлебобулочных изделий (лаб) доц. Зирка А.Ю., ауд. 14	
	9.45-11.20	с 3-14 нед.Проектирование предприятий общественного питания (пр) доц. Костина Н.Г., ауд.13л с 15-17 нед. Проектирование предприятий общественного питания (пр) доц. Кокшаров А.А., ауд.7а		чет. с 4 нед. Технология кондитерских и хлебобулочных изделий (лаб) доц. Зирка А.Ю., ауд. 14	чет. с 5 нед. Технология кондитерских и хлебобулочных изделий (лаб) доц. Зирка А.Ю., ауд. 14	
	11.45-13.20		с 3-14 нед.Проектирование предприятий общественного питания (пр) доц. Григорьева Р.З., ауд.13л с 15-17 нед. Проектирование предприятий общественного питания (пр) доц. Кокшаров А.А., ауд.7а	чет.с 4 нед. Технология кондитерских и хлебобулочных изделий (лаб) доц. Зирка А.Ю., ауд. 14	чет. с 5 нед. Технология кондитерских и хлебобулочных изделий (лаб) доц. Зирка А.Ю., ауд. 14	чет. Системы управления биотехнологическими процессами (лаб) доц. Миллер Е.С., ауд.7332 неч. Санитария и гигиена на предприятиях биотехнологической отрасли (л) доц. Изгарышева Н.В., ауд.7332
	13.30-15.05		с 3 -14 нед.Проектирование предприятий общественного питания (пр) доц. Григорьева Р.З., ауд.13л			Системы управления биотехнологическими процессами (л) доц. Миллер Е.С., ауд.7332
	15.30-17.05					Функциональные пищевые системы (по выбору) (л) ст.пр. Федорова А.М., ауд.7336
	17.15-18.50					Государственный и ведомственный контроль биотехнологической продукции (по выбору) (л) доц. Изгарышева Н.В., ауд.7336
четверг	8.00-9.35	неч.с 5 нед. Технология кондитерских и хлебобулочных изделий (лаб) доц. Зирка А.Ю., ауд. 14	чет. с 4 нед. Технология кондитерских и хлебобулочных изделий (лаб) зав. каф. Давыденко Н.И., ауд. 14			Информационная безопасность (по выбору) (пр) асс. Люц В.А., ауд.7332
	9.45-11.20	неч.с 5 нед. Технология кондитерских и хлебобулочных изделий (лаб) доц. Зирка А.Ю., ауд. 14	чет. с 4 нед.Технология кондитерских и хлебобулочных изделий (лаб) зав. каф. Давыденко Н.И., ауд. 14	с 3-14 нед.Проектирование предприятий общественного питания (пр) доц. Костина Н.Г., ауд.7л		Промышленное производство биологически активных веществ (л) проф. Милентьева И.С., ауд.7332
	11.45-13.20	неч.с 5 нед. Технология кондитерских и хлебобулочных изделий (лаб) доц. Зирка А.Ю., ауд. 14	чет. с 4 нед.Технология кондитерских и хлебобулочных изделий (лаб) зав. каф. Давыденко Н.И., ауд. 14	с 3-14 нед.Проектирование предприятий общественного питания (пр) доц. Костина Н.Г., ауд.7л с 15-17 нед. Проектирование предприятий общественного питания (пр) доц. Кокшаров А.А., ауд.7а		с 3-12 нед. Санитария и гигиена на предприятиях биотехнологической отрасли (лаб) асс. Серазетдинова Ю.Р., ауд. 7349
	13.30-15.05	Технология кондитерских и хлебобулочных изделий (л) зав. каф. Давыденко Н.И., ауд. 1л				с 3-12 нед. Санитария и гигиена на предприятиях биотехнологической отрасли (лаб) асс. Серазетдинова Ю.Р., ауд. 7349
	15.30-17.05				с 3-14 нед.Проектирование предприятий общественного питания (пр) доц. Григорьева Р.З., ауд.7л с 15-17 нед. Проектирование предприятий общественного питания (пр) доц. Кокшаров А.А., ауд.7а	
	17.15-18.50				с 3-14 нед.Проектирование предприятий общественного питания (пр) доц. Григорьева Р.З., ауд.7л	

пятница	8.00-9.35	чет. с 4-10 нед. Ресторанное дело (лаб) доц. Крапива Т.В., ауд.14	неч.с 5-11 нед. Ресторанное дело (лаб) доц. Крапива Т.В., ауд.14			Системы управления биотехнологическими процессами (пр) доц. Миллер Е.С., ауд.7332
	9.45-11.20	чет. с 4-10 нед. Ресторанное дело (лаб) доц. Крапива Т.В., ауд.14	неч.с 5-11 нед. Ресторанное дело (лаб) доц. Крапива Т.В., ауд.14			Информационная безопасность (по выбору) (л) зав.каф. Иванова С.А., ауд. 7336
		с 12 нед. Ресторанное дело (лаб) доц. Крапива Т.В., ауд.14				
	11.45-13.20	с 1-12 нед. Ресторанное дело (л) доц. Крапива Т.В., ауд.13л				с 3-16 нед. Промышленное производство биологически активных веществ (лаб) асс. Колпакова Д.Е., ауд.7349
	13.30-15.05			чет. с 4-10 нед. Ресторанное дело (лаб) доц. Крапива Т.В., ауд.14	неч.с 5-11 нед. Ресторанное дело (лаб) доц. Крапива Т.В., ауд.14	с 3-16 нед. Промышленное производство биологически активных веществ (лаб) асс. Колпакова Д.Е., ауд.7349
				с 12 нед. Ресторанное дело (лаб) доц. Крапива Т.В., ауд.14		
	15.30-17.05			чет. с 4-10 нед. Ресторанное дело (лаб) доц. Крапива Т.В., ауд.14	неч.с 5-11 нед. Ресторанное дело (лаб) доц. Крапива Т.В., ауд.14	
17.15-18.50						
суббота	8.00-9.35	Проектирование предприятий общественного питания (л) доц. Григорьева Р.З., ауд.13л7л				
	9.45-11.20	Планирование финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях индустрии питания(л) ст.пр.Щербакова Т.А., ауд.13л				
	11.45-13.20					
	13.30-15.05					
	15.30-17.05					
	17.15-18.50					

Используемые сокращения:

проф-профессор, доц.-доцент, ст.пр. -старший преподаватель

пр.-практическое занятие, лаб.-лабораторное занятие,

Директор института

Согласовано:

Начальник учебного отдела




О.В.Козлова

Н.В.Шульгина