**УТВЕРЖДАЮ**

 **И.О. ПРОРЕКТОРА ПО УМР**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Г.Зайцев**

 **РАСПИСАНИЕ**

**Занятий 2 курса факультета Биотехнологии и ветеринарной медицины**

**Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (бакалавриат)**

**на 4 семестр 2020-2021 учебного года**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дни недели** | **Часы занятий** | **1 неделя** | **Часы занятий** | **2 неделя** |
| **Группа-291 (ППЖП)** | **Группа -291 (ППЖП)** |
| **Подгруппа-1** |  **Подгруппа-2** | **Подгруппа-1** | **Подгруппа-2** |
| **ПОНЕДЕЛЬНИК** | **1 пара** | Кураторский час (1-304) Родина Н.Д.  | **1 пара** |  |
| **2 пара** | Научное обоснование технологии функциональных продуктов питания (1-304) | **2 пара** | Организация защиты объектов интеллектуальной собственности (1-314) лекц. по 19.04 |
| **3 пара** | Методы экспериментальных исследований и анализ продуктов питания животного происхождения (1-304)  | **3 пара** | Организация защиты объектов интеллектуальной собственности (1-314) практ. по 17.05 |
| **4 пара** | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка | **4 пара** | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка |
| **5 пара** |  | **5 пара** |  |
| **ВТОРНИК** | **1 пара** | Метрология, стандартизация и сертификация (1-314)  | **1 пара** |  Санитария и гигиена пищевых производств (1-314) по 20.04 |
| **2 пара** | Основы конструирования рабочих механизмов машин в пищевой промышленности (1-314) по 27.04Метрология, стандартизация и сертификация (1-314) 11.05 и 25.05 | **2 пара** | Безопасность жизнедеятельности (М-9)  |
| **3 пара** |  | Основы конструирования рабочих механизмов машин в пищевой промышленности (1-314) с 2.03 | **3 пара** | Безопасность жизнедеятельности (М-7) с 9.03 | Основы переработки сырья животного происхождения (1-307) с 9.03  |
| **4 пара** | **4 пара** |
| **5 пара** |  |  |  |
| **СРЕДА** | **1 пара** | Пищевая микробиология (1-311) лекц. по 3.03; лаб. (1-212) с 17.03 по 14.04  | Пищевая микробиология (1-311) лекц. по 3.03  | **1 пара** | Основы переработки сырья животного происхождения (1-307) с 10.03 |  |
| **2 пара** | **2 пара** |
| **3 пара** | Метрология, стандартизация и сертификация (1-307)  | Пищевая микробиология (1-212) с 17.03 по 14.04 | **3 пара** | Основы переработки сырья животного происхождения (1-304)  |
| **4 пара** | **4 пара** | Научно-техническое моделирование функциональных продуктов (1-304) |
| **5 пара** |  | **5 пара** |  |
| **ЧЕТВЕРГ** | **1 пара** | Сенсорный анализ продуктов питания (1-309) лекц. по 18.03Методы экспериментальных исследований и анализ продуктов питания животного происхождения лаб. (1-304) с 1.04 | Сенсорный анализ продуктов питания (1-309) лекц. по 18.03;лаб. с 1.04 | **1 пара** | Сенсорный анализ продуктов питания (1-307) с 11.03 | Научное обоснование технологии функциональных продуктов питания (1-309) с 11.03 |
| **2 пара** | **2 пара** |
| **3 пара** | Основы конструирования рабочих механизмов машин в пищевой промышленности (1-314) с 4.03 | Методы экспериментальных исследований и анализ продуктов питания животного происхождения (1-304) с 1.04 | **3 пара** | Научное обоснование технологии функциональных продуктов питания (1-309) с 11.03 | Безопасность жизнедеятельности (М-9) с 11.03 |
| **4 пара** | **4 пара** |
| **5 пара** |  | **5 пара** |  |  |
| **ПЯТНИЦА** | **1 пара** |  | **1 пара** |  | Санитария и гигиена пищевых производств (1-314) с 12.03 по 9.04 |
| **2 пара** | День курсового проектирования | **2 пара** |
| **3 пара** |  |  | **3 пара** |  Санитария и гигиена пищевых производств (1-314) с 12.03 по 9.04 | Метрология, стандартизация и сертификация (1-307) |
| **4 пара** | **4 пара** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ЗАЧЁТЫ** |  | **ЭКЗАМЕНЫ** | **НАЧАЛО СЕМЕСТРА с 02.02.2021** |
| **1** | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка – Ретинская Ю.А. | **1** | Безопасность жизнедеятельности –Чёрный Е.С. | **ОКОНЧАНИЕ СЕМЕСТРА по 23.06.2021** |
| **2** | Пищевая микробиология – Клеймёнов И.С. | **2** | Основы переработки сырья животного происхождения – Сучкова Т.Н. | **ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ СЕССИЯ с 24.06.2021** |
| **3** | Организация защиты объектов интеллектуальной собственности – Сучкова Т.Н.  | **3** | Научное обоснование технологии функциональных продуктов питания – Родина Н.Д. |  **по 12.07.2021** |
| **4** | Основы конструирования рабочих механизмов машин в пищевой промышленности – Соловьёва А.О. | **4** | Метрология, стандартизация и сертификация Лещуков К.А. | **УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА** |
| **5** | Научно-техническое моделирование функциональных продуктов – Сучкова Т.Н. | **5** | Методы экспериментальных исследований и анализ продуктов питания животного происхождения – Родина Н.Д. |  |
| **6** | Санитария и гигиена пищевых производств – Ковалёва О.А. | **6** |  | **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА** |
| **7** | Сенсорный анализ продуктов питания – Сергеева Е.Ю. | **7** |  | **КАНИКУЛЫ** |
|  | **НАЧАЛЬНИК УМУ** |  | **СОГЛАСОВАНО** | **ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТА** |