**УТВЕРЖДАЮ**

**И.О. ПРОРЕКТОРА ПО УМР**

**\_\_\_\_\_\_\_ Калиничева Е.Ю.**

**РАСПИСАНИЕ**

**Занятий 1 курса факультета Биотехнологии и ветеринарной медицины**

**Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (магистратура)**

**на 2 семестр 2019-2020 учебного года**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дни недели** | **Часы занятий** | **1 неделя** | **Часы занятий** | **2 неделя** |
| **Группа - 191(Маг) ППЖП** | **Группа - 191(Маг) ППЖП** |
| **Подгруппа-1** | **Подгруппа-1** |
| **ПОНЕДЕЛЬНИК** | **5 пара** | Физико-химические основы производства продуктов питания животного происхождения (1-304) лекц. | **5 пара** | Фальсификация продуктов питания животного происхождения лаб. (1-309) |
| **6 пара** | Фальсификация продуктов питания животного происхождения (1-304) лекц. | **6 пара** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **ВТОРНИК** | **5 пара** | Техника и методология исследования свойств сырья и готовой продукции (1-307) л.+лаб. | **5 пара** | Основы педагогического мастерства (1-203) л.+сем. |
| **6 пара** | **6 пара** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **СРЕДА** | **5 пара** | Управление проектами (1-314) л.+лаб. | **5 пара** |  |
| **6 пара** | **6 пара** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **ЧЕТВЕРГ** | **5 пара** | Проектирование и маркетинг продуктов питания (1-304) л.+лаб. | **5 пара** | Методология НИР (1-304) л.+лаб. |
| **6 пара** | **6 пара** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **ПЯТНИЦА** | **5 пара** | Физико-химические основы производства продуктов питания животного происхождения (1-304) лаб. | **5 пара** | Основы инженерного творчества и патентоведения (1-307) л.+лаб. |
| **6 пара** | **6 пара** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ЗАЧЁТЫ** |  | **ЭКЗАМЕНЫ** | **НАЧАЛО СЕМЕСТРА с 26.02.2020 г.** |
| **1** | Управление проектами | **1** | Методология НИР | **ОКОНЧАНИЕ СЕМЕСТРА по 15.07.2020 г.** |
| **2** | Основы педагогического мастерства | **2** | Техника и методология исследования свойств сырья и готовой продукции | **ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ СЕССИЯ с 16.07.2020 г.** |
| **3** | Проектирование и маркетинг продуктов питания | **3** | Физико-химические основы производства продуктов питания животного происхождения | **по 25.07.2020 г.** |
| **4** | Основы инженерного творчества и патентоведения | **4** |  | **УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА** |
| **5** | Фальсификация продуктов питания животного происхождения | **5** |  |  |
| **6** |  | **6** |  | **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА** |
| **7** |  | **7** |  | **КАНИКУЛЫ** |
|  | **НАЧАЛЬНИК УМУ** |  | **СОГЛАСОВАНО** | **ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТА** |