УТВЕРЖДАЮ
И.О. ПРОРЕКТОРА ПО УМР

А.Г.Зайцев

РАСПИСАНИЕ

Занятий 1 курса факультета Биотехнологии и ветеринарной медицины
Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (бакалавриат)
на 2 семестр 2020-2021 учебного года

Дни недели	Часы занятий	1 неделя Группа -101 (ППЖП) Подгруппа - 1	Часы занятий	2 неделя Группа -101 (ППЖП) Подгруппа - 1
ПОНЕДЕЛЬНИК	1 пара		1 пара	
	2 пара	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка	2 пара	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка
	3 пара	Основы научных исследований (1-314)	3 пара	Научные системы формирования полноценного питания (1-304) по 19.04
	4 пара	Кураторский час (1-314)	4 пара	Научные системы формирования полноценного питания (1-304) по 19.04
	5 пара		5 пара	
	6 пара		6 пара	
ВТОРНИК	1 пара	Сенсорный анализ продуктов питания (1-309) лекц.+лаб.	1 пара	Английский язык (3-802) Немецкий язык (3-808)
	2 пара		2 пара	
	3 пара	Биология с основами экологии (1-307) с 16.02	3 пара	Биология с основами экологии (1-304) лекц. по 6.04
	4 пара		4 пара	Биология с основами экологии (1-304) лекц. по 6.04
	5 пара		5 пара	
СРЕДА	1 пара	Сырьё и материалы в пищевой промышленности (1-304) по 31.03 лекц.+лаб.	1 пара	Правоведение (4-204) лекц. по 24.03
	2 пара		2 пара	Правоведение (4-204) практ. по 7.04
	3 пара	Научно-техническая и инженерная этика (1-314) лаб. с 17.02	3 пара	Научно-техническая и инженерная этика (1-314) по 24.03
	4 пара		4 пара	
	5 пара		5 пара	
ЧЕТВЕРГ	1 пара	Французский язык (3-801)	1 пара	Органическая и биологическая химия (1-410) лекц.+лаб. по 8.04
	2 пара		2 пара	
	3 пара	Основы научных исследований (1-307) с 18.02	3 пара	Научные системы формирования полноценного питания (1-307) по 8.04
	4 пара		4 пара	
	5 пара		5 пара	
ПЯТНИЦА	1 пара	Санитария и гигиена пищевых производств (1-314) по 2.04 лекц.+лаб.	1 пара	Научно-технические инновации в пищевой промышленности (1-314) по 9.04
	2 пара		2 пара	
	3 пара		3 пара	
	4 пара		4 пара	
	5 пара		5 пара	

	ЗАЧЁТЫ		ЭКЗАМЕНЫ	НАЧАЛО СЕМЕСТРА	с 19.01.2021
1	Научно-технические инновации в пищевой промышленности –Соловьёва А.О.	1	Биология с основами экологии – Лещуков К.А.	ОКОНЧАНИЕ СЕМЕСТРА	по 04.06.2021
2	Органическая и биологическая химия – Коношина С.Н.	2	Иностранный язык – Школьная Л.И.- англ., Симонова Е.Б.- нем., Олейникова Е.А.- франц.	ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ СЕССИЯ	с 05.06.2021
3	Научно-техническая и инженерная этика – Соловьёва А.О.	3	Научные системы формирования полноценного питания- Лещуков К.А.		по 21.06.2021
4	Основы научных исследований – Сучкова Т.Н.	4		УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	
5	Правоведение – Таракин А.В.	5			
6	Сырьё и материалы в пищевой промышленности – Ковалёва О.А.	6		ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА	
7	Санитария и гигиена пищевых производств- Ковалёва О.А.	7		КАНИКУЛЫ	
8	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка – Ретинская Ю.А.				
9	Сенсорный анализ продуктов питания – Сергеева Е.Ю.				
	НАЧАЛЬНИК УМУ		СОГЛАСОВАНО	ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТА	

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 27.04 Метрология, 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 18.03 Методы 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	

УТВЕРЖДАЮ
И.О. ПРОРЕКТОРА ПО УМР
А.Г.Зайцев

РАСПИСАНИЕ

Занятий 3 курса факультета Биотехнологии и ветеринарной медицины
Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (бакалавриат)
на 6 семестр 2020-2021 учебного года

Дни недели	Часы занятий	1 неделя Группа – 381 (ППЖП) Подгруппа -1	Часы занятий	2 неделя Группа- 381 (ППЖП) Подгруппа -1
ПОНЕДЕЛЬНИК	1 пара		1 пара	
	2 пара	Кураторский час (1-314) Лещуков К.А.	2 пара	
	3 пара	Проектирование предприятий перерабатывающей промышленности (1-309) по 12.04	3 пара	Технологическое оборудование пищевых производств (1-307)
	4 пара	Проектирование предприятий перерабатывающей промышленности (1-309) по 29.03	4 пара	Технологическое оборудование пищевых производств (1-307)
	5 пара	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка	5 пара	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка
	6 пара		6 пара	
ВТОРНИК	1 пара	Биологическая безопасность пищевых систем (1-307) лекц.+лаб.	1 пара	Технология молока и молочных продуктов (1-309) по 6.04
	2 пара		2 пара	Технология молока и молочных продуктов (1-309) по 6.04
	3 пара	Планирование эксперимента и обработка данных (1-304)	3 пара	Планирование эксперимента и обработка данных (1-314) по 6.04
	4 пара		4 пара	
	5 пара		5 пара	
СРЕДА	1 пара	Технология мяса и мясных продуктов (1-307) лаб. + лекц.	1 пара	Технологическое оборудование пищевых производств (1-314) лаб.
	2 пара		2 пара	
	3 пара		3 пара	
	4 пара		4 пара	
	5 пара		5 пара	
ЧЕТВЕРГ	1 пара	Технология полуфабрикатов продуктов питания животного происхождения (1-307) лекц.+лаб.	1 пара	Технологии копчения продуктов животного происхождения (1-304) лекц.+ лаб. по 8.04
	2 пара		2 пара	
	3 пара		3 пара	Технология мяса и мясных продуктов (1-304) лекц.
	4 пара		4 пара	
	5 пара		5 пара	
ПЯТНИЦА	1 пара	Автоматизированные системы управления и моделирования (1-304) лекц.+лаб. по 16.04	1 пара	Технология молока и молочных продуктов (1-309) лаб. по 9.04
	2 пара		2 пара	
	3 пара		3 пара	
	4 пара		4 пара	

	ЗАЧЁТЫ		ЭКЗАМЕНЫ	НАЧАЛО СЕМЕСТРА	с 26.01.2021
1	Технология полуфабрикатов продуктов питания животного происхождения – Сучкова Т.Н.	1	Биологическая безопасность пищевых систем – Родина Н.Д.	ОКОНЧАНИЕ СЕМЕСТРА	по 02.06.2021
2	Автоматизированные системы управления и моделирования – Соловьёва А.О.	2	Технологическое оборудование пищевых производств – Соловьёва А.О.	ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ СЕССИЯ	с 03.06.2021
3	Технология молока и молочных продуктов – Сергеева Е.Ю.				по 08.06.2021
4	Проектирование предприятий перерабатывающей промышленности – Лещуков К.А.			УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	
5	Технология мяса и мясных продуктов – Соловьёва А.О.				
6	Технология полуфабрикатов продуктов питания животного происхождения – Сучкова Т.Н.			ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА	
7	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: общая физическая под готовка – Ретинская Ю.А.			КАНИКУЛЫ	
8	Планирование эксперимента и обработка данных – Мамаев А.В.				
	НАЧАЛЬНИК УМУ		СОГЛАСОВАНО	ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТА	

УТВЕРЖДАЮ
И.О. ПРОРЕКТОРА ПО УМР
А.Г.Зайцев

РАСПИСАНИЕ

Занятий 1 курса факультета Биотехнологии и ветеринарной медицины
Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (магистратура)
на 2 семестр 2020-2021 учебного года

Дни недели	Часы занятий	1 неделя Группа - 101(Маг) ППЖП Подгруппа-1	Часы занятий	2 неделя Группа - 101(Маг) ППЖП Подгруппа-1
ПОНЕДЕЛЬНИК	5 пара	Основы педагогического мастерства (1-304) лекц.+ сем.	5 пара	Техника и методология исследования свойств сырья и готовой продукции (1-304) лекц.
	6 пара		6 пара	
ВТОРНИК	5 пара	Проектирование и маркетинг продуктов питания (1-304)	5 пара	Современные методы научно-технического поиска (1- 307) лекц. + практ. по 4.05
	6 пара	Научно-технические процессы формирования качественных показателей продуктов питания (1-304)	6 пара	
СРЕДА	5 пара	Основы инженерного творчества и патентоведения (1-304) лекц. + практ.	5 пара	Методология НИР (1-304) лекц. + практ.
	6 пара		6 пара	
ЧЕТВЕРГ	5 пара	Проектирование и маркетинг продуктов питания (1-304) лаб.	5 пара	Техника и методология исследования свойств сырья и готовой продукции (Орловский ГОСТинец)
	6 пара		6 пара	
ПЯТНИЦА	5 пара	Научно-технические процессы формирования качественных показателей продуктов питания (1-304) лаб.	5 пара	Фальсификация продуктов питания животного происхождения (1-304) лекц. + практ.
	6 пара		6 пара	

	ЗАЧЁТЫ		ЭКЗАМЕНЫ	НАЧАЛО СЕМЕСТРА	с 14.02.2021
1	Основы инженерного творчества и патентоведения – Лещуков К.А.	1	Методология НИР – Родина Н.Д.	ОКОНЧАНИЕ СЕМЕСТРА	по 28.06.2021
2	Основы педагогического мастерства – Орехова М.В.	2	Проектирование и маркетинг продуктов питания – Сергеева Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ СЕССИЯ	с 29.06.2021
3	Проектирование и маркетинг продуктов питания	3	Научно-технические процессы формирования качественных показателей продуктов питания		по 08.07.2021
4	Современные методы научно-технического поиска - Мамаев А.В.	4		УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	
5	Техника и методология исследования свойств сырья и готовой продукции – Лещуков К.А.	5			
6		6		ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА	
7		7		КАНИКУЛЫ	
	НАЧАЛЬНИК УМУ		СОГЛАСОВАНО	ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТА	