

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УМУ
_____ Никонова Е.А.
«___» 20__ г.

РАСПИСАНИЕ
учебных занятий 4 курса направления подготовки 35.03.07 Технология производства и
переработки с.-х. продукции профиль «Хранение и переработка с.-х. продукции»
на I полугодие 2024-2025 учебного года

День, число, месяц Верхняя неделя	Пары	Время	1 гр.	
			A	B
Понедельник 02/09, 16/09, 30/09, 14/10, 28/10, 11/11, 25/11, 09/12, 23/12	1	8-00	Лекция – БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ 407Э	23/12 нет
	2	10-00	Сем – основы научных исследований 493	23/12 нет
	3	12-00		
	4	14-00		
	5	16-00		
Вторник 03/09, 17/09, 01/10, 15/10, 29/10, 12/11, 26/11, 10/12	1	8-00	ЛПЗ – мукомольное производство 102к	
	2	10-00	10/12 нет	ЛПЗ – бродильное и винодельческое производство 216к
	3	12-00		ЛПЗ – консервирование и переработка плодов и овощей 106к
	4	14-00		
	5	16-00		
Среда 04/09, 18/09, 02/10, 16/10, 30/10, 13/11, 27/11, 11/12	1	8-00		
	2	10-00	ЛПЗ – организация малотоннажных перерабатывающих производств 106к	
	3	12-00	Лекция – ТЕХНОЛОГИЯ ОХЛАЖДЕННЫХ И ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ 104к	
	4	14-00		ЛПЗ – организация малотоннажных перерабатывающих производств 216к
	5	16-00		
Четверг 05/09, 19/09, 03/10, 17/10, 31/10, 14/11, 28/11, 12/12	1	8-00	ЛПЗ – технология охлажденных и замороженных продуктов 106к	ДЕНЬ
	2	10-00	ЛПЗ – бродильное и винодельческое производство 106к	КУРСОВОГО
	3	12-00		ПРОЕКТИРОВАНИЯ
	4	14-00		
	5	16-00		
Пятница 06/09, 20/09, 04/10, 18/10, 01/11, 15/11, 29/11, 13/12	1	8-00		
	2	10-00	Лекция – ОСНОВЫ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ 363	
	3	12-00	ЛПЗ – консервирование и переработка плодов и овощей 216к	ЛПЗ – технология охлажденных и замороженных продуктов 106к
	4	14-00		
	5	16-00		
Суббота 07/09, 21/09, 05/10, 19/10, 02/11, 16/11, 30/11, 14/12	1	8-00		ДЕНЬ
	2	10-00		КУРСОВОГО
	3	12-00		ПРОЕКТИРОВАНИЯ
	4	14-00		
	5	16-00		

СОСТАВИЛ
Диспетчер _____
подпись
ФИО Кропачева Т.А.

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета _____
подпись
ФИО Васильев И.В.

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УМУ
Никонова Е.А.
«___» 20 __ г.

РАСПИСАНИЕ
учебных занятий 4 курса направления подготовки 35.03.07 Технология производства и
переработки с.-х. продукции профиль «Хранение и переработка с.-х. продукции»
на I полугодие 2024-2025 учебного года

День, число, месяц Нижняя неделя	Пары	Время	1 гр.	
			A	B
Понедельник 09/09, 23/09, 07/10, 21/10, *, 18/11, 02/12, 16/12	1	8-00		
	2	10-00	ЛПЗ – организация малотоннажных перерабатывающих производств 220к	
	3	12-00	ЛПЗ – консервирование и переработка плодов и овощей 106к	ЛПЗ – мукомольное производство 102к
	4	14-00	ЛПЗ – мукомольное производство 102к	ЛПЗ – организация малотоннажных перерабатывающих производств 220к
	5	16-00		
Вторник 10/09, 24/09, 08/10, 22/10, 05/11, 19/11, 03/12, 17/12	1	8-00		ЛПЗ – консервирование и переработка плодов и овощей 216к 17/12 нет
	2	10-00	Лекция – ОРГАНИЗАЦИЯ МАЛОТОННАЖНЫХ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ 104к	
	3	12-00	ЛПЗ – технология охлажденных и замороженных продуктов 220к 17/12 нет	ЛПЗ – мукомольное производство 102к 17/12 нет
	4	14-00		ЛПЗ – мукомольное производство 102к 17/12 нет
	5	16-00		
Среда 11/09, 25/09, 09/10, 23/10, 06/11, 20/11, 04/12, 18/12	1	8-00		
	2	10-00	ЛПЗ – безопасность жизнедеятельности 407з	ЛПЗ – бродильное и винодельческое производство 106к 18/12 нет
	3	12-00	Лекция – БРОДИЛЬНОЕ И ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО 104к	
	4	14-00		ЛПЗ – технология охлажденных и замороженных продуктов 106к 18/12 нет
	5	16-00		
Четверг 12/09, 26/09, 10/10, 24/10, 07/11, 21/11, 05/12, 19/12	1	8-00		
	2	10-00	Лекция – КОНСЕРВИРОВАНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ 104к	
	3	12-00	Сем – основы научных исследований 49з 19/12нет	
	4	14-00		
	5	16-00		
Пятница 13/09, 27/09, 11/10, 25/10, 08/11, 22/11, 06/12, 20/12	1	8-00		
	2	10-00	Лекция – МУКОМОЛЬНОЕ ПРОИЗВОДСТВО 104к	
	3	12-00	ЛПЗ – бродильное и винодельческое производство 106к 20/12 нет	ЛПЗ – безопасность жизнедеятельности 409з
	4	14-00	КУРАТОРСКИЙ ЧАС 220к	
	5	16-00		
Суббота 14/09, 28/09, 12/10, 26/10, 09/11, 23/11, 07/12, 21/12	1	8-00	ДЕНЬ	
	2	10-00	КУРСОВОГО	
	3	12-00	ПРОЕКТИРОВАНИЯ	
	4	14-00		

СОСТАВИЛ
Диспетчер _____
подпись
ФИО Кропачева Т.А.

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета _____
подпись
ФИО Васильев И.В.