

Расписание занятий
на 1 семестр 2025-2026 учебного года
институт биотехнологии 3 курс

Дни	Часы	Б-ПЖ- 301	Б-БТ- 301
Понедельник	8.30-10.00	лек. ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ОТРАСЛИ доцент Андреева С.В. 206	лек. ОСНОВЫ БИОХИМИИ И МОЛЕКУЛЯРНОЙ БИОЛОГИИ доцент Федорова В.А. 530
	10.10-11.40	лек. МИКРОБИОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ доцент Хапцев З.Ю. 339	лек. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА доц.Васильева О.А., проф.Уколова Н.В. 515
	12.00-13.30	лаб.з. Микробиология мяса и мясных продуктов 310 доц.Хапцев З.Ю.	лек. ХИМИЧЕСКАЯ КИНЕТИКА И КАТАЛИЗ 530 профессор Древо Б.И.
	13.40-15.10		лек. ХИМИЧЕСКАЯ КИНЕТИКА И КАТАЛИЗ 515 профессор Древо Б.И.
	15.20-16.50		асс. Ерзова П.И.пр.з. Экономическая культура 419 доц.Котар О.К.,
	17.00-18.30		пр.з.ОБЩ.ФИЗ.ПОДГОТОВКА каф.ФиС Милехин
Вторник	8.30-10.00		лек. ОСНОВЫ БИОХИМИИ И МОЛЕКУЛЯРНОЙ БИОЛОГИИ доцент Федорова В.А. 528
	10.10-11.40	пр.з.ОБЩ.ФИЗ.ПОДГОТОВКА каф.ФиС Вакансия	лаб.з. Химическая кинетика и катализ 516,526
	12.00-13.30	лаб.з. Химический состав мяа и мясных продуктов 133 доц.Козин А.Н.	лаб.з. Химическая кинетика и катализ 516, 526
	13.40-15.10	лаб.з. Химический состав мяа и мясных продуктов 133 доц.Козин А.Н.	проф.Древо Б.И. доц. Древо Я.Б.
	15.20-16.50	лаб.з. Химический состав мяа и мясных продуктов 133 доц.Козин А.Н.	лек..МЕТОДЫ ПОЛУЧЕНИЯ ПРОМЫШЛЕННЫХ ШТАММОВ МИКРООРГАНИЗМОВ 339
	17.00-18.30		профессор Карпунина Л.В.
Среда	8.30-10.00	лек. П А П П доцент Моргунова Н.Л. 332	* * *
	10.10-11.40	лаб.з. Общая технология отрасли 133 доц.Андреева С.В.	лаб.з. Общая химическая технология 1п/г 530 доц.Зайцев С.С.
	12.00-13.30	пр.з. П А П П 332 доц.Моргунова Н.Л.	лаб.з. Общая химическая технология 1п/г 530 доц.Зайцев С.С.
	13.40-15.10	лаб.з. Общая технология отрасли 133 доц.Андреева С.В.	лек. ОБЩАЯ ХИМИЧЕСКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ доцент Зайцев С.С. 530
	15.20-16.50	лаб.з. П А П П 332 доц.Моргунова Н.Л.	лаб.з. Общая химическая технология 2п/г 530 доц.Зайцев С.С.
	17.00-18.30	* * *	лаб.з. Общая химическая технология 2п/г 530 доц.Зайцев С.С.
			* * *
Четверг	8.30-10.00	лек.БИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ доц. Коротова Д.М. Лаб.Паразитологии	
	10.10-11.40	лаб.з.Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов лаб.Паразитологии доц.Коротова Д.М.	лек. ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЧЯ профессор Карпунина Л.В. 339
	12.00-13.30	лек. ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ МЯСА 105 доцент Мокрецов И.В.	пр.з.ОБЩ.ФИЗ.ПОДГОТОВКА каф.ФиС Милехин
	13.40-15.10	пр.з.ОБЩ.ФИЗ.ПОДГОТОВКА каф.ФиС Вакансия	лаб.з. Основы биохимии 1п/г 533 доц.Федорова В.А.
	15.20-16.50		лаб.з. Пищевая микробиология 2п/г 310 асс.Смирнова К.Ю.
	17.00-18.30		лаб.з. Основы биохимии 1п/г 533 доц.Федорова В.А.
			лаб.з. Пищевая микробиология 2п/г 310 асс.Смирнова К.Ю.
Пятница	8.30-10.00	лек. БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ В МЯСНОЙ ОТРАСЛИ доцент Руднев М.Ю. 343	* * *
	10.10-11.40	лек. В.С.Э. МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ доцент Салаутина С.Е. С-245	лаб.з. Методы получения промышленных штаммов микроорганизмов 308,310
	12.00-13.30	лаб.з. В.С.Э. мяса и мясных продуктов С-245 доц.Салаутина С.Е.	лаб.з. Методы получения промышленных штаммов микроорганизмов 308,310
	13.40-15.10	пр.з. Бизнес-планирование в мясной отрасли 343 доц.Руднев М.Ю.	проф.Карпунина Л.В., Вак-1
	15.20-16.50		лаб.з. Основы биохимии 2п/г 530 доц.Федорова В.А.
	17.00-18.30		лаб.з. Пищевая микробиология 1п/г 308 асс.Смирнова К.Ю.
			лаб.з. Основы биохимии 2п/г 530 доц.Федорова В.А.
Суббот	8.30-10.00		лаб.з. Пищевая микробиология 1п/г 308 асс.Смирнова К.Ю.
	10.10-11.40		
	12.00-13.30		
	13.40-15.10		