

**Расписание занятий**  
**на 2 семестр 2025-2026 учебного года**  
**институт биотехнологии 3 курс**

Дни	Часы	Б-ТОП-301	с 02.02.2026
Понедельник	8.30-10.00	лаб.з. Технология продукции общественного питания 1 п/г С-142 асс.Щербянов Р.Ш.	
		лаб.з.Технология продукции общественного питания 2 п/г С-142 асс Щербянов Р.Ш.	
	10.10-11.40	лаб.з. Технология продукции общественного питания 1 п/г С-142 асс.Щербянов Р.В.	
		лаб.з.Технология продукции общественного питания 2 п/г С-142 асс Щербянов Р.Ш.	
	12.00-13.30	лек. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ доцент Рысмухамбетова Г.Е. ауд.4	
	13.40-15.10	пр.з. Технология продукции общественного питания С-145 асс. Фалько Д.О.	
		пр.з. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания С-145 доц.Макарова А.Н.	
Вторник	15.20-16.50	лаб.з. Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания 2п/г С-145 доц. Фоменко О.С.	
		лаб.з. Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания 1п/г С-145 доц. Фоменко О.С.	
	17.00-18.30		
	8.30-10.00	пр.з ОБЩ.ФИЗ.ПОДГОТОВКА каф.ФиС асс. Кошелев В.П.	
	10.10-11.40	лек. ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ проф.Карабаева М.Э. ауд.5	
		лек.КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО доц.Макарова А.Н. ауд.5	
	12.00-13.30	пр.з. Продовольственная безопасность ауд.5 проф.Карабаева М.Э. лек. ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ доцент Кизиева С-149	
Среда	13.40-15.10	пр.з. Оборудование предприятий общественного питания С-219 доц.Кизиева А.С.	
	15.20-16.50		
	17.00-18.30	* * *	
	8.30-10.00	лаб.з. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 1п/г С-151 доц.Макарова А.Н.	
	10.10-11.40	лаб.з. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2п/г С-151 доц.Макарова А.Н.	
		лаб.з. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 1п/г С-151 доц.Макарова А.Н.	
	12.00-13.30	лек. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ доцент Макарова А.Н. ауд.4	
Четверг	13.40-15.10	лаб.з. Кондитерское производство 1п/г С-142 асс.Сорокин С.С.	
		лаб.з. Кондитерское производство 2п/г С-142 асс.Сорокин С.С.	
	15.20-16.50	лаб.з. Кондитерское производство 1п/г С-142 асс.Сорокин С.С.	
		лаб.з. Кондитерское производство 2п/г С-142 асс.Сорокин С.С.	
	17.00-18.30		
	8.30-10.00	пр.з ОБЩ.ФИЗ.ПОДГОТОВКА каф.ФиС асс. Кошелев В.П.	
	10.10-11.40	лек.СТРОИТЕЛЬНОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ТЕХНИЧ.ОБЕСПЕЧ.ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ доц.Фоменко О.С. С-149	
Пятница		лек. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ профессор Неповинных Н.В. С-149	
	12.00-13.30	пр.з. Строительное проектирование и технич.обеспеч.предприятий общественного питания С-145 доц.Фоменко О.С.	
	13.40-15.10		
	15.20-16.50		
	17.00-18.30		
	8.30-10.00	лаб.з. Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания 1п/г С-140 доц. Фоменко О.С.	
		лаб.з. Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания 2п/г С-145 доц. Фоменко О.С.	
Суббота	10.10-11.40	лек. НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ ТЕХНОЛОГИЙ И ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ доцент Фоменко О.С. ауд.4	
		пр.з. Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания ауд.4 доц. Фоменко О.С.	
	12.00-13.30	лаб.з. Пищевые добавки 2п/г С-140 проф.Неповинных Н.В.	
		лаб.з. Пищевые добавки 1п/г С-140 проф.Неповинных Н.В.	
	13.40-15.10	лаб.з. Пищевые добавки 2п/г С-140 проф.Неповинных Н.В.	
		лаб.з. Пищевые добавки 1п/г С-140 проф.Неповинных Н.В.	
	15.20-16.50		
	17.00-18.30		