

**Расписание занятий
на 1 семестр 2026-2027 учебного года.
Институт биотехнологии**

Дни	Часы	Б-ППР-41
Понедельник 12.10.26	08.30-10.00	
	10.10-11.40	лек. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ проф. Неповинных Н.В. ауд. С-224
	12.00-13.30	
	13.40-15.10	лек. ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ проф. Садыгова М.К. ауд. С-206
	15.20-16.50	лек. ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ проф. Садыгова М.К. ауд. 4
	17.00-18.30	
Вторник 13.10.26	08.30-10.00	
	10.10-11.40	лек. ЭКОЛОГИЯ доц. Прохорова Т.М. ауд.253
	12.00-13.30	лек. ЭКОЛОГИЯ доц. Прохорова Т.М. ауд.253
	13.40-15.10	лек. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ проф. Неповинных Н.В. ауд. С-224
	15.20-16.50	лек. ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ проф. Садыгова М.К. ауд. С-206
	17.00-18.30	
Среда 14.10.26	08.30-10.00	
	10.10-11.40	
	12.00-13.30	
	13.40-15.10	лаб.з. Технология хлебобулочных изделий длительного хранения 1 подгр. проф. Садыгова М.К. ауд. С-217
	15.20-16.50	лаб.з. Технология хлебобулочных изделий длительного хранения 1 подгр. проф. Садыгова М.К. ауд. С-217
	17.00-18.30	
Четверг 15.10.26	08.30-10.00	
	10.10-11.40	
	12.00-13.30	
	13.40-15.10	лаб.з. Технология хлебобулочных изделий длительного хранения 2 подгр. проф. Садыгова М.К. ауд. С-217
	15.20-16.50	лаб.з. Технология хлебобулочных изделий длительного хранения 2 подгр. проф. Садыгова М.К. ауд. С-217
	17.00-18.30	
Пятница 16.10.26	08.30-10.00	
	10.10-11.40	лек. ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ доц. Панкова Т.А. УК2 ауд. 501
	12.00-13.30	лек. ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ доц. Панкова Т.А. УК2 ауд. 501
	13.40-15.10	пр.з. ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ доц. Панкова Т.А. УК2 ауд. 501
	15.20-16.50	
	17.00-18.30	
Суббота 17.10.26	08.30-10.00	лаб.з. Технология хлебобулочных изделий длительного хранения 1 подгр. проф. Садыгова М.К. ауд. С-217
	10.10-11.40	лаб.з. Технология хлебобулочных изделий длительного хранения 1 подгр. проф. Садыгова М.К. ауд. С-217
	12.00-13.30	лаб.з. Технология хлебобулочных изделий длительного хранения 2 подгр. проф. Садыгова М.К. ауд. С-217
	13.40-15.10	лаб.з. Технология хлебобулочных изделий длительного хранения 2 подгр. проф. Садыгова М.К. ауд. С-217