

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)

Согласовано

Зам. декана по УР

Скрябина А.В.

"11" 08 2025 г.



Расписание учебных занятий

на 2025-2026 учебный год

I полугодие

19.03.04

Форма обучения: очная

направление - 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Расписание учебных занятий на 2025-2026 учебный год
Факультет агробизнеса I полугодие

Расписание учебных занятий на 2025-2026 учебный год
Факультет агробизнеса I полугодие

2 курс ТОП-24				3 курс ТОП-23			
Дни	часы		авд.	Дни	часы		авд.
пн	08-30 10-05	СРС		пн	08-30 10-05	СРС	
	10-15 11-50				10-15 11-50		
	12-00 13-35				12-00 13-35		
	14-00 15-35				14-00 15-35		
вт	08-30 10-05	Основы экономической и финансовой грамотности (Л) Миронов Н.И.	1.220	вт	08-30 10-05		
		Товароведение продовольственных товаров (Л) Мырьянова Т.П.	1.226		10-15 11-50	Санитария и гигиена на предприятиях питания (Л) Васильев С.С.	1.230
	10-15 11-50	Общая физическая подготовка (ПЗ) Гаврильев С.И.	УФК		12-00 13-35	Санитария и гигиена на предприятиях питания (ПЗ) Васильев С.С.	1.230
	12-00 13-35	Пищевая микробиология (ЛЗ) Павлова Е.В.	2.324		14-00 15-35	Общая физическая подготовка (ПЗ) Гаврильев С.И.	УФК
	14-00 15-35	Информационные технологии в общественном питании (Л) Сидоров А.А.	1.202		15-45 17-20		
ср	08-30 10-05	Основы экономической и финансовой грамотности (ПЗ) Миронов Н.И.	1.223	ср	08-30 10-05		
	10-15 11-50	Информационные технологии в общественном питании (ПЗ) Сидоров А.А.	1.202		10-15 11-50	Технология горячей кулинарной продукции (Л) Иванова К.В.	1.108
	12-00 13-35	История пищевых производств (Л) Васильев С.С.	1.226		12-00 13-35	Технология горячей кулинарной продукции (ПЗ) Иванова К.В.	1.108
		Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке (ЛЗ) Павлова Е.В.	2.324		14-00 15-35	Калькуляция в общественном питании (Л) Иванова К.В.	1.108
	14-00 15-35	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке (ЛЗ) Павлова Е.В.	2.324		15-45 17-20	Калькуляция в общественном питании (ПЗ) Иванова К.В.	
чт	08-30 10-05			чт	08-30 10-05		
	10-15 11-50	История пищевых производств (ПЗ) Павлова Е.В.	1.230		10-15 11-50	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания (Л) Гоголева П.А.	1.202
	12-00 13-35	Технология кулинарных полуфабрикатов (Л) Васильев С.С.	1.230		12-00 13-35	Методология и организация проектной деятельности (ПЗ) Васильев С.С.	1.202
	14-00 15-35	Пищевая микробиология (Л) Елисеева Л.И.	1.230		14-00 15-35	Технология мясных цельномышечных изделий (Л) Васильев С.С.	1.230
	15-45 17-20				15-45 17-20	Технология мясных цельномышечных изделий (ПЗ) Васильев С.С.	1.203
пт	08-30 10-05			пт	08-30 10-05	Контроль качества продукции общественного питания (Л) Готовцева З.И.	1.108
	10-15 11-50	Общая физическая подготовка (ПЗ) Гаврильев С.И.	УФК		10-15 11-50	Контроль качества продукции общественного питания (Л) Готовцева З.И.	1.108
	12-00 13-35	Товароведение продовольственных товаров (ПЗ) Мырьянова Т.П.	1.226		12-00 13-35	Контроль качества продукции общественного питания (ЛЗ) Павлова Е.В.	2.324
	14-00 15-35	Технология кулинарных полуфабрикатов (ПЗ) Павлова Е.В.	2.324		12-00 13-35	Методология и организация проектной деятельности (Л) Васильев С.С.	1.230
	15-45 17-20	Технология кулинарных полуфабрикатов (ЛЗ) Павлова Е.В.	2.324		14-00 15-35	Контроль качества продукции общественного питания (ЛЗ) Павлова Е.В.	2.324
сб	08-30 10-05			сб	08-30 10-05		
	10-15 11-50	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке (Л) Иванова К.В.	1.108		10-15 11-50	Технология мясных цельномышечных изделий (ЛЗ) Павлова Е.В. с 13.11.2025-25.10.2025 г.	2.216
		Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке (ПЗ) Иванова К.В.	1.202		12-00 13-35	Технология мясных цельномышечных изделий (ЛЗ) Павлова Е.В.	2.216
	12-00 13-35	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке (Л) Иванова К.В.	1.108		14-00 15-35	Технология горячей кулинарной продукции (ЛЗ) Готовцева З.И. с 01.11.2025 г. по 22.11.2025 г.	2.216
	14-00 15-35	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке (ПЗ) Иванова К.В.	1.202		15-45 17-20	Технология горячей кулинарной продукции (ЛЗ) Готовцева З.И. с 01.11.2025 г. по 22.11.2025 г.	2.216

Расписание учебных занятий на 2025-2026 учебный год
Факультет агробизнеса I полугодие

Дни		4 курс ТОП-22	авд.
пн	08-30 10-05		
	10-15 11-50	Основы проектирования предприятий общественного питания (Л) Иванова К.В.	1.202
	12-00 13-35	Основы проектирования предприятий общественного питания (ПЗ) Иванова К.В.	1.202
	14-00 15-35	Основы проектирования предприятий общественного питания (ПЗ) Иванова К.В.	1.202
вт	08-30 10-05		
	10-15 11-50	Менеджмент и маркетинг в общественном питании (Л) Миронов Н.И.	1.317
	12-00 13-35	Менеджмент и маркетинг в общественном питании (ПЗ) Миронов Н.И.	1.220
	14-00 15-35	Управление предприятием общественного питания (Л) Васильев С.С.	1.223
	15-45 17-20		
ср	08-30 10-05	Бухгалтерский учет и анализ в организациях общественного питания (Л) Цынзак М.П.	1.217
	10-15 11-50	Бухгалтерский учет и анализ в организациях общественного питания (ПЗ) Цынзак М.П.	1.217
	12-00 13-35		
	14-00 15-35		
чт	08-30 10-05		
	10-15 11-50	Организация обслуживания в индустрии питания (Л) Иванова К.В.	1.108
	12-00 13-35	Организация обслуживания в индустрии питания (ПЗ) Иванова К.В.	2.216
	14-00 15-35	Организация обслуживания в индустрии питания (ПЗ) Иванова К.В.	2.216
	15-45 17-20		
пт	08-30 10-05		
	10-15 11-50	Основы предпринимательства в индустрии гостеприимства (Л) Цынзак М.П. Основы предпринимательства в индустрии гостеприимства (ПЗ) Цынзак М.П.	1.226
	12-00 13-35	Управление предприятием общественного питания (ПЗ) Иванова К.В.	1.108
	14-00 15-35	ХАССП на предприятиях общественного питания (Л) Пахомова О.Ю.	Якутский ЦСМ Орган сертификац ии, Кирова, 26
	15-45 17-20	ХАССП на предприятиях общественного питания (ПЗ) Пахомова О.Ю.	Якутский ЦСМ Орган сертификац ии, Кирова, 26
сб	08-30 10-05	СРС	
	10-15 11-50		
	12-00 13-35		
	14-00 15-35		
	15-45 17-20		