

Расписание занятий

Расписание занятий												
Курс	Группа	Дата	Четность недели	Дни недели	Пара		Часы	Дисциплина	Вид	Ауд.	Преподаватель	
3	ТОП-24			Понедельник								
			*		Вторник	1	10	08.30	СРС	пр		
						2	20	10.15	Контроль качества продукции общественного питания	л	1.108	Иванова К.В.
						3	30	12.00	Общая физическая подготовка	пр	УФК	Платонов Д.Н.
									Технология горячей кулинарной продукции	л	1.108	Иванова К.В.
			**			4	41	14.00	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания			
						42	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания		л	1.223	Гоголева П.А.	
									общественного питания			
					Среда	2	20	10.15	Санитария и гигиена на предприятиях питания	лаб	2.216-2	Гоголева П.А.
			*			3	30	12.00	Технология горячей кулинарной продукции	л	1.108	Васильев С.С.
			**			4	41	14.00	Калькуляция в общественном питании	пр	1.108	Иванова К.В.
						42	Калькуляция в общественном питании		л	1.202	Иванова К.В.	
			*			2	21	10.15	Общая физическая подготовка	пр	УФК	Платонов Д.Н.
					Четверг	3	30	12.00	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания	пр	1.202	Гоголева П.А.
			*			4	41	14.00	Технология мясных цельномышечных изделий	л	1.230	Васильев С.С.
			**			42	Технология мясных цельномышечных изделий		пр	1.203	Васильев С.С.	
			*			2	20	10.15	Контроль качества продукции общественного питания	пр	2.324	Иванова К.В.
			**		Пятница	3	31	12.00	Технология горячей кулинарной продукции	лаб	2.216-2	Иванова К.В.
						32	Контроль качества продукции общественного питания		лаб	2.324	Иванова К.В.	
			*			4	41	14.00	Технология горячей кулинарной продукции	лаб	2.216-2	Иванова К.В.
			**			42	Контроль качества продукции общественного питания		лаб	2.324	Иванова К.В.	
				1	11	08.30	Методология и организация проектной деятельности	л	1.202	Васильев С.С.		
			Суббота		12		Методология и организация проектной деятельности	пр	2.216-2	Павлова Е.В.		
				2	20	10.15	Технология мясных цельномышечных изделий	лаб	1.230	Кайдалова Н.К.		
				3	30	12.00	Санитария и гигиена на предприятиях питания	пр				

Расписание занятий

Расписание занятий											
Курс	Группа	Дата	Четность недели	Дни недели	Пара		Часы	Дисциплина	Вид	Ауд.	Преподаватель
4	ТОП-23			Понедельник	2	20	10.15	Основы проектирования предприятий общественного питания	л	1.108	Иванова К.В.
					3	30	12.00	Управление предприятием общественного питания	л	1.230	Васильев С.С.
					4	40	14.00	Управление предприятием общественного питания	пр	1.108	Иванова К.В.
				Вторник	1	10	08.30	Бухгалтерский учет и анализ в организациях общественного питания	л	1.217	Цынзак М.П.
					2	20	10.15	ХАССП на предприятиях общественного питания	пр	1.108	Иванова К.В.
					3	30	12.00	ХАССП на предприятиях общественного питания	пр	1.108	Иванова К.В.
					4	40	14.00	Управление качеством на предприятии общественного питания	пр	1.108	Иванова К.В.
				Среда	1	10	08.30	Управление качеством на предприятии общественного питания	л	1.223	Васильев С.С.
					2	20	10.15	Управление качеством на предприятии общественного питания	пр	1.108	Иванова К.В.
					3	30	12.00	Бухгалтерский учет и анализ в организациях общественного питания	пр	1.217	Цынзак М.П.
			*	Четверг	1	11	08.30	Основы предпринимательства в индустрии гостеприимства	л	1.108	Сидоров А.А.
						12		Основы предпринимательства в индустрии гостеприимства	пр		Сидоров А.А.
					2	21	10.15	Организация обслуживания в индустрии питания	л	1.108	Иванова К.В.
						22		Организация обслуживания в индустрии питания	пр	2.216	Иванова К.В.
					3	31	12.00	Организация обслуживания в индустрии питания	л	1.108	Иванова К.В.
						32		Организация обслуживания в индустрии питания	пр	2.216	Иванова К.В.
				Пятница				СРС			
				Суббота	2	20	10.15	Основы проектирования предприятий общественного питания	пр	1.202	Готовцева З.И.
					3	30	12.00	ХАССП на предприятиях общественного питания	л	1.108	Готовцева З.И.