

Расписание занятий

Курс	Группа	Дата	Четность недели	Дни недели	Пара		Часы	Дисциплина	Вид	Ауд.	Преподаватель
3	ТОП-24		*	Понедельник	2	21	10.15	Методология и организация проектной деятельности	л	1.202	Васильев С.С.
			**			22		Методология и организация проектной деятельности	пр		Васильев С.С.
					3	30	12.00	Технология мясных цельномышечных изделий	лаб	1.203	Павлова Е.В.
				Вторник	1	10	08.30	Контроль качества продукции общественного питания	л	1.108	Васильев С.С.
					2	20	10.15	Общая физическая подготовка	пр	УФК	Платонов Д.Н.
					3	30	12.00	Технология горячей кулинарной продукции	л	1.108	Иванова К.В.
			*		4	41	14.00	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания	л	1.223	Гоголева П.А.
			**			42		Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания	лаб	2.216-2	Гоголева П.А.
					2	20	10.15	Санитария и гигиена на предприятиях питания	л	1.230	Васильев С.С.
				Среда	3	30	12.00	Технология горячей кулинарной продукции	пр	1.108	Иванова К.В.
			*		4	41	14.00	Калькуляция в общественном питании	л	1.202	Иванова К.В.
			**			42		Калькуляция в общественном питании	пр		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	2.216-2	Павлова Е.В.
				Пятница	1	10	08.30	Санитария и гигиена на предприятиях питания	пр	2.324	Кайдалова Н.К.
			**		2	22	10.15	Контроль качества продукции общественного питания	пр	2.324	Иванова К.В.
			*		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.
				Суббота				СРС			