



Факультет биотехнологии и стандартизации

Направление подготовки: «Технология производства и переработки с/х продукции»

Курс: II (II семестр, 2018/19 уч.г.)

1 неделя		241 (Технология производства и переработки с/х продукции)
ПН.	8.00 - 9.30	Экономическая теория-150 л
	9.40 - 11.10	Основы научных исследований-226 л
	12.00 - 13.30	Микробиология-432 л
	13.40 - 15.10	
	15.20 - 16.50	
ВТ.	8.00 - 9.30	Бух.учет и финансы в АПК-149 пр
	9.40 - 11.10	Микробиология-432 пр
	12.00 - 13.30	Защита растений-265 л
	13.40 - 15.10	
	15.20 - 16.50	
СР.	8.00 - 9.30	Бух.учет и финансы в АПК-150 л
	9.40 - 11.10	Механизация и автоматизация-164 л
	12.00 - 13.30	Пр-во продукции растениеводства- 265 л
	13.40 - 15.10	
ЧТ.	8.00 - 9.30	Механизация и автоматизация-164 пр
	9.40 - 11.10	Основы ветер.и биотех.размн.ж-х- лекция (акушерство)
	12.00 - 13.30	Пр-во продукции растениеводства- 266 пр
	13.40 - 15.10	Частная зоотехния-341
	15.20 - 16.50	
ПТ.	8.00 - 9.30	
	9.40 - 11.10	Элективные курсы по физической культуре
	12.00 - 13.30	Основы ветер.и биотех.размн.ж-х- практика (акушерство)
	13.40 - 15.10	

2 неделя		241 (Технология производства и переработки с/х продукции)
ПН.	8.00 - 9.30	Бух.учет и финансы в АПК-150 пр
	9.40 - 11.10	
	12.00 - 13.30	Основы ветер.и биотех.размн.ж-х- лекция (акушерство)
	13.40 - 15.10	Частная зоотехния-341 л
	15.20 - 16.50	
ВТ.	8.00 - 9.30	Пр-во продукции живодноводства-341 пр
	9.40 - 11.10	Механизация и автоматизация-164 пр
	12.00 - 13.30	Экономическая теория-150 пр
	13.40 - 15.10	Пр-во продукции растениеводства- 265 л
	15.20 - 16.50	
СР.	8.00 - 9.30	Элективные курсы по физической культуре
	9.40 - 11.10	Основы ветер.и биотех.размн.ж-х- практика (физиология)-103
	12.00 - 13.30	Пр-во продукции растениеводства- 265 пр
	13.40 - 15.10	
	15.20 - 16.50	
ЧТ.	8.00 - 9.30	Морфология и физиология с/х ж-х-103 л
	9.40 - 11.10	Морфология и физиология с/х ж-х-103 пр
	12.00 - 13.30	Пр-во продукции растениеводства- 265 пр
	13.40 - 15.10	Микробиология-432 пр
	15.20 - 16.50	
ПТ.	8.00 - 9.30	Элективные курсы по физической культуре
	9.40 - 11.10	Защита растений-265 пр
	12.00 - 13.30	Механизация и автоматизация-164 пр
	13.40 - 15.10	
	15.20 - 16.50	

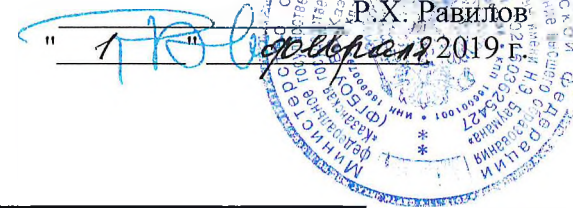
Начальник отдела учебной работы и качества образования



Декан факультета



Утверждаю
Ректор академии, профессор
Р.Х. Равилов



Факультет биотехнологии и стандартизации

Направление подготовки: «Технология производства и переработки с/х продукции»

Курс: III (II семестр 2018/19 уч. г.)

1 неделя		341 (Технология производства и переработки с/х продукции)	342 (Технология производства и переработки с/х продукции)
ПН.	8.00 - 9.30	Элективные курсы по физической культуре	Санитария и гигиена на перераб. предпр. – 327
	9.40 - 11.10	ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА- (лекция)- 309 ауд	
	12.00 - 13.30	Разведение животных – 428	Биохимия с/х продукции – 407
	13.40 - 15.10	Элективные курсы по физической культуре	
ВТ.	8.00 - 9.30	Производства продук. животн. – 333	
	9.40 - 11.10	РАЗВЕДЕНИЕ ЖИВОТНЫХ	(лекция)-309
	12.00 - 13.30	Биохимия с/х продукции – 407	Разведение животных – 429
	13.40 - 15.10	Элективные курсы по физической культуре	
СР.	8.00 - 9.30	Санитария и гиг. на перераб. предпр. – 327	Производства продук. животн. – 333
	9.40 - 11.10	БИОХИМИЯ СЕЛЬХОЗ ПРОДУКЦИИ- (лекция)-309 ауд	
	12.00 - 13.30	Элективные курсы по физической культуре	
	13.40 - 15.10		
ЧТ.	8.00 - 9.30	Элективные курсы по физической культуре	
	9.40 - 11.10	Технология меда и прод. пчеловод. – 500 пр	Производства продук. животн. – 333
	12.00 - 13.30	ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА (лекция)-154ауд.	
	13.40 - 15.10		
ПТ.	8.00 - 9.30	Элективные курсы по физической культуре	
	9.40 - 11.10	ТЕХНОЛОГИЯ МЕДА И ПРОДУКТОВ ПЧЕЛОВОДСТВА (лекция)- 339 ауд	
	12.00 - 13.30	Биохимия с/х продукции – 407	Технология меда и прод. пчеловод. – 501 пр
	13.40 - 15.10		

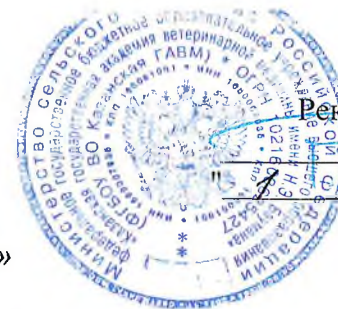
2 неделя		341 (Технология производства и переработки с/х продукции)	342 (Технология производства и переработки с/х продукции)
ПН.	8.00 - 9.30		Элективные курсы по физической культуре
	9.40 - 11.10	САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПЕРЕРБ.ПРЕДПР.- (лекция)-309 ауд	
	12.00 - 13.30	Санитария и гиг. на перераб. предпр. – 329	Производства продук. животн. – 337
	13.40 - 15.10		
ВТ.	8.00 - 9.30	Технология переработки мяса – 145 пр	
	9.40 - 11.10	Элективные курсы по физической культуре	Биохимия с/х продукции – 407
	12.00 - 13.30	Производства продук. животн. – 337	Разведение животных – 428
	13.40 - 15.10		
СР.	8.00 - 9.30	Разведение животных – 428	Технология переработки мяса – 145 пр
	9.40 - 11.10	Разведение животных – 428	Санитария и гиг. на перераб. предпр. – 327
	12.00 - 13.30	Элективные курсы по физической культуре	Биохимия с/х продукции – 407
	13.40 - 15.10		Элективные курсы по физической культуре
ЧТ.	8.00 - 9.30	Элективные курсы по физической культуре	
	9.40 - 11.10	Технология меда и прод. пчеловод. – 501 пр	
	12.00 - 13.30	Биохимия с/х продукции – 407	Технология меда и прод. пчеловод. – 500 пр
	13.40 - 15.10		Разведение животных – 428
	15.20 - 16.50		
ПТ.	8.00 - 9.30		Элективные курсы по физической культуре
	9.40 - 11.10	ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА- (лекция)- 309 ауд	
	12.00 - 13.30	Производства продук. животн. – 337	Технология переработки мяса – 145 пр
	13.40 - 15.10	Технология переработки мяса – 145пр	

Начальник отдела учебной работы и качества образования



Декан факультета





Утверждаю
Ректор академии, профессор
Р.Х. Равилов
" 28 " февраля 2019 г.

Факультет биотехнологии и стандартизации

Направление подготовки: «Технология производства и переработки с/х продукции»

Курс: IV (II семестр 2018/19 уч. г.)

1 неделя		441 (Технология производства и переработки с/х продукции)
ПН.	8.00 - 9.30	
	9.40 - 11.10	Технохим.контр.с/х сырья прод. переработки - 145 л.
	12.00 - 13.30	Технология рыбы и рыбопродуктов – 500 л
	13.40 - 15.10	Маркетинг 150 л
ВТ.	8.00 - 9.30	
	9.40 - 11.10	Безопасность жизнедеятельности – 164 л.
	12.00 - 13.30	Технология переработки кожи и меха - 333 л.
	13.40 - 15.10	
СР.	8.00 - 9.30	Стандартизация и сертификация с/х продукции – 263 л.
	9.40 - 11.10	Технохим.контр.с/х сырья прод. переработки - 145 пр.
	12.00 - 13.30	
	13.40 - 15.10	
ЧТ.	8.00 - 9.30	Технология рыбы и рыбопродуктов – 501 пр
	9.40 - 11.10	Безопасность жизнедеятельности – 164 пр
	12.00 - 13.30	Методы анализа сырья и пищевых продуктов-415 л.
	13.40 - 15.10	
ПТ.	8.00 - 9.30	ПЗ и хлебопечение – 266 пр
	9.40 - 11.10	ПЗ и хлебопечение – 266 пр
	12.00 - 13.30	Безопасность жизнедеятельности – 164 пр
	13.40 - 15.10	

2 неделя		441 (Технология производства и переработки с/х продукции)
ПН.	8.00 - 9.30	
	9.40 - 11.10	Маркетинг-150 пр
	12.00 - 13.30	Технохим.контр.с/х сырьяи прод. переработки - 145 пр.
	13.40 - 15.10	Стандартизация и сертификация с/х продукции –263 пр
ВТ.	8.00 - 9.30	
	9.40 - 11.10	Безопасность жизнедеятельности – 164 л.
	12.00 - 13.30	Технология переработки кожи и меха – 337 пр
	13.40 - 15.10	Методы анализа сырья и пищевых продуктов-415 пр
СР.	8.00 - 9.30	ПЗ и хлебопечение – 266 л.
	9.40 - 11.10	ПЗ и хлебопечение – 266 пр
	12.00 - 13.30	Стандартизация и сертификация с/х продукции –263 пр
	13.40 - 15.10	
ЧТ.	8.00 - 9.30	
	9.40 - 11.10	Методы анализа сырья и пищевых продуктов-415 пр
	12.00 - 13.30	Технология переработки кожи и меха – 337 пр
	13.40 - 15.10	
	15.20 - 16.50	
ПТ.	8.00 - 9.30	Безопасность жизнедеятельности – 164 л.
	9.40 - 11.10	Технология рыбы и рыбопродуктов – 500 пр
	12.00 - 13.30	
	13.40 - 15.10	

Начальник отдела учебной работы и качества образования



Декан факультета

