

Дни	Время	Вакансия . .	Абакирова Э.М.	Абдыкалыкова С.С.	Азисова М.А.	Акбанова К.А.	Аксупова А.М.	Алмазбекова А.А.	
		https://us04web.zoom.us/j/2953995551?pwd=UHBLdUJmZmVPSVJSdVBsWHJYMTB6QT09	https://us04web.zoom.us/j/955916719?pwd=MjFDcGdjUkVPTFEwMWowdnREOEEdZz09	https://us04web.zoom.us/j/6272643191?pwd=aXh0QkhQbWJ3YU03SThHcUdHbEt6Zz09	https://us04web.zoom.us/j/9559166719?pwd=MjFDcGdjUkVPTFEwMWowdnREOEEdZz09			https://us04web.zoom.us/j/2685025177?pwd=Mm04bEN1YVBibzN3aTh1WDVjZmRSQT09	
Пн	8:00-9:20			[Лк.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.1-16] ауд. 1/112					
	9:30-10:50				[Лк.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.1-16] ауд. 1/154				
	11:00-12:20								
	13:00-14:20			[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-2-18 [нед.6-11] ауд. 1/413	[Лк.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях ОП ТПООП(б)-1-17 [нед.1-8] ауд.	[Пр.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.9-16] ауд. 1/154			[Пр.]Сертификация услуг ресторанов и блока питания при гостиницах ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.2-5] ауд. 1/154
				[Лб.]Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции ресторанов ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.11-16] ауд. 1/114					[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.9-16] ауд. 1/155
	14:30-15:50			[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-2-18 [нед.6-10] ауд. 1/413		[Пр.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.9-16] ауд. 1/154	[Пр.]Бухучет на предприятиях общественного питания ТПООП(б)-1-17 [нед.3-10] ауд.		[Пр.]Сертификация услуг ресторанов и блока питания при гостиницах ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.2-5] ауд. 1/154
				[Лб.]Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции ресторанов ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.11-15] ауд. 1/114					[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.9-16] ауд. 1/155
	16:00-17:20			[Лк.]Проектирование ресторанов и блоков питания при гостиницах ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.1-8] ауд.			[Пр.]Бухучет на предприятиях общественного питания ТПООП(б)-1-17 [нед.3-10] ауд. 1/154		[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.9-16]
				[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-2-18 [нед.6-10] ауд. 1/413					
				[Лб.]Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции ресторанов ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.11-15] ауд. 1/114					
17:30-18:50									
19:00-20:20									
	8:00-9:20				[Лк.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.1-12] ауд. 1/155	[Лк.]Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ТПООП(б)-1-17 [нед.3-14] ауд. 1/154	[Лк.]Сертификация услуг ресторанов и блока питания при гостиницах ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.1-12] ауд. 1/114		

Вт	9:30-10:50				[Лк.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.1-12] ауд. 1/155	[Лк.]Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ТПООП(б)-1-17 [нед.3-14] ауд. 1/154	[Лк.]Сертификация услуг ресторанов и блока питания при гостиницах ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.1-12] ауд. 1/114	
						общественного питания ТПООП(б)-1-17 [нед.14-16] ауд. 1/154		
	11:00-12:20				[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-2-18 [нед.5-7] ауд. 1/155	[Лк.]Контроль качества продукции и услуг предприятий общественного питания ТПООП(б)-1-17 [нед.1-16] ауд. 1/112		
	13:00-14:20		[Лб.]Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции ресторанов ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.11-16] ауд. 1/114	[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-2-18 [нед.5-7] ауд. 1/155	[Пр.]Проектирование ресторанов и блоков питания при гостиницах ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.3-10] ауд. 1/112	[Лк.]Бухучет на предприятиях общественного питания ТПООП(б)-1-17 [нед.3-16] ауд. 1/154		[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.8-10] ауд. 1/114
					[Пр.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.11-16] ауд. 1/112			[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.11-16] ауд. 1/413
	14:30-15:50		[Лб.]Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции ресторанов ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.11-15] ауд. 1/114	[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-2-18 [нед.5-6] ауд. 1/155	[Пр.]Проектирование ресторанов и блоков питания при гостиницах ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.3-10] ауд. 1/112			[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.8-10] ауд. 1/114
					[Пр.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.11-16] ауд. 1/112			[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.11-16] ауд. 1/413
	16:00-17:20		[Лк.]Проектирование ресторанов и блоков питания при гостиницах ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.1-8] ауд.		[Пр.]Контроль качества продукции и услуг предприятий общественного питания ТПООП(б)-1-17 [нед.9-16] ауд. 1/154			[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.8-9] ауд. 1/114
			[Лб.]Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции ресторанов ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.11-15] ауд. 1/114					[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.11-16] ауд. 1/413
	17:30-18:50							
	19:00-20:20							

Ср	8:00-9:20			[Лк.] Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях ОП ТПООП(б)-1-17 [нед.1-8] ауд. 1/112	[Лб.] Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.3-7] ауд. 1/413			[Лб.] Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.1-8] ауд. 1/155	
					[Пр.] Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-2-18 [нед.9-16] ауд. 1/114				
	9:30-10:50				[Лб.] Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.3-7] ауд. 1/413	[Пр.] Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ТПООП(б)-1-17 [нед.3-14] ауд. 1/154			[Лб.] Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.1-8] ауд. 1/155
					[Пр.] Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-2-18 [нед.9-16] ауд. 1/114				
	11:00-12:20				производства продукции общественного питания ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.3-8] ауд. 1/413	[Пр.] Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ТПООП(б)-1-17 [нед.3-14] ауд. 1/154			технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.1-8] ауд. 1/155
					[Пр.] Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.9-12] ауд. 1/112				
	13:00-14:20				[Лб.] Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.1-6] ауд. 1/413				
	14:30-15:50		[Лк.] Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции ресторанов ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООП(б)т-1-17 [нед.1-16] ауд. 1/112		[Лб.] Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.1-5] ауд. 1/413				
					[Пр.] Проектирование предприятий общественного питания ТПООП(б)-1-17 [нед.9-16] ауд. 1/114				
	16:00-17:20				[Лб.] Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.1-5] ауд. 1/413				
					[Пр.] Проектирование предприятий общественного питания ТПООП(б)-1-17 [нед.9-16] ауд. 1/114				
	17:30-18:50								
	19:00-20:20								

Чт	8:00-9:20	[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООП(б)-1-17 [нед.2-6] ауд. 1/155				[Пр.]Организация питания и обслуживания в гостиничных комплексах ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.3-7] ауд. 1/154		
	9:30-10:50	[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООП(б)-1-17 [нед.2-6] ауд. 1/155		[Лк.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.1-16] ауд. 2/128		[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.3-6] ауд. 1/114		
	11:00-12:20	[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООП(б)-1-17 [нед.2-7] ауд. 1/155				[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.3-6] ауд. 1/114		
	13:00-14:20						[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-2-18 [нед.3-10] ауд. 1/413	
	14:30-15:50					[Пр.]Организация питания и обслуживания в гостиничных комплексах ТПООПрг(б)-1-17 [нед.4-15] ауд. 1/154	технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-2-18 [нед.3-10] ауд. 1/413	
	16:00-17:20					[Пр.]Организация питания и обслуживания в гостиничных комплексах ТПООПрг(б)-1-17 [нед.4-15] ауд. 1/154	[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-2-18 [нед.3-10] ауд. 1/413	
	17:30-18:50							
19:00-20:20								

Пт	8:00-9:20		[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-2-18 [нед.3-7] ауд. 1/413		[Лб.]Контроль качества продукции и услуг предприятий общественного питания ТПООП(б)-1-17 [нед.9-13] ауд. 1/413	[Пр.]Организация питания и обслуживания в гостиничных комплексах ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.4-15] ауд. 1/154		[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-2-18 [нед.3-10] ауд. 1/114
	9:30-10:50		[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-2-18 [нед.3-7] ауд. 1/413		[Лб.]Контроль качества продукции и услуг предприятий общественного питания ТПООП(б)-1-17 [нед.9-13] ауд. 1/413	[Пр.]Организация питания и обслуживания в гостиничных комплексах ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.4-15] ауд. 1/154		[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-2-18 [нед.3-10] ауд. 1/114
	11:00-12:20							
	13:00-14:20		[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.3-8] ауд. 1/413	[Лк.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.1-8] ауд. 1/154	[Лб.]Контроль качества продукции и услуг предприятий общественного питания ТПООП(б)-1-17 [нед.9-14] ауд. 1/413	[Лк.]Организация питания и обслуживания в гостиничных комплексах ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.4-15] ауд.		[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.9-11] ауд. 1/114
								[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.15-16] ауд. 1/413
	14:30-15:50		[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.3-7] ауд. 1/413	[Лк.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.1-8] ауд. 1/154	[Лб.]Контроль качества продукции и услуг предприятий общественного питания ТПООП(б)-1-17 [нед.9-14] ауд. 1/413	[Лк.]Организация питания и обслуживания в гостиничных комплексах ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.4-15] ауд.		[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.9-11] ауд. 1/114
								[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.15-16] ауд. 1/413
	16:00-17:20		[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.3-		[Лб.]Контроль качества продукции и услуг предприятий общественного питания ТПООП(б)-1-17 [нед.9-13] ауд. 1/413			[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.9-10]
								[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.15-16] ауд. 1/413
	17:30-18:50							
	19:00-20:20							

ПИСАНИЕ ЗАНЯТИИ

гестр. каф. Технология продуктов общественного питания

Дни	Время	Аширбекова Г.Б. https://us04web.zoom.us/j/3396759049?pwd=QVg4NTdFeDlFdFBqNDh5K05veG5BUT09	Байгазиева А.С. https://us02web.zoom.us/j/9679232967?pwd=MzRPa3p4TTk4U0gxOUo4S2JVaVVmdz09	Кошоева Т.Р. https://us04web.zoom.us/j/9763120131?pwd=UUtWQ0F3TWhrU25RUFDnbTdlV0lIQ	Кыдыралиев Н.А.	Саалиева А.Н. https://us04web.zoom.us/j/7297175813?pwd=M2p5SWVUM290WTE0L1FOVks5XTlRSQT09	Тамабаева Б.С.	Эгембердиева А.Б. https://us04web.zoom.us/j/9238087096?pwd=eG85M3FFTDlhOTc0dVpFd3JDUWpYQT09
Пн	8:00-9:20							
	9:30-10:50			[Лк.] Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед. 1-16]			[Лк.] Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-1-17, ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед. 1-16] ауд. 1/413	
	11:00-12:20			[Лк.] Физиология питания ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед. 1-16] ауд. 1/112		[Лк.] Санитария и гигиена питания ТПООП(б)-1-17, ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед. 1-16] ауд. 1/413		
	13:00-14:20	[Лб.] Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-1-17 [нед. 12-16] ауд. 1/413				[Лк.] Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед. 1-16] ауд. 1/112		
	14:30-15:50	[Лб.] Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-1-17 [нед. 12-16] ауд. 1/413						
	16:00-17:20	[Лб.] Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-1-17 [нед. 12-16] ауд. 1/413						
	17:30-18:50							
	19:00-20:20							
	8:00-9:20			[Лк.] Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед. 1-12] ауд. 1/112				

Вт	9:30-10:50			[Лк.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.1-12] ауд. 1/112				
	11:00-12:20			[Лб.]Профессиональный этикет в общественном питании ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)т-1-18(19) [нед.1-6] ауд. 1/413				
	13:00-14:20	[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.3-8] ауд. 1/155						
	13:00-14:20	[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-2-18 [нед.11-16] ауд. 1/155						
	14:30-15:50	[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.3-7] ауд. 1/155						
	14:30-15:50	[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-2-18 [нед.11-15] ауд. 1/155						
	16:00-17:20	[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-2-18 [нед.11-15] ауд. 1/155	[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.3-7] ауд. 1/155					
	16:00-17:20							
	17:30-18:50							
	19:00-20:20							

Ср

8:00-9:20	[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.8-12] ауд. 1/413	[Лб.]Технология приготовления блюд зарубежной кухни ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.9-13] ауд. 1/155					[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.4-9] ауд. 1/114
9:30-10:50	[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.8-12] ауд. 1/413	[Лб.]Технология приготовления блюд зарубежной кухни ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.9-13] ауд. 1/155					[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.4-8] ауд. 1/114
11:00-12:20	[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.8-13] ауд. 1/413	[Лб.]Технология приготовления блюд зарубежной кухни ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.9-14] ауд. 1/155					мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.4-8] ауд. 1/114
13:00-14:20	[Лк.]Профессиональный этикет в общественном питании ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)-т-1-18(19) [нед.1-16] ауд. 1/112						
14:30-15:50	[Пр.]Профессиональный этикет в общественном питании ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)-т-1-18(19) [нед.9-16] ауд. 1/154			[Лк.]Проектирование предприятий общественного питания ТПООП(б)-1-17 [нед.1-8] ауд. 1/154			
16:00-17:20	[Пр.]Профессиональный этикет в общественном питании ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)-т-1-18(19) [нед.9-16] ауд. 1/154			[Лк.]Проектирование предприятий общественного питания ТПООП(б)-1-17 [нед.1-8] ауд. 1/154			
17:30-18:50							
19:00-20:20							

Чт	8:00-9:20	[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-1-17 [нед.8-12] ауд. 1/413	[Лб.]Технология приготовления блюд зарубежной кухни ТПООПрг(б)-1-17 [нед.9-13] ауд. 1/155			[Пр.]Санитария и гигиена питания ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.1-8] ауд.		
	9:30-10:50	[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-1-17 [нед.8-12] ауд. 1/413	[Лб.]Технология приготовления блюд зарубежной кухни ТПООПрг(б)-1-17 [нед.9-13] ауд. 1/155	[Пр.]Физиология питания ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.1-8] ауд. 1/154		[Пр.]Санитария и гигиена питания ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.1-8] ауд.		
	11:00-12:20	[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-1-17 [нед.8-13] ауд. 1/413	[Лб.]Технология приготовления блюд зарубежной кухни ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.9-14] ауд. 1/155	[Пр.]Физиология питания ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.1-8] ауд. 1/154				
	13:00-14:20	[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.11-16] ауд. 1/413	[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-2-18 [нед.11-16] ауд. 1/155			[Пр.]Санитария и гигиена питания ТПООП(б)-1-17 [нед.1-8] ауд. 1/155		
	14:30-15:50	[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.11-16] ауд. 1/413	[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-2-18 [нед.11-15] ауд. 1/155			[Пр.]Санитария и гигиена питания ТПООП(б)-1-17 [нед.1-8] ауд. 1/155		
	16:00-17:20	[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.11-16] ауд. 1/413	[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-2-18 [нед.11-15] ауд. 1/155					
	17:30-18:50							
	19:00-20:20							

Пт	8:00-9:20							[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-2-18 [нед.9-10] ауд. 1/155	
								[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.14-15] ауд. 1/155	
	9:30-10:50	[Лк.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.1-8] ауд.							[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-2-18 [нед.9-11] ауд. 1/155
									[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.14-16] ауд. 1/155
	11:00-12:20								
									[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.14-16] ауд. 1/155
	13:00-14:20	[Лк.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-2-18 [нед.1-8] ауд.	[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООП(б)-1-17 [нед.3-8] ауд.	[Пр.]Физиология питания ТПООП(б)-1-19 [нед.1-8] ауд. 1/114			[Пр.]Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.1-8] ауд. 1/112		
		[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-2-18 [нед.11-16] ауд. 1/155					[Пр.]Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООП(б)-1-19 [нед.9-16] ауд. 1/114		
	14:30-15:50	[Лк.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-2-18 [нед.1-8] ауд.	[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООП(б)-1-17 [нед.3-7] ауд.	[Пр.]Физиология питания ТПООП(б)-1-19 [нед.1-8] ауд. 1/114			[Пр.]Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.1-8] ауд. 1/112		
		[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-2-18 [нед.11-15] ауд. 1/155					[Пр.]Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООП(б)-1-19 [нед.9-16] ауд. 1/114		
	16:00-17:20	[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-2-18 [нед.11-15] ауд. 1/155	[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООП(б)-1-17 [нед.3-7] ауд.						
	17:30-18:50								
	19:00-20:20								