

РАСПИСАНИЕ
за 2020-21 учебный год. Осенний семестр. каф

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=UHBLdTMZmVPSVJSdVBsWHJYMTB6QT09	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 [Лб.]Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции ресторанов ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.11-16] ауд. 1/114	[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.]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 [Лб.]Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции ресторанов ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.11-15] ауд. 1/114		[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.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.9-16] ауд. 1/155
	16:00-17:20		и блоков питания при гостиницах [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				общественного питания	технологическая оценка
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.]Бухучет на предприятиях общественного питания ТПООП(б)-1-17 [нед.14-16] 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	
	11:00-12:20			переработки сырья и основы	продукции и услуг предприятий			
	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 [Пр.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.11-16] 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 [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 [Пр.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.11-16] 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 [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		и блоков питания при гостиницах [Лб.]Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции ресторанов ТПООП(б)-ИСОП-1-17, ТПООПрг(б)-1-17 [нед.11-15] ауд. 1/114		продукции и услуг предприятий			переработки сырья и основы [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							
	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 [Пр.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-2-18 [нед.9-16] 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.1-8] ауд. 1/155	
	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.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-2-18 [нед.9-16] ауд. 1/114	[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	
					производства продукции	обслуживания на предприятиях	технологическая оценка	

Ср	11:00-12:20				[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, ТПООПрг(б)-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				производства продукции [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					[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			[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	
	13:00-14:20						[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-2-18 [нед.3-10] ауд. 1/413
	14:30-15:50					обслуживания в гостиничных	технологическая оценка
	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						
	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

Пт

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		производства продукции		продукции и услуг предприятий			переработки сырья и основы [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							

1Е ЗАНЯТИИ

. Технология продуктов общественного питания

Аширбекова Г.Б.	Байгазиева А.С.	Кошоева Т.Р.	Кыдыралиев Н.А.	Саалиева А.Н.	Тамабаева Б.С.	Эгембердиева А.Б.
https://us04web.zoom.us/j/396759049?pwd=QVg4NTdFeDlFdFBqNDh5K05veG5BUT09	https://us02web.zoom.us/j/9679232967?pwd=MzRPa3p4TTk4U0gxOUo4S2JVaVVmdz09	https://us04web.zoom.us/j/9763120131?pwd=UUtWQ0F3TWhrU25RUfDnbTdlV0lIQ		https://us04web.zoom.us/j/7297175813?pwd=M2p5SWVUM290WTE0L1FOVh5XTlRSQT09		https://us04web.zoom.us/j/9238087096?pwd=eG85M3FFTDlhOTc0dVpFd3JDUWpYQT09
		[Лк.] Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)г-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	
		[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		
[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		
[Лб.] Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-1-17 [нед.12-16] ауд. 1/413						
активные добавки ТПООП(б)-1-						
		[Лк.] Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)г-1-18(19) [нед.1-12] ауд. 1/112				

		[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				
	общественном питании					
[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.3-8] ауд. 1/155						
[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-2-18 [нед.11-16] ауд. 1/155						
[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.3-7] ауд. 1/155						
[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-2-18 [нед.11-15] ауд. 1/155						
пищевых продуктов ТПООП(б)-2-	пищевых продуктов					
[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
[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
активные добавки ТПООП(б)-	блюд зарубежной кухни					мучных кулинарных и

[Лк.]Профессиональный этикет в общественном питании ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)-1-18(19) [нед.1-16] ауд. 1/112						
[Пр.]Профессиональный этикет в общественном питании ТПООП(б)-3-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)-1-18(19) [нед.9-16] ауд. 1/154			[Лк.]Проектирование предприятий общественного питания ТПООП(б)-1-17 [нед.1-8] ауд. 1/154			
общественном питании			предприятий общественного			
[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.		
[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.		
[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				
[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		
активные добавки ТПООП(б)-	пищевых продуктов ТПООП(б)-2-			питания ТПООП(б)-1-17 [нед.1-8]		
[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					
						[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

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