

РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ

за 2022-23 учебный год. Осенний семестр. каф. Технология продуктов общественного питания

Дни	Время	Абакирова Э.М.	Абдыкалыкова С.С.	Азисова М.А.	Айтмурзаева Д.Т.	Акбанова К.А.	Аксупова А.М.	Алмазбекова А.А.	Байгазиева А.С.
Пн	8:00-9:20		[Лк.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б) кырг-1-21 [нед.1-16] ауд. 1/112	[Пр.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)кырг-1-20 (Знам.)[нед.1-16] ауд. 1/114					
	9:30-10:50		[Пр.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б) кырг-1-21 [нед.1-16] ауд. 1/112	[Пр.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)кырг-1-20 (Знам.)[нед.1-16] ауд. 1/114				[Пр.]Организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах ТПООППрг(б)-1-19 [нед.3-14] ауд. 1/413	
	11:00-12:20							[Пр.]Организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах ТПООППрг(б)-1-19 [нед.3-14] ауд. 1/413	
	13:00-14:20			[Пр.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПрг(б)-1-21 [нед.1-16] ауд. 1/155			[Лк.]ХАССП в предприятиях общественного питания ПО(б)-1-19 [нед.1-16] ауд. 1/413		
	14:30-15:50			[Лб.]ХАССП в общественном питании (с основами контроля качества продукции) ТПООП(б)-1-19 [нед.4-6] ауд. 1/114			[Лк.]ХАССП в индустрии питания ТПООППрг(б)-1-19 [нед.1-16] ауд. 1/452		[Лб.]Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания ТПООП(б)-1-20 [нед.10-15] ауд. 1/413
	16:00-17:20			[Лб.]ХАССП в общественном питании (с основами контроля качества продукции) ТПООП(б)-1-19 [нед.4-6] ауд. 1/114			[Пр.]ХАССП в индустрии питания ТПООППрг(б)-1-19 [нед.1-16] ауд. 1/452		[Лб.]Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания ТПООП(б)-1-20 [нед.10-15] ауд. 1/413
	17:30-18:50			[Лб.]ХАССП в общественном питании (с основами контроля качества продукции) ТПООП(б)-1-19 [нед.4-5] ауд. 1/114					[Лб.]Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания ТПООП(б)-1-20 [нед.10-14] ауд. 1/413
	19:00-20:20								
Вт	8:00-9:20								[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях ОП ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.10-14] ауд. 1/114
	9:30-10:50		[Лк.]Основы кулинарии ТО(б)-1-20 [нед.1-16] ауд. 1/112	[Лб.]Ресторанное и гостиничное дело ТПООПрг(б)-1-20 [нед.3-6] ауд. 1/155					[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях ОП ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.10-14] ауд. 1/114
	11:00-12:20			[Лб.]Ресторанное и гостиничное дело ТПООПрг(б)-1-20 [нед.3-6] ауд. 1/155					[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях ОП ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.10-14] ауд. 1/114
	13:00-14:20	[Лк.]Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции ресторанов ТПООППрг(б)-1-19 [нед.1-16] ауд. 1/114		[Лк.]Ресторанное и гостиничное дело ТПООПрг(б)-1-20 [нед.1-16] ауд. 1/112 [Лк.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б) кырг-1-20 [нед.2-9] ауд. 1/413				[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООПрг(б)-1-21 [нед.9-16] ауд. 1/413	

РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ

за 2022-23 учебный год. Осенний семестр. каф. Технология продуктов общественного питания

Дни	Время	Кошоева Т.Р.	Муратбек кызы М..	Саалиева А.Н.	Сатыбалдиева А.М.	Шаршеналиева К. .
Пн	8:00-9:20					
	9:30-10:50					
	11:00-12:20	[Лк.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях ОП ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.1-16] ауд. 1/155	[Лк.]Физиология питания ТПООП(б)кырг-1-21 [нед.1-16] ауд. 1/112		[Лк.]Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания ТПООП(б)-1-20 [нед.1-16] ауд. 1/114	
	13:00-14:20		[Пр.]Физиология питания ТПООП(б)-1-21, ТПООП(б)-ИСОП-1-21 [нед.1-16] ауд. 1/114		[Лк.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.1-16] ауд. 1/112	
	14:30-15:50		[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПрг(б)-1-20 [нед.7-9] ауд. 1/114			[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООПрг(б)-1-20 [нед.2-7] ауд. 1/413
	16:00-17:20		[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПрг(б)-1-20 [нед.7-9] ауд. 1/114			[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООПрг(б)-1-20 [нед.2-6] ауд. 1/413
	17:30-18:50		[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПрг(б)-1-20 [нед.7-8] ауд. 1/114			[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООПрг(б)-1-20 [нед.2-6] ауд. 1/413
	19:00-20:20					
Вт	8:00-9:20			[Лб.]Холодильная технология и производство охлажденной и замороженной продукции в предприятиях ОП ТПООП(б)-1-20 [нед.3-7] ауд. 1/114	[Лк.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-1-21, ТПООП(б)-ИСОП-1-21, ТПООПрг(б)-1-21 [нед.1-16] ауд. 1/112	[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.3-7] ауд. 1/413
	9:30-10:50			[Лб.]Холодильная технология и производство охлажденной и замороженной продукции в предприятиях ОП ТПООП(б)-1-20 [нед.3-7] ауд. 1/114 [Пр.]Проектирование ресторанов и блоков питания при гостиницах ТПООППрг(б)-1-19 [нед.8-15] ауд. 1/155		[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.3-7] ауд. 1/413
	11:00-12:20			[Лб.]Холодильная технология и производство охлажденной и замороженной продукции в предприятиях ОП ТПООП(б)-1-20 [нед.3-8] ауд. 1/114 [Пр.]Проектирование ресторанов и блоков питания при гостиницах ТПООППрг(б)-1-19 [нед.8-15] ауд. 1/155	[Лк.]Холодильная технология и производство охлажденной и замороженной продукции в предприятиях ОП ТПООП(б) кырг-1-20 [нед.1-16] ауд. 1/112 [Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.3-8] ауд. 1/413	
	13:00-14:20		[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПрг(б)-1-21 [нед.10-12] ауд. 1/155			

РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ

за 2022-23 учебный год. Осенний семестр. каф. Технология продуктов общественного питания

Дни	Время	Абакирова Э.М.	Абдыкалыкова С.С.	Азисова М.А.	Айтмурзаева Д.Т.	Акбанова К.А.	Аксупова А.М.	Алмазбекова А.А.	Байгазиева А.С.
Вт	14:30-15:50			[Лк.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б) кырг-1-20 [нед.2-9] ауд. 1/413 [Лб.]Ресторанное и гостиничное дело ТПООПрг(б)-1-20 [нед.3-6] ауд. 1/155		[Лк.]Организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах ТПООППрг(б)-1-19 [нед.1-16] ауд. 2/106		[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООПрг(б)-1-21 [нед.9-16] ауд. 1/413	
	16:00-17:20			[Лб.]Ресторанное и гостиничное дело ТПООПрг(б)-1-20 [нед.3-6] ауд. 1/155				[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООПрг(б)-1-21 [нед.9-16] ауд. 1/413	
	17:30-18:50								
	19:00-20:20								
Ср	8:00-9:20							[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-1-21 [нед.9-16] ауд. 1/413	[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях ОП ТПООП(б)-1-19 [нед.10-14] ауд. 1/114
	9:30-10:50							[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-1-21 [нед.9-16] ауд. 1/413	[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях ОП ТПООП(б)-1-19 [нед.10-14] ауд. 1/114
	11:00-12:20							[Лк.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)кырг-1-21 [нед.2-8] ауд. 1/112	[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях ОП ТПООП(б)-1-19 [нед.10-15] ауд. 1/114

РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ

за 2022-23 учебный год. Осенний семестр. каф. Технология продуктов общественного питания

Дни	Время	Кошоева Т.Р.	Муратбек кызы М..	Саалиева А.Н.	Сатыбалдиева А.М.	Шаршеналиева К. .
Вт	14:30-15:50		[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-20 [нед.7-9] ауд. 1/114 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПрг(б)-1-21 [нед.10-12] ауд. 1/155	[Лк.]Санитария и гигиена в предприятиях общественного питания ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.1-16] ауд. 1/112 [Лк.]Санитария и гигиена питания ПО(б)-1-19 [нед.1-16] ауд. 1/112		
	16:00-17:20		[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-20 [нед.7-9] ауд. 1/114 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПрг(б)-1-21 [нед.10-11] ауд. 1/155			
	17:30-18:50		[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-20 [нед.7-8] ауд. 1/114			
	19:00-20:20					
Ср	8:00-9:20		[Лб.]Технология продукции общественного питания в ресторанах ТПООПрг(б)-1-20 [нед.4-8] ауд. 1/155 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б) кырг-1-20 [нед.7-8] ауд. 1/114 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-21, ТПООП(б)-ИСОП-1-21 [нед.10-11] ауд. 1/155			[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-1-19 [нед.3-7] ауд. 1/413
	9:30-10:50		[Пр.]Физиология питания ТПООП(б)кырг-1-21 [нед.2-16] ауд. 1/112 [Лб.]Технология продукции общественного питания в ресторанах ТПООПрг(б)-1-20 [нед.4-8] ауд. 1/155 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б) кырг-1-20 [нед.7-9] ауд. 1/114 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-21, ТПООП(б)-ИСОП-1-21 [нед.10-12] ауд. 1/155	[Лк.]Методика преподавания кулинарии ПО(б)-1-19 [нед.1-16] ауд. 2/104		[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-1-19 [нед.3-7] ауд. 1/413
	11:00-12:20		[Лб.]Технология продукции общественного питания в ресторанах ТПООПрг(б)-1-20 [нед.4-9] ауд. 1/155 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б) кырг-1-20 [нед.7-9] ауд. 1/114 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-21 [нед.10-12] ауд. 1/155	[Пр.]Методика преподавания кулинарии ПО(б)-1-19 [нед.1-16] ауд. 2/119	[Лк.]Холодильная технология и производство охлажденной и замороженной продукции в предприятиях ОП ТПООП(б)-1-20 [нед.1-16] ауд. [Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-1-19 [нед.3-8] ауд. 1/413	[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-1-21, ТПООП(б)-ИСОП-1-21 [нед.9-16] ауд. 1/413

РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ

за 2022-23 учебный год. Осенний семестр. каф. Технология продуктов общественного питания

Дни	Время	Абакирова Э.М.	Абдыкалыкова С.С.	Азисова М.А.	Айтмурзаева Д.Т.	Акбанова К.А.	Аксупова А.М.	Алмазбекова А.А.	Байгазиева А.С.
Ср	13:00-14:20					[Лк.]Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед. 1-16] ауд. 2/128		[Лк.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)кырг-1-21 [нед.2-8] ауд. 1/413 [Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)кырг-1-21 [нед.9-16] ауд. 1/413	
	14:30-15:50			[Пр.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-21, ТПООП(б)-ИСОП-1-21 [нед.1-16] ауд. 2/610	[Пр.]Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООПрг(б)-1-21 (Знам.)[нед. 1-16] ауд. 2/104			[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)кырг-1-21 [нед.9-16] ауд. 1/413	[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях ОП ТПООП(б)-1-19 [нед.10-15] ауд. 1/114
	16:00-17:20							[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)кырг-1-21 [нед.9-16] ауд. 1/413	[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях ОП ТПООП(б)-1-19 [нед.10-14] ауд. 1/114
	17:30-18:50								[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях ОП ТПООП(б)-1-19 [нед.10-14] ауд. 1/114
	19:00-20:20								
Чт	8:00-9:20		[Лб.]Основы кулинарии ТО(б)-1-20 [нед.3-7] ауд. 1/155	[Пр.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПрг(б)-1-20 (Числ.)[нед.1-16] ауд. 1/114				[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-1-21, ТПООП(б)-ИСОП-1-21 [нед.9-16] ауд. 1/413	
	9:30-10:50		[Лб.]Основы кулинарии ТО(б)-1-20 [нед.3-7] ауд. 1/155	[Пр.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПрг(б)-1-20 (Числ.)[нед.1-16] ауд. 1/114				[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-1-21, ТПООП(б)-ИСОП-1-21 [нед.9-16] ауд. 1/413	
	11:00-12:20		[Лб.]Основы кулинарии ТО(б)-1-20 [нед.3-8] ауд. 1/155					[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-1-21, ТПООП(б)-ИСОП-1-21 [нед.9-16] ауд. 1/413	

РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ

за 2022-23 учебный год. Осенний семестр. каф. Технология продуктов общественного питания

Дни	Время	Кошоева Т.Р.	Муратбек кызы М..	Саалиева А.Н.	Сатыбалдиева А.М.	Шаршеналиева К. .
Ср	13:00-14:20	[Лк.]Физиология питания ТПООП(б)-1-21, ТПООП(б)-ИСОП-1-21, ТПООПрг(б)-1-21 [нед.1-16] ауд. 1/112		[Лб.]Холодильная технология и производство охлажденной и замороженной продукции в предприятиях ОП ТПООП(б)-1-20 [нед.3-8] ауд. 1/114	[Лк.]Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания ТПООП(б)кырг-1-20 [нед.1-16] ауд. 1/155	
	14:30-15:50		[Лб.]Технология продукции общественного питания в ресторанах ТПООПрг(б)-1-20 [нед.4-9] ауд. 1/155 [Лб.]Технология производства кондитерских и хлебобулочных изделий в ресторанах ТПООППрг(б)-1-19 [нед.10-15] ауд. 1/155	[Лб.]Холодильная технология и производство охлажденной и замороженной продукции в предприятиях ОП ТПООП(б)-1-20 [нед.3-7] ауд. 1/114		[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)кырг-1-20 [нед.2-7] ауд. 1/413
	16:00-17:20		[Лб.]Технология продукции общественного питания в ресторанах ТПООПрг(б)-1-20 [нед.4-8] ауд. 1/155 [Лб.]Технология производства кондитерских и хлебобулочных изделий в ресторанах ТПООППрг(б)-1-19 [нед.10-14] ауд. 1/155	[Лб.]Холодильная технология и производство охлажденной и замороженной продукции в предприятиях ОП ТПООП(б)-1-20 [нед.3-7] ауд. 1/114		[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)кырг-1-20 [нед.2-6] ауд. 1/413
	17:30-18:50		[Лб.]Технология продукции общественного питания в ресторанах ТПООПрг(б)-1-20 [нед.4-8] ауд. 1/155 [Лб.]Технология производства кондитерских и хлебобулочных изделий в ресторанах ТПООППрг(б)-1-19 [нед.10-14] ауд. 1/155			[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)кырг-1-20 [нед.2-6] ауд. 1/413
	19:00-20:20					
Чт	8:00-9:20		[Лб.]Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания ТПООП(б)кырг-1-20 [нед.3-7] ауд. 1/413	[Лк.]Проектирование предприятий общественного питания ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.1-8] ауд. 1/452 [Пр.]Проектирование предприятий общественного питания ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.8-16] ауд. 1/452		
	9:30-10:50		[Лб.]Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания ТПООП(б)кырг-1-20 [нед.3-7] ауд. 1/413	[Лк.]Проектирование предприятий общественного питания ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.1-8] ауд. 1/452 [Пр.]Проектирование предприятий общественного питания ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.9-16] ауд. 1/452		
	11:00-12:20	[Лк.]Технология продукции общественного питания в ресторанах ТПООПрг(б)-1-20 [нед.1-16] ауд. 1/114	[Пр.]Физиология питания ТПООПрг(б)-1-21 [нед.1-16] ауд. 1/112 [Лб.]Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания ТПООП(б)кырг-1-20 [нед.3-8] ауд. 1/413	[Пр.]Технологический учет и управление затратами на предприятиях индустрии питания ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.2-16] ауд. 2/611		

РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ

за 2022-23 учебный год. Осенний семестр. каф. Технология продуктов общественного питания

Дни	Время	Абакирова Э.М.	Абдыкалыкова С.С.	Азисова М.А.	Айтмурзаева Д.Т.	Акбанова К.А.	Аксупова А.М.	Алмазбекова А.А.	Байгазиева А.С.
Чт	13:00-14:20	[Лк.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-1-20, ТПООПрг(б)-1-20 [нед.1-16] ауд. 1/413		[Лк.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б) кырг-1-21 [нед.2-9] ауд. 1/155	[Лк.]Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООП(б)-1-21, ТПООП(б)-ИСОП-1-21, ТПООПрг(б)-1-21 [нед.1-16] ауд. 1/112				
	14:30-15:50			[Лк.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б) кырг-1-21 [нед.2-9] ауд. 1/155 [Лб.]ХАССП в общественном питании (с основами контроля качества продукции) ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.4-6] ауд. 1/114 [Пр.]Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ТПООП(б)-1-19 [нед.7-16] ауд. 1/413				[Лб.]Холодильная технология и производство охлажденной и замороженной продукции в предприятиях ОП ТПООП(б) кырг-1-20 [нед.10-15] ауд. 1/114	
	16:00-17:20			[Лб.]ХАССП в общественном питании (с основами контроля качества продукции) ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.4-6] ауд. 1/114 [Пр.]Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ТПООП(б)-1-19 [нед.7-16] ауд. 1/413		[Лк.]Организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах ТПООППрг(б)-1-19 (Числ.)[нед.1-16] ауд. 1/112		[Лб.]Холодильная технология и производство охлажденной и замороженной продукции в предприятиях ОП ТПООП(б) кырг-1-20 [нед.10-14] ауд. 1/114	
	17:30-18:50			[Лб.]ХАССП в общественном питании (с основами контроля качества продукции) ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.4-5] ауд. 1/114 [Пр.]Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ТПООП(б)-1-19 [нед.7-16] ауд. 1/413				[Лб.]Холодильная технология и производство охлажденной и замороженной продукции в предприятиях ОП ТПООП(б) кырг-1-20 [нед.10-14] ауд. 1/114	
	19:00-20:20								
Пт	8:00-9:20			[Лк.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)кырг-1-21 (Числ.) [нед.1-16] ауд. 1/114	[Пр.]Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООП(б)кырг-1-21 (Знам.) [нед.1-16] ауд. 1/114				[Пр.]Технология продукции общественного питания в ресторанах ТПООПрг(б)-1-20 (Числ.)[нед.5-11] ауд. 1/155
	9:30-10:50			[Лк.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-21, ТПООП(б)-ИСОП-1-21, ТПООПрг(б)-1-21 [нед.1-16] ауд. 1/413	[Лк.]Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООП(б)кырг-1-21 [нед.1-16] ауд. 1/114				[Пр.]Технология продукции общественного питания в ресторанах ТПООПрг(б)-1-20 (Числ.)[нед.5-11] ауд. 1/155
	11:00-12:20	[Лк.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)кырг-1-20 [нед.1-16] ауд. 1/114		[Лк.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-20, ТПООПрг(б)-1-20 [нед.1-16] ауд. 1/155					

РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ

за 2022-23 учебный год. Осенний семестр. каф. Технология продуктов общественного питания

Дни	Время	Кошоева Т.Р.	Муратбек кызы М..	Саалиева А.Н.	Сатыбалдиева А.М.	Шаршеналиева К. .
Чт	13:00-14:20		[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б) кырг-1-21 [нед.10-12] ауд. 1/155			
	14:30-15:50		[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-20 [нед.7-9] ауд. 1/114 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б) кырг-1-21 [нед.10-12] ауд. 1/155	[Лк.]Санитария и гигиена в ресторанах и гостиничных комплексах ТПООППрг(б)-1-19 [нед.1-16] ауд. 1/112		[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-1-20 [нед.1-6] ауд. 1/413
	16:00-17:20		[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-20 [нед.7-9] ауд. 1/114 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б) кырг-1-21 [нед.10-11] ауд. 1/155	[Пр.]Санитария и гигиена в ресторанах и гостиничных комплексах ТПООППрг(б)-1-19 (Знам.)[нед.1-16] ауд. 1/112		[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-1-20 [нед.1-5] ауд. 1/413
	17:30-18:50		[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-20 [нед.7-8] ауд. 1/114	[Пр.]Санитария и гигиена в ресторанах и гостиничных комплексах ТПООППрг(б)-1-19 (Знам.)[нед.1-16] ауд. 1/112		[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-1-20 [нед.1-5] ауд. 1/413
	19:00-20:20					
Пт	8:00-9:20				[Лк.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-1-21, ТПООП(б)-ИСОП-1-21, ТПООППрг(б)-1-21 (Числ.)[нед.1-16] ауд. 1/112	
	9:30-10:50					
	11:00-12:20			[Лк.]Технологический учет и управление затратами на предприятиях индустрии питания ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.1-16] ауд. 2/611		

РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ

за 2022-23 учебный год. Осенний семестр. каф. Технология продуктов общественного питания

Дни	Время	Абакирова Э.М.	Абдыкалыкова С.С.	Азисова М.А.	Айтмурзаева Д.Т.	Акбанова К.А.	Аксупова А.М.	Алмазбекова А.А.	Байгазиева А.С.
Пт	13:00-14:20	[Лб.]Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции ресторанов ТПООППрг(б)-1-19 [нед.10-15] ауд. 1/114		[Пр.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-20 [нед.1-16] ауд. 1/155		[Лк.]Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ТПООП(б)-1-19. ТПООП(б)-ИСОП-1-19 (Числ.) [нед.1-16] ауд. 2/128	[Пр.]ХАССП в общественном питании (с основами контроля качества продукции) ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 (Знам.) [нед.1-16] ауд. 1/112	[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООПрг(б)-1-21 [нед.9-16] ауд. 1/413	
	14:30-15:50	[Лб.]Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции ресторанов ТПООППрг(б)-1-19 [нед.10-14] ауд. 1/114					[Лк.]ХАССП в общественном питании (с основами контроля качества продукции) ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.1-16] ауд. 1/452	[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООПрг(б)-1-21 [нед.9-16] ауд. 1/413	
	16:00-17:20	[Лб.]Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции ресторанов ТПООППрг(б)-1-19 [нед.10-14] ауд. 1/114					[Пр.]ХАССП в предприятиях общественного питания ПО(б)-1-19 (Числ.) [нед.1-16] ауд. 1/112 [Пр.]ХАССП в предприятиях общественного питания ПО(б)-1-19 (Знам.) [нед.1-16] ауд. 1/112	[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООПрг(б)-1-21 [нед.9-16] ауд. 1/413	
	17:30-18:50		[Лк.]Технология производства кондитерских и хлебобулочных изделий в ресторанах ТПООППрг(б)-1-19 [нед.1-16] ауд. 1/112						
	19:00-20:20								

РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ

за 2022-23 учебный год. Осенний семестр. каф. Технология продуктов общественного питания

Дни	Время	Кошоева Т.Р.	Муратбек кызы М..	Саалиева А.Н.	Сатыбалдиева А.М.	Шаршеналиева К. .
Пт	13:00-14:20		[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-21 [нед.3-5] ауд. 1/155 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-21 [нед.6-8] ауд. 1/155 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПрг (б)-1-20 [нед.7-9] ауд. 1/114 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПрг (б)-1-21 [нед.10-12] ауд. 1/155 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б) кырг-1-21 [нед.13-15] ауд. 1/155			[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООППрг (б)-1-19 [нед.3-7] ауд. 1/413
	14:30-15:50		[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-21 [нед.3-5] ауд. 1/155 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-21 [нед.6-8] ауд. 1/155 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПрг (б)-1-20 [нед.7-9] ауд. 1/114 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПрг (б)-1-21 [нед.10-12] ауд. 1/155 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б) кырг-1-21 [нед.13-15] ауд. 1/155			[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООППрг (б)-1-19 [нед.3-7] ауд. 1/413
	16:00-17:20		[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-21 [нед.3-5] ауд. 1/155 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-21 [нед.6-8] ауд. 1/155 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПрг (б)-1-20 [нед.7-8] ауд. 1/114 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПрг (б)-1-21 [нед.10-12] ауд. 1/155 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б) кырг-1-21 [нед.13-14] ауд. 1/155	[Пр.]Санитария и гигиена в предприятиях общественного питания ТПООП(б)-1-19. ТПООП(б)-ИСОП-1-19 (Числ.) [нед.1-16] ауд. 2/118 [Пр.]Санитария и гигиена питания ПО(б)-1-19 (Числ.) [нед.1-16] ауд. 2/118		[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООППрг (б)-1-19 [нед.3-8] ауд. 1/413
	17:30-18:50			[Пр.]Санитария и гигиена в предприятиях общественного питания ТПООП(б)-1-19. ТПООП(б)-ИСОП-1-19 (Числ.) [нед.1-16] ауд. 2/118 [Пр.]Санитария и гигиена питания ПО(б)-1-19 (Числ.) [нед.1-16] ауд. 2/118		
	19:00-20:20					