



З.Х. Беликова

2019 г.

**РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ НА 2 СЕМЕСТР 2019-2020 уч. г.**

**Факультет** Химии, биологии и биотехнологии

**Направление** Продукты питания из

растительного сырья

**Профиль** "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

**Форма обучения** очная

**Курс** 4

день недели	№ пары, расписание звонков	Название дисциплины, вид учебной работы, Ф.И.О. преподавателя, номер аудитории
П о н е д е л ь н	1 пара 9 <sup>00</sup> -	
	2 пара 10 <sup>40</sup> -	
	3 пара 12 <sup>50</sup> -	
	4 пара 14 <sup>30</sup> - 16 <sup>00</sup>	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли, лек., Сатцаева И.К., 101А
	5 пара 16 <sup>10</sup> - 17 <sup>40</sup>	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли, лек., Сатцаева И.К., 101А
В т о р н и к	1 пара 9 <sup>00</sup> - 10 <sup>30</sup>	Практикум по технологии отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий), лаб., Хмелевская А.В., 101Б
	2 пара 10 <sup>40</sup> - 12 <sup>10</sup>	Практикум по технологии отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий), лаб., Хмелевская А.В., 101Б
	3 пара 12 <sup>50</sup> - 14 <sup>20</sup>	Практикум по технологии отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий), лаб., Хмелевская А.В., 101Б
	4 пара 14 <sup>30</sup> - 16 <sup>00</sup>	Практикум по технологии отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий), лаб., Хмелевская А.В., 101Б
С р е д а	1 пара 9 <sup>00</sup> -	
	2 пара 10 <sup>40</sup> -	
	3 пара 12 <sup>50</sup> - 14 <sup>20</sup>	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли, лаб., Сатцаева И.К., 101А
	4 пара 14 <sup>30</sup> - 16 <sup>00</sup>	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли, лаб., Сатцаева И.К., 101А
	5 пара 16 <sup>10</sup> - 17 <sup>40</sup>	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли, лаб., Сатцаева И.К., 101А
ч е т в е р г	1 пара 9 <sup>00</sup> -	
	2 пара 10 <sup>40</sup> -	
	3 пара 12 <sup>50</sup> - 14 <sup>20</sup>	Практикум по технологии отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий), лаб., Хмелевская А.В., 101Б
	4 пара 14 <sup>30</sup> - 16 <sup>00</sup>	Практикум по технологии отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий), лаб., Хмелевская А.В., 101Б
	5 пара 16 <sup>10</sup> - 17 <sup>40</sup>	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов, прак., Симеониди Д.Д., 613
П я н и ц а	1 пара 9 <sup>00</sup> -	
	2 пара 10 <sup>40</sup> -	
	3 пара 12 <sup>50</sup> -	
	4 пара 14 <sup>30</sup> - 16 <sup>00</sup>	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов, лек., Симеониди Д.Д., 613
	5 пара 16 <sup>10</sup> - 17 <sup>40</sup>	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов, лек., Симеониди Д.Д., 613 Идентификация и фальсификация пищевых продуктов, прак., Симеониди Д.Д., 613

Декан факультета

Агаева Ф.А.



## РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ НА 2 СЕМЕСТРЕ 2019-2020 уч. г.

**Факультет** Химии, биологии и биотехнологий

**Направление** Продукты питания из

растительного сырья

**Профиль:** "Технология хлеба, кондитерских

и макаронных изделий"

**Курс** 3

<b>Профиль</b>		
<b>"Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"</b>		<b>"Технология бродильных производств и виноделие"</b>
день недели	№ пары, расписание звонков	Название дисциплины, вид учебной работы, Ф.И.О. преподавателя, номер аудитории
<b>П о н е д е л ь н и к</b>	1 пара 9 <sup>00</sup> -10 <sup>30</sup>	Технология отрасли (хлеба)лек., Хмелевская А.В., 101Б
	2 пара 10 <sup>40</sup> -12 <sup>10</sup>	Технология отрасли (хлеба)лек., Хмелевская А.В., 101Б
	3 пара 12 <sup>50</sup> -14 <sup>20</sup>	Физико-хим. основы и общ. пр. переработки раст. сырья, прак., Хмелевская А В 101Б
	4 пара 14 <sup>30</sup> -16 <sup>00</sup>	Организация малого бизнеса, лек., Абаева И.Н., 507 Организация малого бизнеса, лек., Абаева И.Н., 507 Физико-хим. основы и общ. пр. переработки раст сырья лек. Хмелевская А В 101Б
<b>В т о р н и к</b>	1 пара 9 <sup>00</sup> -10 <sup>30</sup>	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, прак., Сатпаева И.К., 101А
	2 пара 10 <sup>40</sup> -12 <sup>10</sup>	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции, прак., Тедеева Ф.Л., 410
	3 пара 12 <sup>50</sup> -14 <sup>20</sup>	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии, лек., Цирихова З.В., 410
	4 пара 14 <sup>30</sup> -16 <sup>00</sup>	
<b>С р е д а</b>	1 пара 9 <sup>00</sup> -10 <sup>30</sup>	Технология отрасли (хлеба) лаб., Хмелевская А.В., 101Б
	2 пара 10 <sup>40</sup> -12 <sup>10</sup>	Физико-хим. основы и общ. пр. переработки раст. сырья, лек., Хмелевская А.В., 101Б
	3 пара 12 <sup>50</sup> -14 <sup>20</sup>	Технология отрасли (хлеба) лаб., Хмелевская А.В., 101Б
	4 пара 14 <sup>30</sup> -16 <sup>00</sup>	Системы менеджмента безопасности пищевой прод., лек., Тедеева Ф.Л., 415 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту, прак., Сокаев Х.М., спортивные
<b>ч е т в е р г</b>	1 пара 9 <sup>00</sup> -10 <sup>30</sup>	Технология отрасли (пивоварения) лек., Хаев
	2 пара 10 <sup>40</sup> -12 <sup>10</sup>	Технология отрасли (пивоварения) лек., Хаев О.В., ООО "Бавария"
	3 пара 12 <sup>50</sup> -14 <sup>20</sup>	Технология отрасли (пивоварения) лаб., Хаев О.В., ООО "Бавария"
	4 пара 14 <sup>30</sup> -16 <sup>00</sup>	Технология отрасли (пивоварения) лаб., Хаев О.В., ООО "Бавария"
<b>П я т н и ц а</b>	1 пара 9 <sup>00</sup> -10 <sup>30</sup>	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии, прак., Толпарова И.К., 410
	2 пара 10 <sup>40</sup> -12 <sup>10</sup>	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, лек., Качмазов Г.С., 01
	3 пара 12 <sup>50</sup> -14 <sup>20</sup>	Теоретические основы товароведения, лек., Цопанова Е.И., 502
	4 пара 14 <sup>30</sup> -16 <sup>00</sup>	Теоретические основы товароведения, прак., Цопанова Е.И., 502
		Разработка и внедрение нормативной документации, лек., Тедеева Ф.Л., 606
		Разработка и внедрение нормативной документации, прак., Тедеева Ф.Л., 606

Декан факультета

Агаева Ф.А.



М.ТВ.ЕЖ.Лаю

Начальник УО

*З.Х. Беликова*

З.Х. Беликова

2020 г.

## РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ НА 2 СЕМЕСТР 2019-2020 уч. г.

**Факультет** Химии, биологии и биотехнологий

**Направление** Продукты питания из

из растительного сырья

**Форма** обучения очная

**Курс** 2

<b>Профиль</b>			
"Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"		"Технология бродильных производств и виноделия"	
день недели	№ пары, расписание звонков	Название дисциплины, вид учебной работы, Ф.И.О. преподавателя, номер аудитории	
<b>П о н е д е л ь н</b>	1 пара 9 <sup>00</sup> -10 <sup>30</sup>	Безопасность продовольственного сырья, лек., Симеониди Д.Д., 613	Общая микробиология, лаб., Качмазов Г.С., 01
	2 пара 10 <sup>40</sup> -12 <sup>10</sup>	Технологическое предпринимательство, лек., Туаев Г.А., 604	
		Безопасность продовольственного сырья, лаб., Симеониди Д.Д., 613	Общая микробиология, лаб., Качмазов Г.С., 01
	3 пара	Прикладная механика, прак., Галимов Н.Б., 604	
4 пара 14 <sup>30</sup> -16 <sup>00</sup>	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту, прак., Сокаев Х.М., спортивный зал		
<b>В о р н и</b>	1 пара 9 <sup>00</sup> -10 <sup>30</sup>	Тепло- и хладотехника, лек., Галимов Н.Б., 606	
	2 пара 10 <sup>40</sup> -12 <sup>10</sup>	Прикладная механика, лек., Галимов Н.Б., 410	
	3 пара 12 <sup>50</sup> -14 <sup>20</sup>	Технологическое предпринимательство, прак., Туаев Г.А., 606	
<b>С р е д а</b>	1 пара 9 <sup>00</sup> -10 <sup>30</sup>	Биохимия, лек., Саламова Н.А., 608А	
	2 пара 10 <sup>40</sup> -12 <sup>10</sup>	Тепло- и хладотехника, прак., Галимов Н.Б., 608Б	
	3 пара		
<b>ч е т в е р г</b>	1 пара 9 <sup>00</sup> -10 <sup>30</sup>	Английский язык, прак., Малиева З.Н., 615 Немецкий язык, прак., Мильдзихова А.К., 318 Французский язык, прак., Силакова Н.В., 502	
	2 пара 10 <sup>40</sup> -12 <sup>10</sup>	Организация информационного поиска по пищевым технологиям, лек., Сатцаева И.К., 101А	Водоподготовка в технологии напитков, лек., Баскаева Т.А. ООО "Бавария"
	3 пара 12 <sup>50</sup> -14 <sup>20</sup>	Организация информационного поиска по пищевым технологиям, лаб., Сатцаева И.К., 101А	Водоподготовка в технологии напитков, лаб., Баскаева Т.А., ООО "Бавария"
	4 пара 14 <sup>30</sup> -16 <sup>00</sup>	Организация информационного поиска по пищевым технологиям, лаб., Сатцаева И.К., 101А	Водоподготовка в технологии напитков, лаб., Баскаева Т.А., ООО "Бавария"
<b>П я т н и ц а</b>	1 пара		
	2 пара	Биохимия, лаб., Саламова Н.А., 608А	
	3 пара 12 <sup>50</sup> -14 <sup>20</sup>	Безопасность продовольственного сырья, лаб., Симеониди Д.Д., 613	Общая микробиология, лек., Качмазов Г.С., 01
	4 пара 14 <sup>30</sup> -16 <sup>00</sup>	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту, прак., Сокаев Х.М., спортивный зал	

Декан факультета

*Агаева Ф.А.*

Агаева Ф.А.



тверждено

Начальник

З.Х. Беликова

20.08.2019 г.

## РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ НА I СЕМЕСТР 2019-2020 уч. г.

**Факультет** Химии, биологии и биотехнологии

**Направление** Продукты питания из

растительного сырья

**Профили:** "Технология хлеба, кондитерских

и макаронных изделий", "Технология бродильных

производств и виноделие"

**Форма обучения** очная

**Курс** 1

день недели	№ пары, расписание звонков	Название дисциплины, вид учебной работы, Ф.И.О. преподавателя, номер аудитории
П о н е д е л ь н	1 пара 9 <sup>00</sup> -10 <sup>30</sup>	Инженерная и компьютерная графика, лек., Галимов Н.Б., 604
	2 пара 10 <sup>40</sup> -12 <sup>10</sup>	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции, лек., Сатцаева И.К., 101А
	3 пара 12 <sup>50</sup> -14 <sup>20</sup>	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции, лаб., Баскаева Т.А., 101А
	4 пара 14 <sup>30</sup> -16 <sup>00</sup>	Инженерная и компьютерная графика, прак., Галимов Н.Б., 606
В т о р н и к	1 пара 9 <sup>00</sup> -10 <sup>30</sup>	
	2 пара 10 <sup>40</sup> -12 <sup>10</sup>	Физическая и коллоидная химия, лек., Неелова О.В., 615 Аналитическая химия, лек., Бигаева И.М., 409
	3 пара 12 <sup>50</sup> -14 <sup>20</sup>	Физическая и коллоидная химия, лаб., Неелова О.В., 615
	4 пара 14 <sup>30</sup> -16 <sup>00</sup>	Физическая культура и спорт, прак., Сокаев Х.М., 604
С р е д а	1 пара 9 <sup>00</sup> -10 <sup>30</sup>	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности, лек., Тедеева Ф.Л., 614
	2 пара 10 <sup>40</sup> -12 <sup>10</sup>	Органическая химия, лек., Арутюнянц А.А., 318
	3 пара 12 <sup>50</sup> -14 <sup>20</sup>	Органическая химия, лаб., Арутюнянц А.А., 318
Ч е т в е р	1 пара 9 <sup>00</sup> -10 <sup>30</sup>	
	2 пара 10 <sup>40</sup> -12 <sup>10</sup>	Английский язык, прак., Малиева З.Н., 7 Немецкий язык, прак., Мильдзихова А.К., 318 Французский язык, прак., Сидакова Н.В., 502
	3 пара 12 <sup>50</sup> -14 <sup>20</sup>	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности, прак., Тедеева Ф.Л., 606
П я н и ц а	1 пара 9 <sup>00</sup> -10 <sup>30</sup>	Аналитическая химия, лаб., Бурнацева А.А., 609Б
	2 пара 10 <sup>40</sup> -12 <sup>10</sup>	История и культура Осетии, лек., Царикаев А.Т., 415 История и культура Осетии, прак., Царикаев А.Т., 415
	3 пара 12 <sup>50</sup> -14 <sup>20</sup>	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту, прак., Сокаев Х.М., спортивный зал
	4 пара 14 <sup>30</sup> -16 <sup>00</sup>	

Декан факультета

 Агаева Ф.А.