

ВОЗМОЖНЫ ИЗМЕНЕНИЯ! СЛЕДИТЕ ЗА ОБНОВЛЕНИЯМИ.

РАСПИСАНИЕ

учебных занятий для студентов 2 курса магистратуры Технологического института на 1 семестр 2026/2027

уч.года

Начальник учебно-методического управления
(выполняющий работу проректора по учебной работе)

С.А. Захарова

Дата утверждения " _ " _ 2026г.

Дата	Часы	ДТ 21-25	ДТ 22-25	ДТ 23-25
П О С Е Д Е Л Ь Н И К	09.00-10.30	пр.Искусственный интеллект в научных исследованиях БАБКИНА А.В. 01-326		
	10.50-12.30	лек.Моделирование рецептур и технологических процессов при производстве продуктов питания из раст. с КРАСУЛЯ О.Н. 25-2	пр.Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья ВАСИЛЬЕВА В.П. 01-303	
	13.00-14.30	пр.Моделирование рецептур и технологических процессов при производстве продуктов питания из раст. сы КРАСУЛЯ О.Н. 25-4	пр.Управление технологическими рисками ОДИНЦОВА А.А. 01-112	пр.Оск. науч.-н.исслед., орг-и и пол-ние экстер. и защита интел. собствен. МАРТЕХА А.Н. 01-326
	14.50-16.30	пр.Управление качеством продукции ЯНКОВСКАЯ В.С. 01-112	пр.Безопасность продуктов питания КУПЦОВА С.В. 01-304	пр.Оск. науч.-н.исслед., орг-и и пол-ние экстер. и защита интел. собствен. МАРТЕХА А.Н. 01-326
	16.50-18.25			лек.Аддитивные технологии перерабатывающих производств МАРТЕХА А.Н. 01-326
	18.30-20.05			лек.Искусственный интеллект и цифр. двойники в перераб-х произ-х БАБКИНА А.В. 01-102
	20.15-21.50			пр.Искусственный интеллект и цифр. двойники в перераб-х произ-х БАБКИНА А.В. 01-326
В Т О Р Н И К	09.00-10.30	лек.Управление технологическими рисками ЯНКОВСКАЯ В.С. 01-328	лек.Управление технологическими рисками ЯНКОВСКАЯ В.С. 01-328	пр.Аддитивные технологии перерабатывающих производств МАРТЕХА А.Н. 01-115
	10.50-12.30	пр.Управление технологическими рисками ОДИНЦОВА А.А. 01-303	лек.Безопасность продуктов питания КУПЦОВА С.В. 01-305	пр.Системы инженерного анализа технических объектов ТОРОПЦЕВ В.В. 01-326
	13.00-14.30	лек.Функци. иер. и биол. акт. добавки при пр-ве продуктов пит. с зад-са-ми ШАТАВАЛОВА П.Н. 25-5	пр.Клоб: Инновац. техн-гии ф-х продуктов жив. пр-ния для геродиет.пит. ХАРИТОНОВА П.С. 01-112	лек.Системы инженерного анализа технических объектов ТОРОПЦЕВ В.В. 01-326
	14.50-16.30	лек.Функци. иер. и биол. акт. добавки при пр-ве продуктов пит. с зад-са-ми ШАТАВАЛОВА П.Н. 25-2		
	16.50-18.25		пр.Безопасность продуктов питания КУПЦОВА С.В. 01-305	
	18.30-20.05			
	20.15-21.50			
С Р Е Д А	09.00-10.30		пр.Клоб: Инновац. техн-гии ф-х продуктов жив. пр-ния для геродиет.пит. ХАРИТОНОВА П.С. 01-323	
	10.50-12.30	лек.Клоб: Проектирование процессов производства продуктов питания ДАВЫДОВА И.С. 25-каф.	лек.Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания жив. пр-ния МИХАЙЛОВА К.В. 01-323	
	13.00-14.30	лек.Управление качеством продукции ЯНКОВСКАЯ В.С. 01-323	пр.Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания жив. пр-ния МИХАЙЛОВА К.В. 01-112	
	14.50-16.30	пр.Управление качеством продукции ЯНКОВСКАЯ В.С. 01-112		пр.Аддитивные технологии перерабатывающих производств МАРТЕХА А.Н. 25-4каф.
	16.50-18.25	лек.Клоб: Проектирование процессов производства продуктов питания ДАВЫДОВА И.С. 25-4		лек.Инженерия на этапах жизненного цикла технических объектов МАРТЕХА А.Н. 01-102
	18.30-20.05			пр.Инженерия на этапах жизненного цикла технических объектов МАРТЕХА А.Н. 01-327
	20.15-21.50			
Ч Е Т В Е Р Г	09.00-10.30	лек.ESG технологии в АПК МУСТАФИНА А.С. 25-16		
	10.50-12.30	пр.ESG технологии в АПК МУСТАФИНА А.С. 25-16	пр.Управление технологическими рисками ОДИНЦОВА А.А. 01-112	
	13.00-14.30	лек.Моделирование рецептур и технологических процессов при производстве продуктов питания из раст. с КРАСУЛЯ О.Н. 25-4	лек.Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания жив. пр-ния МИХАЙЛОВА К.В. 01-323	
	14.50-16.30	пр.ESG технологии в АПК МУСТАФИНА А.С. 25-16	лек.Функциональные пищевые ингредиенты КУПЦОВА С.В. 01-323	
	16.50-18.25		пр.Функциональные пищевые ингредиенты ОДИНЦОВА А.А. 01-305	
	18.30-20.05			
	20.15-21.50			
П Р И М Е Р Ы	09.00-10.30	пр.ФТД: Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья ИГНАТОВА Д.Ф. 25-Учебный этап		
	10.50-12.30	лек.Искусственный интеллект в научных исследованиях БАБКИНА А.В. 12-404	лек.Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья ЯНКОВСКАЯ В.С. 01-323	
	13.00-14.30	лек.Методика профессионального обучения ШИНГАРЕВА М.В. 27-310	лек.Методика профессионального обучения ШИНГАРЕВА М.В. 27-310	
	14.50-16.30	пр.Методика профессионального обучения АТАГИНА Ю.А. 27-233	пр.Методика профессионального обучения АТАГИНА Ю.А. 27-233	
	16.50-18.25	пр.Методика профессионального обучения АТАГИНА Ю.А. 27-233	пр.Методика профессионального обучения АТАГИНА Ю.А. 27-233	
	18.30-20.05			
	20.15-21.50			