

РАСПИСАНИЕ
за 2021-22 учебный год. Осенний семестр. каф

Дни	Время	Зав. кафедрой ..	Абакирова Э.М.	Абдыкалыкова С.С.	Азисова М.А.	Акбанова К.А.	Аксупова А.М.	Алмазбекова А.А.
Пн	8:00-9:20				[Лб.]Технология и организация спец.видов питания (детск. дошколь. и школьного, диетич. и леч.-профилакти) ТПООПрг(б)-1-20 [нед.1-16] ауд. 1/114			[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-1-20, ТПООП(б)-ИСОП-1-20 [нед.9-16] ауд. 1/413
	9:30-10:50		в производстве кулинарной		спец.видов питания (детск. [Пр.]Проектирование предприятий общественного питания ТПООПдот-1-17 [нед.21-21] ауд. 1/112 [Лк.]Проектирование предприятий общественного питания ТПООПдот-1-17 [нед.21-21] ауд. 1/112	обслуживания на предприятиях		технологическая оценка
	11:00-12:20		[Пр.]Физиология питания ТПООП(б)кырг-1-20 [нед.2-9] ауд. 1/114	[Лк.]Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.19-19] ауд. 1/413 [Лк.]Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/413	[Лб.]Технология и организация спец.видов питания (детск. дошколь. и школьного, диетич. и леч.-профилакти) ТПООПрг(б)-1-20 [нед.1-16] ауд. 1/114 [Пр.]Проектирование предприятий общественного питания ТПООПдот-1-17 [нед.20-20] ауд. 1/112 [Лк.]Проектирование предприятий общественного питания ТПООПдот-1-17 [нед.21-21] ауд. 1/112	[Лк.]Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.1-12] ауд. 1/112		[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-1-20, ТПООП(б)-ИСОП-1-20 [нед.9-16] ауд. 1/413
	13:00-14:20		[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19 [нед.3-8] ауд. 1/413	[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.5-6] ауд. 1/155	[Лк.]Физиология питания ТПООП(б)кырг-1-20 [нед.1-8] ауд. 1/114	[Лб.]Бухучет на предприятиях общественного питания ТПООПдот-1-17 [нед.21-21] ауд. 1/154		[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)кырг-1-20 [нед.9-16] ауд. 1/413
	14:30-15:50		[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19 [нед.3-7] ауд. 1/413 [Лк.]Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции ресторанов ТПООППрг(б)-1-18 [нед.13-16] ауд. 1/112	[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.5-6] ауд. 1/155	[Лк.]Физиология питания ТПООП(б)кырг-1-20 [нед.1-8] ауд. 1/114	[Лк.]Организация питания и обслуживания в гостиничных комплексах ТПООПрг(б)-1-18 [нед.1-12] ауд. 1/112		[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)кырг-1-20 [нед.9-16] ауд. 1/413

16:00-17:20		<p>[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19 [нед.3-7] ауд. 1/413</p> <p>[Лк.]Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции ресторанов ТПООПрг(б)-1-18 [нед.13-16] ауд. 1/112</p>	<p>[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.5-7] ауд. 1/155</p>		<p>[Лк.]Организация питания и обслуживания в гостиничных комплексах ТПООПрг(б)-1-18 [нед.1-12] ауд. 1/112</p>		<p>[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)жырг-1-20 [нед.9-16] ауд. 1/413</p>
17:30-18:50		питания ТПООПм-1-20 [нед.1-8]					
19:00-20:20		[Лб.] Концепция здорового питания ТПООПм-1-20 [нед.1-16] ауд. 1/114					
8:00-9:20			<p>[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.5-6] ауд. 1/155</p>		<p>[Лк.]Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.1-16] ауд. 1/154</p>		<p>[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-1-19 [нед.9-16] ауд. 1/413</p>
9:30-10:50			переработки сырья и основы		<p>обслуживания на предприятиях</p> <p>[Пр.]Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.5-16] ауд. 1/154</p>		технологическая оценка
11:00-12:20		<p>[Лк.]Проектирование ресторанов и блоков питания при гостиницах ТПООПрг(б)-1-18 [нед.1-8] ауд. 1/112</p>	<p>[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.5-7] ауд. 1/155</p>	<p>[Пр.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.9-16] ауд. 1/112</p>	<p>[Лк.]Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.1-4] ауд. 1/154</p> <p>[Пр.]Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.5-16] ауд. 1/154</p> <p>[Пр.]Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ТПООПдот-1-17 [нед.21-21] ауд. 1/154</p>		<p>[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-1-19 [нед.9-16] ауд. 1/413</p>

Вт	13:00-14:20	<p>[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООП(б)-1-19 [нед.3-7] ауд. 1/413</p> <p>[Лб.]Учебно-исследовательская работа ТПООПдот-1-17 [нед.19-19] ауд. 1/155</p> <p>[Лб.]Учебно-исследовательская работа ТПООПдот-1-17 [нед.20-20] ауд. 1/155</p>	<p>[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ПО(б)-1-19, ТПООП(б)-1-19 [нед.5-10] ауд. 1/114</p> <p>[Лк.]Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.19-19] ауд. 1/413</p> <p>[Лк.]Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/413</p>	<p>[Пр.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-19 [нед.1-3] ауд. 1/413</p> <p>[Лб.]ХАССП в индустрии питания (с основами контроля качества продукции) ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.4-8] ауд. 1/413</p> <p>[Лб.]ХАССП в индустрии питания (с основами контроля качества продукции) ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.9-14] ауд. 1/413</p> <p>[Пр.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ПО(б)-1-19, ТПООП(б)-1-19 [нед.15-16] ауд. 2/122</p> <p>[Пр.]Проектирование предприятий общественного питания ТПООПдот-1-17 [нед.21-21] ауд. 1/112</p>		<p>[Пр.]Профессиональный этикет в общественном питании ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-1-19 [нед.9-16] ауд. 1/114</p>
	14:30-15:50	<p>[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООП(б)-1-19 [нед.3-7] ауд. 1/413</p> <p>[Лб.]Учебно-исследовательская работа ТПООПдот-1-17 [нед.19-19] ауд. 1/155</p>	<p>[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ПО(б)-1-19, ТПООП(б)-1-19 [нед.5-9] ауд. 1/114</p>	<p>[Пр.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-19 [нед.1-3] ауд. 1/413</p> <p>[Лб.]ХАССП в индустрии питания (с основами контроля качества продукции) ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.4-8] ауд. 1/413</p> <p>[Лб.]ХАССП в индустрии питания (с основами контроля качества продукции) ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.9-13] ауд. 1/413</p> <p>[Пр.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ПО(б)-1-19, ТПООП(б)-1-19 [нед.15-16] ауд. 2/122</p> <p>[Пр.]Проектирование предприятий общественного питания ТПООПдот-1-17 [нед.20-20] ауд. 1/112</p> <p>[Пр.]Проектирование предприятий общественного питания ТПООПдот-1-17 [нед.21-21] ауд. 1/112</p>		<p>[Пр.]Профессиональный этикет в общественном питании ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-1-19 [нед.9-16] ауд. 1/114</p>
	16:00-17:20	<p>производства продукции</p> <p>[Пр.]Физиология питания ТПООП(б)-1-20 [нед.8-15] ауд. 1/112</p> <p>[Лб.]Учебно-исследовательская работа ТПООПдот-1-17 [нед.19-19] ауд. 1/155</p>	<p>переработки сырья и основы</p>	<p>переработки сырья и основы</p> <p>[Лб.]ХАССП в индустрии питания (с основами контроля качества продукции) ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.4-8] ауд. 1/413</p> <p>[Лб.]ХАССП в индустрии питания (с основами контроля качества продукции) ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.9-13] ауд. 1/413</p>	(с основами контроля качества)	

Ср

13:00-14:20		<p>[Пр.] Физиология питания ТПООП(б)-1-20, ТПООП(б)-ИСОП-1-20 [нед.2-9] ауд. 1/154</p> <p>[Лб.] Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции ресторанов ТПООПрг(б)-1-18 [нед.11-16] ауд. 1/114</p>	<p>[Лк.] Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООПрг(б)-1-18 [нед.1-8] ауд. 1/114</p> <p>[Лк.] Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях ОП ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.1-8] ауд. 1/112</p>	<p>[Лк.] ХАССП в индустрии питания (с основами контроля качества продукции) ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.1-16] ауд. 1/112</p> <p>[Лб.] Учебно-исследовательская работа ТПООПдот-1-17 [нед.19-19] ауд. 1/155</p> <p>[Лб.] Учебно-исследовательская работа ТПООПдот-1-17 [нед.20-20] ауд. 1/155</p>		<p>[Лб.] ХАССП в индустрии питания (с основами контроля качества продукции) ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.10-15] ауд. 1/413</p>	<p>[Лб.] Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООПрг(б)-1-19 [нед.2-9] ауд. 1/413</p>
14:30-15:50		<p>[Пр.] Физиология питания ТПООП(б)-1-20, ТПООП(б)-ИСОП-1-20 [нед.2-9] ауд. 1/154</p> <p>[Лб.] Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции ресторанов ТПООПрг(б)-1-18 [нед.11-15] ауд. 1/114</p>	<p>[Лк.] Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООПрг(б)-1-18 [нед.1-8] ауд. 1/114</p> <p>[Лк.] Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.1-8] ауд. 1/112</p>	<p>[Пр.] Проектирование предприятий общественного питания ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.5-12] ауд. 1/112</p> <p>[Лб.] Учебно-исследовательская работа ТПООПдот-1-17 [нед.19-19] ауд. 1/155</p>		<p>[Лб.] ХАССП в индустрии питания (с основами контроля качества продукции) ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.10-14] ауд. 1/413</p>	<p>[Лб.] Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООПрг(б)-1-19 [нед.2-9] ауд. 1/413</p>
16:00-17:20	<p>[Лк.] Система ХАССП и его внедрение в производство ТПООПм-1-20 [нед.1-16] ауд.</p>	<p>[Лб.] Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции ресторанов ТПООПрг(б)-1-18 [нед.11-15] ауд. 1/114</p>		<p>[Пр.] Проектирование предприятий общественного питания ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.5-12] ауд. 1/112</p> <p>[Лб.] Учебно-исследовательская работа ТПООПдот-1-17 [нед.19-19] ауд. 1/155</p>		<p>[Лб.] ХАССП в индустрии питания (с основами контроля качества продукции) ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.10-14] ауд. 1/413</p>	<p>[Лб.] Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.11-16] ауд. 1/413</p>
17:30-18:50	<p>[Пр.] Система ХАССП и его внедрение в производство ТПООПм-1-20 (Числ.) [нед.1-16] ауд.</p>						
19:00-20:20							

ЧТ	8:00-9:20				[Лк.] Технология и организация спец.видов питания (детск. дошколь. и школьного, диетич. и леч.-профилактик) ТПООП(б)-1-20, ТПООП(б)-ИСОП-1-20, ТПООПрг(б)-1-20 [нед.1-8] ауд. 1/112		[Лк.] Сертификация услуг ресторанов и блока питания при гостиницах ТПООПрг(б)-1-18 [нед.1-16] ауд. 2/127	[Лб.] Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООПрг(б)-1-20 [нед.9-16] ауд. 1/413
	9:30-10:50			[Лб.] Учебно-исследовательская работа ТПООП(б)-2-18 [нед.9-16] ауд.	[Лк.] Технология и организация спец.видов питания (детск. дошколь. и школьного, диетич. и леч.-профилактик) ТПООП(б)-1-20, ТПООП(б)-ИСОП-1-20, ТПООПрг(б)-1-20 [нед.1-8] ауд. 1/112 [Пр.] Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООПрг(б)-1-19 [нед.9-16] ауд. 1/112	[Пр.] Организация питания и обслуживания в гостиничных комплексах ТПООПрг(б)-1-18 [нед.13-16] ауд. 1/154 [Лк.] Бухучет на предприятиях общественного питания ТПООПдот-1-17 [нед.19-19] ауд. 1/154	[Лб.] Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООПрг(б)-1-20 [нед.9-16] ауд. 1/413	
	11:00-12:20			[Лб.] Учебно-исследовательская работа ТПООП(б)-2-18 [нед.9-16] ауд. [Лк.] Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПдот-1-18 [нед.19-19] ауд. 1/112 [Лк.] Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/112 [Экз.] Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПдот-1-18 [нед.21-21] ауд. 1/112		[Пр.] Организация питания и обслуживания в гостиничных комплексах ТПООПрг(б)-1-18 [нед.1-12] ауд. 1/154 [Лк.] Бухучет на предприятиях общественного питания ТПООПдот-1-17 [нед.19-19] ауд. 1/154 [Лб.] Бухучет на предприятиях общественного питания ТПООПдот-1-17 [нед.20-20] ауд. 1/154 [Экз.] Бухучет на предприятиях общественного питания ТПООПдот-1-17 [нед.21-21] ауд. 1/154	[Лб.] Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООПрг(б)-1-20 [нед.9-16] ауд. 1/413	
	13:00-14:20		[Лб.] Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООПрг(б)-1-19 [нед.3-8] ауд. 1/413	[Лб.] Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-19 [нед.5-7] ауд. 1/155 [Лб.] Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПдот-1-18 [нед.19-19] ауд. 1/154	[Лк.] Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)кырг-1-20 [нед.1-16] ауд. 2/603 [Лк.] Проектирование предприятий общественного питания ТПООПдот-1-17 [нед.19-19] ауд. 1/112		[Лб.] Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООПрг(б)-1-19 [нед.9-16] ауд. 1/413	

			[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/154				
14:30-15:50		[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.3-7] ауд. 1/413	[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-19 [нед.5-7] ауд. 1/155 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПдот-1-18 [нед.19-19] ауд. 1/154 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/154	[Пр.]Проектирование ресторанов и блоков питания при гостиницах ТПООППрг(б)-1-18 [нед.9-16] ауд. 1/112 [Лк.]Проектирование предприятий общественного питания ТПООПдот-1-17 [нед.19-19] ауд. 1/112 [Экз.]Проектирование предприятий общественного питания ТПООПдот-1-17 [нед.21-21] ауд. 1/112	[Пр.]Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.1-12] ауд. 1/154	[Пр.]Сертификация услуг ресторанов и блока питания при гостиницах ТПООППрг(б)-1-18 [нед.2-5] ауд. 1/112	[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.9-16] ауд. 1/413
16:00-17:20	[Лк.]Управление и экономика на предприятиях общественного питания ТПООПм-1-20 [нед.1-16] ауд.	[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.3-7] ауд. 1/413	[Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООП(б)-1-19 [нед.5-6] ауд. 1/155 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПдот-1-18 [нед.19-19] ауд. 1/154 [Лб.]Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/154	[Пр.]Проектирование ресторанов и блоков питания при гостиницах ТПООППрг(б)-1-18 [нед.9-16] ауд. 1/112	[Пр.]Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.1-12] ауд. 1/154	[Пр.]Сертификация услуг ресторанов и блока питания при гостиницах ТПООППрг(б)-1-18 [нед.2-5] ауд. 1/112	[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.9-16] ауд. 1/413
17:30-18:50	[Лб.]Управление и экономика на предприятиях общественного питания ТПООПм-1-20 (Числ.) [нед.1-16] ауд.						
19:00-20:20				[Лб.]Современные методы исследования сырья и продуктов питания ТПООПм-1-21 [нед.1-16] ауд.			
8:00-9:20				[Лб.]Учебно-исследовательская работа ПО(б)-1-18, ТПООП(б)-2-18 [нед.9-16] ауд.			[Лк.]Профессиональный этикет в общественном питании ТПООП(б)-2-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.1-8] ауд. 1/112 [Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-1-19 [нед.9-16] ауд. 1/413
9:30-10:50		ТПООППрг(б)-1-20 [нед.1-8] ауд.	мучных кулинарных и	работа ПО(б)-1-18, ТПООП(б)-2-	общественного питания		технологическая оценка

Пт

11:00-12:20				<p>[Лб.]Учебно-исследовательская работа ПО(б)-1-18, ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.9-16] ауд.</p>	<p>[Лк.]Бухучет на предприятиях общественного питания ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.1-8] ауд. 1/154</p> <p>[Лк.]Бухучет на предприятиях общественного питания ТПООПдот-1-17 [нед.19-19] ауд. 1/154</p> <p>[Лк.]Бухучет на предприятиях общественного питания ТПООПдот-1-17 [нед.20-20] ауд. 1/154</p>		<p>[Лк.]Профессиональный этикет в общественном питании ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-1-19 [нед.1-8] ауд. 1/112</p> <p>[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-1-19 [нед.9-16] ауд. 1/413</p>
13:00-14:20		<p>[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19 [нед.3-8] ауд. 1/413</p> <p>[Лб.]Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции ресторанов ТПООП(б)-1-18 [нед.11-16] ауд. 1/114</p>		<p>[Лк.]Технология и организация спец.видов питания (детск. дошколь. и школьного, диетич. и леч.-профилактик) ТПООП(б)кырг-1-20 [нед.9-16] ауд. 1/154</p>	<p>[Лк.]Бухучет на предприятиях общественного питания ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.1-16] ауд. 1/412</p> <p>[Пр.]Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ТПООПдот-1-17 [нед.19-19] ауд. 1/154</p> <p>[Экз.]Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ТПООПдот-1-17 [нед.21-21] ауд. 1/154</p>		<p>[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-1-20, ТПООП(б)-ИСОП-1-20 [нед.9-16] ауд. 1/413</p> <p>[Лб.]Технология производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/114</p> <p>[Лб.]Технология производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/114</p>
14:30-15:50		<p>[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19 [нед.3-7] ауд. 1/413</p> <p>[Лб.]Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции ресторанов ТПООП(б)-1-18 [нед.11-15] ауд. 1/114</p>		<p>[Пр.]Проектирование предприятий общественного питания ПО(б)-1-18, ТПООП(б)-2-18 [нед.1-8] ауд. 1/112</p> <p>[Лк.]Технология и организация спец.видов питания (детск. дошколь. и школьного, диетич. и леч.-профилактик) ТПООП(б)кырг-1-20 [нед.9-16] ауд. 1/154</p>	<p>[Пр.]Бухучет на предприятиях общественного питания ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.1-16] ауд. 1/412</p> <p>[Пр.]Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ТПООПдот-1-17 [нед.19-19] ауд. 1/154</p>		<p>[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-1-20, ТПООП(б)-ИСОП-1-20 [нед.9-16] ауд. 1/413</p> <p>[Лб.]Технология производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/114</p> <p>[Лб.]Технология производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/114</p>
16:00-17:20		<p>[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19 [нед.3-7] ауд. 1/413</p> <p>[Лб.]Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции ресторанов ТПООП(б)-1-18 [нед.11-15] ауд. 1/114</p>	<p>[Лк.]Разработка продукции предприятий общественного питания ТПООПм-1-20 [нед.1-8] ауд.</p>	<p>[Пр.]Проектирование предприятий общественного питания ПО(б)-1-18, ТПООП(б)-2-18 [нед.1-8] ауд. 1/112</p>			<p>[Лб.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-1-20, ТПООП(б)-ИСОП-1-20 [нед.9-16] ауд. 1/413</p> <p>[Лб.]Технология производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/114</p>

								[Лб.]Технология производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/114
	17:30-18:50			[Пр.]Разработка продукции предприятий общественного питания ТПООПм-1-20 [нед.1-8] ауд.	[Лк.]Современные методы исследования сырья и продуктов питания ТПООПм-1-21 [нед.1-16] ауд.			
	19:00-20:20				[Лб.]Современные методы исследования сырья и продуктов питания ТПООПм-1-21 [нед.1-16] ауд.			

1Е ЗАНЯТИИ

. Технология продуктов общественного питания

Байгазиева А.С.	Кошоева Т.Р.	Кыдыралиев Н.А.	Муратбек кызы М..	Саалиева А.Н.	Сатыбалдиева А.М.	Эркинова А.Ж.
					<p>[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.3-7] ауд. 1/413</p>	<p>[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООП(б)-2-18 [нед.4-8] ауд. 1/155</p> <p>[Лб.]Технология и организация спец.видов питания (детск. дошколь. и школьного, диетич. и леч.-профилактик) ТПООП(б)-1-20 [нед.10-14] ауд. 1/155</p>
	ТПООП(дот)т-1-20(21),				активные добавки ТПООП(б)-2-	<p>мучных кулинарных и</p> <p>[Лб.]Технология и организация спец.видов питания (детск. дошколь. и школьного, диетич. и леч.-профилактик) ТПООП(б)-1-20 [нед.10-14] ауд. 1/155</p>
	<p>[Лк.]Физиология питания ТПООП(дот)т-1-20(21), ТПООПдот-1-20 [нед.21-21] ауд. 1/112</p> <p>[Пр.]Физиология питания ТПООП(дот)т-1-20(21) [нед.21-21] ауд. 1/114</p>				<p>[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.3-8] ауд. 1/413</p>	<p>[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООП(б)-2-18 [нед.4-9] ауд. 1/155</p> <p>[Лб.]Технология и организация спец.видов питания (детск. дошколь. и школьного, диетич. и леч.-профилактик) ТПООП(б)-1-20 [нед.10-15] ауд. 1/155</p>
	<p>[Лк.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.19-19] ауд. 1/413</p> <p>[Лк.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/413</p> <p>[Пр.]Физиология питания ТПООП(дот)т-1-20(21) [нед.21-21] ауд. 1/114</p>			<p>[Лк.]Учебно-исследовательская работа ТПООПдот-1-17 [нед.19-19] ауд. 1/112</p> <p>[Лк.]Учебно-исследовательская работа ТПООПдот-1-17 [нед.20-20] ауд. 1/112</p>	<p>[Лк.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.1-2] ауд. 4/201</p>	<p>[Лб.]Технология и организация спец.видов питания (детск. дошколь. и школьного, диетич. и леч.-профилактик) ТПООП(б)-1-20, ТПООП(б)-ИСОП-1-20 [нед.11-16] ауд. 1/155</p>
	<p>[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.19-19] ауд. 1/413</p> <p>[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/413</p>			<p>[Лк.]Учебно-исследовательская работа ТПООПдот-1-17 [нед.19-19] ауд. 1/112</p> <p>[Лк.]Учебно-исследовательская работа ТПООПдот-1-17 [нед.20-20] ауд. 1/112</p>	<p>[Лк.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.1-2] ауд. 4/201</p>	<p>[Лб.]Технология и организация спец.видов питания (детск. дошколь. и школьного, диетич. и леч.-профилактик) ТПООП(б)-1-20, ТПООП(б)-ИСОП-1-20 [нед.11-15] ауд. 1/155</p>

	[Пр.] Технология производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.21-21] ауд. 1/112					
						[Лб.] Технология и организация спец.видов питания (детск. дошколь. и школьного, диетич. и леч.-профилактик) ТПООП(б)-1-20, ТПООП(б)-ИСОП-1-20 [нед.11-15] ауд. 1/155
[Лб.] Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.11-15] ауд. 1/155					[Лб.] Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.3-7] ауд. 1/413	
мучных кулинарных и				и сертификация в общественном	активные добавки ТПООП(б)кырг-	
[Лк.] Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни ТПООПдот-1-18 [нед.19-19] ауд. 1/112				[Лк.] Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООП(дот)т-1-20(21) [нед.18-18] ауд.	[Лк.] Пищевые и биологически активные добавки ТПООПдот-1-17 [нед.19-19] ауд. 1/413	
[Лк.] Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/112				[Лк.] Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООП(дот)т-1-20(21) [нед.20-20] ауд.	[Лк.] Пищевые и биологически активные добавки ТПООПдот-1-17 [нед.20-20] ауд. 1/413	
				[Пр.] Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООП(дот)т-1-20(21) [нед.21-21] ауд. 1/114	[Экз.] Пищевые и биологически активные добавки ТПООПдот-1-17 [нед.21-21] ауд. 1/413	
[Лб.] Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.11-15] ауд. 1/155	[Лк.] Технология производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.19-19] ауд. 1/112				[Лб.] Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.3-7] ауд. 1/413	
	[Лк.] Технология производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/112				[Лк.] Пищевые и биологически активные добавки ТПООПдот-1-17 [нед.19-19] ауд. 1/413	
	[Пр.] Технология производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.21-21] ауд. 1/112				[Лк.] Пищевые и биологически активные добавки ТПООПдот-1-17 [нед.20-20] ауд. 1/413	

	<p>[Лк.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-1-20, ТПООП(б)-ИСОП-1-20, ТПООПрг(б)-1-20 [нед.1-16] ауд. 1/112</p>			<p>[Лк.]Санитария и гигиена питания ПО(б)-1-18, ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООПрг(б)-1-18 [нед.1-8] ауд. 2/613</p> <p>[Пр.]Санитария и гигиена питания ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.9-16] ауд. 2/613</p>		<p>[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)кырг-1-20 [нед.5-10] ауд. 1/155</p> <p>[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООПрг(б)-1-18 [нед.11-16] ауд. 1/154</p>
	<p>[Лк.]Физиология питания ТПООП(б)-1-20, ТПООП(б)-ИСОП-1-20, ТПООПрг(б)-1-20 [нед.1-16] ауд. 1/112</p>		<p>[Лб.]Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.19-19] ауд. 1/413</p> <p>[Лб.]Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/413</p>	<p>[Лк.]Санитария и гигиена питания ПО(б)-1-18, ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООПрг(б)-1-18 [нед.1-8] ауд. 2/613</p> <p>[Пр.]Санитария и гигиена питания ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.9-16] ауд. 2/613</p>		<p>[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)кырг-1-20 [нед.5-10] ауд. 1/155</p> <p>[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООПрг(б)-1-18 [нед.11-15] ауд. 1/154</p>
	<p>ТПООП(дот)т-1-20(21),</p> <p>[Лк.]Физиология питания ТПООП(дот)т-1-20(21), ТПООПдот-1-20 [нед.20-20] ауд. 1/112</p>	<p>реконструкция предприятий</p>	<p>продовольственного сырья и</p> <p>[Лб.]Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/413</p>			<p>пищевых продуктов</p> <p>[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООПрг(б)-1-18 [нед.11-15] ауд. 1/154</p>

	<p>[Пр.] Физиология питания ТПООП(дот)-1-20(21), ТПООП(дот)-1-20 [нед.20-20] ауд. 1/114</p> <p>[Лк.] Физиология питания ТПООП(дот)-1-20(21), ТПООП(дот)-1-20 [нед.20-20] ауд. 1/112</p>	<p>[Лб.] Проектирование и реконструкция предприятий общественного питания ТПООПм-1-20 (Числ.) [нед.1-16] ауд. 1/158</p>				
<p>[Лб.] Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях ОП ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.11-15] ауд. 1/154</p>					<p>[Лк.] Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.1-8] ауд. 2/118</p> <p>[Лб.] Пищевые и биологически активные добавки ТПООПрг(б)-1-18 [нед.11-15] ауд. 1/413</p>	<p>[Лб.] Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООПрг(б)-1-18 [нед.11-15] ауд. 1/155</p>
мучных кулинарных и	производства продукции				<p>активные добавки ТПООП(б)кырг-</p> <p>[Лб.] Пищевые и биологически активные добавки ТПООПрг(б)-1-18 [нед.11-15] ауд. 1/413</p>	мучных кулинарных и
<p>[Лб.] Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях ОП ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.11-16] ауд. 1/154</p>				<p>[Пр.] Методика преподавания кулинарии ПО(б)-1-18 [нед.1-16] ауд. 1/168</p>	<p>[Лб.] Пищевые и биологически активные добавки ТПООПрг(б)-1-18 [нед.11-16] ауд. 1/413</p>	<p>[Лб.] Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах ТПООПрг(б)-1-18 [нед.11-16] ауд. 1/155</p>

<p>[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях ОП ТПООП(б)-2-18 [нед.11-16] ауд. 1/154</p> <p>[Лб.]Учебно-исследовательская работа ТПООПдот-1-17 [нед.19-19] ауд. 1/155</p> <p>[Лб.]Учебно-исследовательская работа ТПООПдот-1-17 [нед.20-20] ауд. 1/155</p>	<p>[Лк.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.19-19] ауд. 1/413</p> <p>[Лк.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/413</p> <p>[Экз.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.21-21] ауд. 1/413</p>			<p>[Лк.]Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООПдот-1-20 [нед.19-19] ауд. 1/112</p> <p>[Лк.]Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООПдот-1-20 [нед.20-20] ауд. 1/112</p> <p>[Экз.]Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООПдот-1-20 [нед.21-21] ауд. 1/112</p>	<p>[Лк.]Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООП(б)кырг-1-20 [нед.1-16] ауд. 1/167</p>	<p>[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-1-19 [нед.5-10] ауд. 1/155</p> <p>[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-2-19 [нед.11-16] ауд. 1/155</p> <p>[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-1-19 [нед.11-16] ауд. 1/154</p>
<p>[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях ОП ТПООП(б)-2-18 [нед.11-15] ауд. 1/154</p> <p>[Лб.]Учебно-исследовательская работа ТПООПдот-1-17 [нед.19-19] ауд. 1/155</p> <p>[Пр.]Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/114</p> <p>[Пр.]Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни ТПООПдот-1-18 [нед.21-21] ауд. 1/112</p>	<p>[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.19-19] ауд. 1/413</p>			<p>[Лк.]Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООПдот-1-20 [нед.19-19] ауд. 1/112</p> <p>[Лк.]Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООПдот-1-20 [нед.20-20] ауд. 1/112</p>		<p>[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-1-19 [нед.5-9] ауд. 1/155</p> <p>[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-2-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.11-16] ауд. 1/155</p> <p>[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-1-19 [нед.11-15] ауд. 1/155</p>
<p>[Лб.]Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях ОП ТПООП(б)-2-18 [нед.11-15] ауд. 1/154</p> <p>[Лб.]Учебно-исследовательская работа ТПООПдот-1-17 [нед.19-19] ауд. 1/155</p> <p>[Лк.]Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/112</p> <p>[Пр.]Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни ТПООПдот-1-18 [нед.21-21] ауд. 1/112</p>	<p>[Лб.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.19-19] ауд. 1/413</p>			<p>[Лк.]Современные технологии производства ТПООПм-1-21 [нед.1-16] ауд.</p>		<p>[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-1-19 [нед.5-9] ауд. 1/155</p> <p>[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-2-19 [нед.11-16] ауд. 1/155</p> <p>[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-1-19 [нед.11-15] ауд. 1/155</p>
				<p>[Лб.]Современные технологии производства ТПООПм-1-21 [нед.1-16] ауд.</p>		

<p>[Лб.]Учебно-исследовательская работа ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.9-16] ауд.</p>				<p>[Лб.]Учебно-исследовательская работа ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.9-16] ауд.</p>	<p>[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-2-18 [нед.3-7] ауд. 1/413</p> <p>[Лк.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.8-16] ауд. 5/308</p>	
<p>[Лб.]Учебно-исследовательская работа ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.9-16] ауд.</p> <p>[Лк.]Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни ТПООПдот-1-18 [нед.19-19] ауд. 1/112</p> <p>[Лк.]Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/112</p> <p>[Экз.]Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни ТПООПдот-1-18 [нед.21-21] ауд. 1/112</p>	<p>[Лк.]Физико-химические основы производства продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.1-8] ауд. 2/612</p>			<p>[Лб.]Учебно-исследовательская работа ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.9-16] ауд.</p>	<p>[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-2-18 [нед.3-7] ауд. 1/413</p>	
<p>[Лб.]Учебно-исследовательская работа ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.9-16] ауд.</p>	<p>[Лк.]Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.1-16] ауд. 2/612</p>	<p>[Лк.]Проектирование предприятий общественного питания ТПООП(б)кырг-1-18 (Числ.) [нед.1-16] ауд. 1/114</p>		<p>[Лб.]Учебно-исследовательская работа ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.9-16] ауд.</p>	<p>[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-2-18 [нед.3-8] ауд. 1/413</p>	
		<p>[Лк.]Проектирование предприятий общественного питания ТПООП(б)кырг-1-18 (Числ.) [нед.1-16] ауд. 1/114</p>		<p>[Экз.]Физиология питания ТПООП(дот)-1-20(21), ТПООПдот-1-20 [нед.21-21] ауд. 1/112</p>	<p>[Лк.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.1-16] ауд. 1/112</p> <p>[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООПдот-1-17 [нед.20-20] ауд. 1/413</p>	

				[Лк.]Методика преподавания кулинарии ПО(б)-1-18 [нед.1-16] ауд. 1/369	[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООПдот-1-17 [нед.20-20] ауд. 1/413	
					[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООПдот-1-17 [нед.20-20] ауд. 1/413	
[Лб.]Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни ТПООПдот-1-18 [нед.19-19] ауд. 1/114	[Лб.]Учебно-исследовательская работа ПО(б)-1-18, ТПООП(б)-2-18 [нед.9-16] ауд.			[Пр.]Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООП(б)-1-20, ТПООП(б)-ИСОП-1-20 [нед.1-8] ауд. 1/114 [Пр.]Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООПрг(б)-1-20 [нед.9-16] ауд. 1/114	[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООПрг(б)-1-18 [нед.3-7] ауд. 1/413	[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-1-19 [нед.5-10] ауд. 1/155
блюд кыргызской национальной	работа ПО(б)-1-18, ТПООП(б)-2-			стандартизация и сертификация [Пр.]Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООПрг(б)-1-20 [нед.9-16] ауд. 1/114 [Пр.]Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООПдот-1-20 [нед.19-19] ауд. 1/114	активные добавки ТПООПрг(б)-1-	пищевых продуктов ТПООП(б)-1-

				<p>[Пр.]Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООПдот-1-20 [нед.20-20] ауд. 1/114</p>		
	<p>[Лб.]Учебно-исследовательская работа ПО(б)-1-18, ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.9-16] ауд.</p> <p>[Лк.]Технология производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.19-19] ауд. 1/112</p> <p>[Лк.]Технология производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/112</p> <p>[Экз.]Технология производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.21-21] ауд. 1/112</p>			<p>[Лк.]Санитария и гигиена питания ТПООП(б)кырг-1-18 [нед.1-16] ауд. 1/114</p> <p>[Пр.]Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООПдот-1-20 [нед.19-19] ауд. 1/114</p> <p>[Пр.]Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООПдот-1-20 [нед.20-20] ауд. 1/114</p>	<p>[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООПрг(б)-1-18 [нед.3-8] ауд. 1/413</p>	<p>[Лб.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-1-19 [нед.5-9] ауд. 1/155</p>
		<p>[Лк.]Проектирование предприятий общественного питания ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.1-16] ауд. 1/158</p> <p>[Лк.]Проектирование предприятий общественного питания ПО(б)-1-18, ТПООП(б)-2-18 [нед.1-16] ауд. 1/158</p>	<p>[Лб.]Технология производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/114</p> <p>[Лб.]Технология производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/114</p>	<p>[Пр.]Санитария и гигиена питания ТПООПрг(б)-1-18 [нед.1-8] ауд. 1/114</p>	<p>[Пр.]Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООП(б)кырг-1-20 [нед.1-8] ауд. 1/154</p> <p>[Лк.]Сенсорный анализ качества пищевых продуктов ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-2-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.11-16] ауд. 1/112</p> <p>[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООПдот-1-17 [нед.20-20] ауд. 1/413</p>	
			<p>[Лб.]Технология производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/114</p> <p>[Лб.]Технология производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/114</p>	<p>[Пр.]Санитария и гигиена питания ТПООПрг(б)-1-18 [нед.1-8] ауд. 1/114</p> <p>[Пр.]Санитария и гигиена питания ПО(б)-1-18, ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.9-16] ауд. 1/112</p>	<p>[Пр.]Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании ТПООП(б)кырг-1-20 [нед.1-8] ауд. 1/154</p> <p>[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООПдот-1-17 [нед.20-20] ауд. 1/413</p>	
			<p>[Лб.]Технология производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/114</p> <p>[Лб.]Технология производства продукции общественного питания ТПООПдот-1-18 [нед.20-20] ауд. 1/114</p>	<p>[Пр.]Санитария и гигиена питания ПО(б)-1-18, ТПООП(б)-2-18, ТПООП(б)-ИСОП-1-18 [нед.9-16] ауд. 1/154</p>	<p>[Лб.]Пищевые и биологически активные добавки ТПООПдот-1-17 [нед.20-20] ауд. 1/413</p>	
