

РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИИ

за 2021-22 учебный год. Весенний семестр. каф. Технология продуктов общественного питания

Дни	Время	Абдыкалыкова С.С.	Азисова М.А.	Акбанова К.А.	Алмазбекова А.А.	Байгазиева А.С.	Кожобекова К.К.	Кошоева Т.Р.
Пн	8:00-9:20							
	9:30-10:50					[Лк.]Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни ПО(б)-1-19, ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.1-16] ауд. 2/205		
	11:00-12:20							
	13:00-14:20				[Лб.]Технология производства продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.2-9] ауд. 1/155	[Лб.]Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни ТПООП(б)-1-19 [нед.9-14] ауд. 1/114	[Лб.]Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания ПО(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.2-7] ауд. 1/413	
	14:30-15:50				[Лб.]Технология производства продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.2-9] ауд. 1/155	[Лб.]Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни ТПООП(б)-1-19 [нед.9-13] ауд. 1/114	[Лб.]Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания ПО(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.2-6] ауд. 1/413	
	16:00-17:20				[Лб.]Технология производства продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.2-9] ауд. 1/155	[Лб.]Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни ТПООП(б)-1-19 [нед.9-13] ауд. 1/114	[Лб.]Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания ПО(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.2-6] ауд. 1/413	
	17:30-18:50							
	19:00-20:20							
	8:00-9:20							
Вт	9:30-10:50	[Лк.]Холодильная технология и производство охлажденной и замороженной продукции в предприятиях ОП ПО(б)-1-19, ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.1-16] ауд. 1/369	[Лк.]Ресторанное дело ТПООППрг(б)-1-19 [нед.1-16] ауд. 1/114					
	11:00-12:20						продовольственного сырья и	
	13:00-14:20		[Лб.]Технология производства продукции общественного питания ПО(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.2-9] ауд. 1/114 [Лб.]Ресторанное дело ТПООППрг(б)-1-19 [нед.10-12] ауд. 1/114				[Лб.]Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19 [нед.2-7] ауд. 1/413	
	14:30-15:50		[Лб.]Технология производства продукции общественного питания ПО(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.2-9] ауд. 1/114 [Лб.]Ресторанное дело ТПООППрг(б)-1-19 [нед.10-12] ауд. 1/114				[Лб.]Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19 [нед.2-6] ауд. 1/413	
	16:00-17:20		продукции общественного [Лб.]Ресторанное дело ТПООППрг(б)-1-19 [нед.10-11] ауд. 1/114				продовольственного сырья и	
	17:30-18:50							

	19:00-20:20						
Ср	8:00-9:20		[Лб.]Ресторанное дело ТПООППрг(б)-1-19 [нед.6-7] ауд. 1/114				
	9:30-10:50		[Лб.]Ресторанное дело ТПООППрг(б)-1-19 [нед.6-8] ауд. 1/114		[Пр.]Организация производства и обслуживания в ресторанах ТПООППрг(б)-1-19 [нед.9-16] ауд. 1/154		[Лк.]Технология производства продукции общественного питания ПО(б)-1-19, ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.1-12] ауд. 2/127
	11:00-12:20		[Лб.]Ресторанное дело ТПООППрг(б)-1-19 [нед.6-8] ауд. 1/114		[Пр.]Организация производства и обслуживания в ресторанах ТПООППрг(б)-1-19 [нед.9-16] ауд. 1/154		[Лк.]Технология производства продукции общественного питания ПО(б)-1-19, ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.1-12] ауд. 2/622
	13:00-14:20		[Лб.]Технология производства продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.2-5] ауд. 1/114	[Лк.]Организация производства и обслуживания в ресторанах ТПООППрг(б)-1-19 [нед.9-16] ауд. 1/154	[Лб.]Технология производства продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19 [нед.6-9] ауд. 1/114 [Лб.]Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19 [нед.10-16] ауд. 1/413	[Лб.]Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19 [нед.2-7] ауд. 1/413	
	14:30-15:50		продукции общественного	обслуживания в ресторанах	продукции общественного [Лб.]Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19 [нед.10-16] ауд. 1/413	продовольственного сырья и	
	16:00-17:20		[Лб.]Технология производства продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.2-5] ауд. 1/114		[Лб.]Технология производства продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19 [нед.6-9] ауд. 1/114 [Лб.]Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19 [нед.10-16] ауд. 1/413	[Лб.]Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19 [нед.2-6] ауд. 1/413	
	17:30-18:50						
Чт	19:00-20:20						
	8:00-9:20				[Лб.]Холодильная технология и производство охлажденной и замороженной продукции в предприятиях ОП ПО(б)-1-19, ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.2-11] ауд. 1/154		
	9:30-10:50		[Пр.]Ресторанное дело ТПООППрг(б)-1-19 [нед.13-16] ауд. 1/154		[Лб.]Холодильная технология и производство охлажденной и замороженной продукции в предприятиях ОП ПО(б)-1-19, ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.2-11] ауд. 1/154		[Лк.]Технология продукции общественного питания в ресторанах ТПООППрг(б)-1-19 [нед.1-12] ауд. 1/216
	11:00-12:20		ТПООППрг(б)-1-19 [нед.13-16]		производство охлажденной и		общественного питания в
	13:00-14:20				[Лб.]Технология продукции общественного питания в ресторанах ТПООППрг(б)-1-19 [нед.2-9] ауд. 1/114	[Лб.]Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания ПО(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.2-7] ауд. 1/413	

	14:30-15:50					[ЛБ.]Технология продукции общественного питания в ресторанах ТПООППрг(б)-1-19 [нед.2-9] ауд. 1/114	[ЛБ.]Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания ПО(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.2-6] ауд. 1/413	
	16:00-17:20					[ЛБ.]Технология продукции общественного питания в ресторанах ТПООППрг(б)-1-19 [нед.2-9] ауд. 1/114	[ЛБ.]Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания ПО(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.2-6] ауд. 1/413	
	17:30-18:50							
	19:00-20:20							
Пт	8:00-9:20					[ЛБ.]Технология продукции общественного питания в ресторанах ТПООППрг(б)-1-19 [нед.2-9] ауд. 1/114 [ЛБ.]Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни ПО(б)-1-19, ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.10-14] ауд. 1/114		
	9:30-10:50					общественного питания в [ЛБ.]Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни ПО(б)-1-19, ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.10-14] ауд. 1/114		
	11:00-12:20					[ЛБ.]Технология продукции общественного питания в ресторанах ТПООППрг(б)-1-19 [нед.2-9] ауд. 1/114 [ЛБ.]Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни ПО(б)-1-19, ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19 [нед.10-15] ауд. 1/114		
	13:00-14:20				[ЛБ.]Холодильная технология и производство охлажденной и замороженной продукции в предприятиях ОП ТПООП(б)-1-19 [нед.2-7] ауд. 1/154			
	14:30-15:50				производство охлажденной и			
	16:00-17:20				[ЛБ.]Холодильная технология и производство охлажденной и замороженной продукции в предприятиях ОП ТПООП(б)-1-19 [нед.2-6] ауд. 1/154			
	17:30-18:50							
	19:00-20:20							

Муратбек кызы М..	Сатыбалдиева А.М.
	[Лк.] Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19, ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.1-16] ауд. 1/413
[Лб.] Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19 [нед.11-16] ауд. 1/413	
[Лб.] Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания ТПООП(б)-1-19 [нед.11-16] ауд. 1/413	
свойств сырья и продукции	

[illegible]

	[Лб.] Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.6-10] ауд. 1/413
	свойств сырья и продукции
	[Лб.] Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.6-11] ауд. 1/413
	[Лб.] Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.6-11] ауд. 1/413
	свойств сырья и продукции
	[Лб.] Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания ТПООП(б)-ИСОП-1-19, ТПООППрг(б)-1-19 [нед.6-10] ауд. 1/413