

Затверджую
Керівник навчального відділу
Бережна Н.Г.

**РОЗКЛАД ЗАНЯТЬ
ННІ ПЕРЕРОБНИХ І ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ
студентів 3 курсу у весняному семестрі 2020-2021 навчального року**

День	Пара	ХТ18-56 (35 ХТ)	ХТ20-56пр. (35 ХТ пр.)
Понеділок	1		ОСНОВИ ФІЗІОЛОГІЇ ТА ГІГІЄНИ ХАРЧУВАННЯ https://meet.google.com/msc-qokq-gyt
		ОСНОВИ ПРОМИСЛОВОГО БУДІВНИЦТВА meet.google.com/nyv-jbtg-mco	
	2	ОСНОВИ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА https://meet.google.com/kix-sofw-vcn	
	3	ПРОЦЕСИ ТА АПАРАТИ meet.google.com/dgm-kasi-ube	Технологіям'яса, м'ясопродуктів та риби + Технологія консервування плодів та овочів meet.google.com/mni-ezwo-vxf
	4		Методи контролю продукції харчових виробництв meet.google.com/vpc-cyqf-sqi
Вівторок	1	Основи зберігання і переробки зерна 308 ПХВ	Основи фізіології та гігієни харчування 311 ПХВ
	2	Основи зберігання і переробки зерна 308 ПХВ	Основи наукових досліджень 311 ПХВ
	3	Політологія 112 ПХВ	Технологія харчування 113 ПХВ
	4		Методи контролю продукції харчових виробництв 311 ПХВ
Середа	1	Технологія харчування 113 ПХВ	Процеси та апарати харчових виробництв 3 ПХВ
		Основи промислового будівництва 2 ПХВ	Основи промислового будівництва 3 ПХВ
	2	Технологія харчування 113 ПХВ	Технічна мікробіологія галузі 309 ПХВ
		Мікробіологія зерна та зерно продуктів 108 ПХВ	Мікробіологія зерна та зерно продуктів 309 ПХВ
3	Технологія харчування 113 ПХВ	Основи зберігання і переробки зерна 311 ПХВ	
	Мікробіологія зерна та зерно продуктів 108 ПХВ	Мікробіологія зерна та зерно продуктів 309 ПХВ	
4	Процеси та апарати 3 ПХВ	Основи зберігання і переробки зерна 311 ПХВ	
Четвер	1	АВТОМАТИЗАЦІЯ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ 403 ЕКТ	Мікропроцесорні системи управління підприємств зберігання і переробки зерна 406 ЕКТ
	2	Автоматизація виробничих процесів 203 ЕКТ	Мікропроцесорні системи управління підприємств зберігання і переробки зерна https://meet.google.com/npa-ccia-vsiv Іноземна мова 405 ЕКТ
	3		
П'ятниця	1		Технічна мікробіологія галузі https://meet.google.com/ear-dhiq-fbh
	2	Політологія https://meet.google.com/mrd-ddwg-ipa	Основи наукових досліджень https://meet.google.com/xpu-kqxc-wqn
		ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ https://meet.google.com/tbw-xdhj-aws	
	3		ПРОЦЕСИ ТА АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ meet.google.com/wzs-wkta-thm
4	МІКРОБІОЛОГІЯ ЗЕРНА ТА ЗЕРНОПРОДУКТІВ https://meet.google.com/mge-bzby-emg		Технологія харчування https://meet.google.com/tbw-xdhj-aws

БМ- вул. Алчевських, 44
ПХВ – вул. Миросицька, 92
ТС – пр. Московський, 45 (лабораторний корпус)

МСМ – пр. Московський, 45
ЕКТ – вул. Різдвяна, 19
ТС.І – пр. Ювілейний, 65 Г

Розробник, фахівець НВ

Волошина В.О.