Расписание учебных занятий І семестр 2025/2026 учебного года Специальность 5-04-0721-06 «Переработка растительного и животного сырья» ІІ курс, 3 семестр, группа 37 ТЖ

УТВЕРЖДАЮ Директор колледжа ______ В.П. Дордаль ______ 2025 г

День	№ пары, время проведения учебного занятия		I НЕДЕЛЯ		п неделя	
недели			Название учебного предмета, ФИО преподавателя	Каб.	Название учебного предмета, ФИО преподавателя	Каб.
Понедельник	1	9.00-9.45 9.55-10.40	ХИМИЯ ЖИРОВ / Мартынова Е.А.	312	АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ / Коротчикова И.М.	226
	2	10.50-11.35 11.45-12.30	АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ / Коротчикова И.М.	226	ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ / Зайцева Ю.С.	402
	3	13.15-14.00 14.10-14.55	СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ МАСЛОЖИРОВОГО И КОСМЕТИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВ / Юдо Е.И.	309	СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ МАСЛОЖИРОВОГО И КОСМЕТИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВ / Юдо Е.И.	309
	4	15.05-15.50 16.00-16.45	ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ / Зайцева Ю.С.	402	ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ / Зайцева Ю.С.	402
Вторник	1	9.00-9.45 9.55-10.40	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И ЗДОРОВЬЕ / Балбуцкая М.П.	Спорт -зал	ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ /Зайцева Ю.С.	402
	2	10.50-11.35 11.45-12.30	ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО И ЖИВОТНОГО СЫРЬЯ / Крылович Д.П.	309	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И ЗДОРОВЬЕ / Балбуцкая М.П.	Спорт- зал
	3	13.15-14.00 14.10-14.55	ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ МАСЛОЖИРОВОГО ПРОИЗВОДСТВА / Летченя М.В.	201	ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО И ЖИВОТНОГО СЫРЬЯ / Крылович Д.П.	230
	4	15.05-15.50 16.00-16.45	СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ МАСЛОЖИРОВОГО И КОСМЕТИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВ / Юдо Е.И.	309		
Среда	1	9.00-9.45 9.55-10.40	ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА / Мартынова Е.А.	312	ОСНОВЫ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА / Волосевич Ж.Н.	406
	2	10.50-11.35 11.45-12.30	ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО И ЖИВОТНОГО СЫРЬЯ / Крылович Д.П.	230	ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ МАСЛОЖИРОВОГО ПРОИЗВОДСТВА / Летченя М.В.	201
	3	13.15-14.00 14.10-14.55	ХИМИЯ ЖИРОВ / Мартынова Е.А.	312	СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ МАСЛОЖИРОВОГО И КОСМЕТИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВ / Юдо Е.И.	309
	4	15.05-15.50 16.00-16.45	АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ / Коротчикова И.М.	226	АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ / Коротчикова И.М.	226
Четверг	1	9.00-9.45 9.55-10.40	ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ / Зайцева Ю.С.	402	ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ МАСЛОЖИРОВОГО ПРОИЗВОДСТВА / Летченя М.В.	201
	2	10.50-11.35 11.45-12.30	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И ЗДОРОВЬЕ / Балбуцкая М.П.	Спорт -зал	ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО И ЖИВОТНОГО СЫРЬЯ / Крылович Д.П.	309
	3	13.15-14.00 14.10-14.55	ОСНОВЫ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА / Волосевич Ж.Н.	406	ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ / Зайцева Ю.С.	402
	4	15.05-15.50 16.00-16.45	СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ МАСЛОЖИРОВОГО И КОСМЕТИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВ / Юдо Е.И.	309		
Пятница	1	9.00-9.45 9.55-10.40	ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ МАСЛОЖИРОВОГО ПРОИЗВОДСТВА / Летченя М.В.	201	ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ / Зайцева Ю.С.	402
	2	10.50-11.35 11.45-12.30	СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ МАСЛОЖИРОВОГО И КОСМЕТИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВ / Юдо Е.И.	309	СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ МАСЛОЖИРОВОГО И КОСМЕТИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВ / Юдо Е.И.	309
	3	13.15-14.00 14.10-14.55	ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ / Зайцева Ю.С.	402	АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ / Коротчикова И.М.	226
	4	15.05-15.50 16.00-16.45			ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО И ЖИВОТНОГО СЫРЬЯ / Крылович Д.П.	230
Суббота	1	9.00-9.45			ХИМИЯ ЖИРОВ / Мартынова Е.А.	312
	2	9.55-10.40 10.50-11.35 11.45-12.30			ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА / Мартынова Е.А.	312