

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ

УТВЪРДИЛ,
ДЕКАН: /п/
/ проф .д-р инж. Д.Балев/

		РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА											Курс - Трети	
Учебна година - 2021/2022		ОКС БАКАЛАВЪР											Група - 128	
Семестър – ЛЕТЕН		Специалност “Биотехнологии”												
ЧАСОВЕ														
ДНИ	7-8	8-9	9-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	
ПОНЕДЕЛНИК				Химия и технология на хранителните среди – упр., лаб. 313 / бл. 4			Основи на промишлената микробиология, упр. 315/бл.4							
ВТОРНИК		Генетика и селекция на микроорганизмите – упр.												
СРЯДА		Ензимология, упражнения, лаб. 313/4												
ЧЕТВЪРТЪК		Молекулярна биология – упр.					Основи на промишлената микробиология, упр. 315/бл.4							
ПЕТЪК		УЧЕБНА ПРАКТИКА												
Дисциплини						Лекции				Упражнения				
Генетика и селекция на микроорганизмите -										Лаб. 250, бл. 1				
Ензимология -										Лаб.313/бл.4				
Химия и технология на хранителните среди в биотехнологичните производства -										Лаб.313/бл.4				
Основи на промишлената микробиология -										Лаб. 315/бл.4				
Молекулярна биология -										С.з. 218, бл. 4				
Учебна практика														

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ

УТВЪРДИЛ,
ДЕКАН: /п/
/проф. д-р инж. Д. Балев/

Учебна година – 2021/ 2022		РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА										Курс – III	
Семестър – ЛЕТЕН		ОКС БАКАЛАВЪР										Група – 133 а, б група	
		Специалност „Технология и дизайн на храни и ароматно-вкусови продукти“											
		Специализация „Технология на зърнените, хлебните и захарните изделия“											
Ч А С О В Е													
ДНИ	7-8	8-9	9-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20
ПОНЕДЕЛ.		ТДХ – упражнения, Б група /от 9 – 12 седмица/, УПБ					ТДХ – упражнения, А група /от 9 – 12 седмица/, УПБ						
			СИиДХ – упражнения, А група /13-14 седмица/, УПБ										
ВТОРНИК		ТДСИ – упражнения, Б група /от 9 – 12 седмица/, УПБ					ТДСИ – упражнения, А група /от 9 – 12 седмица/, УПБ						
СРЯДА		А гр. – ТШИ – упражнения, лаб. 307, бл.1 – /от 9 до 14 уч. седмица/					Б гр. – ТШИ – упражнения, лаб. 307, бл.1 – /от 9 до 14 уч. седмица/						
		Б гр. – ТБЗ – упражнения, лаб. 310, бл.1 – /от 9 до 11 уч. седмица/					А гр. – ТБЗ – упражнения, лаб. 310, бл.1 – /от 9 до 11 уч. седмица/						
ЧЕТВЪРТЪК		Учебна практика А и Б гр. през седмица – Зърно /11 – 12 седмица/					Учебна практика А и Б гр. през седмица – Зърно /11 – 12 седмица/						
ПЕТЪК		Учебна практика А гр. – Зърно /11 – 14 седмица/ Б гр. – Захарни изделия /9 – 14 седмица/					Учебна практика Б гр. – Зърно /11 – 14 седмица/ А гр. – Захарни изделия /9 – 14 седмица/						
Дисциплини						Упражнения							
Технология и дизайн на хляба – доц. Гогова – 20 часа						УПБ							
Технология и дизайн на сладкарските изделия – доц. Чонова – 20 часа						УПБ							
Технологично обзавеждане на зърнопреработващата и фуражната промишленост						Изведени, дистанционно през семестъра							
Технология на бяла захар (ТБЗ) – гл. ас. Пашамов – 15 часа						Уч. лаб.310, бл.1, от 9 до 11 уч. седмица							
Технология на шоколадовите изделия (ТШИ) – гл. ас. Хаджикинова – 30 часа						Уч. лаб.307, бл.1, от 9 до 14 уч. седмица							
Структурен инженеринг и дизайн на храни (СИиДХ) – 8 часа						УПБ							

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ

УТВЪРДИЛ,
ДЕКАН: /п/
ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ:
/ проф.д-р инж. Д. Балев/

		РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА													
Учебна година - 2021/2022		ОКС БАКАЛАВЪР										Курс - III			
Семестър – ЛЕТЕН		Специалност “Технология и дизайн на храни и ароматно-вкусови продукти” Специализация „Технология на козметиката, маслата и тютюневите изделия“										Група – 133 в			
Ч А С О В Е															
ДНИ	7-8	8-9	9-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20		
ПОНЕДЕЛНИК			Технология на растителните мазнини, лаб. 361, бл.1				Технология на етеричните масла, лаб. 361, бл.1								
ВТОРНИК			Технология на растителните мазнини, лаб. 361, бл.1				Стокознание на тютюна, лаб. 319, бл.1								
СРЯДА			Стокознание на тютюна, лаб. 319, бл.1				Технология на етеричните масла, лаб. 361, бл.1								
ЧЕТВЪРТЪК			Учебна практика												
ПЕТЪК			Структурен инженеринг и дизайн на храни, УПБ*												

*Упражненията по «Структурен инженеринг и дизайн на храни» ще се проведат на 27.05 (15 седмица)

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ

**УТВЪРДИЛ,
ДЕКАН:/п/
/проф.д-р инж. Д.Балев/**

		<u>РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА</u>												
Учебна година - 2021/2022		<u>ОКС БАКАЛАВЪР</u>											Курс - Трети	
Семестър – ЛЕТЕН		Специалност „Анализ, контрол и екология на храните“											Група – 136 а, б, в	
Ч А С О В Е														
ДНИ	7-8	8-9	9-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	
ПОНЕДЕЛНИК			А - Приложна биохимия – упр.											
			Б - Биологично активни вещества в храните - упр. до 10 уч. седм. вкл.				Б - Приложна биохимия – упр.							
			В - Анализ на храни – упр. до 11 уч. седм. вкл.											
ВТОРНИК			А - Биологично активни вещества в храните - упр. до 10 уч. седм. вкл.				А - Генетика и селекция на микроорганизмите – упр.							
		Б - Анализ на храни – упр. до 11 уч. седм. вкл.					Б -Хранителна микробиология – упр.							
		В -Хранителна микробиология – упр.					В - Биологично активни вещества в храните - упр. до 10 уч. седм. вкл.							
СРЯДА	А - Анализ на храни – упр. до 11 уч. седм. вкл.													
	Б - Генетика и селекция на микроорганизмите – упр.					В - Генетика и селекция на микроорганизмите – упр.								
ЧЕТВЪРТЪК	УЧЕБНА ПРАКТИКА													
ПЕТЪК	А -Хранителна микробиология – упр.													
				В - Приложна биохимия – упр.										

Технология на напитките упражнения доц. Стоянов, доц. Шопска

А) група	Б) група	В) група
06.04.22 – от 14 до 19 часа – 1 бл/ 261 лаб. 13.04.22 – от 14 до 19 часа – 1 бл/ 261 лаб. 20.04.22 – от 14 до 19 часа – 1 бл/ 261 лаб. 13.05.22 – от 14 до 19 часа – 1 бл/ 209 лаб.	11.05.22 – от 14 до 19 часа – 1 бл/ 261 лаб. 18.05.22 – от 14 до 19 часа – 1 бл/ 261 лаб. 25.05.22 – от 14 до 19 часа – 1 бл/ 261 лаб. 13.05.22 – от 8 до 13 часа – 1 бл/ 209 лаб.	06.04.22 – от 8 до 13 часа – 1 бл/ 261 лаб. 13.04.22 – от 8 до 13 часа – 1 бл/ 261 лаб. 20.04.22 – от 8 до 13 часа – 1 бл/ 261 лаб. 09.05.22 – от 14 до 19 часа – 1 бл/ 209 лаб.
Дисциплини	Лекции	Упражнения
Анализ на храни – доц. М. Какалова		Лаб. 123, бл. 1
Приложна биохимия – доц. В. Чалова		Лаб. 257, бл. 1
Хранителна микробиология – доц. В. Янакиева		Лаб. 219, бл. 1
Генетика и селекция на микроорганизмите – проф. З. Денкова		Лаб. 250, бл. 1
Биологично активни вещества в храните – доц. Ив. Иванов		Лаб. 10, бл. 1
Учебна практика		

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ

УТВЪРДИЛ,
ДЕКАН:
/проф. д-р Д. Балев/

		РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА												
Учебна година - 2021/2022		ОКС БАКАЛАВЪР											Курс – 3 курс	
Семестър – летен		Специалност “Технология на виното и пивото”											Група – 127, А и Б	
ЧАСОВЕ														
ДНИ	7-8	8-9	9-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	
ПОНЕДЕЛ.														
ВТОРНИК		А) Технология на пивото – 1/261						Б) Технология на пивото – 1/261						
СРЯДА			А) Енология – 1/209				Б) Енология – 1/209							
		Б) МБВП – 1/215					А) МБВП – 1/215							
ЧЕТВЪРТЪК			А) Енология – 1/209				Б) Енология – 1/209							
			Б) ТОПБНП – 1/261 <i>до 13 седмица вкл.</i>				А) ТОПБНП – 1/261 <i>до 13 седмица вкл.</i>							
		Б) Технология на пивото – 1/261 – <i>14 седмица</i>						А) Технология на пивото – 1/261 – <i>14 седмица</i>						
				Б) МБВП – 1/215 <i>15 седмица</i>			А) МБВП – 1/215 <i>15 седмица</i>							
ПЕТЪК		Практика												
Дисциплини						Лекции					Упражнения			
Технология на пивото														
Енология														
МБВП														
ТОПБНП														
Учебна практика														

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ

УТВЪРДИЛ,
ДЕКАН:
/проф.д-р инж. Д.Балев/

		РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА												
Учебна година - 2021/2022		ОКС БАКАЛАВЪР											Курс - III	
Семестър – ЛЕТЕН		Специалност “Технология и качество на храни“											Група – 132 а,б,в	
Ч А С О В Е														
ДНИ	7-8	8-9	9-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	
ПОНЕДЕЛНИК			А – 4 април Технология на млечните продукти, лаб. 101, бл. 3											
			А – 11 април Технология на продуктите от плодове и зеленчуци, лаб. 223, бл. 3 от 8.30 до 13.00 ч.					В – 11, 18 април Технология на продуктите от плодове и зеленчуци, лаб. 223, бл. 3						
			Б – 18 април Технология на продуктите от плодове и зеленчуци, лаб. 223, бл. 3 от 8.30 до 13.00 ч.											
ВТОРНИК			А – 12 април Технология на продуктите от месо, риба и яйца – упр. лаб. 216, бл. 3											
			А – 19, 26 април, 3 май - Технология на продуктите от плодове и зеленчуци, лаб. 223, бл. 3											
			А – 17 май - Технология на продуктите от плодове и зеленчуци, лаб. 223, бл. 3											
			Б – 12 април Технология на продуктите от плодове и зеленчуци, лаб. 223, бл. 3											
			Б – 19 април Технология на продуктите от месо, риба и яйца – упр. лаб. 216, бл. 3											
			В – 12 април Технология на млечните продукти, лаб. 101, бл. 3 В – 26 април Технология на продуктите от месо, риба и яйца – упр. лаб. 216, бл. 3											
СРЯДА			А – 6 април Технология на млечните продукти, лаб. 101, бл. 3 А – 13 април Технология на продуктите от месо, риба и яйца – упр. лаб. 216, бл. 3 Б – 20 април Технология на продуктите от месо, риба и яйца – упр. лаб. 216, бл. 3											
			Б – 27 април, 4 май - Технология на продуктите от плодове и зеленчуци, лаб. 223, бл. 3					В – 4 май - Технология на продуктите от плодове и зеленчуци, лаб. 223, бл. 3						
			Б – 18 май - Технология на продуктите от плодове и зеленчуци, лаб. 223, бл. 3											
			В – 13 април Технология на млечните продукти, лаб. 101, бл. 3 В – 27 април Технология на продуктите от месо, риба и яйца – упр. лаб. 216, бл. 3											

ЧЕТВЪРТЪК			А –14 април Технология на продуктите от месо, риба и яйца – упр. лаб. 216, бл. 3								
			Б – 7 април Технология на млечните продукти, лаб. 101, бл. 3								
			Б – 21 април Технология на продуктите от месо, риба и яйца – упр. лаб. 216, бл. 3								
			В – 28 април Технология на продуктите от месо, риба и яйца – упр. лаб. 216, бл. 3								
			В – 19 май - Технология на продуктите от плодове и зеленчуци, лаб. 223, бл. 3								
ПЕТЪК			Б – 8 април Технология на млечните продукти, лаб. 101, бл. 3								
			В – 29 април - Технология на продуктите от плодове и зеленчуци, лаб. 223, бл. 3								
Дисциплини			Лекции				Упражнения				
Технология на млечните продукти											
Технология на продуктите от месо, риба и яйца											
Технология на продуктите от плодове и зеленчуци											