

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ**

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

Ден/дата	<b>РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА</b>												
	<b>ОКС Бакалавър, Специалност “Биотехнологии“, 4-ти курс</b> присъствени занятия до 8-ма седмица												
	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 28.02							Хранителна биотехнология, л с.з. 222, бл. 3						
Вторник 01.03			БСС, л. с.з. 354, бл. 1				БТФХ, л с.з. 354, бл. 1						
Сряда 02.03			БСС, л. с.з. 354, бл. 1				Хранителна биотехнология, л с.з. 222, бл. 3						
<b>Четвъртък 03.03</b>	<b>Национален празник</b>												
Петък 04.03													
Събота – неделя 05-06.03													
Понеделник 07.03			БСС, упр. лаб. 315, бл. 4				Хранителна биотехнология, л с.з. 222, бл. 3						
Вторник 08.03				БМЕ, Л с.з. 318, бл. 4									
Сряда 09.03													
Четвъртък 10.03			БСС, упр. лаб. 315, бл. 4				БМЕ, упр лаб. 313, бл. 4						
Петък 11.03				БМЕ, Л с.з. 318, бл. 4				Хранителна биотехнология, упр. лаб. 315, бл. 4					
Събота – неделя 12-13.03													
Понеделник 14.03			БСС, упр. лаб. 315, бл. 4				БМЕ, упр лаб. 313, бл. 4						
Вторник 15.03				БМЕ, Л			БТФХ, упр.						

				с.з. 318, бл. 4	лаб. 313, бл. 4									
Сряда	16.03			БТФХ, упр. лаб. 313, бл. 4										
Четвъртък	17.03			БМЕ, Л с.з. 305, бл. 4	БМЕ, упр лаб. 313, бл. 4									
Петък	18.03													
Събота – неделя 19-20.03														
Понеделник	21.03			БСС, упр. лаб. 315, бл. 4	БТФХ, упр. лаб. 313, бл. 4									
Вторник	22.03			БМЕ, Л с.з. 318, бл. 4										
		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
Сряда	23.03													
Четвъртък	24.03				БМЕ, У лаб. 313, бл. 4									
Петък	25.03													
Събота – неделя 26-27.03														
Понеделник	28.03													
Вторник	29.03				БМЕ, Л с.з. 318, бл. 4									
Сряда	30.03				БМЕ, Л с.з. 305, бл. 4									
Четвъртък	31.03				БМЕ, У лаб. 313, бл. 4									
Петък	01.04								БТФХ, л с.з. 354, бл. 1					

Дисциплини	Лекции	Упражнения
Хранителна биотехнология – 30/30 проф. А. Ангелов/ доц. В. Гочева	Отразено в разписа	
Биотехнология на функционалните храни – 15/15 доц. В. Гочева/ гл. ас. П. Стефанова	Отразено в разписа	
Биопродукти за селското стопанство – 30/30 доц. Д. Михайлова	Отразено в разписа	
Биотехнологични методи в екологията – 30/30 гл. ас. Г. Ангелова/ гл.ас Г.Ангелова	Отразено в разписа	

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ**

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

		<b>РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА</b>											Курс - Четвърти		
Учебна година - 2021/2022		<b>ОКС БАКАЛАВЪР</b>											Група - 136		
Семестър – ЛЕТЕН		Специалност „Анализ, контрол и екология на храните“, направление „Анализ и контрол на хранителни продукти“													
<b>Ч А С О В Е</b>															
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		
<b>ПОНЕДЕЛНИК</b>			Организация и дейности на контролните лаборатории-лекции, с.з. 201 бл. 2												
<b>ВТОРНИК</b>				Микробиологичен анализ и контрол – лекции, аула 303, бл.1				Механизъм и анализ на биологичната активност на хранителни системи – лекции, с.з. 201, бл. 2							
<b>СРЯДА</b>				Механизъм и анализ на биологичната активност на хранителни системи – упр. от 6-та уч. седмица, лаб. 123, бл. 1											
<b>ЧЕТВЪРТЪК</b>					Микробиологичен анализ и контрол – упр. 219, бл. 1										
<b>ПЕТЪК</b>			Организация и дейности на контролните лаборатории-упр. от 6 до 8 уч. седмица, лаб. 303, бл.4												
<b>Дисциплини</b>						<b>Лекции</b>					<b>Упражнения</b>				
Организация и дейности на контролните лаборатории											Отразено в разписа				
Механизъм и анализ на биологичната активност на хранителни системи											Отразено в разписа				
Микробиологичен анализ и контрол											Отразено в разписа				

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ**

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

Учебна година - 2021/2022		<b>РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА</b>											Курс - Четвърти	
Семестър – ЛЕТЕН		<b>ОКС БАКАЛАВЪР</b>											Група - 136	
		<b>Ч А С О В Е</b>												
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	
<b>ПОНЕДЕЛНИК</b>			Ветеринарно-санитарен контрол – лекции, лаб. 250, бл. 1			Микробиологичен анализ и контрол–упр. л. 219, бл. 1								
<b>ВТОРНИК</b>				Микробиологичен анализ и контрол – лекции аула 303, бл. 1			Ветеринарно-санитарен контрол – упр., лаб. 219, бл. 1							
<b>СРЯДА</b>		Микробни хранителни технологии – лекции, лаб. 250, бл. 1			Микробни хранителни технологии – упр, лаб. 250, бл. 1									
<b>ЧЕТВЪРТЪК</b>			Ветеринарно-санитарен контрол – лекции, лаб. 219, бл. 1											
<b>ПЕТЪК</b>														
<b>Дисциплини</b>						<b>Лекции</b>				<b>Упражнения</b>				
Ветеринарно-санитарен контрол на хранителните суровини и продукти-										Отразено в разписа				
Микробиологичен анализ и контрол -										Отразено в разписа				
Микробни хранителни технологии -										Отразено в разписа				

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ**

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

		<b>РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ</b>												
Учебна година - 2021/2022		<b>ОКС БАКАЛАВЪР</b>										Курс - Четвърти		
Семестър – ЛЕТЕН		<b>Специалност “Анализ, контрол и екология на храните “ направление “Екология и контрол при производството на храните “</b>										Група - 136		
<b>Ч А С О В Е</b>														
<b>ДНИ</b>	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	
<b>ПОНЕДЕЛНИК</b>		Управление и оползотворяване на отпадъците в ХИ - лекции					Експлоатация и контрол на пречиствателните съоръжения в ХИ - лекции							
<b>ВТОРНИК</b>		Управление и оползотворяване на отпадъците в ХИ – лекции					Експлоатация и контрол на пречиствателните съоръжения в ХИ - лекции							
<b>СРЯДА</b>		Управление и оползотворяване на отпадъците в ХИ - упр.					Експлоатация и контрол на пречиствателните съоръжения в ХИ – упр.							
<b>ЧЕТВЪРТЪК</b>		Екологично законодателство и норми - лекции												
<b>ПЕТЪК</b>														
<b>Дисциплини</b>							<b>Лекции</b>				<b>Упражнения</b>			
Управление и оползотворяване на отпадъците в ХИ - гл. ас. д-р А. Славов							с.з. 386/1				с.з. 386/1, лаб. 353/1 на 02.03. и 09.03.2022 г.			
Експлоатация и контрол на пречиствателните съоръжения в ХИ – гл. ас. д-р Д. Стоев							с.з. 386/1				с.з. 386/1 на 02.03. и 09.03.2022 г.			
Екологично законодателство и норми – гл.ас. д-р А. Славов							с.з. 386/1							

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ**

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

Учебна година - 2021/2022		<b>РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА</b>										Курс - IV	
Семестър – ЛЕТЕН		<b>ОКС БАКАЛАВЪР</b>										Група - 132	
		<b>Специалност “Технология и качество на храните“</b>											
		<b>Специализация „Технология на млякото и млечните продукти“</b>											
<b>Ч А С О В Е</b>													
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
<b>ПОНЕДЕЛНИК</b>				Технологично обзавеждане в млечната промишленост – лек. лаб. 101, бл. 3			Системи за самоконтрол при производството на храни - упр., лаб. 306, бл. 3						
<b>ВТОРНИК</b>			Системи за самоконтрол при производството на храни, лекции лаб. 306, бл. 3				Технологично обзавеждане в млечната промишленост – лек.						
<b>СРЯДА</b>			Технология на трайните млечни продукти – лек. лаб. 306, бл. 3				Технологично обзавеждане в млечната промишленост – упр.						
<b>ЧЕТВЪРТЪК</b>			Технология на трайните млечни продукти – лек. лаб. 306, бл. 3				Технология на трайните млечни продукти – упр. лаб. 305, бл. 3 от 10.03.2022 г.						
<b>ПЕТЪК</b>			Системи за самоконтрол при производството на храни, лекции лаб. 306, бл. 3										
<b>Дисциплини</b>									<b>Лекции</b>			<b>Упражнения</b>	
Системи за самоконтрол при производството на храни- проф. Ст. Драгоев гл.ас. д-р Т. Балабанова												Отразено в разписа	
Технологично обзавеждане в млечната промишленост - проф. П. Панайотов												Отразено в разписа	
Технология на трайните млечни продукти – доц. М. Иванова												Отразено в разписа	

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ**

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

Учебна година - 2021/2022		<b><u>РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА</u></b>										Курс - IV		
Семестър – ЛЕТЕН		<b><u>ОКС БАКАЛАВЪР</u></b>										Група - 132		
		<b>Специалност “Технология и качество на храните“</b>												
		<b>Специализация „Технология на месото и рибата“</b>												
<b>Ч А С О В Е</b>														
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	
<b>ПОНЕДЕЛНИК</b>			Микробиология на месото и рибата - лекции					Технологично обзавеждане в месната и рибна промишленост - лекции						
<b>ВТОРНИК</b>			Системи за самоконтрол при производството на храни – лекции лаб. 306, бл. 3				Микробиология на месото и рибата – упражнения							
<b>СРЯДА</b>		Технологично обзавеждане в месната и рибна промишленост - упр.												
<b>ЧЕТВЪРТЪК</b>			Микробиология на месото и рибата, лекции					Технологично обзавеждане в месната и рибна промишленост - лекции						
<b>ПЕТЪК</b>			Системи за самоконтрол при производството на храни – лекции лаб. 306, бл. 3		Системи за самоконтрол при производството на храни – упр.									
<b>Дисциплини</b>								<b>Лекции</b>			<b>Упражнения</b>			
Системи за самоконтрол при производството на храни проф. Ст. Драгоев гл.ас. д-р Т. Балабанова											гл.ас. д-р М.Димитрова-Дичева докт. Н. Колев			
Технологично обзавеждане в месната и рибна промишленост								Лаб. 312, бл. 3						
Микробиология на месото и рибата								Лаб. 218, бл. 3						

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ**

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

		<b>РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА</b>										Курс - Четвърти	
Учебна година - 2020/2021		<b>ОКС БАКАЛАВЪР</b>										Група - 132	
Семестър – ЛЕТЕН		Специалност “Технология и качество на храните“											
		Специализация „Технология на продуктите от плодове и зеленчуци“											
<b>Ч А С О В Е</b>													
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
<b>ПОНЕДЕЛНИК</b>			Хладилни машини и инсталации - лекции				Технология на соковете и концентрираните продукти – упражнения						
<b>ВТОРНИК</b>			Системи за самоконтрол при производството на храни - лекции лаб. 306, бл. 3			Технология на соковете и концентрираните продукти - лекции							
<b>СРЯДА</b>			Хладилни машини и инсталации - лекции										
<b>ЧЕТВЪРТЪК</b>			Системи за самоконтрол при производството на храни – упражнения, лаб. 305, бл. 3										
<b>ПЕТЪК</b>			Системи за самоконтрол при производството на храни - лекции лаб. 306, бл. 3		Хладилни машини и инсталации - упражнения								
<b>Дисциплини</b>				<b>Лекции</b>						<b>Упражнения</b>			
Системи за самоконтрол при производството на храни проф. Ст.Драгоев гл.ас. д-р Т Балабанова				Отразено в разписа						гл.ас. д-р Т. Балабанова докт. Н. Колев Отразено в разписа			
Хладилни машини и инсталации				с. з. 225, бл. 3						лаб. 219, бл. 3			
Технология на соковете и концентрираните продукти				с. з. 225, бл. 3						лаб. 219, бл. 3			



**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ**

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

		<b>РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА</b>												
Учебна година - 2021/2022		<b>ОКС БАКАЛАВЪР</b>											Курс - Четвърти	
Семестър – ЛЕТЕН		Специалност “Технология и дизайн на храни и ароматични продукти“ Специализация „Технология на козметиката, маслата и тютюневите изделия“											Група – 133 а, б	
		<b>Ч А С О В Е</b>												
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	
<b>ПОНЕДЕЛНИК</b>		а - ТДТИ, II част – у., лаб. 319						б - ТДТИ, II част – у., лаб. 319						
		б - ТОЦП – у., с.з. 311						а - ТОЦП – у., с.з. 311						
<b>ВТОРНИК</b>				ТДТИ, II част – л., с.з. 311			ТСМПП – л, с.з. 361 а							
<b>СРЯДА</b>			ТПОЕМПК – л, с.з. 361а				ТОЦП – л., с.з. 311							
<b>ЧЕТВЪРТЪК</b>			а - ТПОЕМПК – у, с.з. 361а					б- ТПОЕМПК – у, с.з. 361а						
			б - ТСМПП – у, лаб. 361					а - ТСМПП – у, лаб. 361						
<b>ПЕТЪК</b>														
<b>Дисциплина</b>														
Технологично обзавеждане за производство на етерични масла, парфюмерийни и козметични препарати (ТОПЕМПКП), лекции и упражнения – проф. Ст. Актерян														
Технология на сапуните, миешите и перилните препарати (ТСМПП), лекции – проф. М. Перифанова-Немска														
Технология на сапуните, миешите и перилните препарати (ТСМПП), упражнения – доц. Г. Узунова														
Технология и дизайн на тютюневите изделия, II част (ТДТИ), лекции и упражнения – гл. ас. Т. Иванова														
Технологично обзавеждане на цигареното производство (ТОЦП), лекции и упражнения – Л. Лазаров														

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ**

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

		<b>РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА</b>											
Учебна година - 2021/2022		<b>ОКС БАКАЛАВЪР</b>										Курс - IV	
Семестър – летен		<b>Специалност “Технология на виното и пивото”</b>										Група - 127 -а), -б)	
<b>Ч А С О В Е</b>													
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
<b>ПОНЕДЕЛ.</b>				ХБН – лек. до 5-та седмица ТШСВ – лек. от 6-та седмица				ОА – лек.					
<b>ВТОРНИК</b>			А) ТШСВ – упр. бл. 1/лаб. 209				А) ОА – упр. бл. 1/лаб. 216-а						
			Б) ОА – упр. бл. 1/лаб. 216-а				Б) ТШСВ – упр. бл. 1/лаб. 209						
<b>СРЯДА</b>							ТШСВ – лек. от 5-та седмица						
<b>ЧЕТВЪРТЪК</b>							ТШСВ – лек. от 5-та седмица						
<b>ПЕТЪК</b>		А) ХБН – упр. бл. 1/лаб. 215					б) ХБН – упр. бл. 1/лаб. 215						
<b>СЪБОТА</b>													
<b>Дисциплини</b>						<b>Лекции</b>				<b>Упражнения</b>			
Органолептичен анализ (ОА)						с.з. 402, бл. 1				Отразено в разписа			
Хигиена и безопасност на напитките (ХБН)						с.з. 402, бл. 1				Отразено в разписа			
Технология на шумящите и специални вина (ТШСВ)						с.з. 402, бл. 1				Отразено в разписа			

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ**

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

Учебна година - <b>2021/2022</b>		<b>РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА</b>											Курс - Четвърти
Семестър – летен		<b>ОКС БАКАЛАВЪР</b>											Група 133
		Специалност “Технология и дизайн на храни и ароматични продукти“											модул - зърно
		Специализация „Технология на зърнените, хлебните и захарните изделия“ от 28.02.-04.04.2022 г.											
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
<b>ПОНЕДЕЛНИК</b>			Технологично обзавеждане на хлебната и сладкарската промишленост – лекции лаб. 357,бл.1				Силозно-складова технология - лекции лаб. 357,бл.1						
<b>ВТОРНИК</b>			Микробиология, сензорен анализ и технологичен контрол в хлебопроизводството и сладкарството - лекции лаб. 357,бл.1				Т.О. на хлебната и сладкарската промишленост – упр.гр. А до 7 седмица /вкл/ лаб. 357,бл.1 Силозно-складова технология – упр.гр. Б до 7 седмица /вкл/ лаб. 351,бл.1						
<b>СРЯДА</b>			Технология на зърнените продукти и макаронените изделия - лекции лаб. 357,бл.1				Микробиология, сензорен анализ и технологичен контрол в хлебопроизводството и сладкарството - лекции лаб. 357,бл.1						
<b>ЧЕТВЪРТЪК</b>				Технология на зърнените продукти и макаронените изделия - лекции лаб. 357,бл.1			Т.О. на хлебната и сладкарската промишленост – упр.гр. Б до 7 седмица /вкл/ лаб. 357,бл.1 Силозно-складова технология – упр.гр.А до 7 седмица /вкл/ лаб. 351,бл.1						
<b>ПЕТЪК</b>					Технологично обзавеждане на хлебната и сладкарската промишленост - лекции лаб. 357,бл.1								

Дисциплини	Лекции	Упражнения
Силозно-складова технология (20/20)	Отразено в разписа	Отразено в разписа
Микробиология, сензорен анализ и технологичен контрол в хлебопроизводството и сладкарството (40/20)	Отразено в разписа	Отразено в разписа
Технология на зърнените продукти и макаронените изделия (40/20)	Отразено в разписа	Отразено в разписа
Технологично обзавеждане на хлебната и сладкарската промишленост (40/20)	Отразено в разписа	Отразено в разписа

**Разпис летен семестър – от 04.04.-14.04.2022 г.**

	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 04.04.2022 г		МИСА – упр А гр. лаб. 357/ бл.1 МИСА – упр Б гр. лаб. 351/ бл.1		МИСА – упр Б гр. лаб. 357/ бл.1 МИСА – упр А гр. лаб. 351/ бл.1		ТЗПМИ - упр А гр. лаб. 351, бл.І ТЗПМИ - упр. Б гр. лаб.20, ІІ							
Вторник 05.04.2022 г			МИСА – упр А гр. лаб. 357/ бл.1 МИСА – упр Б гр. лаб. 351/ бл.1				МИСА – упр Б гр. лаб. 357/ бл.1 МИСА – упр А гр. лаб. 351/ бл.1						
Сряда 06.04.2022 г			Учебна практика, А гр., УПБХХСИ										
Четвъртък 07.04.2022 г			Учебна практика, Б гр., УПБХХСИ										
Петък 08.04.2022 г			Учебна практика, А гр., УПБХХСИ										
Понеделник 09.04.2022 г		ТЗПМИ - упр. Б гр. лаб. 351, бл.І ТЗПМИ - упр. А гр. лаб.20, ІІ				ТЗПМИ - упр А гр. лаб. 351, бл.І ТЗПМИ - упр. Б гр. лаб.20, ІІ							
Вторник 10.04.2022 г			МИСА – упр А гр. лаб. 357/ бл.1 МИСА – упр Б гр. лаб. 351/ бл.1				МИСА – упр Б гр. лаб. 357/ бл.1 МИСА – упр А гр. лаб. 351/ бл.1						
Сряда 11.04.2022 г		МИСА – упр А гр. лаб. 357/ бл.1 МИСА – упр Б гр. лаб. 351/ бл.1		МИСА – упр Б гр. лаб. 357/ бл.1 МИСА – упр А гр. лаб. 351/ бл.1		ТЗПМИ - упр. Б гр. лаб. 351, бл.І ТЗПМИ - упр. А гр. лаб.20, ІІ							

Четвъртък 12.04.2022 г	Учебна практика, Б гр., УПБХХСИ				Учебна практика, А гр., УПБХХСИ				
Петък 13.04.2022 г			Учебна практика, Б гр., УПБХХСИ						