

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ

УТВЪРДИЛ,
ДЕКАН:
(проф. д-р Д. Балев)

		РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА												
Учебна година - 2021/2022		ОКС БАКАЛАВЪР											Курс - IV	
Семестър – ЗИМЕН		Специалност “ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО НА ХРАНИ”											Група -	
		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.				Технология на сиренето – лек., лаб. 101/ 3 бл.			Микробиология на млякото и мл. продукти – упр., л. 306/3 бл							
ВТОРНИК				Технология на млечнокиселите продукти – лек., лаб. 306/3 бл.			Микробиология на млякото и млечните продукти – лек., лаб. 306/3 бл.							
СРЯДА		Хладилна логистика – лек., л. 225/3 бл.		Законодателство и контрол в ХВ – упр. л. 219/3 бл.			Законодателство и контрол в ХВ – лек.. л. 222/3 бл. От 6-та седмица							
ЧЕТВЪРТЪК					Хладилна логистика – упр., л. 219/3 бл.			Технология на сиренето – упр., четна, лаб. 305/3 бл. Технология на млечнокиселите продукти – упр., нечетна, лаб. 305/3 бл.						
ПЕТЪК		УЧЕБНА ПРАКТИКА												
СЪБОТА														
Дисциплини				Лекции					Упражнения					
Технология на сиренето				https://meet.google.com/byn-yryp-ubt					https://meet.jit.si/UFTTechnologiaNaMlechniteProducti					

Микробиология на млякото и мл. продукти	https://meet.google.com/ztn-skdn-qxs	https://meet.jit.si/UFT_Dairymicrobiology
Технология на млечнокиселите продукти	https://meet.jit.si/UFTMilkandDairyProducts	
Законодателство и контрол в ХВ	Join Zoom Meeting https://us02web.zoom.us/j/88619565748?pwd=YmRIQTRsRDExLzdqRHVsU04wK1B2QT09 Meeting ID: 886 1956 5748 Passcode: 899909	
Хладилна логистика	https://meet.google.com/ctt-kosn-nkc	

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ

УТВЪРДИЛ,
ДЕКАН:
(проф. д-р Д. Балев)

		РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА											
Учебна година - 2021/2022		ОКС БАКАЛАВЪР										Курс - IV	
Семестър – ЗИМЕН		Специалност “ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО НА ХРАНИ” СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ: „ТЕХНОЛОГИЯ НА МЕСОТО И РИБАТА“										Група -	
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.			Хладилна логистика – упр., л. 219/3 бл.		Законодателство и контрол в ХВ – упр. л. 219/3 бл.			Технология на птичето месо – лек., л.216/ 3 бл.					
ВТОРНИК		Технология на месните продукти – упр., л.216/ 3 бл.							Технология на месните продукти – лек., л.312/ 3 бл.				
СРЯДА		Хладилна логистика – лек., л. 225/3 бл.	Технология на рибата и рибните продукти – лек., л. 312/ 3 бл.			Законодателство и контрол в ХВ – лек.. л. 222/3 бл. От 6-та седмица							
ЧЕТВЪРТЪК		Технология на рибата и рибните продукти – упр., л. 216/ 3 бл.					Технология на птичето месо – упр., л.216/ 3 бл.						
ПЕТЪК		УЧЕБНА ПРАКТИКА											
СЪБОТА													
Дисциплини					Лекции					Упражнения			

Технология на месните продукти	https://meet.jit.si/TPMRQYorgova	https://meet.jit.si/BALEV
Технология на рибата и рибните продукти	https://meet.jit.si/DRAGOEV	https://meet.jit.si/VANGELOVA
Технология на птичето месо	https://meet.jit.si/BALEV	UFTMeatGRADINARSKA
Законодателство и контрол в ХВ	Join Zoom Meeting https://us02web.zoom.us/j/88619565748?pwd=YmRIQTRsRDExLzdqRHVsU04wK1B2QT09 Meeting ID: 886 1956 5748 Passcode: 899909	
Хладилна логистика	https://meet.google.com/ctt-kosn-nkc	

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ

УТВЪРДИЛ,
ДЕКАН:
(проф. д-р Д. Балев)

		<u>РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА</u>												
Учебна година - 2021/2022		<u>ОКС БАКАЛАВЪР</u>											Курс - IV	
Семестър – ЗИМЕН		Специалност “ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО НА ХРАНИ”												
		СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ: „ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОДУКТИТЕ ОТ ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ“											Група -	
		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.		Технологично обзавеждане при производство на плодове и зеленчуци – лек., л.225/3 бл.			Технологично обзавеждане – упр., л.225/3 бл.			Хладилна логистика – упр., л.219/3 бл.		Законодателство и контрол в ХВ – упр., л. 219/3 бл.				
ВТОРНИК			Технология на стерилизираните и сушени продукти – лек., л. 225/3 бл.				Хладилна технология – лек., л 225/ 3 бл.		Хладилна технология – упр., л 223/ 3 бл.от 6-та сед.					
СРЯДА		Хладилна логистика – лек., л. 225/3 бл.		Технология на стерилизираните и сушени продукти – упр., л. 223/3 бл.			Хладилна технология – упр., л 223/ 3 бл.до до 5 сед. Законодателство и контрол в ХВ – лек. л. 222/3 бл. От 6-та седмица							

ПОНЕДЕЛ.		Т-я на парф. и козм. препарати – лекции, с.з. 361а, бл.1	Т-я и дизайн на тютюневите изд., I част – лекции, с.з. 311, бл. 1		а, б – Т-я и дизайн на тютюневите изд., I част – упр, лаб. 319, бл. 1 – през седмица			
ВТОРНИК			а – Т-я на парф. и козм. препарати – упр, лаб. 361, бл.1 б - Промислена обработка на тютюна – упр, с.з. 311, бл. 1	б –Т-я на парф. и козм. препарати – упр, лаб. 361, бл.1 а – Промислена обработка на тютюна – упр, с.з. 311, бл.	а, б - Техн. обзав. на пром. обраб. на тютюна (ТОПОТ)– упр, с.з. 311, бл. 1 – през седмица			
СРЯДА			Промислена обработка на тютюна – лекции, с.з. 311, бл. 1	Техн. обзав. на пром. обраб. на тютюна (ТОПОТ)– лекции, с.з. 311, бл. 1	Т-я на преработването на мазнини – лекции, с.з. 361а, бл.1			
ЧЕТВЪРТЪК			а – Т-я на преработването на мазнини – упр, лаб. 361, бл.1		б – Т-я на преработването на мазнини – упр, лаб. 361, бл.1			
ПЕТЪК		а – УЧЕБНА ПРАКТИКА			б – УЧЕБНА ПРАКТИКА			
СЪБОТА								
ТДТИ - Технология и дизайн на тютюневите изделия, лекции гл.ас. Иванова - https://meet.jit.si/TaniaIvanova								
ТДТИ - Технология и дизайн на тютюневите изделия, упр, гл. ас. Т. Иванова - https://meet.jit.si/TaniaIvanova								
Технология на преработването на мазнини, лекции, проф. М. Перифанова-Немска - https://meet.jit.si/prof.Perifanova-Nemskaaandstudents27032020 Упражнения Г. Узунова https://meet.jit.si/UFTrastitelnimaslaupr								
ПО - Промислена обработка на тютюна, лекции, доц. Попова - https://meet.jit.si/IzpitVPopova								
ПО - Промислена обработка на тютюна, упр, гл. ас. Т. Иванова - https://meet.jit.si/TaniaIvanova								
ТПКП - Технология на парфюмерийните и козметични продукти, лекции, и упражнения проф. А. Стоянова - https://vc.uft-plovdiv.bg/alstojanova								
ТОПОТ - Технологично обзавеждане на промишлената обработка на тютюна, лек. И упр, гл. ас. Л. Лазаров - https://meet.jit.si/ТОСП								

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ

**УТВЪРДИЛ,
ДЕКАН:
(проф. д-р Д. Балев)**

		РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА											
Учебна година - 2021/2022		ОКС БАКАЛАВЪР										Курс - IV .	
Семестър – ЗИМЕН		Специалност “ТДХАВП”, специализация „Технология на зърнените, хлебните и захарните изделия“										Група –а,б .	
		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
<i>ПОНЕДЕЛ.</i>				ТЗИ - лекции, лаб.307,бл.1			а гр. четна седм. -ТЗИ-упр.,лаб.307, бл.1						
							б гр. нечетна седм.-ТЗИ, упр. 307, бл.1						

ВТОРНИК			Технология на комбинираните фуражи – лекции, лаб. 357/ бл. 1		Технология на зърносъхранението – упражнения, лаб. 357/ бл. 1, а и б група през седмица						
СРЯДА			Технология на хлебните изделия – лекции – лаб. 351/ бл. 1		Технология на комбинираните фуражи – лаб. 20/ бл. 2, а и б група през седмица	Технология на хлебните изделия – упражнения, УПБХХСИ, б и а група през седмица					
ЧЕТВЪРТЪК		ТЗС – лекции, лаб. 357/ бл. 1	ТОПШЗИ-лекции, 307, бл.1		а гр. ТОПШЗИ-упр., 307, бл.1	б гр. ТОПШЗИ -упр., 307, бл.1					
ПЕТЪК		Учебна практика									
Дисциплина специалност/курс			Преподавател			Линк					
Технология на комбинираните фуражи, 4к.			Доц. д-р Анна Колева			Лекции и упражнения https://meet.jit.si/TKF					
Технология на хлебните изделия, 4к.			Доц. д-р Росен Чочков			Лекции и упражнения: https://meet.jit.si/Chochkov					
Технология на зърносъхранението			Доц. д-р Николай Димитров			Лекции и упражнения https://meet.jit.si/SiloznoSkladovaTehnologia					
ТОПШЗИ			Проф. Т. Джурков			https://meet.jit.si/uft-sugar-equipment					
ТЗИ			Проф. Д. Хаджикинов Лекции Гл.ас. Р.Хаджикинова упражнения			https://meet.jit.si/UFT-Zaharni.izdelia https://meet.jit.si/UFT-Hadjikinova					

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ

**УТВЪРДИЛ,
ДЕКАН:
/проф. Д. Балев/**

РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА

ОКС БАКАЛАВЪР

Специалност “Анализ, контрол и екология на храните”

Специализация „Екология и контрол при производство на храни“

Курс - **Четвърти**
Група -

Учебна година – 2021/2022

Семестър – **ЗИМЕН**

ДНИ	Ч А С О В Е												
	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.		Екологичен контрол при производството на храни-лекции, лаб. 363/бл.3	Оценка на въздей. върху околната среда – лекции лаб.386/бл.3		Методи и съоръжения за почистване и контрол на въздуха – упр., л.386/бл.3 От 1-ва до 5-та седмица Оценка на въздействието върху околната среда – упр., л.386/бл.3 От 6-та до 10-та седмица			
ВТОРНИК		Екологичен контрол – упр., л.386/бл.3 От 1-ва до 4-та седмица			Методи и съоръжения за очист-ване и контрол на въздуха – лекции, л.386/бл.3			
СРЯДА		Методи и съоръжения за очист-ване и контрол на водите – лекции, л.386/бл.3	Екология на производствените сгради-лекции, л.386/бл.3		Методи и съоръжения за очист-ване и контрол на водите – упр., л.386/бл.3			
ЧЕТВЪРТЪК		Учебна практика						
ПЕТЪК								

Дисциплини	Лекции	Упражнения
Екологичен контрол при производството на храни	https://meet.jit.si/EngEcology	https://meet.jit.si/EngEcology
Оценка на въздей. върху околната среда		
Методи и съоръжения за очист-ване и контрол на въздуха		
Методи и съоръжения за очист-ване и контрол на водите		
Екология на производствените сгради		

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ

**УТВЪРДИЛ,
ДЕКАН:**

/проф. Д. Балев/

РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА

ОКС БАКАЛАВЪР

Специалност “Анализ, контрол и екология на храните”

Специализация „Анализ и контрол на храните“- А група и „Химия и микробиология на храните“- Б-група

Учебна година – 2021/2022

Семестър – ЗИМЕН

Курс - **Четвърти**

Група -

ДНИ	Ч А С О В Е													
	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.		Безопасност на храните – лекции, сз 354/бл.1			а-Безопасност на храните-упр. Л.250/бл.1 б-Органолептичен анализ – упр., л.216а/бл.1		а- Органолептичен анализ – упр., л.216а/бл.1 б-Безопасност на храните-упр. Л.250/бл.1							
ВТОРНИК		Органолептичен анализ-лекции, сз402/бл.1		Съвременни технологии и методи за анализ – лекции, Сз 402/бл.1				Химия на хранителни аромати-лекции, сз 502/бл.1 От 4-та до 8-ма седмица						
		а,б-Съвременни технологии и методи за анализ – упр., лаб.303/бл.4, от 6-та седмица, през седмица												
СРЯДА				Химичен анализ на замърсителите-лекции, лаб.7/бл.1			а-нечетна седмица Химичен анализ на замърсителите-упр., лаб.7/бл.1 б-четна седмица							
ЧЕТВЪРТЪК			а-нечетна седмица Химия на хр.аромати-упр., л.10/бл.1 б-четна седмица			Механизъм на хим.процеси-лекции, сз 305/бл.4								
ПЕТЪК			а-Механизъм на хим.процеси-упр. Л.10/бл.1 от 1 до 5 седмица			б-Механизъм на хим.процеси-упр. Л.10/бл.1 от 1 до 5 седмица								
		Учебна практика – от 6-та седмица												

Дисциплини	Лекции	Упражнения
Безопасност на храните	https://meet.jit.si/GKS	https://meet.jit.si/GKS https://meet.jit.si/Mikrobnihranitelntehtnologii
Органолептичен анализ- доц.Спасов	https://meet.google.com/bvj-mjtq-xqi (необходим е профил в google)	Доц.Благоева https://meet.google.com/jpk-ygmm-wca
Съвременни технологии и методи за анализ	https://meet.google.com/vse-huif-nif	https://meet.google.com/vse-huif-nif
Химия на хранителни аромати	https://meet.jit.si/Ivanov-BAV	https://meet.jit.si/Ivanov-BAV
Химичен анализ на замърсители	https://meet.jit.si/FoodAnalysis	https://meet.jit.si/FoodAnalysis
Механизъм на хим.процеси	https://meet.jit.si/mechanismAS	https://meet.jit.si/mechanismAS
Учебна практика	https://meet.jit.si/FoodAnalysis	

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ

УТВЪРДИЛ,
ДЕКАН:
/проф. Д. Балев/

РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА

Учебна година – 2021/2022
Семестър – ЗИМЕН

ОКС БАКАЛАВЪР
Специалност “Биотехнологии”

Курс - Четвърти
Група -

ДНИ	ЧАСОВЕ												
	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.		Технологично обзавеждане-лекции, сз 204/бл.2			Техн.обзавеждане-упр., сз 204/бл.2		Технология на микробните белтъчни продукти-лекции, лаб.225/бл.3			Учебна практика			
ВТОРНИК				Технология на антибиотиците-лекции, сз318/бл.4			Технология на ензимите-лекции, сз 354/бл.1			Учебна практика			
СРЯДА				Разделяне и анализ на биопродукти-лекции, сз 354/бл.1				Технология на антибиотиците-упражн., лаб.315/бл.4					
ЧЕТВЪРТЪК			Разделяне и анализ на биопродукти-упр., лаб.313/бл.4				Технология на микробните белтъчни продукти-упр. Лаб.315/бл.4						
ПЕТЪК				Технология на антибиотиците-лекции, сз312/бл.4			Технология на ензимите-упр., лаб.315/бл.4						

Дисциплини	Лекции	Упражнения
Технология на ензимите	https://meet.jit.si/enzymology	https://meet.jit.si/Brazkova_UFT_Bio
Технология на микробните белтъчни продукти	https://meet.google.com/hqx-merx-ttx	https://meet.jit.si/UFT-Gotcheva
Технология на антибиотиците	https://meet.jit.si/G_Angelova_UFT	https://meet.jit.si/G_Angelova_UFT
Разделяне и анализ на биопродукти	https://meet.jit.si/enzymology	https://meet.jit.si/uft_mihaylova
Технологично обзавеждане	https://meet.jit.si/BogdanGoranov	https://meet.jit.si/Brazkova_UFT_Bio
Учебна практика		

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ

УТВЪРДИЛ,

ДЕКАН:

/проф. Д. Балев/

		РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА												
Учебна година - 2021/2022		ОКС БАКАЛАВЪР										Курс -IV		
Семестър – ЗИМЕН		Специалност “Технология на виното и пивото”										Група -127 а, б		
		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.		а) - Специални технологии при производството на напитки - упр. бл.1, лаб. 261							Специални технологии при производството на напитки - лек., сз.354/бл.1					
		б) - Технология на дестилатните високоалкохолни напитки - упр., бл.1, лаб. 209 от 5-та до 10-та седм. Технология на спирта и спиртните напитки - упр., бл.1, лаб. 209 от 11-та седм.												
ВТОРНИК		а) - Технология на дестилатните високоалкохолни напитки - упр., бл.1, лаб. 209 от 5-та до 10-та седм. Технология на спирта и спиртните напитки - упр., бл.1, лаб. 209 от 11-та седм.							Технологично обзавеждане на винопроизводството- лек., аула 303/бл.1					
		б) - Специални технологии при производството на напитки - упр. бл.1, лаб. 261												
СРЯДА		а) - Технологично обзавеждане на винопроизводството - упр. бл.1, лаб. 216а					а) - Технология на спирта и спиртните напитки - упр. 14-та и 15-та седм., бл.1, лаб. 209							
		б) - Технология на спирта и спиртните напитки - упр. 14-та и 15-та седм., бл.1, лаб. 209					б) - Технологично обзавеждане на винопроизводството - упр. бл.1, лаб. 216а							

ЧЕТВЪРТЪК				Технология на дестилатните високоалкохолни напитки - лек. , аула 205/бл.1		Технологично обзавеждане на винопроизводството - лек. сз. 354/бл.1			
ПЕТЪК			Технология на спирта и спиртните напитки - лек. сз.354/бл.1		Технология на дестилатните високоалкохолни напитки - лек. сз.354/бл.1	Специални технологии при производството на напитки - лек. сз.354/бл.1			

Дисциплина	Лекции		Упражнения	
	преподавател	линк	преподавател	линк
Технология на дестилатите и високоалкохолните напитки	доц. Стоянов	https://meet.jit.si/TVP_TDVAN	доц. Стоянов	https://meet.jit.si/TVP_TDVAN
Технология на спирта и спиртните напитки	доц. Благоева	https://meet.google.com/jpk-ygmm-wca	доц. Благоева	https://meet.google.com/jpk-ygmm-wca
Технологично обзавеждане във винопроизводството	доц. Митев	https://meet.jit.si/TVP_TOVP_MITEV	доц. Митев	https://meet.jit.si/TVP_TOVP_MITEV
Специални технологии при производството на напитки	проф. Костов	https://meet.jit.si/UFT_TOPBP_Kostov	доц. Шопска, доц. Кънева, гл. ас. Недялков	https://meet.jit.si/Stoyanov/Shopska-TN