

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ**

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

		<b>РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА</b>												
Учебна година - <b>2022/2023</b>		<b>ОКС “БАКАЛАВЪР”</b>										Курс - <b>III</b>		
Семестър – <b>ЛЕТЕН</b>		<b>Специалност “АНАЛИЗ, КОНТРОЛ И ЕКОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕ”</b>										Група – <b>136 а, б, в</b>		
													<b>ЧАСОВЕ</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 - анализ на храните - упр. лаб.123, бл. 1, от 3-та до 7-ма уч. седмица							а - хран.микробиология - упр. - лаб. 219, бл. 1				
			б -приложна биохимия - упр. лаб. 257, бл. 1				б - хран.микробиология - упр. - лаб. 219, бл. 1							
			в - хран.микробиология - упр. - лаб. 219, бл. 1			в - приложна биохимия - упр. лаб. 257, бл. 1								
<b>ВТОРНИК</b>		Приложна биохимия - лекции с.з. 402, бл.1 до 5-та уч. седм.		Анализ на храните - лекции сем. з. 402, бл.1				Генетика и селекция на микроорганизмите - лекции <a href="https://meet.jit.si/MicrobiologyPr&lt;br/&gt;of.Z.Denkova">https://meet.jit.si/MicrobiologyPr of.Z.Denkova</a>						
		Биологично-активни вещества в храните - лекц. с.з. 402, бл.1 от 6-та уч. седм.												
<b>СРЯДА</b>		а - приложна биохимия - упр. лаб. 257, бл. 1						Технология на напитките - лекции сем. с. 502, бл.1			а - Управление на качеството, - упр - с.з. 219/ бл.3			
		б - анализ на храните - упр. лаб.123, бл. 1, от 3-та до 7-ма уч. седмица												
		в - биологично-активни вещества в храните - упр. лаб. 10, бл. 1 от 1-ва уч. седмица												
<b>ЧЕТВЪРТЪК</b>		Приложна биохимия - лекции с.з. 354, бл.1		Хранителна микробиология - лекции - сем. з. 354, бл. 1				Управление на качеството – лекции, 222/бл. 3			б - Управление на качеството, - упр - с.з. 219/ бл.3			
					в - генетика и селекция на микроорганизмите - упр. лаб. 250, бл. 1									
<b>ПЕТЪК</b>		а - технология на напитките - упр. лаб. 261, бл.1 от 1-4 седм./лаб. 209, бл.1от 5-7 седм.				а - генетика и селекция на микроорганизмите - упр. лаб. 250, бл. 1								
		б - генетика и селекция на микроорганизмите - упр. лаб. 250, бл. 1				б - технология на напитките - упр. лаб. 261, бл.1 от 1-4 седм./ лаб. 209, бл.1 от 5-7 седм.								
		в - технология на напитките - упр. лаб. 209, бл.1от 1-4 седм./ лаб. 261, бл.1от 5-7 седм.				в - анализ на храните - упр. лаб.123, бл. 1, от 3-та до 7-ма уч. седмица								
		Учебна практика - от 8-ма учебна седмица												

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ**

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

		<b>РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА</b>												
Учебна година - 2022/2023		<b>ОКС “БАКАЛАВЪР”</b>											Курс - III	
Семестър – ЛЕТЕН		<b>Специалност „Технология и дизайн на храни и ароматно-вкусови продукти“</b> <b>Специализация „Технология на зърнените, хлебните и захарните изделия“</b>											Група – 133 а, б	
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	
<b>Понеделник</b>			ТОЗПФП –лекции, лаб. 113, бл. 4		ТОЗПФП – упражнения, лаб. 113, бл. 4 А и Б гр. през седмица		Технология на бяла захар (ТБЗ)- лекции, лаб. 307, бл.1			Опаковане на хранителни продукти-лекции, лаб. 109, бл.4 от 6-та уч. седмица				
<b>Вторник</b>				Технология на шоколадовите изделия (ТШИ) – лекции, лаб.307, бл.1			Технология на шоколадовите изделия – упр. Лаб. 307, бл.1 А гр. – нечетни учебни седмици (от 1 до 11 седм.) Б гр. – четни учебни седмици (от 2 до 12 седм.)							
						ТБЗ,семинарни упр. лаб. 310, бл.1 А гр. 2 учебна седм. Б гр. 1 учебна седм.		ТБЗ, упр. лаб. 310, бл.1 А гр. 2 учебна седмица Б гр. 1 учебна седмица						
						Технология на бяла захар (ТБЗ), упр., лаб. 310, бл.1 А гр. – четни учебни седмици (от 4 до 14 уч.седм.) Б гр. – нечетни учебни седмици (от 3 до 13 уч. с.)								
<b>Сряда</b>			Технология и дизайн на хляба – лекции, лаб. 351, бл. 1				Технология и дизайн на сладкарските изделия – упражнения, УПБХХСИ А гр. – нечетни учебни седмици Б гр. – четни учебни седмици							
						Б гр. – Структурен инженеринг и дизайн на храни – лекции, лаб. 351, бл. 1 - нечетни учебни седмици (до 7-ма седмица)								
<b>Четвъртък</b>		Технология и дизайн на сладкарските изделия – лекции, лаб. 351, бл. 1			Технология и дизайн на хляба – упражнения, УПБХХСИ А гр. – нечетни учебни седмици Б гр. – четни учебни седмици				А) Опаковане на хранителни продукти, упр., лаб. 109, бл.4 от 6-та уч. седмица					
					Б гр. – Структурен инженеринг и дизайн на храни – упр., лаб. 351, бл. 1 - нечетни учебни седмици (до 5-та седмица)									
<b>Петък</b>		Учебна практика А гр. – четни учебни седмици в ЗАХАРИ; нечетни учебни седмици в ЗЪРНО Б гр. – нечетни учебни седмици в ЗАХАРИ; четни учебни седмици в ЗЪРНО												



**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ**

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

**РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА**

**ОКС БАКАЛАВЪР**

Курс – III

Учебна година - 2022/2023

Семестър – ЛЕТЕН

**Специалност “ Технология и дизайн на храни и ароматно-вкусови продукти“  
Специализация „Технология на козметиката, маслата и тютюневите изделия“**

Група - 133

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
<b>ПОНЕДЕЛНИК</b>			Стокознание на тютюна, лекции, с.з. 311, бл. 1				Стокознание на тютюна, упр., лаб. 319, бл. 1			Опаковане на хранителни продукти - лекции - лаб. 109, бл. 4 от 6-та уч. седмица			
<b>ВТОРНИК</b>			ТОППМ, лекции, с.з 361а, бл. 1		ТОППМ, упр., с.з. 311, бл. 1			ТЕМ, упр., лаб. 361, бл. 1					
<b>СРЯДА</b>			ТРМ, упр., лаб. 361, бл. 1				ТЕМ, лекции, с.з 361а, бл. 1			Опаковане на хранителни продукти - упр. лаб. 109, бл.4 от 6-та уч. седмица			
<b>ЧЕТВЪРТЪК</b>					ТРМ, лекции с.з 361а, бл. 1								
<b>ПЕТЪК</b>			Учебна практика										
	<b>Дисциплина</b>								<b>Зали</b>				
1	Технология на етеричните масла (ТЕМ)								Съгласно разписа				
2	Технология на растителните мазнини (ТРМ)												
3	Технологично обзавеждане за производство и преработка на мазнини (ТОППМ)												
4	Стокознание на тютюна												
5	Опаковане на хранителни продукти,												

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ**

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

	<b><u>РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА</u></b>	
Учебна година - <b>2022/2023</b>	<b><u>ОКС “БАКАЛАВЪР”</u></b>	Курс - <b>III</b>
Семестър – <b>ЛЕТЕН</b>	<b>Специалност “БИОТЕХНОЛОГИИ”</b>	Група – <b>128</b>

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
<b>ПОНЕДЕЛНИК</b>		Молекулярна биология - лаб. 257, бл. 1 Лекции - от 1-ва до 6-та уч. седм. Упражнения - от 7-ма до 12-та уч. седм.					Химия и технология на хранителни среди в биотехнологичните производства - упр. лаб. 313, бл. 4			Управление на качеството, - упр - с.з. 219/ бл.3			
<b>ВТОРНИК</b>				Ензимология - лекции сем. з. 354, бл. 1				Генетика и селекция на микроорганизмите - лекции <a href="https://meet.jit.si/MicrobiologyProf.Z.Denkova">https://meet.jit.si/MicrobiologyProf.Z.Denkova</a>					
<b>СРЯДА</b>			Ензимология - упр. лаб. 313, бл. 4				Химия и технология на хранителни среди в биотехнологичните производства - лекции сем. з. 354, бл. 1						
<b>ЧЕТВЪРТЪК</b>		Генетика и селекция на микроорганизмите - упр. лаб. 250, бл. 1						Управление на качеството – лекции, 222/бл. 3					
<b>ПЕТЪК</b>					Основи на промишлената микробиология - лек. с.з. 318, бл.4		Основи на промишлената микробиология - упр. лаб. 315, бл.4						

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ**

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

		<b><u>РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА</u></b>											
Учебна година - <b>2022/2023</b>		<b><u>ОКС “БАКАЛАВЪР”</u></b>										Курс - III	
Семестър – ЛЕТЕН		<b>Специалност “ТЕХНОЛОГИЯ НА ВИНОТО И ПИВОТО”</b>										Група – 127 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
<b>ПОНЕДЕЛНИК</b>			Технология на пивото - лекции - с.з. 402, бл. 1				Технологично обзавеждане на пивоварната и безалкохолната промишленост - лекции с.з. 402, бл. 1			Енология - лекции - с.з. 402, бл. 1 от 1-ва до 6-та уч. седмица			
							Енология - лекции - с.з. 402, бл. 1 от 6-та уч. седмица			Опаковане на хранителни продукти - лекции - лаб. 109, бл. 4 от 6-та уч. седмица			
<b>ВТОРНИК</b>		а - Енология - упр. Лаб. 209, бл. 1					а - Микробиология на виното и пивото - упр. лаб.215, бл. 1 от 6-та уч. седмица			а - Управление на качеството, - упр - с.з. 219/ бл.3			
							б - Опаковане на хранителни продукти - упр.. лаб. 109, бл.4 от 6-та уч. седмица			б - Енология - упр. Лаб. 209, бл. 1			
		в - Микробиология на виното и пивото - упр. лаб.215, бл. 1 от 6-та уч. седмица				в- Енология - упр. Лаб. 209, бл. 1				в - Опаковане на хранителни продукти - упр.. лаб. 109, бл.4 от 6-та уч. седмица			
<b>СРЯДА</b>							а - Т.О. на пивоварната и безалкохолната промишленост -упр. с.з. 216, бл.1						
		б - Т.О. на пивоварната и безалкохолната промишленост -упр. с.з. 216, бл.1				б . Технология на пивото - упр. лаб. 261, бл. 1							
		в . Технология на пивото - упр. лаб. 261, бл. 1											
		Учебна практика - от 11-та до 15-та учебна седмица											
<b>ЧЕТВЪРТЪК</b>		а . Технология на пивото - упр. лаб. 261, бл. 1											
		б - Микробиология на виното и пивото - упр. лаб.215, бл. 1 от 6-та уч. седмица							Управление на качеството – лекции, 222/бл. 3				
		в - Т.О. на пивоварната и безалкохолната промишленост -упр. с.з. 216, бл.1											

<i>ПЕТЪК</i>		Микробиология на виното и пивото - лекции - с.з. 402, бл.1	Енология - лекции - с.з. 402, бл. 1	Технологично обзавеждане на пивоварната и безалкохолната промишленост - лекции с.з. 402, бл. 1	
--------------	--	--	-------------------------------------	--	--

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ**

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

		<b><u>РАЗПИС НА ЛЕКЦИИТЕ И УПРАЖНЕНИЯТА</u></b>												
Учебна година - 2022/2023		<b><u>ОКС “БАКАЛАВЪР”</u></b>										Курс - III		
Семестър – ЛЕТЕН		<b>Специалност “ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО НА ХРАНИТЕ”</b>										Група – 132 а, б, в, г		
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	
ПОНЕДЕЛНИК			Технология на млечните продукти – лекции, 222/бл. 3			Технология на млечните продукти – упражнения, 101/бл. 3, В гр. – четна седмица		Управление на качеството, А група - 219/ бл.3						
						Технология на продуктите от плодове и зеленчуци - упражнения, 223/бл. 3, Б гр. – нечетна седмица								
			Технология на продуктите от месо, риба и яйца – упражнения, 216/ бл.3, А гр. – четна седмица В гр. – нечетна седмица			Технология на продуктите от месо, риба и яйца – упражнения, 216/ бл.3, Б гр. – нечетна седмица								
ВТОРНИК			Технология на млечните продукти – упражнения, 101/бл. 3, Б гр. – четна седмица				Управление на качеството, В група - 219/ бл.3							
			Технология на продуктите от плодове и зеленчуци - упражнения, 223/бл. 3, В гр. – четна седмица А гр. – нечетна седмица			Технология на млечните продукти – упражнения, 101/бл. 3, А гр. – четна седмица								
					Технология на продуктите от месо, риба и яйца – лекции, 222/ бл.3			Технология на продуктите от плодове и зеленчуци – лекции, 222/ бл. 3						
СРЯДА					Технология на продуктите от месо, риба и яйца – лекции, 222/ бл.3			Технология на продуктите от плодове и зеленчуци – лекции, 222/ бл. 3						
ЧЕТВЪРТЪК					Управление на качеството, Б група - 219/ бл.3			Управление на качеството – лекции, 222/бл. 3						
ПЕТЪК														

Предмет	Преподавател - лекции	Преподавател - упражнения
Технология на продуктите от месо, риба и яйца – 45/30		
Технология на продуктите от плодове и зеленчуци – 45/30	Проф. Николай Пенев	Гл. ас. Кирил Василев
Технология на млечните продукти – 45/30	Доц. Татяна Балабанова	
Управление на качеството – 15/15	Доц. Захари Велчев	Гл. ас. Рада Динкова