

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ
ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ – ОКС „БАКАЛАВЪР“

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

РАЗПИС НА ЗАНЯТИЯТА

на студентите от **заочно** обучение за времето от **15.01.2024 г. до 27.01.2024 г.**

III КУРС – ОКС “Бакалавър” – специалност „ ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО НА ХРАНИТЕ “

учебна година **2023/2024 г., семестър ЗИМЕН**

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
15.01.2024 Понеделник			А – Суровинознание на мляко, упр. 305/3 бл.					а - Микробиология – упр. лаб. 219, бл. 1					
			Б-Суровинознание на месото и риба, упр. 218/3 бл.					б –Микробиология – упр. лаб. 250, бл. 1					
16.01.2024 Вторник			в –Микробиология – упр. лаб. 219, бл. 1					В- Суровинознание на мляко, упр. 305/3 бл					
			А- Суровинознание на мляко, упр. 305/3 бл					Б- Суровинознание на мляко, упр. 305/3 бл					
			Б - Суровинознание на плодовете и зеленчуците - упр. 223/3 бл.					А-Суровинознание на месото и риба, упр. 218/3 бл.					
17.01.2024 Сряда			в - Хладилна техника и технологии – упр. лаб. 219, бл. 3					в - Хладилна техника и технологии – упр. лаб. 219, бл. 3					
			а - Хладилна техника и технологии – упр. лаб. 219, бл. 3					а - Хладилна техника и технологии – упр. лаб. 219, бл. 3					
			В- Суровинознание на мляко, упр. 305/3 бл					Б- Суровинознание на мляко, упр. 305/3 бл					
18.01.2024 Четвъртък			а – ХТТ – упр. лаб. 219, бл. 3					А- Суровинознание на плодовете и зеленчуците - упр. 223/3 бл.					
			Б- Суровинознание на мляко, упр. 305/3 бл					б - Хладилна техника и технологии – упр. лаб. 219, бл. 3					
			В-Суровинознание на месото и риба, упр. 218/3 бл.					В- Суровинознание на мляко, упр. 305/3 бл					
19.01.2024 Петък			А- Суровинознание на мляко, упр. 305/3 бл					а – Микробиология – упр. лаб. 219, бл. 1					
			б - Хладилна техника и технологии – упр. лаб. 219, бл. 3					Б - Суровинознание на плодовете и зеленчуците - упр. 223/3 бл.					
			В - Суровинознание на плодовете и зеленчуците - упр. 223/3 бл.					в - Хладилна техника и технологии – упр. лаб. 219, бл. 3					
20.01.2024 Събота													
21.01.2024 Неделя													
22.01.2024 Понеделник			а – Микробиология – упр. лаб. 219, бл. 1					а – ХТТ – упр. лаб. 219, бл. 3					
			б –Микробиология – упр. лаб. 250, бл. 1					Б-Суровинознание на месото и риба, упр. 218/3 бл.					
			В-Суровинознание на месото и риба, упр. 218/3 бл.					в –Микробиология – упр. лаб. 219, бл. 1					
23.01.2024 Вторник			А-Суровинознание на месото и риба, упр. 218/3 бл.					а - Хладилна техника и технологии – упр. лаб. 219, бл. 3					
			б – ХТТ – упр. лаб. 219, бл. 3					Б - Суровинознание на плодовете и зеленчуците - упр. 223/3 бл.					
			В - Суровинознание на плодовете и зеленчуците - упр. 223/3 бл.					В-Суровинознание на месото и риба, упр. 218/3 бл.					
24.01.2024 Сряда			А-Суровинознание на месото и риба, упр. 218/3 бл.					а – Микробиология – упр. лаб. 219, бл. 1					
			б - Хладилна техника и технологии – упр. лаб. 219, бл. 3					б –Микробиология – упр. лаб. 250, бл. 1					
			В - Суровинознание на плодовете и зеленчуците - упр. 223/3 бл.					в - Хладилна техника и технологии – упр. лаб. 219, бл. 3					
25.01.2024 Четвъртък			А - Суровинознание на плодовете и зеленчуците - упр. 223/3 бл.										
			в –Микробиология – упр. лаб. 250, бл. 1										
								в - ХТТ – упр. лаб. 219, бл. 3					
26.01.2024 Петък			а - ХТТ – упр. лаб. 219, бл. 3										
			б –Микробиология – упр. лаб. 250, бл. 1					б - Хладилна техника и технологии – упр. лаб. 219, бл. 3					
27.01.2024 Събота													
Групи	ИЗУЧАВАНИ ДИСЦИПЛИНИ							ЗАЛИ ЗА ЗАНЯТИЯ					

а, б, в	Микробиология -23 ч. упр.	
	Суровинознание на плодовете и зеленчуците – гл. ас. Кирил Василев	
	Хладилна техника и технология – доц. Христо Николов	
	Суровинознание на млякото – доц. д-р М. Иванова	
	Суровинознание на месото и рибата – ас. Николай Колев	

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ
ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ – ОКС „БАКАЛАВЪР“

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

РАЗПИС НА ЗАНЯТИЯТА

на студентите от **задочно** обучение за времето от **15.01.2024 г. до 27.01.2024 г.**

III КУРС – ОКС “Бакалавър” – специалност „ ТЕХНОЛОГИЯ НА ВИНОТО И ПИВОТО “

учебна година **2023/2024 г.**, семестър **ЗИМЕН**

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	
15.01.2024 Понеделник		Хладилна техника и технологии – упр. лаб. 219, бл. 3					Хладилна техника и технологии – упр. лаб. 219, бл. 3							
16.01.2024 Вторник			Ампелография – упр. лаб. 209, бл. 1				Технология на малца – упр. лаб. 261, бл. 1							
17.01.2024 Сряда		Микробиология – упр. лаб. 219, бл. 1							ТБН– упр. лаб. 261, бл. 1					
18.01.2024 Четвъртък			Ампелография – упр. лаб. 209, бл. 1											
19.01.2024 Петък		Микробиология – упр. лаб. 219, бл. 1							Ампелография – упр. лаб. 209, бл. 1					
20.01.2024 Събота			Технология на виното – упр. лаб. 209, бл. 1					Технология на малца – упр. лаб. 261, бл. 1						
21.01.2024 Неделя														
22.01.2024 Понеделник		ХТТ – упр. лаб. 219, бл. 3				ХТТ – упр. лаб. 219, бл. 3			Технология на виното – упр. Зала 301, бл. 2					
23.01.2024 Вторник		Микробиология – упр. лаб. 219, бл. 1							ТБН– упр. лаб.261, бл.1					
24.01.2024 Сряда			Технология на виното – упр. лаб. 209, бл. 1				Технология на виното – упр. Зала 301, бл. 2		Технология на виното – упр. Зала 301, бл. 2					
25.01.2024 Четвъртък		Хладилна техника и технологии – упр. лаб. 219, бл. 3					ХТТ – упр. лаб. 219, бл. 3							
26.01.2024 Петък		Микробиология – упр. лаб. 219, бл. 1							Технология на малца – упр. лаб. 261, бл.1					
27.01.2024 Събота			ТБН– упр. лаб. 261, бл. 1						ТБН– упр. лаб. 261, бл. 1					
Групи	ИЗУЧАВАНИ ДИСЦИПЛИНИ						ЗАЛИ ЗА ЗАНЯТИЯ							
	Микробиология – 23 ч. упр.													
	Хладилна техника и технологии (ХТТ)– 15/23													
	Ампелография – 7/8													
	Технология на виното (ТВ) – 23/15													
	Технология на безалкохолните напитки (ТБН) – 15/23													
	Технология на малца (ТМ) – 8/15													

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ
ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ – ОКС „БАКАЛАВЪР“

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

РАЗПИС НА ЗАНЯТИЯТА

на студентите от **задочно** обучение за времето от **15.01.2024 г. до 27.01.2024 г.**

**III КУРС – ОКС “Бакалавър” – специалност „ ТЕХНОЛОГИЯ НА ПАРФЮМЕРИЙНИ, КОЗМЕТИЧНИ
 И АРОМАТНО-ВКУСОВИ ПРОДУКТИ “**

учебна година **2023/2024 г.**, семестър **ЗИМЕН**

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
15.01.2024 Понеделник		Микробиология – упр. лаб. 250, бл. 1						ТРМ, упр., лаб. 361, бл.1					
16.01.2024 Вторник		Сензорен анализ, упр., лаб. 310, бл.1					ТРМ, упр., лаб. 361, бл.1						
17.01.2024 Сряда		Микробиология – упр. лаб. 250, бл. 1						Сензорен анализ, упр., лаб. 310, бл.1					
18.01.2024 Четвъртък		ХТОКТ, упр., лаб. 319, бл.1					Суровинознание, упр., лаб. 307, бл.1						
19.01.2024 Петък		ХТОКТ, упр., лаб.319, бл.1					Суровинознание, лекции, с.з. 361а, бл.1						
20.01.2024 Събота		ТН, упр., лаб. 307, бл.1											
21.01.2024 Неделя		ТН, упр., лаб. 307, бл.1											
22.01.2024 Понеделник		ХТОКТ, упр., с.з. 311, бл.1						Микробиология – упр. лаб. 250, бл. 1					
23.01.2024 Вторник		ХТОКТ, упр., с.з. 311, бл.1					Суровинознание, упр., с.з. 361а, бл.1						
24.01.2024 Сряда		Микробиология – упр. лаб. 250, бл. 1											
25.01.2024 Четвъртък								ТРМ, упр., лаб. 361, бл.1					
26.01.2024 Петък		ХТОКТ, упр., с.з. 311, бл.1											
27.01.2024 Събота													
Групи	ИЗУЧАВАНИ ДИСЦИПЛИНИ											ЗАЛИ ЗА ЗАНЯТИЯ	
	Микробиология – 23 ч. упр.												
	Суровинознание на ароматно-вкусовите производства – доц. Т. Атанасова, гл. ас. Е. Пашамов												
	Химико-технологични основи на качеството на тютюна (ХТОКТ)– доц. Т. Иванова												
	Технология на растителните мазнини (ТРМ)– доц. Г. Узунова												
	Технология на нишестето (ТН) – гл. ас. М. Дживодерова-Зарчева												
	Сензорен анализ – гл. ас. Р. Хаджикинова												

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ
ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ – ОКС “БАКАЛАВЪР”

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

РАЗПИС НА ЗАНЯТИЯТА

на студентите от **задочно** обучение за времето от **15.01.2024 г. до 27.01.2024 г.**

III КУРС – ОКС “Бакалавър”

специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ЗЪРНЕНИТЕ, ФУРАЖНИТЕ, ХЛЕБНИТЕ И СЛАДКАРСКИТЕ ПРОДУКТИ”

учебна година **2023/2024 г.**, семестър **ЗИМЕН**

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		
15.01.2024 Понеделник							Основи на зърнопреработването – лаб. 20/ бл. 2								
16.01.2024 Вторник		Суровини за хляб, хлебни и сладкарски изделия – лаб. 351/ бл. 1						Основи на зърнопреработването – лаб. 20/ бл. 2							
17.01.2024 Сряда								Микробиология – лаб. 250/ бл. 1							
18.01.2024 Четвъртък															
19.01.2024 Петък		Микробиология – лаб. 250/ бл. 1													
20.01.2024 Събота															
21.01.2024 Неделя															
22.01.2024 Понеделник		Суровини за хляб, хлебни и сладкарски изделия – лаб. 351/ бл. 1						Зърнените суровини и съхранението им – лаб. 357/ бл. 1							
23.01.2024 Вторник								Микробиология – лаб. 250/ бл. 1							
24.01.2024 Сряда		Зърнените суровини и съхранението им – лаб. 357/ бл. 1						Основи на зърнопреработването – лаб. 20/ бл. 2							
25.01.2024 Четвъртък		Суровини за хляб, хлебни и сладкарски изделия – лаб. 351/ бл. 1						Микробиология – лаб. 250/ бл. 1							
26.01.2024 Петък		Зърнените суровини и съхранението им – лаб. 357/ бл. 1													
27.01.2024 Събота															
Групи	ИЗУЧАВАНИ ДИСЦИПЛИНИ						ЗАЛИ ЗА ЗАНЯТИЯ								
	Микробиология – 23 часа,						Лаб. 250/ бл. 1								
	Зърнените суровини и съхранението им – 15 часа, доц. Н. Димитров						Лаб. 357/ бл. 1								
	Основи на зърнопреработването – 15 часа, доц. Б. Бозаджиев						Лаб. 20/ бл. 2								
	Суровини за хляб, хлебни и сладкарски изделия – 15 часа, доц. В. Чонова						Лаб. 351/ бл. 1								

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ
ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ – ОКС „БАКАЛАВЪР“

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

РАЗПИС НА ЗАНЯТИЯТА

на студентите от **задочно** обучение за времето от **15.01.2024 г. до 27.01.2024 г.**

III КУРС – ОКС “Бакалавър” – специалност „БИОТЕХНОЛОГИИ”

учебна година **2023/2024 г.**, семестър **ЗИМЕН**

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	
15.01.2024 Понеделник			НМБАВ – упр., лаб. 313, бл. 4											
16.01.2024 Вторник		Обща хранителна химия – упр. лаб. 10, бл. 1		ОБФП – упр., лаб. 315, бл. 4										
17.01.2024 Сряда			Обща хранителна химия – упр. лаб. 10, бл. 1		Микробиология – упр. лаб. 250, бл. 1									
18.01.2024 Четвъртък		Обща хранителна химия – упр. лаб. 10, бл. 1												
19.01.2024 Петък		Микробиология – упр. лаб. 250, бл. 1												
20.01.2024 Събота														
21.01.2024 Неделя														
22.01.2024 Понеделник			НМБАВ – упр., лаб. 313, бл. 4											
23.01.2024 Вторник		Обща хранителна химия – упр. лаб. 10, бл. 1					Микробиология – упр. лаб. 250, бл. 1							
24.01.2024 Сряда		ОБФП – упр., лаб. 315, бл. 4												
25.01.2024 Четвъртък		Обща хранителна химия – упр. лаб. 10, бл. 1					Микробиология – упр. лаб. 250, бл. 1							
26.01.2024 Петък														
27.01.2024 Събота														
Групи	ИЗУЧАВАНИ ДИСЦИПЛИНИ								ЗАЛИ ЗА ЗАНЯТИЯ					
	Микробиология - 23 ч. упр.													
	Обща хранителна химия – 15 ч. упр.													
	Нискомолекулни биологично активни вещества- /НМБАВ/ 15 ч. упр.								лаб. 313, бл. 4					
	Основи на биотехнологичните и фармацевтични производства - /ОБФП/													

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ
ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ – ОКС „БАКАЛАВЪР“

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

РАЗПИС НА ЗАНЯТИЯТА

на студентите от **задочно** обучение за времето от **15.01.2024 г. до 27.01.2024 г.**

III КУРС – ОКС “Бакалавър” – специалност „ АНАЛИЗ, КОНТРОЛ И ЕКОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕ “

учебна година **2023/2024 г.**, семестър **ЗИМЕН**

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
15.01.2024 Понеделник			Технология на храните – модул месни продукти – упр. лаб. 312, бл. 3				Технология на храните – модул консервиране - лаб. 223, бл. 3						
16.01.2024 Вторник					Обща хранителна химия – упр. лаб. 10, бл. 1		Микробиология – упр. лаб. 219, бл. 1						
17.01.2024 Сряда			Инструментални методи за анализ – упр. лаб. 9, бл. 1				Обща хранителна химия – упр. лаб. 10, бл. 1						
18.01.2024 Четвъртък					Обща хранителна химия – упр. лаб. 10, бл. 1		Микробиология – упр. лаб. 219, бл. 1						
19.01.2024 Петък			Генно-модифицирани храни – упр. лаб. 257, бл. 1										
20.01.2024 Събота													
21.01.2024 Неделя													
22.01.2024 Понеделник			Генно-модифицирани храни – упр. лаб. 257, бл. 1										
23.01.2024 Вторник					Обща хранителна химия – упр. лаб. 10, бл. 1		Микробиология – упр. лаб. 219, бл. 1						
24.01.2024 Сряда			Инструментални методи за анализ – упр. лаб. 9, бл. 1				Технология на храните – модул млечни продукти – упр. лаб. 305, бл. 3						
25.01.2024 Четвъртък					Обща хранителна химия – упр. лаб. 10, бл. 1		Микробиология – упр. лаб. 219, бл. 1						
26.01.2024 Петък													
27.01.2024 Събота													
Групи	ИЗУЧАВАНИ ДИСЦИПЛИНИ						ЗАЛИ ЗА ЗАНЯТИЯ						
	Генно-модифицирани храни – 8 ч. упр.												
	Инструментални методи за анализ на храни – 6 ч. упр.												
	Микробиология – 23 ч. упр.												
	Обща хранителна химия – 15 ч. упр.												
	Технология на храните – 15 ч. упр.												