

РАЗПИС

**На лекции и упражнения за специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕ”, IV курс, VII семестър,
Редовно обучение за учебната 2020/2021 г.**

	8:15-9:00	9:15-10:00	10:15-11:00	11:15-12:00	12:15-13:00	13:15-14:00	14:15-15:00	15:15-16:00	16:15-17:00	17:15-18:00	18:15-19:00
Понеделник	III, V-X – Технология на растителните липиди и етеричните масла – 4ч.л., online					III, V-X – Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството – 4ч.л., online					
						IV – Технология на нишестето и нишестените хидрозолати – 5ч.л., 249A					
Вторник	IV – Технология на нишестето и нишестените хидрозолати – 5ч.л., 249A						IV – Технология на нишестето и нишестените хидрозолати – 5ч.л., 114A				
	III, V, VI, VIII – Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството – 5ч.л., 114A						III, V, VI – Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството – 5ч.л., 114A				
	VII – Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството – 7ч.л., 114A										
Сряда	VIII – Опаковане на хранителни продукти – 4ч.л., 249A					VIII – Опаковане на хранителни продукти – 4ч.л., 249A					
	IV – Технология на нишестето и нишестените хидрозолати – 4ч.л., 249A					IV – Технология на нишестето и нишестените хидрозолати – 5ч.л., 114A					
	III, V, VI – Безопасност на храните, 4ч.л., online										
			VII – Безопасност на храните, 2ч.л., online								
Четвъртък	III, V-VII, X,XI – Технология на растителните липиди и етеричните масла – 5ч.л., 114A					X – Технология на растителните липиди и етеричните масла – 5ч.л., 114A					
	XII – Технология на растителните липиди и етеричните масла – 7ч.л., 114A						I – III, V-VII, XI – Опаковане на хранителни продукти – 4ч.л., online				
	IV – Технология на нишестето и нишестените хидрозолати – 5ч.л., 114A						IV – Технология на нишестето и нишестените хидрозолати – 5ч.л., 114A				
	VIII – Опаковане на хранителни продукти – 4ч.л., 249A					VIII – Опаковане на хранителни продукти – 4ч.л., 249A					
Петък	VIII – Опаковане на хранителни продукти – 4ч.л., 249A					VIII – Опаковане на хранителни продукти – 4ч.л., 249A					
	IV – Технология на нишестето и нишестените хидрозолати – 5ч.л., 114A						IV – Технология на нишестето и нишестените хидрозолати – 3ч.л., 114A				
	III – Технология на продуктите от месо, птици и риба - 5 ч. л., 249A					III – Безопасност на храните, 4ч.л., 249A					
	V – Безопасност на храните, 5ч.л., 249A					V – Безопасност на храните, 5ч.л., 249A					
Събота	VIII – Опаковане на хранителни продукти – 4ч.л.										
	III – Технология на продуктите от месо, птици и риба - 5 ч. л., 249A					III – Технология на продуктите от месо, птици и риба - 5 ч. л., 114A					
	IV – Технология на продуктите от месо, птици и риба - 5 ч. л.					IV – Технология на продуктите от месо, птици и риба - 5 ч. л., 114A					
Неделя	III – Технология на продуктите от месо, птици и риба - 4 ч. л., 249A					III – Технология на продуктите от месо, птици и риба - 6 ч. л., 114A					
	IV – Технология на продуктите от месо, птици и риба - 7 ч. л., 114A										

Дисциплина	Лекции	Упражнения
Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството	Гл. ас. д-р Гьоре Наков	Гл. ас. д-р Гьоре Наков
Технология на растителните липиди и етеричните масла	Проф. дн Станка Дамянова	Проф. дн Станка Дамянова
Технология на продуктите от месо, птици и риба	Проф. дтн К. Василев	Маг. Д. Спасова
Опаковане на хранителни продукти	Проф. д-р С. Стефанов	Проф. д-р С. Стефанов
Технология на нишестето и нишестените хидролизати	Доц. д-р Н. Маринова	Доц. д-р Н. Маринова
Безопасност на храните	Доц. д-р Илиана Костова	Доц. д-р Илиана Костова