

**РУСЕНСКИ УНИВЕРСИТЕТ „АНГЕЛ КЪНЧЕВ”
ФИЛИАЛ – РАЗГРАД**

Утвърждавам:
Директор:
/проф. дн С. Дамянова/

РАЗПИС
На лекции и упражнения за специалност „ТЕХНОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕ”, IV курс, VII семестър,
Редовно обучение за учебната 2018/2019 г.

Дни	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								I с.– Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството - 4 ч. л., доц. Б. Бозаджиев, 249 А				
	VIIIс.-Опаковане на хранителни продукти - 5 ч.л., проф. С. Стефанов, 249 А								VIIIс.- Опаковане на хранителни продукти - 5 ч.у., проф. С. Стефанов, 249А			
Вторник	I с.– Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството, 4 ч. л., доц. Б. Бозаджиев, 249 А								I с.– Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството, 5 ч. л., доц. В. Чонова, 249 А			
	VIIIс.- Опаковане на хранителни продукти - 5 ч. л., проф. С. Стефанов, 249 А								VIIIс.- Опаковане на хранителни продукти - 5 ч. у., проф. С. Стефанов, 249А			
Сряда	I с.– Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството, 4 ч. л., доц. Б. Бозаджиев, 249 А								I с.– Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството - 6 ч. л., доц. В. Чонова, 249 А			
	III - Технология на нишестето и нишестените хидролизати-3 ч.л., доц. Н. Маринова, 249А								IIIс. - Технология на нишестето и нишестените хидролизати - 6 ч.у., доц. Н. Маринова, 114А			
	V, VI, VII с. – Технология на растителните липиди и етеричните масла - 4 ч. л., проф. Ст. Дамянова, 249А								V, VI, VII с. – Технология на растителните липиди и етеричните масла - 5 ч. у., проф. Ст. Дамянова, 114А			
	VIII с.- Опаковане на хранителни продукти - 5 ч.л., проф. С. Стефанов, 249 А								VIIIс.- Опаковане на хранителни продукти - 5 ч. у., проф. С. Стефанов, 249А			
Четвъртък	I с.– Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството - 3 ч. л., доц. Б. Бозаджиев, 249 А								I с.– Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството - 4 ч. л., доц. В. Чонова, 249 А			
	II с.– Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството - 4 ч. у., ас. Г. Наков, 114 А								II с.– Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството - 5 ч. у., ас. Г. Наков, 114 А			
	IIIс.Технология на нишестето и нишестените хидролизати - 3 ч.л., доц. Н. Маринова, 249А								III с. - Технология на нишестето и нишестените хидролизати - 6 ч.у., доц. Н. Маринова, 114А			
	V, VI с. – Технология на растителните липиди и етеричните масла - 4 ч. л., проф. Ст. Дамянова, 249А								V, VI с. – Технология на растителните липиди и етеричните масла - 5 ч. у., проф. Ст. Дамянова, 114А			
Петък	II с.– Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството - 4 ч. у., ас. Г. Наков, 114 А								II с.– Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството - 5 ч. у., ас. Г. Наков, 114 А			
	III с. - Технология на нишестето и нишестените хидролизати - 3 ч. л., доц. Н. Маринова, 249 А								IIIс. - Технология на нишестето и нишестените хидролизати - 6 ч.у., доц. Н. Маринова, 114А			
	IV с. – Технология на продуктите от месо, птици и риба - 5 ч. л., проф. К. Василев, 249А								IV с.– Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството - 5 ч. у., ас. Г. Наков, 114 А			
	V, VI с. – Технология на растителните липиди и етеричните масла - 4 ч. л., проф. Ст. Дамянова, 249А								V, VI с. – Технология на растителните липиди и етеричните масла - 5 ч. у., проф. Ст. Дамянова, 114А			
	VII с.- Опаковане на хранителни продукти - 5 ч. л., проф. С. Стефанов, 249 А								VIIс.- Опаковане на хранителни продукти - 5 ч. у., проф. С. Стефанов, 249А			
	I с. - Безопасност на храните – 6 ч. л., доц. И. Костова, 249А											
Събота	VIII, IX, X с. - Безопасност на храните – 3 ч. л., доц. И. Костова, 249А				VIII, IX, X с. - Безопасност на храните – 5 ч. у., доц. И. Костова, 249А							
	II с.– Технология на зърнопреработването и								II с.– Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството - 5 ч. у., ас.			

	хлебопроизводството - 4 ч. у., ас. Г. Наков, 114 А				Г. Наков, 114 А						
	III с. - Технология на нишестето и нишестените хидролизати - 3 ч. л., доц. Н. Маринова, 249 А					III с. - Технология на нишестето и нишестените хидролизати - 6 ч.у., доц. Н. Маринова, 114А					
	IV с. – Технология на продуктите от месо, птици и риба - 5 ч. л., проф. К. Василев, 249А						IV с. – Технология на продуктите от месо, птици и риба - 5 ч. у., маг. Д. Георгиева-Спасова, 114 А				
	V с. – Технология на растителните липиди и етеричните масла - 2 ч. л., проф. Ст. Дамянова, 249А		V, VI с. – Технология на растителните липиди и етеричните масла - 5 ч. у., проф. Ст. Дамянова, 114А								
	VII с. - Опаковане на хранителни продукти - 5 ч.л., проф. С. Стефанов, 249 А						VII с. - Опаковане на хранителни продукти - 5 ч.у., проф. С. Стефанов, 249 А				
Неделя	II с.– Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството - 4 ч. у., ас. Г. Наков, 114 А						II с.– Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството - 5 ч. у., ас. Г. Наков, 114 А				
	III с. - Технология на нишестето и нишестените хидролизати - 3 ч. л., доц. Н. Маринова, 249 А					III с. - Технология на нишестето и нишестените хидролизати - 6 ч.у., доц. Н. Маринова, 114А					
	IV с. – Технология на продуктите от месо, птици и риба - 5 ч. л., проф. К. Василев, 249А						IV с.– Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството - 4 ч. у., ас. Г. Наков, 114 А				
	V, VI, VIII, IX, X с. – Технология на продуктите от месо, птици и риба - 5 ч. у., маг. Д. Георгиева-Спасова, 114 А										
	VII с. - Опаковане на хранителни продукти - 5 ч.л., проф. С. Стефанов, 249 А						VII с. - Опаковане на хранителни продукти - 5 ч.у., проф. С. Стефанов, 249 А				
Дни	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