

РУСЕНСКИ УНИВЕРСИТЕТ „АНГЕЛ КЪНЧЕВ” ФИЛИАЛ – РАЗГРАД

Утвърждавам:

Директор:

/проф. д-р Г. Попов/

РАЗПИС

на лекции и упражнения за специалност **ТЕХНОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕ**, IV курс, VII семестър, редовно обучение, 2021/2022 учебна год.

	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	
<b>Понеделник</b>						II – Технология на нишестето и нишестените хидролизати – 5Л						
<b>Вторник</b>	II – Технология на нишестето и нишестените хидролизати, 5Л						II – Технология на нишестето и нишестените хидролизати, 4У					
									V-XII - Технология на продуктите от месо, птици и риба, 3У			
<b>Сряда</b>	II – Технология на нишестето и нишестените хидролизати, 4 Л					II – Технология на нишестето и нишестените хидролизати, – 5У						
		III - IX – Технология на растителните липиди и етеричните масла, 4Л					III - IX – Технология на растителните липиди и етеричните масла, 4У					
		X – Технология на растителните липиди и етеричните масла, 4У					X – Технология на растителните липиди и етеричните масла, 4У					
		XI – Технология на растителните липиди и етеричните масла, 4У					XI – Технология на растителните липиди и етеричните масла, 2У		XI, XII - Технология на продуктите от месо, птици и риба, 2У			
<b>Четвъртък</b>	II – Технология на нишестето и нишестените хидролизати, 4У					II – Технология на нишестето и нишестените хидролизати, 5У						
	I – Технология на продуктите от месо, птици и риба, 3 Л				I – Технология на продуктите от месо, птици и риба, 2 Л							
	III - IX – Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството, 4Л					III - IX – Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството, 5У						
	X – Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството, 4У					X – Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството, 3У						
		XI, XII – Безопасност на храните, 3Л					XI, XII – Безопасност на храните, 3У					
<b>Петък</b>	II – Технология на нишестето и нишестените хидролизати, 5У					II – Технология на нишестето и нишестените хидролизати, 5У						
	III - IX – Опаковане на хранителни продукти, 4Л					III - IX – Опаковане на хранителни продукти, 4У						
	I – Технология на продуктите от месо, птици и риба, 3Л				I – Технология на продуктите от месо, птици и риба, 2Л							
		XI, XII – Безопасност на храните, 4Л					XI, XII – Безопасност на храните, 4У					
<b>Събота</b>	I – Технология на продуктите от месо, птици и риба, 4Л											
<b>Неделя</b>												

Дисциплина	Лекции	зала	Упражнения	зала
Технология на зърнопреработването и хлебопроизводството	Гл. ас. д-р Г. Наков	online/114А	Гл. ас. д-р Г. Наков	online/114А
Технология на растителните липиди и етеричните масла	Проф. дн Станка Дамянова	online	Проф. дн Станка Дамянова	114А
Технология на продуктите от месо, птици и риба	Проф. дтн Костадин Василев	249А	Маг. Дарина Спасова	114А
Опаковане на хранителни продукти	Проф. д-р С. Стефанов	249А/ online	Проф. д-р С. Стефанов	249А/ online
Технология на нишестето и нишестените хидролизати	Доц. д-р Неделка Маринова	249А	Доц. д-р Неделка Маринова	114А
Безопасност на храните	Доц. д-р Илиана Костова	online	Доц. д-р Илиана Костова	114А