

**U.S.A.M.V. BUCUREȘTI-FACULTATEA DE INGINERIA ȘI GESTIUNEA PRODUCȚIILOR ANIMALIERE**

**SPECIALIZĂRI:** { - ZOOTEHNIE (Z.)  
 - TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE (T.P.P.A.)  
 - PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI (P.C.M.)

An universitar 2021-2022/ Semestrul I

**PROGRAM ORAR - Anul II**  
**Lucrări practice FIZIC, Cursuri ON-LINE\***

| ZIUA                               | ORA                                | ZOOTEHNIE                                   | TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE                           |  |  |  | PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI                            |  |
|------------------------------------|------------------------------------|---|--|--|--|--|---|--|
|                                    |                                    | Grupa 4201                                  | Grupa 4202   | Grupa 4203   | Grupa 4204                             | Grupa 4205   | Grupa 4206  |  |
| L<br>U<br>N<br>I                   | 8 <sup>00</sup> – 8 <sup>50</sup>  |   | Principii și metode de conservare a produselor alimentare – A II 109 |  | Chimie fizică și coloidală – A III 141 |  | Operații unitare în industria alimentară – A s a                  |  |
|                                    | 9 <sup>00</sup> – 9 <sup>50</sup>  |   |  |  |  | Principii și metode de conservare a produselor alimentare – A II 102 |   |  |
|                                    | 10 <sup>00</sup> –10 <sup>50</sup> | Zooigienă și bunăstarea animalelor - A I 66 | Chimie fizică și coloidală – A III 138                               |  |  | Operații unitare în industria alimentară – A II 102                  | Principii și metode de conservare a produselor alimentare – A s a |  |
|                                    | 11 <sup>00</sup> –11 <sup>50</sup> | Mașini și instalații - Hala Mecanizare      |  | Principii și metode de conservare a produselor alimentare – A II 109 |  |  |   |  |
|                                    | 12 <sup>00</sup> –12 <sup>50</sup> |   |  |  |  |  |   |  |
|                                    | 13 <sup>00</sup> –13 <sup>50</sup> |   |  |  |  |  |   |  |
|                                    | 14 <sup>00</sup> –14 <sup>50</sup> | MAȘINI ȘI INSTALAȚII*                       | CHIMIA ALIMENTELOR*  |  |  |  |   |  |
|                                    | 15 <sup>00</sup> –15 <sup>50</sup> |   |  |  |  |  |   |  |
|                                    | 16 <sup>00</sup> –16 <sup>50</sup> | FIZIOLOGIE ANIMALĂ*                         | OPERAȚII UNITARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ*                            |  |  |  |   |  |
| 17 <sup>00</sup> –17 <sup>50</sup> |                                    |   |  |  |  |  |   |  |
| M<br>A<br>R<br>T<br>I              | 8 <sup>00</sup> – 8 <sup>50</sup>  |   |  |  |  |  | Utilaje în industria alimentară – A II 106                        |  |
|                                    | 9 <sup>00</sup> – 9 <sup>50</sup>  |   |  |  |  |  |   |  |
|                                    | 10 <sup>00</sup> –10 <sup>50</sup> | Facultativă: Limba Engleză – A III 136      |  |  |  |  |   |  |
|                                    | 11 <sup>00</sup> –11 <sup>50</sup> |   |  |  |  |  |   |  |
|                                    | 12 <sup>00</sup> –12 <sup>50</sup> |   |  |  |  |  |   |  |
|                                    | 13 <sup>00</sup> –13 <sup>50</sup> |   |  |  |  |  |   |  |
|                                    | 14 <sup>00</sup> –14 <sup>50</sup> | REPRODUCEREA ANIMALELOR*                    | BIOCHIMIE*   |  |  |  |   |  |
|                                    | 15 <sup>00</sup> –15 <sup>50</sup> |   |  |  |  |  |   |  |
|                                    | 16 <sup>00</sup> –16 <sup>50</sup> | FURAJE*                                     | CHIMIE FIZICĂ ȘI COLOIDALĂ*  |  |  | ANALIZA PRODUSELOR ALIMENTARE*                                       |   |  |
|                                    | 17 <sup>00</sup> –17 <sup>50</sup> |   |  |  |  |  |   |  |
|                                    | 18 <sup>00</sup> –18 <sup>50</sup> |   |  |  | Biochimie – A III 141                  |  |   |  |
| 19 <sup>00</sup> –19 <sup>50</sup> |                                    |   |  |  |  |  |   |  |

|                                      |                                    |  |  |   |   |   |  |                                 |
|--------------------------------------|------------------------------------|--|--|---|---|---|--|---------------------------------|
| M<br>I<br>E<br>R<br>C<br>U<br>R<br>I | 8 <sup>00</sup> – 8 <sup>50</sup>  | Genetică – A II 105  | Chimia alimentelor<br>A III 138                            | Utilaje în industria alimentară –<br>A II 106 | Microbiologie specială – A III<br>146                                   | Opționale: Comportamentul consumatorului – A II 102;<br>Politici și strategii globale de securitate alimentară – A I 58 |  |                                 |
|                                      | 9 <sup>00</sup> – 9 <sup>50</sup>  |  |  |   |   |   |  |                                 |
|                                      | 10 <sup>00</sup> –10 <sup>50</sup> | Furaje – A I 66  | Operații unitare în industria<br>alimentară – A s a        | Chimia alimentelor<br>A II 106                | Principii și metode de conservare a<br>produselor alimentare – A II 109 |   |  |                                 |
|                                      | 11 <sup>00</sup> –11 <sup>50</sup> |  |  |   |   |   |  |                                 |
|                                      | 12 <sup>00</sup> –12 <sup>50</sup> |  |  |   |   |   |  |                                 |
|                                      | 13 <sup>00</sup> –13 <sup>50</sup> |  |  |   |   |   |  |                                 |
|                                      | 14 <sup>00</sup> –14 <sup>50</sup> | GENETICĂ*  | UTILAJE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ*                           |   |   |   |  |                                 |
|                                      | 15 <sup>00</sup> –15 <sup>50</sup> |  |  |   |   |   |  |                                 |
|                                      | 16 <sup>00</sup> –16 <sup>50</sup> | ZOOIGIENĂ ȘI BUNĂSTAREA<br>ANIMALELOR*                                   | Biochimie – A III 138                                      |   |   |   | OPȚIONALE: COMPORTAMENTUL CONSUMATORULUI*;<br>POLITICI ȘI STRATEGII GLOBALE DE SECURITATE<br>ALIMENTARĂ* |                                 |
|                                      | 17 <sup>00</sup> –17 <sup>50</sup> |  |  |   |   |   |  |                                 |
| 18 <sup>00</sup> –18 <sup>50</sup>   |                                    |  | Biochimie – A III 141                                      |   |   |   |  |                                 |
| 19 <sup>00</sup> –19 <sup>50</sup>   |                                    |  |  |   |   |   |  |                                 |
| J<br>O<br>I                          | 8 <sup>00</sup> – 8 <sup>50</sup>  | Reproducerea animalelor –<br>A I 69                                      |  | Chimie fizică și coloidală – A III<br>138     | Utilaje în industria alimentară<br>– A II 106                           | Chimia alimentelor<br>A III 145   | Microbiologie specială – A III<br>146  |                                 |
|                                      | 9 <sup>00</sup> – 9 <sup>50</sup>  |  |  |   |   |   |  |                                 |
|                                      | 10 <sup>00</sup> –10 <sup>50</sup> |  |  | Utilaje în industria alimentară<br>– A II 106 | Operații unitare în industria<br>alimentară – A s a                     |   | Microbiologie specială – A III<br>145  | Chimia alimentelor<br>A III 146 |
|                                      | 11 <sup>00</sup> –11 <sup>50</sup> |  |  |   |   |   |  |                                 |
|                                      | 12 <sup>00</sup> –12 <sup>50</sup> |  |  |   |   |   |  |                                 |
|                                      | 13 <sup>00</sup> –13 <sup>50</sup> |  |  |   |   |   |  |                                 |
|                                      | 14 <sup>00</sup> –14 <sup>50</sup> | OPȚIONALE: TEHNICI<br>SANITAR-VETERINARE*;<br>ETOLOGIE*                  | PRINCIPII ȘI METODE DE CONSERVARE A PRODUSELOR ALIMENTARE* |   |   |   |  |                                 |
|                                      | 15 <sup>00</sup> –15 <sup>50</sup> |  |  |   |   |   |  |                                 |
| 16 <sup>00</sup> –16 <sup>50</sup>   |                                    |  |  |   |   |   |  |                                 |
| 17 <sup>00</sup> –17 <sup>50</sup>   |                                    |  |  |   |   |   |  |                                 |
| V<br>I<br>N<br>E<br>R<br>I           | 8 <sup>00</sup> – 8 <sup>50</sup>  | Fiziologie animală – A I 69  | Microbiologie specială – A III<br>146                      |   | Chimia alimentelor<br>A III 138   | Utilaje în industria alimentară<br>– A II 106   | Analiza produselor alimentare<br>– A I 68  |                                 |
|                                      | 9 <sup>00</sup> – 9 <sup>50</sup>  |  |  |   |   |   |  |                                 |
|                                      | 10 <sup>00</sup> –10 <sup>50</sup> | Opționale: Tehnici sanitar-<br>veterinare A I 69;<br>Etologie – A II 107 |  | Microbiologie specială – A III<br>145         | Operații unitare în industria<br>alimentară – A s a                     | Analiza produselor alimentare<br>– A s 1  |  |                                 |
|                                      | 11 <sup>00</sup> –11 <sup>50</sup> |  |  |   |   |   |  |                                 |
|                                      | 12 <sup>00</sup> –12 <sup>50</sup> |  |  |   |   |   |  |                                 |
|                                      | 13 <sup>00</sup> –13 <sup>50</sup> |  |  |   |   |   |  |                                 |
|                                      | 14 <sup>00</sup> –14 <sup>50</sup> |  | MICROBIOLOGIE SPECIALĂ*                                    |   |   |   |  |                                 |
|                                      | 15 <sup>00</sup> –15 <sup>50</sup> |  |  |   |   |   |  |                                 |
| 16 <sup>00</sup> –16 <sup>50</sup>   |                                    |  |  |   |   |   |  |                                 |
| 17 <sup>00</sup> –17 <sup>50</sup>   |                                    |  |  |   |   |   |  |                                 |

N.B. Discipline - Cadre didactice (C-CURS, Lp-lucrări practice): Zooigenă și bunăstarea animalelor – Ș.I. Maloș Gabriela (C+Lp); Mașini și instalații – Conf. Udriu Nicoleta Alina (C+Lp); Fiziologie animală – Prof. Marin Monica (C), Ș.I. Dumitrache Florentina (Lp); Reproducerea animalelor – Prof. Tăpăloagă Paul (C), Ș.I. Poșan Paula (Lp); Furaje – Ș.I. Nistor Lucica (C+Lp); Tehnici sanitar-veterinare - Ș.I. Poșan Paula (C+Lp); Etologie – Conf. Vlad Iulian (C+Lp); Genetică – Prof. Drăgotiu Tomița (C), Ș.I. Defta Nicoleta (Lp); Operații unitare în industria alimentară - Ș.I. Bahaciu Gratiela Victoria (C+Lp); Chimia alimentelor – Prof. Diaconescu Cristiana (C), As. Stamate Alexandra (Lp); Analiza produselor alimentare – Ș.I. Bahaciu Gratiela (C), As. Sărăcilă Mihaela; Utilaje în industria alimentară – Ș.I. Bahaciu Gratiela Victoria (C), Conf. Vlad Iulian (Lp); Biochimie – Prof. Diaconescu Cristiana (C), As. Radu Elena (Lp); Microbiologie specială – Ș.I. Șuler Andra Dorina (C+Lp); Principii și metode de conservare a produselor alimentare – Conf. Tudorache Minodora (C+Lp); Comportamentul consumatorului – Ș.I. Defta Nicoleta (C+Lp); Politici și strategii globale de securitate alimentară – Conf. Dumitru Ilie (C+Lp); Chimie fizică și coloidală – Ș.I. Hodoșan Camelia (C+Lp).

**PROGRAM ORAR - Anul II**