

ZIUA	ORA	ZOOTEHNIE		TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE			PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI						CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE			ȘTIINȚE GASTRONOMICE	
		30121	30122	30221	30222	30223	30321	30322	30323	30324	30325	30421	30422	30423	30521	30522	
LUNI	8,00 – 8,50	Mașini și instalații - HALĂ MECANIZARE (Conf. Udriou Nicoleta Alina)							Microbiologie generală - A III 138 (As.drd. Nicodim Iulia)								
	Zo igienă și bunăstarea animalelor - A I 66 (\$L. Maloș Gabriela)																
	10,00-10,50	Zo igienă și bunăstarea animalelor - A I 66 (\$L. Maloș Gabriela)	Mașini și instalații - HALĂ MECANIZARE (Conf. Udriou Nicoleta Alina)			Aditivi și ingrediente în industria alimentară - A III 144 (As. Vasiliu Roxana)		Microbiologie generală - A III 138 (As.drd. Nicodim Iulia)							BAZELE GASTRONOMIEI ȘI GASTROTEHNIIEI - A I 58 (Conf. Dragomir Nela)		
	11,00-11,50																
	12,00-12,50	MAȘINI ȘI INSTALAȚII - HALĂ MECANIZARE (Conf. Udriou Nicoleta Alina)	OPȚIONALĂ: ANALIZA SENZORIALĂ – A III 151 (Conf. DINIȚĂ Georgeta)				Microbiologie generală - A III 138 (As.drd. Nicodim Iulia)			Coloizi în industria alimentară - A III 141 (As.drd. Benghea Aida)					Bazele gastronomiei și gastrotehnicii - A s 1 (As.drd. Ionieța Alexandra)	Tehnici și procese fundamentale în gastronomie - A III 145 (As.drd. Gheciu Pîrlea Magdalena)	
	13,00-13,50																
	14,00-14,50		FIZIOLOGIE ANIMALĂ - A II 106 (Prof. Marin Monica Paula)	OPERAȚII UNITARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ - A II a (Prof. Bahaciu Gratiela Victoria)				Coloizi în industria alimentară - A III 139 (As.drd. Benghea Aida)			Microbiologie generală - A III 138 (As.drd. Nicodim Iulia)	Aditivi și ingrediente în industria alimentară - A I 58 (\$L. Dumitrache Florentina)			Limba engleză - A II 99 (Lector Bărbulescu Dan)	Bazele gastronomiei și gastrotehnicii - A s 1 (As.drd. Ionieța Alexandra)	
	15,00-15,50																
	16,00-16,50						Biochimie - A III 141(As.drd. Apetrei Roxana)				Aditivi și ingrediente în industria alimentară - A I 58 (\$L. Dumitrache Florentina)	Microbiologie generală - A III 138 (As.drd. Nicodim Iulia)					
17,00-17,50																	
18,00-18,50																	
19,00-19,50																	
MARTI	8,00 – 8,50				Aditivi și ingrediente în industria alimentară - A III 144 (As. Vasiliu Roxana)		Principii și metode de conservare a produselor alimentare - A II 109 (As.drd. Moise Andrada)										
	9,00-9,50						Principii și metode de conservare a produselor alimentare - A II 109 (As.drd. Moise Andrada)										
	10,00-10,50			Aditivi și ingrediente în industria alimentară - A III 144 (As. Vasiliu Roxana)	Principii și metode de conservare a produselor alimentare - A I 65 (Prof. Tudorache Minodora)				Principii și metode de conservare a produselor alimentare - A II 109 (As.drd. Moise Andrada)		BIOCHIMIE II – A II a (Prof. Diaconescu Cristiana)			Opțională: Estetică gastrică - A s 1 (As.drd. Ionieța Alexandra)			
	11,00-11,50	REPRODUCEREA ANIMALELOR - A I 69 (Prof. Tăpăloagă Paul)			Principii și metode de conservare a produselor alimentare - A I 65 Prof. Tudorache Minodora)						Principii și metode de conservare a produselor alimentare - A II 109 (As.drd. Moise Andrada)						
	12,00-12,50	ZOOIGIENĂ ȘI BUNĂSTAREA ANIMALELOR - A I 66 (\$L. Maloș Gabriela)	BIOCHIMIE - A II a (Prof. Diaconescu Cristiana)						Principii și metode de conservare a produselor alimentare - A II 110 (As.drd. Moise Andrada)				Principii și metode de conservare a produselor alimentare - A I 65 (Prof. Tudorache Minodora)		TEHNICI ȘI PROCESE FUNDAMENTALE ÎN GASTRONOMIE - A II 102 (Conf. Ianilchi Daniela)		
	13,00-13,50		COLOIZI ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ - A III 136 (\$L. Mircea Maria)										Principii și metode de conservare a produselor alimentare - A I 65 (Prof. Tudorache Minodora)		Principii și metode de conservare a produselor alimentare - A II 110 (As.drd. Moise Andrada)		
	14,00-14,50		GENETICĂ - A III 142 (Conf. Popa Răzvan)	Opțională: Analiză senzorială - A III 151 (Conf. DINIȚĂ Georgeta); Catering - A I 73 (As.drd. Sima Antoneta)				ADITIVI ȘI INGREDIENTE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ - A II a (Prof. Marin Monica)								Limba engleză - A II 99 (Lector Bărbulescu Dan)	
	15,00-15,50																
	16,00-16,50	OPȚIONALĂ: TEHNICI SANITAR-VETERINARE - A I 66 (\$I. Mihai Alexandru)			Biochimie - A III 141 (As.drd. Apetrei Roxana)												
17,00-17,50																	
18,00-18,50				Biochimie - A III 141 (As.drd. Apetrei Roxana)													
19,00-19,50																	
MIERCURI	8,00 – 8,50		Fiziologie animală - A I 69 (\$L. Dumitrache Florentina)	Operații unitare în industria alimentară - A s a (As.drd. Vasilescu Ana-Maria)								Opționale: LEGISLAȚIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ - A II 106 (Conf. Dumitru Ilie); Comportamentul consumatorului – A II 105 (Conf. Defta Nicoleta)			Tehnici și procese fundamentale în gastronomie - A III 145 (As.drd. Gheciu Pîrlea Magdalena)		
	9,00-9,50																
	10,00-10,50	Construcții - A s 7 (\$L. PURDOIU Șerban)	Reproducerea animalelor - A I 69 (Conf. Poșan Paula)		Operații unitare în industria alimentară - A s a (As.drd. As.drd. Vasilescu Ana-Maria)	Utilaje în industria alimentară - A II 106 (Conf. Vlad Iulian)	Opțională: Comportamentul consumatorului – A I 58 (Conf. Defta Nicoleta)						Utilaje în industria alimentară - A I 65 (As.drd. Toma Ionela)	Aditivi și ingrediente în industria alimentară - A III 144 (As. Vasiliu Roxana)			
	11,00-11,50																
	12,00-12,50	Reproducerea animalelor - A I 69 (Conf. Poșan Paula)	Construcții - A s 7 (\$L. PURDOIU Șerban)</														