

Universitatea *Dunărea de Jos* din Galați  
 Facultatea de *Știința și Ingineria Alimentelor*  
**Anul univ. 2020 – 2021**  
**Semestrul I**  
**Anul I**

**AFIȘAT: 25.09.2020**  
**ACTUALIZAT: 28.09.2020**

## ORAR MASTER

L U N I	Ora Nr. studenți	CESA 1 g / 2 sgr (30 studenți)		SIA 1g / 1 sgr (10 studenți)	N 1g / 2 sgr (29 studenți)	CECM 1g / 1 sgr (20 studenți)	
	16 <sup>00</sup> – 16 <sup>50</sup>	PRINCIPII DE GENETICĂ (C <sup>1</sup> )  BARBU V. On-line pe MT		TEHNOLOGIA LAPTELUI (C)  BORDA D. (2C) BOTEZ E. (1C) On-line pe MT		FIZIOLOGIA NUTRIȚIEI DE-A LUNGUL CICLULUI DE VIAȚĂ (C <sup>2</sup> )  MIULESCU M. On-line pe MT / Spitalul de copii	Tehnici de evaluare fizico- chimica a calitatii mediului (L) Cârâc G. On-line pe MT / SD203
	17 <sup>00</sup> – 17 <sup>50</sup>						
	18 <sup>00</sup> – 18 <sup>50</sup>				Fiziologia nutriției de-a lungul ciclului de viață (S <sup>2</sup> )	TEHNICI DE EVALUARE FIZICO-CHIMICA A CALITĂȚII MEDIULUI (C) CÂRÂC G. On-line pe MT	
	19 <sup>00</sup> – 19 <sup>50</sup>					Miulescu M. On-line pe MT / Spitalul de copii	

M A R Ț I	Ora Nr. studenți	CESA 1 g / 2 sgr (30 studenți)		SIA 1g / 1 sgr (10 studenți)		N 1g / 2 sgr (29 studenți)		CECM 1g / 1 sgr (20 studenți)			
	15 <sup>00</sup> – 15 <sup>50</sup>							<b>METODE BIOLOGICE DE EVALUARE A STĂRII MEDIULUI</b> (C) POPESCU A. On-line pe MT			
	16 <sup>00</sup> – 16 <sup>50</sup>	<b>ANALIZA STATISTICĂ ȘI PROIECTAREA EXPERIMENTELOR ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ</b> (C <sup>1</sup> )  BORDA D. On-line pe MT		<b>STILURI ALIMENTARE</b> (C <sup>1</sup> )  VIZIREANU C. On-line pe MT				<b>BIOCHIMIA NUTRIENȚILOR</b> (C <sup>2</sup> )  VASILEAN I. On-line pe MT		<b>MONITORINGUL INTEGRAT AL SISTEMELOR ECOLOGICE</b> (C) POPESCU A. On-line pe MT	
	17 <sup>00</sup> – 17 <sup>50</sup>										
	18 <sup>00</sup> – 18 <sup>50</sup>	Analiza statistică și proiectarea experimentelor în ind. alimentară (S <sup>1</sup> )  Borda D. On-line pe MT				<b>PROCESAREA INDUSTRIALĂ A ALIMENTELOR</b> (C)  DIMA C. On-line pe MT		Metode biologice de evaluare a srării mediului (L) On-line pe MT / Q14  Monitoringul integrat al sistemelor ecologice (S) On-line pe MT / Q14			
	19 <sup>00</sup> – 19 <sup>50</sup>										

<b>M I E R C U R I</b>	Ora Nr. studenți	<b>CESA</b> <b>1 g / 2 sgr</b> (30 studenti)	<b>SIA</b> <b>1g / 1 sgr</b> (10 studenti)	<b>N</b> <b>1g / 2 sgr</b> (29 studenti)	<b>CECM</b> <b>1g / 1 sgr</b> (20 studenti)	
	16 <sup>00</sup> – 16 <sup>50</sup>	<b>MANAGEMENTUL CALITĂȚII ȘI SIGURANȚEI ALIMENTELOR</b> (C)  DUMITRASCU L. On-line pe MT	<b>STRATEGII EUROPENE ALE ALIMENTULUI ȘI DE SECURITATE ALIMENTARĂ</b> (C)  DARABĂ A. On-line pe MT		<b>PROCESAREA ALIMENTELOR ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ</b> (C <sup>2</sup> )  VIZIREANU C. On-line pe MT	<b>SCHIMBĂRI CLIMATICE GLOBALE ȘI EFECTUL LOR ASUPRA ECOSISTEMELOR</b> (C)  CIOLAC A. On-line pe MT
	17 <sup>00</sup> – 17 <sup>50</sup>					
	18 <sup>00</sup> – 18 <sup>50</sup>	Managementul calității și siguranței alimentelor (S)  Dumitrascu L. On-line pe MT				Schimbări climatice globale și efectul lor asupra ecosistemelor (S) CIOLAC A. On-line pe MT / Q 21
	19 <sup>00</sup> – 19 <sup>50</sup>					

<b>J O I</b>	Ora Nr. studenți	<b>CESA</b> <b>1 g / 2 sgr</b> (30 studenți)	<b>SIA</b> <b>1g / 1 sgr</b> (10 studenți)	<b>N</b> <b>1g / 2 sgr</b> (29 studenți)	<b>CECM</b> <b>1g / 1 sgr</b> (20 studenți)
	16 <sup>00</sup> – 16 <sup>50</sup>	<b>EVALUAREA CARACTERISTICILOR SENZORIALE ALE PRODUSELOR ALIMENTARE</b> (C)  IORDĂCHESCU G. On-line pe MT	<b>TEHNOLOGIA CĂRNII ȘI SUBPRODUSELOR</b> (C)  ALEXE P. On-line pe MT	<b>PRINCIPII MODERNE DE NUTRIȚIE</b> (C)  VASILEAN I. On-line pe MT	<b>SISTEME INTEGRATE DE PROTECȚIA PLANTELOR</b> (C)  IBĂNESCU D. On-line pe MT
	17 <sup>00</sup> – 17 <sup>50</sup>				
	18 <sup>00</sup> – 18 <sup>50</sup>	<b>PROCEDEE CHIMICE, MICROBIOLOGICE ȘI TOXICOLOGICE AVANSATE DE CONTROL ȘI ANALIZA ALIMENTELOR</b> (C)  GHINEA I. On-line pe MT		Principii moderne de nutriție (S)  Vasilean I. On-line pe MT	Sisteme integrate de protecția plantelor (L)  Ibănescu D. On-line pe MT / Q21
	19 <sup>00</sup> – 19 <sup>50</sup>				

V I N E R I	Ora Nr. studenți	<b>CESA</b> <b>1 g/ 2 sgr</b> <b>(30 studenți)</b>	<b>SIA</b> <b>1g / 1 sgr</b> <b>(10 studenți)</b>	<b>N</b> <b>1g / 2 sgr</b> <b>(29 studenți)</b>	<b>CECM</b> <b>1g / 1 sgr</b> <b>(20 studenți)</b>	
	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>50</sup>	<b>SECURITATE ALIMENTARĂ</b> (C <sup>1</sup> )		<b>METODE RAPIDE ȘI AUTOMATIZĂRI ÎN MICROBIOLOGIE</b> (C <sup>1</sup> )	<b>Sg.A 14.00-17.50</b> Procesarea alimentelor în alimentația publică (L <sup>2</sup> ) <b>S8x 2h</b> <b>S 9,11,13 x 4h</b> Istrati D. On-line pe MT / F 206	
	15 <sup>00</sup> - 15 <sup>50</sup>	BASTON O. On-line pe MT		NICOLAU A. On-line pe MT	<b>Sg.B</b> <b>14.00-17.50</b> Procesarea alimentelor în alimentația publică (L <sup>2</sup> ) <b>S8x 2h</b> <b>S 10,12,14 x 4h</b> Istrati D. On-line pe MT / F 206	
	16 <sup>00</sup> - 16 <sup>50</sup>		<b>Sg. A</b> Evaluarea aracteristicilor senzoriale ale prod. alim. (L <sup>2</sup> ) Ploscutanu G. On-line pe MT / E313 <b>S8 x2h;S9,11,13x4h</b>	Metode rapide și automatizări în microbiologie (S <sup>1</sup> )		
	17 <sup>00</sup> - 17 <sup>50</sup>		<b>Sg.B</b> Procedee chimice, microbiologice și toxicologice avansate de control și analiza alimentelor (L <sup>2</sup> ) Ghinea I On-line pe MT / Evaluarea / SD 302 caracteristicilor senzoriale ale prod. alim. (L <sup>2</sup> ) Ploscutanu G. On-line pe MT / E313 <b>S8 x2h;S10 ,12,14x4h</b>	Grigore Gurgu L. On-line pe MT		
	18 <sup>00</sup> - 18 <sup>50</sup>				<b>Sg.B. 16.00 – 19.50</b> Procesarea industrială a alimentelor (L <sup>2</sup> ) <b>S8x 2h</b> <b>S 9,11,13 x 4h</b> Dima C On-line pe MT / F 411	
19 <sup>00</sup> - 19 <sup>50</sup>				<b>Sg. A.</b> <b>16.00 – 19.50</b> Procesarea industrială a alimentelor (L <sup>2</sup> ) <b>S8x 2h; S 10,12,14 x 4h</b> Dima C. On-line pe MT / F 411		

**S  
Â  
M  
B  
Ă  
T  
Ă**

Ora Nr. studenți	<b>CESA</b> <b>1 g / 2 sgr</b> (30 studenți)	<b>SIA</b> <b>1g / 1 sgr</b> (10 studenți)	<b>N</b> <b>1g / 2 sgr</b> (29 studenți)	<b>CECM</b> <b>1g / 1 sgr</b> (20 studenți)
8 <sup>00</sup> – 8 <sup>50</sup>	<b>Tehnici experimentale (L)</b> Neagu C., Andronoiu D.G.	<p>Tehnologia laptelui (L<sup>2</sup>)</p> <p><b>S8 x2h</b> <b>S9,11,13 x 4h</b></p> <p>Dumitrașcu L. On-line pe MT / E 302</p> <p>Tehnologia cărni și subproduselor (L<sup>2</sup>)</p> <p><b>S8x 2h</b> <b>S10,12,14 x 4 h</b> Dima C. On-line pe MT/F410</p>	<b>Tehnici experimentale (L)</b> Vizireanu C., Dima C.V.	
9 <sup>00</sup> – 9 <sup>50</sup>			<p><b>Sg.A</b> Biochimia nutrienților (L<sup>2</sup>) <b>S8x2h; S9,11,13x4h</b></p> <p>Vasilean I. On-line pe MT / F204</p>	
10 <sup>00</sup> – 10 <sup>50</sup>			<p><b>Sg.B</b> Biochimia nutrienților (L<sup>2</sup>) <b>S8x2h;</b> <b>S10,12,14 x 4h</b></p> <p>Vasilean I. On-line pe MT / F204</p>	
11 <sup>00</sup> – 11 <sup>50</sup>				
12 <sup>00</sup> – 12 <sup>50</sup>		<b>Tehnici experimentale (L)</b> Neagu C.		
13 <sup>00</sup> – 13 <sup>50</sup>				
14 <sup>00</sup> – 14 <sup>50</sup>				
15 <sup>00</sup> – 15 <sup>50</sup>				

<b>D U M I N I C Ă</b>	Ora Nr. studenți	<b>CESA</b> <b>1 g / 2 sgr</b> (30 studenti)	<b>SIA</b> <b>1g / 1 sgr</b> (10 studenti)	<b>N</b> <b>1g / 2 sgr</b> (29 studenti)	<b>CECM</b> <b>1g / 1 sgr</b> (20 studenti)
	8 <sup>00</sup> – 8 <sup>50</sup>				
	9 <sup>00</sup> – 9 <sup>50</sup>				
	10 <sup>00</sup> – 10 <sup>50</sup>				
	11 <sup>00</sup> – 11 <sup>50</sup>				

**Legenda:**

(C / L / S)<sup>1</sup> – cursul / laboratorul / seminarul se vor desfășura în primele șapte săptămâni de școală;

(C / L / S)<sup>2</sup> – cursul / laboratorul / seminarul se vor desfășura în ultimele șapte săptămâni de școală.

Intocmit,

Ș.L. dr. ing. Maria **GARNAI**

Ș.L.dr. ing. Eugenia **PRICOP**

Ș.L.dr.ing. Adina **POPESCU**