

**ORAR**  
**ANUL III**

ZIUA	ORA	IPA 1g./1sg.	CEPA 1g./1sg.	IMAPA 1g./1sg.
		A2.3.1	C2.3.1	M2.3.1
<b>LUNI</b>	8 <sup>00</sup> – 8 <sup>50</sup>		ADITIVI ȘI INGREDIENTE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	
	9 <sup>00</sup> – 9 <sup>50</sup>	<b>CONTROLUL ȘI ASIGURAREA CALITĂȚII ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ</b>	F 302 S SĂPTĂMÂNA 8 - 14	<b>CONTROLUL ȘI ASIGURAREA CALITĂȚII</b>
	10 <sup>00</sup> – 10 <sup>50</sup>		<b>ANALIZA ALIMENTELOR CU RADIĂȚII ELECTROMAGNETICE</b>	
	11 <sup>00</sup> – 11 <sup>50</sup>	<b>BORDA D. E 405</b>	<b>DIMA Șt. SD 303</b>	<b>BORDA D. E 405</b>
	12 <sup>00</sup> – 12 <sup>50</sup>	TG - TC ÎN INDUSTRIA MORĂRITULUI	BIOTEHNOLOGII ALIMENTARE F 410 L SĂPT. 1 - 7	TEHNOLOGIA CREȘTERII ANIMALELOR F 204c L
	13 <sup>00</sup> – 13 <sup>50</sup>	F 407 L	TEH. GENERALE ÎN I.A. E 312 L	
	14 <sup>00</sup> – 14 <sup>50</sup>	BIOTEHNOLOGII ALIMENTARE F 410 L	<b>SĂPT. 8 - 14</b> ANALIZA ALIMENTELOR CU RADIĂȚII ELECTROMAG. SD 303 L	<b>CONTROLUL ȘI ASIGURAREA CALITĂȚII</b> E 404 L
	15 <sup>00</sup> – 15 <sup>50</sup>	SĂPTĂMÂNA 1 - 7		
	16 <sup>00</sup> – 16 <sup>50</sup>			
	17 <sup>00</sup> – 17 <sup>50</sup>			
	18 <sup>00</sup> – 18 <sup>50</sup>			
	19 <sup>00</sup> – 19 <sup>50</sup>			

ZIUA	ORA	<i>IPA</i> <i>1g./1sg.</i>	<i>CEPA</i> <i>1g./1sg.</i>	<i>IMAPA</i> <i>1g./1sg.</i>
		<i>A2.3.1</i>	<i>C2.3.1</i>	<i>M2.3.1</i>
<b>MARȚI</b>	8 <sup>00</sup> – 8 <sup>50</sup>	ADITIVI ȘI INGREDIENTE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ F 302 S SĂPTĂMÂNA 8 – 14		DREPT COMERCIAL E 406 S
	9 <sup>00</sup> – 9 <sup>50</sup>			
	10 <sup>00</sup> – 10 <sup>50</sup>	<i>MICROBIOLOGIE SPECIALĂ</i>		<i>PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PATISERIE, PRODUSE FĂINOASE ȘI ZAHAROASE</i>  <i>BURLUC R. F 302</i>
	11 <sup>00</sup> – 11 <sup>50</sup>	<i>BAHRIM G. E 402</i>		
	12 <sup>00</sup> – 12 <sup>50</sup>	<i>TEHNOLOGII GENERALE – TEHNOLOGIE ȘI CONTROL ÎN INDUSTRIA LAPTELUI</i>	<i>TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ</i>	<i>STILURI ALIMENTARE</i>
	13 <sup>00</sup> – 13 <sup>50</sup>	<i>BORDA D./ BOTEZ E. E 402</i>	<i>IORDĂCHESCU G. E 313</i>	<i>VIZIREANU C. F 204<sub>c</sub></i>
	14 <sup>00</sup> – 14 <sup>50</sup>	CONTROLUL ȘI ASIGURAREA CALITĂȚII ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ E 404 L	MICROBIOLOGIE SPECIALĂ E 308 L	<i>TEHNOLOGIA CREȘTERII ANIMALELOR</i>
	15 <sup>00</sup> – 15 <sup>50</sup>			<i>VASILEAN I. F 204<sub>c</sub></i>
	16 <sup>00</sup> – 16 <sup>50</sup>			
	17 <sup>00</sup> – 17 <sup>50</sup>			
	18 <sup>00</sup> – 18 <sup>50</sup>			
	19 <sup>00</sup> – 19 <sup>50</sup>			

ZIUA	ORA	IPA 1g./1sg.	CEPA 1g./1sg.	IMAPA 1g./1sg.
		A2.3.1	C2.3.1	M2.3.1
<b>MIERCURI</b>	8 <sup>00</sup> – 8 <sup>50</sup>			<b>SILVICULTURĂ ȘI PRODUSELE PĂDURII</b>
	9 <sup>00</sup> – 9 <sup>50</sup>			<b>BASTON O. F 306</b>
	10 <sup>00</sup> – 10 <sup>50</sup>	<b>TEHNOLOGII GENERALE – TEHNOLOGIE ȘI CONTROL ÎN INDUSTRIA CĂRNII</b> <b>ALEXE P. F 103</b>	<b>MANAGEMENTUL CALITĂȚII</b>  <b>STĂNCIUC N. F 203</b>	SILVICULTURĂ ȘI PRODUSELE PĂDURII F 205 L
	11 <sup>00</sup> – 11 <sup>50</sup>			
	12 <sup>00</sup> – 12 <sup>50</sup>	<b>TEHNOLOGII GENERALE – TEHNOLOGIE ȘI CONTROL ÎN INDUSTRIA MORĂRITULUI</b> <b>BANU I. F 103</b>	<b>METODE ENZIMATICE ȘI IMUNOLOGICE DE ANALIZĂ</b>  <b>GRIGORE – GURGU L. E 406</b>	<b>DREPT COMERCIAL</b>
	13 <sup>00</sup> – 13 <sup>50</sup>			<b>DAGHIE D. F 203</b>
	14 <sup>00</sup> – 14 <sup>50</sup>	<b>ADITIVI ȘI INGREDIENTE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ</b>		STILURI ALIMENTARE F 205 L
	15 <sup>00</sup> – 15 <sup>50</sup>	<b>GEORGESCU L. F 103</b>		
	16 <sup>00</sup> – 16 <sup>50</sup>			
	17 <sup>00</sup> – 17 <sup>50</sup>			
	18 <sup>00</sup> – 18 <sup>50</sup>			
19 <sup>00</sup> – 19 <sup>50</sup>				

ZIUA	ORA	IPA 1g./1sg.	CEPA 1g./1sg.	IMAPA 1g./1sg.
		A2.3.1	C2.3.1	M2.3.1
<b>JOI</b>	8 <sup>00</sup> – 8 <sup>50</sup>	PRACTICĂ STAȚIE PILOT LAPTE/CARNE	PRACTICĂ STAȚIE PILOT CARNE/BERE	PRACTICĂ LABORATOR GASTRONOMIE
	9 <sup>00</sup> – 9 <sup>50</sup>	TG – TC ÎN INDUSTRIA CĂRNII F 410 L	MANAGEMENTUL CALITĂȚII E 404 S	BAZELE GASTRONOMIEI ȘI GASTROTEHNIEI F 205 L
	10 <sup>00</sup> – 10 <sup>50</sup>			
	11 <sup>00</sup> – 11 <sup>50</sup>			
	12 <sup>00</sup> – 12 <sup>50</sup>	PRACTICĂ STAȚIE PILOT LAPTE/CARNE	PRACTICĂ STAȚIE PILOT CARNE/BERE	PRACTICĂ LABORATOR GASTRONOMIE
	13 <sup>00</sup> – 13 <sup>50</sup>	TG – TC ÎN INDUSTRIA LAPTELUI E 302 L	METODE ENZIMATICE ȘI DE ANALIZĂ E 310 L	PRODUSE DE PANIFICAȚIE ȘI PATISERIE, PRODUSE FĂINOASE ȘI ZAHAROASE F 403 L
	14 <sup>00</sup> – 14 <sup>50</sup>			
	15 <sup>00</sup> – 15 <sup>50</sup>			
	16 <sup>00</sup> – 16 <sup>50</sup>			
	17 <sup>00</sup> – 17 <sup>50</sup>			
	18 <sup>00</sup> – 18 <sup>50</sup>			
	19 <sup>00</sup> – 19 <sup>50</sup>			

**PLANIFICAREA SESIUNILOR DE PREGĂTIRE PRACTICĂ, SEMESTRUL I 2018 – 2019**

Specializarea	Grupa	Locația	Ziua	Perioada
INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE	A2.3.1	Stația pilot de lapte	Joi în săptămânile impare	Săptămânile: 1, 3, 5, 7
		Stația pilot de carne		Săptămânile: 9, 11, 13
CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE	C2.3.1	Stația pilot de carne		Săptămânile: 1, 3, 5, 7
		Stația pilot de bere		Săptămânile: 9, 11, 13
INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI AGROTURISM	M2.3.1.	Laborator gastronomie		Săptămânile: 1, 3, 5, 7, 9, 11, 13

ZIUA	ORA	IPA 1g./1sg.	CEPA 1g./1sg.	IMAPA 1g./1sg.	
		A2.3.1	C2.3.1	M2.3.1	
<b>VINERI</b>	8 <sup>00</sup> – 8 <sup>50</sup>				
	9 <sup>00</sup> – 9 <sup>50</sup>				
	10 <sup>00</sup> – 10 <sup>50</sup>	<b>BIOTEHNOLOGII ALIMENTARE</b>		<b>BAZELE GASTRONOMIEI ȘI GASTROTEHNIEI</b>	
	11 <sup>00</sup> – 11 <sup>50</sup>				<i>APRODU I.</i>
	12 <sup>00</sup> – 12 <sup>50</sup>	MICROBIOLOGIE SPECIALĂ E 308 L	MANAGEMENTUL CALITĂȚII E 404 L	<b>MICROBIOLOGIE SPECIALĂ VASILE A. E 406 SĂPTĂMÂNA 8 - 14</b>	
	13 <sup>00</sup> – 13 <sup>50</sup>				
	14 <sup>00</sup> – 14 <sup>50</sup>			MICROBIOLOGIE SPECIALĂ E 308 L SĂPTĂMÂNA 8 - 14	
	15 <sup>00</sup> – 15 <sup>50</sup>				
	16 <sup>00</sup> – 16 <sup>50</sup>				
	17 <sup>00</sup> – 17 <sup>50</sup>				
	18 <sup>00</sup> – 18 <sup>50</sup>				
	19 <sup>00</sup> – 19 <sup>50</sup>				

Asist. dr. ing. Dana MORARU

Șef lucr. dr. ing. Dănuț MOCANU

Decan,

Prof. dr. ing. Camelia VIZIREANU