

## ORAR MASTER ANUL I

LUNI	Ora Nr. studenți	<b>CESA</b> <b>1 g/ 2 sgr</b> (36 studenti)	<b>N</b> <b>1g / 2 sgr</b> (39 studenti)	<b>SIBA</b> <b>1g / 1 sgr</b> (20 studenti)	
	16 <sup>00</sup> – 16 <sup>50</sup>	MANAGEMENTUL CALITĂȚII ȘI SIGURANȚEI ALIMENTELOR (C)  DUMITRAȘCU L. E 302		FIZIOLOGIA NUTRIȚIEI DE-A LUNGUL CICLULUI DE VIAȚĂ (C <sup>2</sup> )  MIULESCU M. Sp.de copii	FIZIOLOGIA ORGANISMELOR ACVATICE (C)  DOCAN A. Q11
	17 <sup>00</sup> – 17 <sup>50</sup>				Fiziologia organismelor acvatice (S)  DOCAN A. Q11
	18 <sup>00</sup> – 18 <sup>50</sup>	Managementul calității și siguranței alimentelor (S)  DUMITRAȘCU L. E 302		Fiziologia nutriției de-a lungul ciclului de viață (S <sup>2</sup> )  MIULESCU M. Sp.de copii	Tehnici experimentale (L)  GRECU I. Q12-Q13
	19 <sup>00</sup> – 19 <sup>50</sup>				

<b>MARȚI</b>	Ora Nr. studenți	<b>CESA</b> <b>1 g/ 2 sgr</b> (36 studenți)	<b>N</b> <b>1g / 2 sgr</b> (39 studenți)		<b>SIBA</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)  HORINCAR G. E 207		<b>BIOCHIMIA NUTRIENȚILOR</b> (C <sup>2</sup> )  VASILEAN I. F 302	<b>AMELIORAREA GENETICĂ A PEȘTELOR</b> (C)  GRECU I. Q11	
	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. SD 501	<b>PROCESAREA INDUSTRIALA A ALIMENTELOR</b> (C)  DIMA C. F 103			
	19 <sup>00</sup> – 19 <sup>50</sup>					Ameliorarea genetică a peștilor (L)  SIMIONOV I. Q11

<b>MIERCURI</b>	Ora Nr. studenți	<b>CESA</b> <b>1 g / 2 sgr</b> (36 studenti)		<b>N</b> <b>1g / 2 sgr</b> (39 studenti)		<b>SIBA</b> <b>1g / 1 sgr</b> (20 studenti)
	16 <sup>00</sup> – 16 <sup>50</sup>	<b>SECURITATE ALIMENTARĂ (C<sup>1</sup>)</b>  DARABA A. F 302	<b>PRINCIPII DE GENETICA (C<sup>2</sup>)</b>  BARBU V. E402		<b>PROCESAREA ALIMENTELOR IN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ (C<sup>2</sup>)</b>  VIZIREANU C. F 103	
	17 <sup>00</sup> – 17 <sup>50</sup>					
	18 <sup>00</sup> – 18 <sup>50</sup>					
	19 <sup>00</sup> – 19 <sup>50</sup>					

<b>JOI</b>	Ora Nr. studenți	<b>CESA</b> <b>1 g / 2 sgr</b> (36 studenți)		<b>N</b> <b>1g / 2 sgr</b> (39 studenți)	<b>SIBA</b> <b>1g / 1 sgr</b> (20 studenți)
	16 <sup>00</sup> – 16 <sup>50</sup>		<b>ANALIZA STATISTICĂ ȘI PROIECTAREA EXPERIMENTELOR ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (C<sup>2</sup>)</b>  BORDA D. E 403	<b>PRINCIPII MODERNE DE NUTRIȚIE (C)</b>  VASILEAN I. F 302	<b>DINAMICA POPULAȚIILOR ȘI EVALUAREA STOCURILOR DE BIORESURSE ACVATICE (C)</b>  IBĂNESCU D. Q15
	17 <sup>00</sup> – 17 <sup>50</sup>				
	18 <sup>00</sup> – 18 <sup>50</sup>		Analiza statistică și proiectarea experimentelor în industria alimentară (S <sup>2</sup> ) BORDA D E403	Principii moderne de nutriție (S)  Vasilean I. F302	Dinamica populațiilor și evaluarea stocurilor de bioresurse acvatice (S)  IBĂNESCU D. Q15
	19 <sup>00</sup> – 19 <sup>50</sup>				

VINERI	Ora Nr. studenți	<b>CESA 1 g / 2 sgr (36 studenți)</b>		<b>N 1g / 2 sgr (39 studenți)</b>		<b>SIBA, ANUL I 1g / 1 sgr (20 studenți)</b>
	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>50</sup>	Evaluarea caracteristicilor senzoriale ale produselor alimentare (L <sup>1</sup> ) Sg A (S 1 x2 h S 3, 5, 7 x 4h)	Procedee chimice, microbiologice și toxicologice avansate de control și analiza alimentelor (L <sup>2</sup> ) Sg A (S 9, 11, 13 x 4h S 14 x 2h)		Proc. alim. în alim. publică (L <sup>2</sup> ) Sg. A (S 9, 11, 13 x 4h S 14 x 2h) ISTRATI D F205	<b>BIOTEHNOLOGII ÎN ALIMENTAȚIA ORGANISMELOR ACVATICE (C)</b>  <b>NICA A. Q14</b>
	15 <sup>00</sup> - 15 <sup>50</sup>	PLOSCUȚANU G. E313	GHINEA I. SD 304	Biochimia nutrientilor (L <sup>2</sup> ) Sg.B (S 9, 11, 13 x 4h S 14 x2h) VASILEAN I. F204/ F 411		
	16 <sup>00</sup> - 16 <sup>50</sup>	Evaluarea caracteristicilor senzoriale ale produselor alimentare (L <sup>1</sup> ) Sg B (S 1 x 2h S 2, 4, 6 x 4h)	Procedee chimice, microbiologice și toxicologice avansate de control și analiza alimentelor (L <sup>2</sup> ) Sg B (S 8, 10, 12 x 4h S 14 x 2h)	Biochimia nutrientilor (L <sup>2</sup> ) Sg.A (S 8, 10 12 x 4h S 14 x 2h) VASILEAN I. F204/ F 411	<b>Biotehnologii în alimentația organismelor acvatice (L)</b>  NICA A. Q14	
	17 <sup>00</sup> - 17 <sup>50</sup>			PLOSCUȚANU G. E313		GHINEA I. SD 304
	18 <sup>00</sup> - 18 <sup>50</sup>			Tehnici experimentale (L) Sg A VIZIREANU C.		
19 <sup>00</sup> - 19 <sup>50</sup>			Tehnici experimentale (L) Sg B VIZIREANU C.			

SĂMBĂȚĂ	Ora Nr. studenți	CESA 1 g / 2 sgr (36 studenți)		N 1g / 2 sgr (39 studenți)		SIBA, ANUL I 1g / 1 sgr (20 studenți)
	8 <sup>00</sup> – 8 <sup>50</sup>		Tehnici experimentale (L <sup>2</sup> ) Sg A	/	Proc. ind. a alim (L <sup>1</sup> ) Sg.A (S 1 x 2h S 3, 5, 7 x 4h)	
	9 <sup>00</sup> – 9 <sup>50</sup>		BLEOANCĂ I.		DIMA C. F 411	
	10 <sup>00</sup> – 10 <sup>50</sup>		Tehnici experimentale (L <sup>2</sup> ) Sg B		Proc. ind. a alim (L <sup>1</sup> ) Sg.B (S 1 x 2h S 2, 4, 6 x 4h)	
	11 <sup>00</sup> – 11 <sup>50</sup>		BLEOANCĂ I.		DIMA C F 411	
	12 <sup>00</sup> – 12 <sup>50</sup>					
	13 <sup>00</sup> – 13 <sup>50</sup>					
	14 <sup>00</sup> – 14 <sup>50</sup>					
	15 <sup>00</sup> – 15 <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.

Întocmit,

Ș.L. dr. ing. Maria **GARNAI**

Ș.L. dr. ing. Eugenia **PRICOP**

Ș.L. dr. ing. Adina **POPESCU**

