

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

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

An universitar 2019-2020/ Semestrul II

**PROGRAM ORAR - Anul III**

Orice modificare a Programului orar se va face doar cu aprobarea Domnului Decan!

Z I U A	ORA	ZOOTEHNIE	TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE		PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI	
		Grupa 4301	Grupa 4302	Grupa 4303	Grupa 4304	Grupa 4305
L U N I	8 <sup>00</sup> – 8 <sup>50</sup>	TEHNOLOGIA CREȘTERII CABALINELOR – A II 107	Tehnologia laptelui și a produselor lactate - A III 144	Instalații de frig și climatizare în industria alimentară – A.s.6	Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală – Proiect-A II 110	
	9 <sup>00</sup> – 9 <sup>50</sup>					
	10 <sup>00</sup> –10 <sup>50</sup>	Tehnologia creșterii cabalinelor - A II 106	INSTALAȚII DE FRIG ȘI CLIMATIZARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ – A III 136		Principiile nutriției umane – A s.1	
	11 <sup>00</sup> –11 <sup>50</sup>					
	12 <sup>00</sup> –12 <sup>50</sup>	Tehnologia creșterii ovinelor și caprinelor - A II 106	Instalații de frig și climatizare în industria alimentară – A.s.6	Tehnologia laptelui și a produselor lactate - A III 144	Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală -A II 110	
	13 <sup>00</sup> –13 <sup>50</sup>					
	14 <sup>00</sup> –14 <sup>50</sup>	Tehnologia creșterii suinelor - A II 102			Principiile nutriției umane – A s.1	
	15 <sup>00</sup> –15 <sup>50</sup>				Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală – Proiect-A II 110	
	16 <sup>00</sup> –16 <sup>50</sup>					
17 <sup>00</sup> –17 <sup>50</sup>						
18 <sup>00</sup> –18 <sup>50</sup>						
M A R T I	8 <sup>00</sup> – 8 <sup>50</sup>	TEHNOLOGIA CREȘTERII SUINELOR - A II 102			INOCUITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE – A III 136	
	9 <sup>00</sup> – 9 <sup>50</sup>					
	10 <sup>00</sup> –10 <sup>50</sup>	Nutriția și alimentația animalelor – A I 68		Tehnologia cărnii și a produselor din carne - A III 145	TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ – A III 136	
	11 <sup>00</sup> –11 <sup>50</sup>					
	12 <sup>00</sup> –12 <sup>50</sup>	AMELIORAREA ANIMALELOR - A II 104			PRINCIPIILE NUTRIȚIEI UMANE – A III 136	
	13 <sup>00</sup> –13 <sup>50</sup>		Tehnologia cărnii și a produselor din carne - A III 145			
	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>						

M I E R C U R I	8 <sup>00</sup> – 8 <sup>50</sup>	NUTRIȚIA ȘI ALIMENTAȚIA ANIMALELOR – A s.1	TEHNOLOGIA CĂRNII ȘI PRODUSELOR DIN CARNE - A III 142		METODE ȘI TEHNICI DE VERIFICARE ÎN PROTECȚIA CONSUMATORULUI – A s a		
	9 <sup>00</sup> – 9 <sup>50</sup>						
	10 <sup>00</sup> –10 <sup>50</sup>	Opțională: Chinologie A I 65	TEHNOLOGIA PRODUSELOR AVICOLE A III 142		Metode și tehnici de verificare în protecția consumatorului – A s. a		
	11 <sup>00</sup> –11 <sup>50</sup>				Inocuitatea produselor alimentare – A s 1		
	12 <sup>00</sup> –12 <sup>50</sup>	OPȚIONALĂ: CHINOLOGIE A I 65			Metode și tehnici de verificare în protecția consumatorului – A s. a		
	13 <sup>00</sup> –13 <sup>50</sup>				Autentificarea alimentelor și decelarea falsificărilor-A III 145		
	14 <sup>00</sup> –14 <sup>50</sup>	TEHNOLOGIA CREȘTERII OVINELOR ȘI CAPRINELOR - A II 106			AUTENTIFICAREA ALIMENTELOR ȘI DECELAREA FALSIFICĂRILOR – A II a		
	15 <sup>00</sup> –15 <sup>50</sup>				Autentificarea alimentelor și decelarea falsificărilor-A III 145		
16 <sup>00</sup> –16 <sup>50</sup>							
J O I	8 <sup>00</sup> – 8 <sup>50</sup>	TEHNOLOGIA PRODUSELOR PISCICOLE A III 136				Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală -A II 107	
	9 <sup>00</sup> – 9 <sup>50</sup>						
	10 <sup>00</sup> –10 <sup>50</sup>	Tehnologia produselor piscicole A.s.7	Tehnologia produselor avicole A II 109	TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE VEGETALĂ – A III 136			
	11 <sup>00</sup> –11 <sup>50</sup>						
	12 <sup>00</sup> –12 <sup>50</sup>	Tehnologia produselor avicole A II 109	Tehnologia produselor piscicole A.s.7	OPȚIONALE: AGENȚI POLUANȚI ȘI IMPACTUL LOR ASUPRA MEDIULUI ȘI CONSUMATORULUI – A I 66; SURSE DE RADIAȚII ȘI TEHNICI DE PROTECȚIE – A I 69			
	13 <sup>00</sup> –13 <sup>50</sup>						
	14 <sup>00</sup> –14 <sup>50</sup>	TEHNOLOGIA LAPTELUI ȘI A PRODUSELOR LACTATE A.s.1		Opționale: Agenți poluanți și impactul lor asupra mediului și consumatorului – A I 66; Surse de radiații și tehnici de protecție – A I 69			
	15 <sup>00</sup> –15 <sup>50</sup>						
16 <sup>00</sup> –16 <sup>50</sup>							
V I N E R I	8 <sup>00</sup> – 8 <sup>50</sup>	Ameliorarea animalelor A II 104	Igiena întreprinderilor agroalimentare A I 66			Tehnologia produselor alimentare de origine animală – A.s.7	
	9 <sup>00</sup> – 9 <sup>50</sup>						
	10 <sup>00</sup> –10 <sup>50</sup>	OPȚIONALĂ: ECHITAȚIE ȘI SPORTURI HIPICE – A II 110	IGIENA ÎNTREPRINDERILOR AGROALIMENTARE A I 66				Tehnologia produselor alimentare de origine animală - Proiect – A.s.7
	11 <sup>00</sup> –11 <sup>50</sup>						
	12 <sup>00</sup> –12 <sup>50</sup>	Opțională: Echitație și sporturi hipice - A II 110			Tehnologia produselor alimentare de origine animală – A.s.7		
	13 <sup>00</sup> –13 <sup>50</sup>				Tehnologia produselor alimentare de origine animală - Proiect – A.s.7		
	14 <sup>00</sup> –14 <sup>50</sup>	FACULTATIVĂ: MANAGEMENTUL CLASEI DE ELEVI – P 10					
	15 <sup>00</sup> –15 <sup>50</sup>	Facultativă: Managementul clasei de elevi – P 10					
16 <sup>00</sup> –16 <sup>50</sup>							

N.B. Discipline - Cadre didactice (C-curs; Lp-lucrări practice): Tehnologia creșterii cabalinelor – Prof. Mărginean Gheorghe Emil (C), Ș.I. Maței Marius Laurian (Lp); Tehnologia creșterii suinelor – Prof. Vidu Livia (C+Lp); Tehnologia creșterii ovinelor și caprinelor - Prof. Călin Ion (C), Conf. Răducuță ion (Lp); Ameliorarea animalelor – Prof. Grosu Horia (C), Conf. Popa Răzvan Alexandru (Lp); Nutriția și alimentația animalelor – Prof. Drăgoteiu Dumitru (C), Ș.I. Pogurschi Elena Narcisa (Lp); Chinologie – Prof. Popescu Micloșanu Elena (C+Lp); Echitație și sporturi hipice/Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală - Ș.I. Maței Marius Laurian (C+Lp+P); Instalații de frig și climatizare în industria alimentară - Ș.I. Purdoi Șerban (C+Lp); Tehnologia laptelui și a produselor lactate – Conf. Marin Monica Paula (C), Asist. Gavriș Teodor (Lp); Tehnologia cărnii și a produselor din carne - Ș.I. Ianițchi Daniela (C), Asist. Gavriș Teodor (Lp); Tehnologia produselor avicole – Prof. Van Ilie (C), Prof. Custură Ioan (Lp); Tehnologia produselor piscicole – Conf. Nicolae Carmen Georgeta (C+Lp); Igiena întreprinderilor agroalimentare – Ș.I. Maloș Gabriela (C+Lp); Principiile nutriției umane – Prof. Drăgoteiu Dumitru (C+Lp); Inocuitatea produselor alimentare - Ș.I. Pogurschi Elena Narcisa (C), Drd. Sărăcilă Mihaela (Lp); Metode și tehnici de verificare în protecția consumatorului - Ș.I. Bahaciu Gratiela (C+Lp); Autentificarea alimentelor și decelarea falsificărilor - Ș.I. Ianițchi Daniela (C+Lp); Agenți poluanți și impactul lor asupra mediului și consumatorului - Ș.I. Popa Dana (C+Lp); Surse de radiații și tehnici de protecție - Ș.I. Poșan Paula (C+Lp); Tehnologia produselor alimentare de origine animală – Conf. Diniță Georgeta (C-4s), Conf. Nicolae Carmen Georgeta (C-5s), Prof. Custură Ioan (C-5s); Asist. Bordei Iuliana (Lp+P); Managementul clasei de elevi – Lector Roșu Mihaela (C+Lp).