

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

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

An universitar 2020-2021/ Semestrul I

PROGRAM ORAR - Anul III
Lucrări practice, perioada 16.11.2020 – 29.01.2021

ZIUA	ORA	ZOOTEHNIE		TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE			PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI			
		Grupa 4301	Grupa 4302	Grupa 4303	Grupa 4304	Grupa 4305	Grupa 4306	Grupa 4307		
L U N I	8 ⁰⁰ – 8 ⁵⁰	Sericultură (4h) – A III 142	Cunicultură, animale de blană și vânat (4h) – A II 109			Tehnologii extractive și fermentative (4h) – A II 110				
	9 ⁰⁰ – 9 ⁵⁰									
	10 ⁰⁰ –10 ⁵⁰									
	11 ⁰⁰ –11 ⁵⁰	Cunicultură, animale de blană și vânat (4h) – A III 142	Sericultură (4h) – A II 109			Tehnologia morăritului și panificației (4h) – A II 110	Tehnologia produselor alimentare de origine animală (4hLp+2hP) – A III 136			
	12 ⁰⁰ –12 ⁵⁰									
	13 ⁰⁰ –13 ⁵⁰									
	14 ⁰⁰ –14 ⁵⁰									
	15 ⁰⁰ –15 ⁵⁰									
	16 ⁰⁰ –16 ⁵⁰	Opțională: Nutrețuri combinate (4h) – A I 73			Instalații de frig și climatizare (4h) – A I 58					
17 ⁰⁰ –17 ⁵⁰										
18 ⁰⁰ –19 ⁵⁰										
M A R T I	8 ⁰⁰ – 8 ⁵⁰	Patologie animală – A I 66		Tehnologii extractive și fermentative (4h) – A II 110	Tehnologia cărnii și a produselor din carne (4h) – A III 145			Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală (4hLp) – A I 73		
	9 ⁰⁰ – 9 ⁵⁰									
	10 ⁰⁰ –10 ⁵⁰									
	11 ⁰⁰ –11 ⁵⁰									
	12 ⁰⁰ –12 ⁵⁰									
	13 ⁰⁰ –13 ⁵⁰	Patologie animală – A I 67		Tehnologia morăritului și panificației (4h) – A II 110	Tehnologia laptelui și a produselor lactate (4h) – A III 145	Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală (4hLp+2hP) – A II a	Aditivi și ingrediente în industria alimentară (4h) – A I 73			
	14 ⁰⁰ –14 ⁵⁰									
	15 ⁰⁰ –15 ⁵⁰									
	16 ⁰⁰ –16 ⁵⁰									
	17 ⁰⁰ –17 ⁵⁰									
18 ⁰⁰ –19 ⁵⁰					Tehnologii de investigare a factorilor de mediu (2h) – A I 73	Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală (2hP) – A I 73				
					Tehnologii de investigare a factorilor de mediu (2h) – A I 66					

M I E R C U R I	8 ⁰⁰ – 8 ⁵⁰	Nutriția și alimentația animalelor – A I 68	Tehnologia cărnii și a produselor din carne (4h) – A III 145	Tehnologii extractive și fermentative (4h) – A II 110		Protecția consumatorului în România și UE (4h) – A III 136	Legislație și politici de protecție a consumatorului și a mediului (4h) – A I 73					
	9 ⁰⁰ – 9 ⁵⁰											
	10 ⁰⁰ –10 ⁵⁰											
	11 ⁰⁰ –11 ⁵⁰											
	12 ⁰⁰ –12 ⁵⁰	Ameliorarea animalelor (4h) – A II 105	Nutriția și alimentația animalelor – A II 104	Tehnologia morăritului și panificației (4h) – A II 110	Aditivi și ingrediente în industria alimentară (4h) – A.s 13	Aditivi și ingrediente în industria alimentară (4h) – A III 136	Tehnologia produselor alimentare de origine animală (4hLp+2hP) – A I 73					
	13 ⁰⁰ –13 ⁵⁰											
	14 ⁰⁰ –14 ⁵⁰											
	15 ⁰⁰ –15 ⁵⁰	Ameliorarea animalelor (4h) – A II 104				Instalații de frig și climatizare (4h) – A.s 13						
16 ⁰⁰ –17 ⁵⁰												
18 ⁰⁰ –19 ⁵⁰												
J O I	8 ⁰⁰ – 8 ⁵⁰						Opțională: Biotehnologii alimentare (4h) – A II 102					
	9 ⁰⁰ – 9 ⁵⁰											
	10 ⁰⁰ –10 ⁵⁰											
	11 ⁰⁰ –11 ⁵⁰											
	12 ⁰⁰ –12 ⁵⁰							Aditivi și ingrediente în industria alimentară (4h) – A.s 13				
	13 ⁰⁰ –13 ⁵⁰											
	14 ⁰⁰ –14 ⁵⁰											
	15 ⁰⁰ –15 ⁵⁰							Instalații de frig și climatizare (4h) – A.s 13	Aditivi și ingrediente în industria alimentară (4h) – A I 73			
	16 ⁰⁰ –17 ⁵⁰											
18 ⁰⁰ –19 ⁵⁰												
V I N E R I	8 ⁰⁰ – 8 ⁵⁰	Opțională: Controlul calității nutrețurilor (4h) – A I 68										
	9 ⁰⁰ – 9 ⁵⁰											
	10 ⁰⁰ –10 ⁵⁰											
	11 ⁰⁰ –11 ⁵⁰											
	12 ⁰⁰ –12 ⁵⁰	Facultativă: Catering (4h) – A.s 1					Opțională: Biotehnologii de reciclare a produselor reziduale (4h) – A III 136					
	13 ⁰⁰ –13 ⁵⁰											
	14 ⁰⁰ –14 ⁵⁰											
	15 ⁰⁰ –15 ⁵⁰											
	16 ⁰⁰ –16 ⁵⁰											
	17 ⁰⁰ –17 ⁵⁰											
	18 ⁰⁰ –18 ⁵⁰											
19 ⁰⁰ –19 ⁵⁰												

DISCIPLINE OPȚIONALE - Zootehnie: Controlul calității nutrețurilor; Nutrețuri combinate.

N.B. Discipline - Cadre didactice: Nutrețuri combinate/ Aditivi și ingrediente în industria alimentară (TPPA)/ Legislație și politici de protecție a consumatorului și a mediului – Asist. dr. Dumitrache Florentina; Sericicultură – Conf. Diniță Georgeta; Patologie animală – Ș.I. Urdeș Laura Daniela; Nutriția și alimentația animalelor/ Controlul calității nutrețurilor/Catering – Ș.I. Pogurschi Elena Narcisa; Ameliorarea animalelor – Conf. Popa Răzvan; Cunicultură, animale de blană și vânat – Prof. Popescu Micloșanu Elena; Tehnologii extractive și fermentative/ Tehnologia morăritului și panificației/Biotehnologii alimentare – Ș.I. Dragomir Nela; Tehnologia laptelui și a produselor lactate/ Tehnologia cărnii și a produselor din carne – Asist. Gavriș Teodor; Aditivi și ingrediente în industria alimentară (PCM) – Conf. Marin Monica Paula; Tehnologia produselor alimentare de origine animală – Asist. Bordei Iuliana Ștefania; Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală – Ș.I. Maței Marius Laurian; Instalații de frig și climatizare în industria alimentară - Ș.I. Purdoi Șerban; Protecția consumatorului în România și UE – Prof. Tăpăloagă Paul Rodian; Biotehnologii de reciclare a produselor reziduale – Ș.I. Maloș Iuliu Gabriel; Tehnologii de investigare a factorilor de mediu – Ș.I. Popa Dana Cătălina.