

**Orar - An IV - FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARĂ
AN UNIVERSITAR 2022-2023 SEMESTRUL I – VARIANTA 4**

Specializarea		IPA		CEPA		PCM	
Nr. Grupă		1	2	1	2	1	2
Luni	8_10	Aditivi și ingrediente (L) L2		Aditivi și ingrediente (L) L2		Contr. și exp. prod. (L) L16	
	10_12						
	12_14	Contr. și asig. calit. (L) L 16		Aditivi și ingrediente (L) L2		Aditivi și ingrediente (L) L2	
	14_16	Contr. cal. prod. veget. (L) L16					
	16_18						
	18_20						
Marți	8_10	Princ. și met. de conserv (L) L2		Princ. și met. de conserv (L) L2		Controlul și expertiza produselor alimentare (C) S1	
	10_12					Gastro. și catering (L) L 17A	
	12_14	Gastro. și catering (L) L 17A		Gastro. și catering (L) L 17A		Contr. cal. prod. veget. (L) L16	
	14_16			Gastro. și catering (L) L 17A		Bioteh. de recic. (L) L14	
	16_18			Gastro. și catering (L) L 17A		Bioteh. de recic. (L) L14	
	18_20			Gastro. și catering (L) L 17A		Bioteh. de recic. (L) L14	
Miercuri	8_10	Aditivi și ingrediente în industria alimentară (C) Amf. „Ionel JIANU”					
	10_12	Principii și metode de conservare a produselor alimentare (C) Amf. „Ionel JIANU”					
	12_14	Falsificarea și autentificarea produselor alimentare (C) S2		Princip și met. de conserv. (Pr.) L1		Princip și met. de conserv. (Pr.) L1	
	14_16					Princip și met. de conserv. (Pr.) L1	
	16_18						
	18_20					Princip și met. de conserv. (Pr.) L1	
Joi	8_10			Controlul calității produselor de origine vegetală (C) S2			
	10_12	Controlul și asigurarea calității în industria alimentară (C) S2		Gastro. și catering (L) L 17A		Princ. și met. de conserv (L) L2	
	12_14					Princ. și met. de conserv (L) L2	
	14_16						
	16_18						
	18_20						
Vineri	8_10	Contr. și asig. calit. L16		Biotehnologii speciale (C) S2			
	10_12	Falsif. și autentif. alim. (L) L3					
	12_14			Biotehnologii speciale (L) L14		Fact. de prot. (L) L10	
	14_16	Princip și met. de conserv. (Pr.) L1		Princip și met. de conserv. (Pr.) L1		Biotehnologii speciale (L) L14	
	16_18			Aditivi și ingrediente (L) L2			
	18_20			Princ. și met. de conserv (L) L2		Factori de protecție în industria alimentară (C) S2	
Sâmbătă	8_10	Contr. și asig. calit. L16					
	10_12	Gastro. și catering (L) L 17A					
	12_14	Falsif. și autentif. alim. (L) L3					
	14_16						
	16_18						
	18_20			Princ. și met. de conserv (L) L2			

Tutore de An: Ș.L.dr.ing. Bogdan RĂDOI
Întocmit: Conf.dr.ing. Gabriel HEGHEDUȘ-MÎNDRU

Principii și metode de conservare a produselor alimentare; Aditivi și ingrediente în industria alimentară: Prof.dr.ing. Călin JIANU – Curs și Pr.
Principii și metode de conservare a produselor alimentare; Aditivi și ingrediente în industria alimentară: Ș.L. dr. Monica NEGREA – L.P.
Controlul și asigurarea calității în industria alimentară; Controlul calității produselor alimentare de origine vegetală; Controlul și expertiza produselor alimentare: Prof.dr.ing. Nicoleta HĂDĂRUGĂ – Curs
Gastrotehnologie și catering: Ș.L.dr.ing. Mihaela CAZACU – Curs și L.P.
Factori de Protecție în Industria Alimentară: Ș.L.dr.ing. Delia DUMBRAVĂ – Curs și L.P.

Controlul și asigurarea calității în industria alimentară; Controlul calității produselor alimentare de origine vegetală; Controlul și expertiza produselor alimentare: As.dr.ing. Cristina MITROI – L.P.
Biotehnologii speciale; Biotehnologii de reciclare a produselor reziduale: Conf.dr.ing. Ioan DAVID – Curs și L.P.
Falsificarea și autentificarea produselor alimentare: Conf.dr.ing. Gabriel HEGHEDUȘ-MÎNDRU – Curs și L.P.