

CEPA		ANUL III Sem II 2018 – 2019	
		1	2
Luni	8-9		
	9-10		PNU
	10-11	Principiile nutriției umane (PNU) (Adameșteanu)	
	11-12	Tehnologii generale în industria alimentară (Adameșteanu)	
	12-13	Biotehnologii alimentare (BA) (Vlădescu)	
	13-14		
	14-15		
	15-16		
	16-17	PNU	UIA
	17-18		
Mărti	18-19	UIA	
	19-20		
	8-9		
	9-10		
	10-11		TGIA
	11-12		
	12-13	TGIA	IG
	13-14		
	14-15	IG	
	15-16		
Miercuri	16-17	Utilaje în industria alimentară (UIA) (Vlădescu)	
	17-18		
	18-19	PMCA	PMCA
	19-20		
	8-9		
	9-10		
	10-11	Zoonoze infectioase (Miclaus)(OPTIONALE)	
	11-12	Inocuitatea produselor alimentare (IPA) (Miclăuș)	
	12-13	Igiena unităților din ind. alim.(IG) (Adameșteanu)	
	13-14	Principii și metode de conservare a produselor alimentare (PMCA) (Vlădescu)	
Joi	14-15		
	15-16		
	16-17		
	17-18		
	18-19		
	19-20		
	8-9		
	9-10		
	10-11	Ba	IPA
	11-12		
Vineri	12-13	IPA	Ba
	13-14		
	14-15		
	15-16	Reziduri	Reziduri
	16-17	Reziduuri medicamentoase în alimente (Optional) (Poenaru)	
	17-18		
	18-19		
	19-20		

Facultativ: Statistica aplicată în industria alimentară: 2 ore curs.
 Limbi străine: 2 ore seminar.