

CEPA		ANUL III Sem II 2013 - 2014				
		1	2	3	4	5
Luni	8-9	Principiile nutritiei umane (PNU) (Adamesteanu)				
	9-10					
	10-11	Tehnologii generale în industria alimentară (TGIA) (Adamesteanu)				
	11-12					
	12-13	UIA				
	13-14					
	14-15		UIA			
	15-16					
	16-17			UIA		
	17-18					
	18-19				TCA	UIA
19-20						
Mar	8-9					
	9-10			BA	TGIA	
	10-11					
	11-12	BA		TGIA		
	12-13					
	13-14	TGIA			UIA	
	14-15					
	15-16				TGIA	
	16-17					
	17-18		TGIA			
18-19						
19-20						
Miercuri	8-9	Biotehnologii alimentare (BA) (Vlădescu) / Principii și met. de conservare a produselor alimentare (TCA) (Vlădescu)				
	9-10					
	10-11	Zoonoze infecțioase (Miclăuș)/Reziduuri medicamentoase în alimente (Vlădescu)(OPTIONALE)				
	11-12					
	12-13	Igiena unităților din ind. alim.(IG) (Vlădescu)				
	13-14					
	14-15	Inocuitatea produselor alimentare (IPA) (Vlădescu)				
	15-16					
	16-17	Utilaje în industria alimentară (UIA) (Poenaru)				
	17-18					
18-19						
19-20						
Joi	8-9				IPA	IG
	9-10					
	10-11		BA		IG	IPA
	11-12					
	12-13		IG			BA
	13-14					
	14-15	IG			BA	
	15-16					
	16-17	TCA		IG		
	17-18					
18-19		TCA			PNU	
19-20						
Vineri	8-9	IPA	PNU			TCA
	9-10					
	10-11	PNU	IPA			
	11-12					
	12-13			IPA	PNU	
	13-14					
	14-15			PNU		
	15-16					
	16-17					
	17-18			TCA		
18-19						
19-20						

Facultativ: **Biostatistic : 2 ore curs.**
Limbi străine: 2 ore seminar.

