

Orar Master SPCCPA anul I, semestrul II 2023-2024

Sapt	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9	S10	S10	S11	S12	S13	S14					
Data	26.02-01.03	04.03-08.03	11.03-15.03	18.03-22.03	25.03-29.03	01.04-05.04	08.04-12.04	15.04-19.04	22.04-26.04	29.04-03.05	06.05-10.05	13.05-17.05	20.05-24.05	27.05-31.05	03.06-07.06					
<b>Luni</b>																				
12--16		Metode avansate de control ale produselor de origine animală Prof. Dr Cristina Semeniuc (2 x7=14 ore CURS), Sala 33 B										VACANȚA DE PAȘTI								
14--16		Metode avansate de control ale produselor de origine animală , Prof. Dr Cristina Semeniuc (2 x 7=14 ore LP) Lab 33 B																		
16--18													Autentificarea produselor agro-alimentare, Prof. Dr. Leopold Loredana. (4 x 3=12 ore CURS) Sala Seminar Chimie, Cladirea Aulei			Prof. Dr. Leopold L.2 ore CURS				
18--20																				
<b>Marti</b>																				
12--14		Trasabilitatea alimentelor in lanțul alimentar Conf. dr. Anamaria Pop ( 4x7=28 ore CURS) SALA 15					Principii mod. prod. alim. 3 Prof. Dr. Elena Mudura (4 ORE CURS) LAB 28					VACANȚA DE PAȘTI	Principii moderne de procesare a prod. alim. 3 Conf dr. Teodora Coldea (8 ore LP), Lab 28	Conf dr. Teodora Coldea (6 ore LP), Lab 28						
14--16																				
16--18																				
18--20																				
<b>Miercuri</b>																				
12--14					Trasabilitatea alim. 2 ore S	Trasabilitatea alimentelor in lanțul alimentar Conf. dr. Anamaria Pop ( 4x3=12 ore S) SALA 15														
14--16	Arome și sisteme aromatizante moderne, Prof. dr.Tofana Maria Curs - 6 ore (14-16 sala 15/16-20 Lab 22)	Arome și sisteme aromatizante moderne, Prof. dr.Tofana Maria Curs - 6 ore (14-16 sala 15/16-20 Lab 22)	Arome și sisteme aromatizante moderne, Prof. dr.Tofana Maria Curs - 6 ore (14-16 sala 15/16-20 Lab 22)								VACANȚA DE PAȘTI	Arome , Sl. Dr. Anca Farcas - 4 ore LP, Lab 22	Arome și sisteme aromatizante moderne, Prof. dr.Tofana Maria Curs - 6 ore	Arome Prof. dr.Tofana Maria Curs - 4 ore curs	Arome , Sl. Dr. Anca Farcas - 4 ore LP, Lab 22	Arome , Sl. Dr. Anca Farcas - 4 ore LP, Lab 22				
16--18																				
18--20																				
<b>Joi</b>																				
12--14											VACANȚA DE PAȘTI	Autentificarea produselor agro-alimentare, Prof. Dr. Leopold Loredana. (4 x 3=12 ore S) Sala Seminar Chimie, Cladirea Aulei			Prof. Dr. Leopold L.2 ore S					
14--16					Principii moderne de procesare a prod. alim. 3 Prof. Dr. Elena Mudura (4X5=20 ORE CURS) LAB 28															
16--18																				
18--20																				
<b>Vineri</b>																				
12--14		Metode avansate de control ale produselor de origine animală Prof. Dr Cristina Semeniuc (2 x7=14 ore CURS), Sala 33 B					Principii mod. prod. alim. 3 Prof. Dr. Elena Mudura (4 ORE CURS) LAB 28					VACANȚA DE PAȘTI	Principii moderne de procesare a prod. alim. 3 Conf dr. Teodora Coldea (8 ore LP), Lab 28	Conf dr. Teodora Coldea (6 ore LP), Lab 28						
14--16		Metode avansate de control ale produselor de origine animală , Prof. Dr Cristina Semeniuc (2 x 7=14 ore LP) Lab 33 B																		
16--18																				
18--20																				

Decan,  
Prof.dr. Elena Mudura

### LOCAȚII DISCIPLINE SPCCPA anul 1

<b>MODUL</b>	<b>CADRU DIDACTIC</b>	<b>LOCATIE</b>
Arome și sisteme aromatizante moderne	Prof. Dr. Maria Tofană Șef Lucr. Dr. Anca Fărcaș	FSTA, Calea Floresti nr. 64 <b>Lab 22 Aditivi, parter</b>
Metode avansate de control ale produselor de origine animală	Prof dr. Cristina Semeniuc	FSTA, Calea Floresti nr. 64 <b>Lab 33 B, Etaj 1</b>
Trasabilitatea alimentelor în lanțul alimentar	Conf. Dr. Anamaria Pop	FSTA, Calea Floresti nr. 64 <b>Lab 5, subsol</b>
Principii moderne de procesare a produselor alimentare 3	Prof dr. Elena Mudura Conf dr. Teodora Coldea	FSTA, Calea Floresti nr. 64 <b>Lab. 28, Etaj I</b>
Autentificarea produselor agro-alimentare	Prof. Dr. Loredana Leopold	USAMV, Calea Manastur 3-5 <b>Sala Seminar Chimie, cladirea Aulei, parter</b>

Prof. dr. Elena Mudura