

**Orar Master GNDA 2 semestrul I 2024-2025**

Sapt	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9	S10	S11	S12	S13	S14
Data	30.09-06.10	7.10-13.10	14.10-20.10	21.10-27.10	28.10-03.11	04.11-10.11	11.11-17.11	18.11-24.11	25.11-1.12	2.12-8.12	09.12-15.12	16.12-20.12	13.01-19.01	20.01-26.01
<b>Luni</b>														
12-14														
14-16						Produce dulci de laborator Conf Dr Andruta Muresan (4 ore curs), Statie pilot Gastronomie								
16-18		Managementul calitatii aplicat in gastronomie SL Dr Romina Marc (4 ore curs), Sala curs Icar	Factori de risc, metode avansate de control și siguranța alimentelor (4 ore LP), Lab Micro SL Biris Suzana	Arta degustarii și analiza senzoriala Conf Laura Stan (4 ore LP) Sala 31		Alimente sustenabile in industria ospitalitatii Conf. dr. Oana Pop, 4 ore curs, ICH Lab	Alimente sustenabile in industria ospitalitatii Conf. dr. Oana Pop, 2 ore curs/2 ore LP, ICH Lab	Arta degustarii și analiza senzoriala Conf Laura Stan (4 ore LP) Sala 31	Arta degustarii și analiza senzoriala Conf Laura Stan (4 ore LP) Sala 31					
18-20											Antreprenariat in industria ospitalitatii SL Andrei Borsa (4 ore curs) Lab 33	Antreprenariat in industria ospitalitatii SL Lucian Culbus (4 ore P) Lab 33		
<b>Marti</b>														
12-14														
14-16	Managementul calitatii aplicat in gastronomie SL Dr Romina Marc (4 ore curs), Lab 22	Managementul calitatii aplicat in gastronomie SL Dr Romina Marc (4 ore curs), Lab 22	Managementul calitatii aplicat in gastronomie SL Dr Romina Marc (4 ore curs), Lab 22	Managementul calitatii aplicat in gastronomie SL Dr Romina Marc (4 ore curs), Lab 22	Managementul calitatii aplicat in gastronomie SL Dr Romina Marc (4 ore seminar), Lab 22	Produce dulci de laborator Conf Dr Andruta Muresan (2 ore LP), Statie pilot Gastronomie								
16-18	Factori de risc, metode avansate de control și siguranța alimentelor (4 ore CURS.), Lab Micro SL Biris Suzana		Factori de risc, metode avansate de control și siguranța alimentelor (3 ore LP), Lab Micro SL Biris Suzana		Produce dulci de laborator Conf Dr Andruta Muresan (2 ore curs), Statie pilot Gastronomie		Alimente sustenabile in industria ospitalitatii Conf. dr. Oana Pop, 4 ore LP, ICH Lab	Arta degustarii și analiza senzoriala Conf Laura Stan (4 ore LP) Sala 31						
18-20											Antreprenariat in industria ospitalitatii SL Andrei Borsa (4 ore curs) Lab 33	Antreprenariat in industria ospitalitatii SL Lucian Culbus (4 ore P) Lab 33		
<b>Miercuri</b>														
12-14														
14-16						Produce dulci de laborator Conf Dr Andruta Muresan (4 ore LP), Statie pilot Gastronomie								
16-18	Factori de risc, metode avansate de control și siguranța alimentelor (4 ore CURS.), Lab Micro SL Biris Suzana	Arta degustarii și analiza senzoriala Conf Laura Stan (6 ore curs) Sala 31	Arta degustarii și analiza senzoriala Conf Laura Stan (6 ore curs) Sala 31	Arta degustarii și analiza senzoriala Conf Laura Stan (2 ore curs/4 LP) Sala 31	Produce dulci de laborator Conf Dr Andruta Muresan (4 ore curs), Statie pilot Gastronomie	Alimente sustenabile in industria ospitalitatii Conf. dr. Oana Pop, 4 ore curs, ICH Lab	Alimente sustenabile in industria ospitalitatii Conf. dr. Oana Pop, 4 ore LP, Statie pilot Gastronomie	Arta degustarii și analiza senzoriala Conf Laura Stan (4 ore LP) Sala 31						
18-20											Antreprenariat in industria ospitalitatii SL Andrei Borsa (4 ore curs) Lab 33	Antreprenariat in industria ospitalitatii SL Lucian Culbus (4 ore P) Lab 33		
<b>Joi</b>														
12-14														
14-16	Managementul calitatii aplicat in gastronomie SL Dr Romina Marc (4 ore curs), Lab 5	Managementul calitatii aplicat in gastronomie SL Dr Romina Marc (4 ore curs), Lab 5	Factori de risc, metode avansate de control și siguranța alimentelor (8 CL, Lab Micro Conf Dr. Carmen Pop	Factori de risc, metode avansate de control și siguranța alimentelor (7 ore seminar), Lab Micro Conf Dr. Carmen Pop	Managementul calitatii aplicat in gastronomie SL Dr Romina Marc (4 ore seminar), Lab 5	Produce dulci de laborator Conf Dr Andruta Muresan (4 ore curs), Statie Pilot Gastro	Alimente sustenabile in industria ospitalitatii Conf. dr. Oana Pop, 4 ore curs, ICH Lab	Alimente sustenabile in industria ospitalitatii Conf. dr. Oana Pop, 4 ore LP, Statie pilot Gastronomie						
16-18	Factori de risc, metode avansate de control și siguranța alimentelor (4 ore CURS.), Lab Micro SL Biris Suzana										Antreprenariat in industria ospitalitatii SL Andrei Borsa (2 ore curs) Lab 33	Antreprenariat in industria ospitalitatii SL Lucian Culbus (2 ore P) Lab 33		
18-20														
<b>Vineri</b>														
12-14			Factori de risc, metode avansate de control și siguranța alimentelor (8 CL, Lab Micro Conf Dr. Carmen Pop	Managementul calitatii aplicat in gastronomie SL Dr Romina Marc (2 ore seminar), Lab 31										
14-16				Managementul calitatii aplicat in gastronomie SL Dr Romina Marc (4 ore seminar), Lab 31	Produce dulci de laborator Conf Dr Andruta Muresan (2 ore LP), Statie Pilot Gastro				Arta degustarii și analiza senzoriala Conf Laura Stan (4 ore LP) Sala 31					
16-18	Factori de risc, metode avansate de control și siguranța alimentelor (2 ore CURS.), Lab Micro SL Biris Suzana													
18-20														

**LOCAȚII DISCIPLINE GNDA (EN) anul II**

<b>MODUL</b>	<b>CADRU DIDACTIC</b>	<b>LOCATIE</b>
Arta degustării și analiza senzorială	Conf.dr. Laura Stan	ICAR, Calea Florești nr. 64, <b>Lab. 31 Analiza senzorială (Etaj 1)</b>
Alimente sustenabile în industria ospitalității	Conf. dr. Oana Pop	ICAR, Calea Florești nr. 64 <b>ICH Lab Nutritie, Campus USAMV Statie Pilot Gastronomie, ICAR</b>
Managementul calitatii aplicat în gastronomie	Şef Lucr Dr. Romina Marc	ICAR, Calea Florești nr. 64 <b>Lab 22/Lab 36/Lab. 31</b>
Factori de risc, metode avansate de control și siguranța alimentelor	Conf. Dr. Carmen Pop Sef Lucr. Dr Biriş Suzana	ICAR, Calea Florești nr. 64 <b>Lab. 25 /Lab. Microbiologie</b>
Antreprenoriat în industria ospitalității	Sef Lucr. Dr. Andrei Borșa SL dr.Lucian Cuișus	USAMV,ISV, Calea Mănăştur, nr 3-5, <b>Lab. 33</b>
Produse dulci de laborator	Conf dr Andruța Muresan	ICAR, Calea Florești nr. 64 <b>Statie Pilot Gastronomie</b>

Decan,

Prof. Dr. Mudura Elena