

Programare restante Iunie 2026 LICENȚĂ IV FSTA				
15.06.2026	CEPA	IPA	TPPA	
8-10		Proiectarea produselor noi	Aditivi alimentari, sala 22, Icar	AICI AVEM SERENADA...incepem de la ora 10 la ICAR
10-12	CFC1, ISV , camera 107 interval 10-11 CFC2, ISV , camera 107 interval 11-12	Politici globale de securitate alimentară ISV et 1 sala 43 CFC2, ISV , camera 107 interval 11-12	CFC1, ISV , camera 107 interval 10-11 CFC2, ISV , camera 107 interval 11-12	
12-14	Proiectare produse noi Zoonoze / Expertiză și siguranță alimentară, Sala 25	CFC1, ISV , camera 107 interval 12-13 CFC2, ISV , camera 107 interval 13-14		
14-16	Fizica, sala 24, clădirea Aulei	Fizica, sala 24, clădirea Aulei	Fizica, sala 24, clădirea Aulei	
16-18				
16.06.2026	CEPA	IPA	TPPA	
8-10	tehnologii generale 5. Analiza produselor agroalimentare 1–sala 2 Geometrie Descriptiva - lab Mecanizare	Tehnologie in industria uleiului si a margarinei. Tehnologia zaharului. Tehnologia produselor zaharoase. Controlul calitatii produselor agroalimentare 1. Control calitate prod alim 1 - Sala 20 ICAR Geometrie Descriptiva - lab Mecanizare	Tehnologie in industria uleiului. Tehnologia amidonului si a produselor zaharoase. Tehnologie in industria zaharului. Control calitate prod. Alim 1 - Sala 20 ICAR Geometrie Descriptiva - lab Mecanizare	
10-12	Ambalarea, etichetarea si designul in industria alimentara	Ambalarea, etichetarea si designul in industria alimentara Tehnologii in industria laptelui	Ambalarea, etichetarea si designul in industria alimentara	
12-14	Autentificarea si falsificarea alimentelor- sala 22 ICAR	Falsificari ale produselor alimentare - sala 22 ICAR	Tehnologii speciale în industria alimentară. Tehnologia semiconservelor si conservelor din carne si peste	
14-16	Biotehnologii speciale	Biotehnologii speciale	Biotehnologii speciale	
16-18				
17.06.2026	CEPA	IPA	TPPA	
8-10		Tehnologia morăritului și Tehnologia Panificației, sala 20	Tehnologia moraritului și panificatiei 1și 2, sala 20	
10-12	Tehnologii generale 2 (morarit-panificatie) Alimente functionale 2 Tehnologia prelucrării prod. alim. de orig. veg. - sala 20	Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor 1.2	Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor	

Programare restante Iunie 2026 LICENȚĂ IV FSTA					
12-14	12-13 Chimie anorganica si analitica 1	12-13 Chimie anorganica si analitica 1	12-13 Chimie anorganica si analitica 1		
	13-14 Chimie anorganica si analitica 2	13-14 Chimie anorganica si analitica 2	13-14 Chimie anorganica si analitica 2		
14-16	Microbiologie generala/ Microbiologie speciala, sala 25 Icar	Microbiologie generala/ Microbiologie speciala, sala 25 Icar	Microbiologie generala/ Microbiologie speciala, sala 25 Icar Toxinfectii alimentare		
16-18					
18.06.2026	CEPA	IPA	TPPA		
8-10					
10-12					
12-14					
14-16					
16-18					
19.06.2026	CEPA	IPA			
8-10	Chimie organica 1 ora 8-9 Lab.H64	Chimie organica 1 ora 8-9 Lab.H64	Chimie organica 1 ora 8-9 Lab.H64		
	Chimie organica 2 ora 9-10 Lab.H64	Chimie organica 2 ora 9-10 Lab.H64	Chimie organica 2 ora 9-10 Lab.H64		
10-12	Elemente de inginerie mecanica, ora 10-11, lab 10 Mecanizare	Elemente de inginerie mecanica, ora 10-11, lab 10 Mecanizare Automatizarea proceselor din industria alimentara, ora 11-12, lab. 10 Mecanizare	Elemente de inginerie mecanica, ora 10-11, lab 10 Mecanizare Instalatii frigorifice si climatizare, ora 11-12, lab. 10 Mecanizare		
12-14					
14-16					
16-18					
20.06.2026	CEPA	IPA	TPPA		
8-10					

Programare restante Iunie 2026 LICENȚĂ IV FSTA			
10-12			
12-14			
14-16			
16-18			
21.06.2026	CEPA	IPA	TPPA
8-10			
10-12			
12-14			
14-16			
16-18			
22.06.2026	CEPA	IPA	TPPA
8-10	Tehnologii generale 1, ora 9-10, sala 28	Tehnologii generale in industria alimentara 2, ora 9-10, sala 28	Tehnologie si control in industria vinului, Tehnologie si control in industria berii si a distilatelor, ora 9-10, sala 28
10-12	Zoonoze / Expertiză și siguranță alimentară, Sala 25		
12-14	Operatii Unitare 1,2	Operatii Unitare 1,2	Operatii Unitare 1,2, Fenomene de transfer
14-16			
16-18	Tehnologii generale 5. Tehnologie in industria zaharului. Analiza produselor agroalimentare 1. - sala 20 ICAR	Tehnologia produselor zaharoase. Tehnologie in industria uleiului si a margarinei. Tehnologie in industria zaharului. Control calitate prod alim 1 - SALA 20 ICAR	Tehnologia amidonului si a produselor zaharoase. Tehnologie in industria zaharului. Tehnologie uleiului. Control calitate prod alim 1 - Trasabilitate/Elemente de proiectare Sala 20 ICAR

Programare restante Iunie 2026 LICENȚĂ IV FSTA			
23.06.2026	CEPA	IPA	TPPA
8-10	Tehnologii generale 1, ora 9-10, sala 28	Tehnologii generale in industria alimentara 2, ora 9-10, sala 28	Tehnologie si control in industria vinului, Tehnologie si control in industria berii si a distilatelor, ora 9-10, sala 28
10-12	Informatica aplicata, 10-11, lab de informatica de la FZB	Informatica aplicata, 10-11, lab de informatica de la FZB	Informatica aplicata, 10-11, lab de informatica de la FZB
12-14	Alimente functionale 1		Igiena societatilor din industria alimentara Tehnologia carnilor si a preparatelor din carne 2
14-16	Biochimie, Aula, sala seminar	Biochimie, Aula, sala seminar	Biochimie, Aula, sala seminar
16-18			
24.06.2026	CEPA	IPA	TPPA
8-10			
9-10	Utilaje in Ind Alimentara sem 1 si 2 - Lab Mecanizare	Utilaje in Ind Alimentara sem 1 si 2 Lab Mecanizare	Utilaje in Ind Alimentara sem 1 si 2 Lab Mecanizare
10-12	Tehnologii generale 2 (morarit-panificatie)	Tehnologia prelucrarii legumelor si fructelor 1,2	Tehnologii de prelucrare a legumelor si fructelor
12-14			
14-16			
16-18			
25.06.2026	CEPA	IPA	TPPA
8-10			
10-12			
12-14			

Programare restante Iunie 2026 LICENȚĂ IV FSTA			
14-16			
16-18			
26.06.2026	CEPA	IPA	TPPA
8-10			
10-12			
12-14	Limba engleza	Limba engleza	Limba engleza
14-16			
16-18			
27.06.2026	CEPA	IPA	TPPA
8-10			
10-12			
12-14			
14-16			
16-18			
28.06.2026	CEPA	IPA	TPPA
8-10			
10-12			

Programare restante Iunie 2026 LICENȚĂ IV FSTA					
12-14					
14-16					
16-18					