

Programare restante Iunie 2026 MASTER II FSTA							
<b>15.06.2026</b>	<b>MCA</b>	<b>SPCCPA</b>	<b>SAPCO</b>	<b>GND</b>			
8-10	Food Quality Assurance, sala 22, Icar		Protectia consumatorilor, sala 22, Icar				
10-12	Applied good manufacturing practices in the food industry, ISV, sala 110	Nutritie si Sanatate ISV etaj 1 sala 43	Biosecuritate si sistemul european de alerta rapida, ISav, etaj 1 sala 43	Alimente sustenabile in ind ospitalitati, ISV sala 43			
	Advanced food quality management, ISV, sala 110			(EN) Traditional Food, ISV, sala 110			
	Product design, ISV, sala 100						
	Good practices in processing agrifood products (GMP), ISV, sala 110						
12-14	Food safety risk assessment and preventive strategies, lab 25-27	Certificarea produselor alimentare, sala 36	Contaminanti biologici si siguranta alimentara, Cladire ID DPPD et 1	Managementul calitatii aplicat in gastronomie, sal 36, ICAR			
				Siguranța alimentelor în industria ospitalității, LAB 25-27			
				Nutrigenomica			
14-16			Managementul laboratoarelor de control si validarea metodelor, sala 24, cladirea aulei				
16-18							
<b>16.06.2026</b>	<b>MCA</b>	<b>SPCCPA</b>	<b>SAPCO</b>	<b>GND</b>			
8-10		Principii moderne de procesare 4: Metode avansate de control ale produselor agro-alimentare de origine vegetală		Produce dulci de laborator			
10-12	Food safety risk assessment and preventive strategies, lab 25-27	Principii moderne de procesare a produselor agroalimentare 2	Deseuri alimentare reciclabile, sala 22 ICAR	Gastronomie si catering			
			Rolul ambalarii si etichetarii in siguranta alimentelor	Siguranța alimentelor în industria ospitalității, LAB 25-27			
12-14		Principii moderne de procesare a prod alim 1	Igiena si trasabilitatea pe lantul agro-alimentar				
14-16	Usage oriented product design; Techno-managerial principles in agrifood chain			Molecular gastronomy			
16-18							
<b>17.06.2026</b>	<b>MCA</b>	<b>SPCCPA</b>	<b>SAPCO</b>	<b>GND</b>			
8-10							
10-12		Principii moderne de procesare a produselor agroalimentare 2		Gastronomie si catering			
	13-14 Chemical hazard assessment and control in food quality management	Trasabilitatea alimentelor in lantul alimentar - Sala 20					
12-14		Norme igienice in proiectarea echipamentelor din industria alimentara					
14-16							
16-18							
<b>18.06.2026</b>	<b>MCA</b>	<b>SPCCPA</b>	<b>SAPCO</b>	<b>GND</b>			
8-10							
10-12							

Programare restante Iunie 2026 MASTER II FSTA							
12-14							
14-16							
16-18							
19.06.2026	MCA	SPCCPA	SAPCO	GND			
8-10							
10-12			Alergeni si alergii alimentare Lab.H64 ora 10-12				
12-14							
14-16							
16-18							
20.06.2026	MCA	SPCCPA	SAPCO	GND			
8-10							
10-12							
12-14							
14-16							
16-18							
21.06.2026	MCA	SPCCPA	SAPCO	GND			
8-10							
10-12							
12-14							
14-16							
16-18							



