

Facultatea de Horticultură
Program studii de master IF
Specializarea: Tehnologii performante, management și marketing viti-vinicol

ORAR SEMESTRUL I Anul I –2019-2020

Săptămâna	Disciplina	Cadrul didactic
Sâmbătă 5.10.2019 (8 ore) Duminică 6.10.2019 (8 ore)	Chimia și analiza senzorială a vinurilor	Prof. Dr. Arina Oana ANTOCE
Vineri 11.10.2019 (6 ore) Sâmbătă 12.10.2019 (8 ore) Duminică 13.10.2019 (4 ore)	Chimia și analiza senzorială a vinurilor	Prof. Dr. Arina Oana ANTOCE
Vineri 18.10.2019 (8 ore) Sâmbătă 19.10.2019 (8 ore) Duminică 20.10.2019 (4 ore)	Tehnologii moderne de producere a vinurilor	Prof. Dr. Ioan NĂMOLOȘANU Șef lucr. dr. George COJOCARU
Vineri 25.10.2019 (8 ore) Sâmbătă 26.10.2019 (8 ore) Duminică 27.10.2019 (4 ore)	Tehnologii moderne de producere a vinurilor	Prof. Dr. Ioan NĂMOLOȘANU Șef lucr. dr. George COJOCARU
Vineri 1.11.2019 (8 ore) Sâmbătă 2.11.2019 (8 ore)	Tehnologii moderne de producere a vinurilor	Prof. Dr. Ioan NĂMOLOȘANU Șef lucr. dr. George COJOCARU
Vineri 8.11.2019 (6 ore) Sâmbătă 9.11.2019 (8 ore)	Principii și tehnici de vinificație ecologică	Prof. Dr. Arina Oana ANTOCE
Vineri 15.11.2019 (6 ore) Sâmbătă 16.11.2019 (8 ore)	Principii și tehnici de vinificație ecologică	Prof. Dr. Arina Oana ANTOCE
Vineri 22.11.2019 (8 ore) Sâmbătă 23.11.2019 (8 ore) Duminică 24.11.2019 (6 ore)	Microbiologie, igiena și calitatea în vinificație	Prof. Dr. Arina Oana ANTOCE
Vineri 6.12.2019 (8 ore) Sâmbătă 7.12.2019 (8 ore) Duminică 08.12.2019 (4 ore)	Chimia și analiza senzorială a vinurilor	Prof. Dr. Arina Oana ANTOCE
Vineri 13.12.2019 (8 ore) Sâmbătă 14.12.2019 (8 ore) Duminică 15.12.2019 (4 ore)	Microbiologie, igiena și calitatea în vinificație	Prof. Dr. Arina Oana ANTOCE
Vineri 20.01.2020 (6 ore) Sâmbătă 21.01.2020 (8 ore)	Managementul întreprinderii viti-vinicole	Șef lucr. dr. Mihaela Georgeta BUCUR
Vineri 24.01.2020 (6 ore) Sâmbătă 25.01.2020 (8 ore)	Managementul întreprinderii viti-vinicole	Șef lucr. dr. Mihaela Georgeta BUCUR
Vineri 31.01.2020 (8 ore) Sâmbătă 01.02.2020 (8 ore)	Chimia și analiza senzorială a vinurilor	Prof. Dr. Arina Oana ANTOCE

Chimia și analiza senzorială a vinurilor* 2C+3L = 70 ore 20 ore/sapt – 4 sapt

Tehnologii moderne de producere a vinurilor* 2+2 = 56 ore – 3 sapt

Microbiologie, igiena și calitatea în vinificație ** 1+2 = 42 ore – 2 sapt

Managementul întreprinderii viti-vinicole** 1+1 = 28 ore – 2 sapt

Principii și tehnici de vinificație ecologică** 1+1 = 28 ore – 2 sapt

Orarul se va modifica numai cu acordul Decanului