

# PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Pentru seria de studenți 2025-2029

**Programul de studii - Licență:**

**Domeniul fundamental (DFI):**

**Ramura de știință (RSI):**

**Domeniul de licență (DL):**

**Durata studiilor / Numărul de credite:**

**Forma de învățământ:**

**Controlul și Expertiza Produselor Alimentare**

**Științe Inginerești**

**Ingineria Resurselor Vegetale și Animale**

**Ingineria Produselor Alimentare**

**4 ani / 240 credite**

**IF - Invățământ cu frecvență**

**RECTOR,**  
Conf.univ.dr.ing. Florin DRĂGAN

**DECAN,**  
Conf.univ.dr.ing. Mircea Laurențiu DAN

**Misiunea programului de studii:**  
 Crearea, verificarea și diseminarea cunoștințelor la nivelul studenților acestui program de studiu în vederea formării de specialiști în domeniul ingineriei alimentare și a controlului și expertizei produselor alimentare

**Obiectivele programului de studii:**  
 Obiectiv educațional: Transmiterea cunoștințelor și formarea abilităților privind utilizarea noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare, conducerea proceselor din industria alimentară, controlul și expertiza produselor alimentare, protecția consumatorului, activități de management și marketing pe domeniu. Dezvoltarea perseverenței, eficienței și responsabilității în muncă, dezvoltarea aptitudinilor de muncă în echipă, păstrarea unui contact permanent cu noutățile domeniului de interes în vederea unei posibile puneri în practică a acestora.

**Competențele programului de studii:**  
**Competențe profesionale:**

CP1: aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor; CP2: analizează eșantioane din alimente și băuturi; CP3: gestionează laboratorul de fabricare a alimentelor; CP4: elaborează procese de producție alimentară; CP5: utilizează tehnologii noi în fabricarea alimentelor; CP6: aplică standarde de sănătate și siguranță; CP7: aplică principiile tehnologiei alimentare; CP8: redactează rapoarte tehnice

**Competențe transversale:**  
 CT1: organizează informații, obiecte și resurse; CT2: respectă reglementările

**Rezultatele învățării specifice programului de studii:**

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
C1: Studentul/absolventul identifică și descrie concepte, principii și metode de bază din matematică, fizică, chimie, desen tehnic, economie și informatică. Studentul/absolventul definește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale ale produsului alimentar. Studentul/absolventul descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară. Studentul/absolventul explică importanța economiei circulare și identifică măsuri pentru gestionarea corectă a factorilor de producție și reducerea risipei alimentare. Studentul/absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare. Studentul/absolventul identifică legislația în domeniul industriei alimentare.	A7: Studentul/absolventul aplică principiile și metodele de control, execuție și producție în sisteme alimentare integrate. A8: Studentul/absolventul evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare. A9: Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară. A10: Studentul/absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea alimentelor și a băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară.	Studentul/absolventul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului. RA4: Studentul/absolventul ia decizii în situații bine definite și își asumă responsabilitatea pentru deciziile luate. RA5: Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției. RA6: Studentul/absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

**Rezultatele complementare ale învățării:**

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
C7: Studentul/absolventul identifică și explică cerințele legale și standardele specifice privind personalul, procesele, instalațiile și produsele, inclusiv cele legate de sănătate, siguranță și mediu. C8: Studentul/absolventul cunoaște sursele și metodele moderne de informare și documentare, în limba română și într-o limbă de circulație internațională, aplicabile domeniului de specializare.		

**Finalități:**

Absolvenții programului de studii universitare de licență vor accesa următoarele ocupații posibile conform Clasificării Ocupațiilor din România ISCO-08:

214514 - Inginer în industria alimentară

Domeniul fundamental (DFI): Științe Inginerești  
 Ramura de știință (RSI): Ingineria Resurselor Vegetale și Animale  
 Domeniul de licență (DL): Ingineria Produselor Alimentare  
 Programul de studii - Licență: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

Cod DFI	CodRSI	CodDL	Cod S	ciclu	c1c2c3	a1a2
20	50	150	30	L	100	25

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**  
**Pentru seria de studenți 2025-2029**

	ANUL I (2025-2026)											ANUL II (2026-2027)																																		
	SEMESTRUL 1					SEMESTRUL 2						SEMESTRUL 3					SEMESTRUL 4																													
1	Algebră liniară, geometrie analitică și diferențială					Fizică						Elemente de inginerie electrică					Economie generală																													
	L100.25.01.F1	4	E	28	28	0	0	0	DF	44	L100.25.02.F1	4	E	42	14	14	0	0	DF	30	L100.25.03.F1	3	V	28	0	14	0	0	DF	33	L100.25.04.C1	3	V	28	14	0	0	0	DC	33						
2	Chimie anorganică					Analiză matematică						Control statistic al alimentelor					Operații unitare în industria alimentară I																													
	L100.25.01.F2	5	E	28	0	28	0	0	DF	69	L100.25.02.F2	4	E	28	28	0	0	0	DF	44	L100.25.03.S2	4	V	28	14	14	0	0	DS	44	L100.25.04.F2	4	E	28	14	14	0	0	DF	44						
3	Știința materialelor					Chimie organică I						Chimie organică II					Metode și tehnici de analiză instrumentală																													
	L100.25.01.F3	5	E	42	0	28	0	0	DF	55	L100.25.02.F3	5	E	28	0	28	0	0	DF	69	L100.25.03.F3	5	E	28	0	42	0	0	DF	55	L100.25.04.S3	3	E	14	0	14	0	0	DS	47						
4	Informatică aplicată					Principiile nutriției umane						Chimie fizică I					Microbiologie generală II																													
	L100.25.01.F4	6	V	28	0	42	0	0	DF	80	L100.25.02.F4	4	V	28	0	21	0	0	DF	51	L100.25.03.F4	5	E	35	0	28	0	0	DF	62	L100.25.04.F4	4	V	28	0	21	0	0	DF	51						
5	Chimie generală					Elemente de inginerie mecanică						Biotehnologii speciale I					Coroziune și protecție anticorozivă în industria alimentară																													
	L100.25.01.F5	5	E	28	21	14	0	0	DF	62	L100.25.02.F5	3	V	28	14	0	0	0	DF	33	L100.25.03.S5	5	E	28	0	21	0	0	DS	76	L100.25.04.S5	4	V	28	0	28	0	0	DS	44						
6	Disciplină opțională I					Principii și metode de conservare a produselor alimentare						Chimie analitică					Disciplină opțională II																													
	L100.25.01.C6-ij	2	V	14	14	0	0	0	DC	22	L100.25.02.F6	5	V	28	0	21	0	0	DF	76	L100.25.03.F6	4	E	28	0	28	0	0	DF	44	L100.25.04.F6-ij	3	E	14	0	14	0	0	DF	47						
7	Limbi moderne 1					Microbiologie generală I						Biochimie alimentară					Chimia alimentelor																													
	L100.25.01.C7	2	V	0	28	0	0	0	DC	22	L100.25.02.F7	2	E	14	0	14	0	0	DF	22	L100.25.03.F7	3	V	21	21	0	0	0	DF	33	L100.25.04.F7	4	E	28	0	28	0	0	DF	44						
8	Educație fizică și sport 1					Limbi moderne 2						Educație fizică și sport 3					Biotehnologii speciale II																													
	L100.25.01.C8	1	V	0	14	0	0	0	DC	11	L100.25.02.C8	2	V	0	28	0	0	0	DC	22	L100.25.03.C8	1	V	0	14	0	0	0	DC	11	L100.25.04.S8	4	E	28	0	21	0	0	DS	51						
9						Educație fizică și sport 2											Educație fizică și sport 4																													
											L100.25.02.C9	1	V	0	14	0	0	0	DC	11																L100.25.04.C9	1	V	0	14	0	0	0	DC	11	
10																																														
11	Disciplină facultativă 1					Disciplină facultativă 2						Disciplină facultativă 3					Disciplină facultativă 4																													
	L100.25.01.11-ij										L100.25.02.11-ij											L100.25.03.11-ij																L100.25.04.11-ij								
total/sem.	ore didactice:	385			VPI:	365			ore:	392			VPI:	358			ore:	392			VPI:	358			ore:	378			VPI:	372																
	credite:	30			evaluări:	4E,4V,0C			credite:	30			evaluări:	4E,5V,0C			credite:	30			evaluări:	4E,4V,0C			credite:	30			evaluări:	5E,4V,0C																
total/săpt.	ore didactice:	27.5							ore:	28							ore:	28							ore:	27																				
	din care:				12.0	7.5	8.0	0.0	(c, s, l, p)	din care:				14.0	7.0	7.0	0.0	(c, s, l, p)	din care:				14.0	3.5	10.5	0.0	(c, s, l, p)	din care:				14.0	3.0	10.0	0.0	(c, s, l, p)										

Observatii:

**RECTOR,**  
 Conf.univ.dr.ing. Florin DRĂGAN

**DECAN,**  
 Conf.univ.dr.ing. Mircea Laurențiu DAN

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**  
Pentru seria de studenți 2025-2029

	ANUL III (2027-2028)										ANUL IV (2028-2029)																													
	SEMESTRUL 5					SEMESTRUL 6					SEMESTRUL 7					SEMESTRUL 8																								
1	Management					Marketing					Disciplină opțională VI					Managementul calității și trasabilitate în lanțurile alimentare																								
	L100.25.05.F1	2	V	14	14	0	0	0	DF	22	L100.25.06.F1	2	V	14	14	0	0	0	DF	22	L100.25.07.S1-ij	4	V	28	0	21	0	0	DS	51	L100.25.08.S1	5	E	28	14	0	0	0	DS	83
2	Operații unitare în industria alimentară II					Utilaje în industria alimentară					Microbiologie specială					Disciplină opțională IX																								
	L100.25.05.F2	4	E	28	0	14	14	0	DF	44	L100.25.06.F2	2	E	28	0	0	14	0	DF	8	L100.25.07.S2	2	V	14	0	14	0	0	DS	22	L100.25.08.S2-ij	5	E	28	0	28	0	0	DS	69
3	Tehnologii generale în industria alimentară I					Inocuitatea produselor alimentare					Analiză senzorială					Disciplină opțională X																								
	L100.25.05.F3	5	V	28	0	28	14	0	DF	55	L100.25.06.F3	3	E	35	0	28	0	0	DF	12	L100.25.07.F3	4	E	28	0	28	0	0	DF	44	L100.25.08.S3-ij	5	E	28	0	28	0	0	DS	69
4	Aditivi și ingrediente în industria alimentară					Control sanitar-veterinar și siguranța alimentelor					Comunicare					Disciplină opțională XI																								
	L100.25.05.F4	4	E	28	0	21	0	0	DF	51	L100.25.06.S4	3	E	28	0	21	0	0	DS	26	L100.25.07.C4	2	V	0	14	0	0	0	DC	36	L100.25.08.S4-ij	5	E	28	0	14	14	0	DS	69
5	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară					Tehnologii generale în industria alimentară II					Disciplină opțională VII					Elaborare proiect de diplomă																								
	L100.25.05.F5	4	E	28	0	14	14	0	DF	44	L100.25.06.F5	4	V	35	0	28	0	0	DF	37	L100.25.07.F5-ij	3	E	21	21	0	0	0	DF	33	L100.25.08.S5	10	C	0	0	0	56	112	DS	82
6	Colorozi în industria alimentară					Proiect tehnologic 1					Controlul și optimizarea proceselor în industria alimentară					Examen de diplomă*																								
	L100.25.05.S6	5	E	28	0	28	0	0	DS	69	L100.25.06.S6	2	C	0	0	0	28	0	DS	22	L100.25.07.S6	5	E	35	0	35	0	0	DS	55	L100.25.08.S6	10	E						DS	
7	Epidemiologie și sănătate publică					Disciplină opțională IV					Proiect tehnologic 2																													
	L100.25.05.S7	2	V	14	0	14	0	0	DS	22	L100.25.06.S7-ij	3	V	28	0	21	0	0	DS	26	L100.25.07.S7	2	C	0	0	0	28	0	DS	22										
8	Disciplină opțională III					Disciplină opțională V					Metode enzimatice și imunologice de analiză																													
	L100.25.05.S8-ij	4	E	28	0	21	0	0	DS	51	L100.25.06.S8-ij	3	E	21	14	14	0	0	DS	26	L100.25.07.S8	4	E	28	0	28	0	0	DS	44										
9						Practică					Disciplină opțională VIII																													
											L100.25.06.S9	8	C	0	0	0	0	200	DS	0	L100.25.07.S9-ij	4	E	21	0	28	0	0	DS	51										
10																																								
11	Disciplină facultativă 5					Disciplină facultativă 6					Disciplină facultativă 7					Disciplină facultativă 8																								
	L100.25.05.11-ij										L100.25.06.11-ij										L100.25.07.11-ij																			
total/sem.	ore:	392			VPI:	358			ore:	371			VPI:	179			ore:	392			VPI:	358			ore:	378			VPI:	372										
	credite:	30			evaluări:	5E,3V,0C			credite:	30			evaluări:	4E,3V,2C			credite:	30			evaluări:	5E,3V,1C			credite:	30+10**			evaluări:	5E,0V,1C										
total/săpt.	ore:	28							ore:	27							ore:	28							ore:	27														
	din care:	14.0	1.0	10.0	3.0	(c, s, l, p)			din care:	13.5	2.0	8.0	3.0	(c, s, l, p)					din care:	12.5	2.5	11.0	2.0	(c, s, l, p)					din care:	8.0	1.0	5.0	5.0	(c, s, l, p)						

\* constă din: a. verificarea cunoștințelor fundamentale și de specialitate; b. susținerea lucrării de licență/diplomă.

\*\* Credite suplimentare alocate Examenului de diplomă

Observatii:

€

Legenda										
Nume disciplina										
Cod	nc	FE	c	s	l	p	Pr	CF	VPI	
Cod = cod disciplina										
nc = nr.credite transferabile										
FE = forma de evaluare (E, V, C)										
E-examen, V-verificare, C-coloqui										
Pr - volum de ore necesar activitatilor partial asistate / practica										
CF=categorie formativa careia ii apartine disciplina										
CF (DF, DS, DC)										
DF - disciplina fundamentala										
DS - disciplina de specializare										
DC - disciplina complementara										
VPI = volum de ore necesar pregatirii individuale										
Exemplu										
Algebră liniară, geometrie analitică și diferențială										
Cod	4	E	28	28	0	0	0	DF	44	

Domeniul fundamental (DFI): Științe Inginerești  
 Ramura de știință (RSI): Ingineria Resurselor Vegetale și Animale  
 Domeniul de licență (DL): Ingineria Produselor Alimentare  
 Programul de studii - Licență: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

**DISCIPLINE OPTIONALE**  
 Pentru seria de studenți 2025-2029

ANUL I (2025-2026)										ANUL II (2026-2027)																			
SEMESTRUL 1					SEMESTRUL 2					SEMESTRUL 3					SEMESTRUL 4														
01	Disciplină opțională I. Cultură și civilizație										Disciplină opțională II. Ecologie și protecția mediului																		
	L100.25.01.C6-01	2	V	14	14	0	0	0	DC	22											L100.25.04.F6-01	3	E	14	0	14	0	0	DF
02	Disciplină opțională I. Etică și integritate academică										Disciplină opțională II. Chimie fizică II																		
	L100.25.01.C6-02	2	V	14	14	0	0	0	DC	22											L100.25.04.F6-02	3	E	14	0	14	0	0	DF
03																													
04																													
05																													
06																													
07																													
08																													
09																													
10																													
11																													
12																													

*Nota: Din fiecare dintre grupurile de Discipline opționale se activează un număr de discipline în funcție de opțiunile studenților, de numărul studenților și de acoperirea financiară.*



Observații: (\*) - discipline opționale activate în anul univ. 2020-2021

RECTOR,  
 Conf.univ.dr.ing. Florin DRĂGAN

DECAN,  
 Conf.univ.dr.ing. Mircea Laurențiu DAN

Domeniul fundamental (DFI): Științe Inginerești  
 Ramura de știință (RSI): Ingineria Resurselor Vegetale și Animale  
 Domeniul de licență (DL): Ingineria Produselor Alimentare  
 Programul de studii - Licență: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

**DISCIPLINE OPTIONALE**  
 Pentru seria de studenți 2025-2029

ANUL III (2027-2028)											ANUL IV (2028-2029)																												
SEMESTRUL 5					SEMESTRUL 6						SEMESTRUL 7					SEMESTRUL 8																							
01	Disciplină opțională III. Compuși naturali bioactivi					Disciplină opțională IV. Metode cromatografice și electroforetice de analiza alimentelor						Disciplină opțională VI. Control fitosanitar					Disciplină opțională IX. Reologia alimentelor																						
	L100.25.05.S8-01	4	E	28	0	21	0	0	DS	51	L100.25.06.S7-01	3	V	28	0	21	0	0	DS	26	L100.25.07.S1-01	4	V	28	0	21	0	0	DS	51	L100.25.08.S2-01	5	E	28	0	28	0	0	DS
02	Disciplină opțională III. Sisteme de gestiunea datelor					Disciplină opțională IV. Controlul și asigurarea calității în industria alimentară						Disciplină opțională VI. Climatizări și instalații de frig					Disciplină opțională IX. Autenticarea și falsificarea alimentelor																						
	L100.25.05.S8-02	4	E	28	0	21	0	0	DS	51	L100.25.06.S7-02	3	V	28	0	21	0	0	DS	26	L100.25.07.S1-02	4	V	28	0	21	0	0	DS	51	L100.25.08.S2-02	5	E	28	0	28	0	0	DS
03						Disciplină opțională V. Metode spectroscopice de analiză a alimentelor						Disciplină opțională VII. Politici și strategii globale de securitate alimentară					Disciplină opțională X. Proiectare și control asistate de calculator																						
						L100.25.06.S7-03	3	E	21	14	14	0	0	DS	26	L100.25.07.S1-03	3	E	21	21	0	0	0	DF	33	L100.25.08.S2-03	5	E	28	0	28	0	0	DS	69				
04						Disciplină opțională V. Analiza produselor agroalimentare						Disciplină opțională VII. Legislație în industria alimentară					Disciplină opțională X. Software pentru proiectarea sistemelor industriale																						
						L100.25.06.S7-04	3	E	21	14	14	0	0	DS	26	L100.25.07.S1-04	3	E	21	21	0	0	0	DF	33	L100.25.08.S2-04	5	E	28	0	28	0	0	DS	69				
05												Disciplină opțională VIII. Tehnologii extractive					Disciplină opțională XI. Alimente funcționale																						
												L100.25.07.S1-05	4	E	21	0	28	0	0	DS	51	L100.25.08.S2-05	5	E	28	0	14	14	0	DS	69								
06												Disciplină opțională VIII. Procesare minimă atermică și termică a produselor alimentare					Disciplină opțională XI. Proiectarea produselor noi																						
												L100.25.07.S1-06	4	E	21	0	28	0	0	DS	51	L100.25.08.S2-06	5	E	28	0	14	14	0	DS	69								
07																																							
08																																							
09																																							
10																																							
11																																							
12																																							
13																																							



Nota: Din fiecare dintre grupurile de **Discipline opționale** se activează un număr de discipline în funcție de opțiunile studenților, de numărul studenților și de acoperirea financiară.

Observatii: (\*) - discipline optionale activate în anul univ. 2020-2021





Domeniul fundamental (DFI): Științe Inginerești  
 Ramura de știință (RSI): Ingineria Resurselor Vegetale și Animale  
 Domeniul de licență (DL): Ingineria Produselor Alimentare  
 Programul de studii - Licență: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

**DISCIPLINE FACULTATIVE**  
 Pentru seria de studenți 2025-2029

		ANUL I (2025-2026)										ANUL II (2026-2027)																																
		SEMESTRUL 1					SEMESTRUL 2					SEMESTRUL 3					SEMESTRUL 4																											
01		Psihologia educației					Pedagogie I. Fundamentele pedagogiei. Teoria și metodologia curriculum-ului					Limbi moderne 3					Limbi moderne 4																											
		L100.25.01.f11-01	5	E	28	28	0	0	0	0	f	69	L100.25.02.f11-01	5	E	28	28	0	0	0	0	f	69	L100.25.03.f11-01	2	V	0	28	0	0	0	0	f	22	L100.25.04.f11-01	2	V	0	28	0	0	0	0	f
02							Voluntariat 1					Pedagogie II. Teoria și metodologia instruirii. Teoria și metodologia evaluării					Voluntariat 2																											
							L100.25.02.f11-02	2	C	0	0	0	28	0	f	22	L100.25.03.f11-02	5	E	28	28	0	0	0	0	f	69	L100.25.04.f11-02	2	C	0	0	0	28	0	f	22							
03																	Didactica specialității																											
																	L100.25.04.f11-03	5	E	28	28	0	0	0	0	f	69																	
04																																												
05																																												
total/sem.	ore:	56					VPI: 69					ore: 84					VPI: 91					ore: 84					VPI: 91					ore: 112					VPI: 113							
	credite:	5					evaluări: 1E,0V,0C					credite: 7					evaluări: 1E,0V,1C					credite: 7					evaluări: 1E,1V,0C					credite: 9					evaluări: 1E,1V,1C							
total/săpt.	ore:	4					ore: 6					ore: 6					ore: 8																											
	din care:	2.0	2.0	0.0	0.0	(c, s, l, p)	din care:	2.0	2.0	0.0	2.0	(c, s, l, p)	din care:	2.0	4.0	0.0	0.0	(c, s, l, p)	din care:	2.0	4.0	0.0	2.0	(c, s, l, p)																				

Observatii:

**DISCIPLINE FACULTATIVE**  
 Pentru seria de studenți 2025-2029

		ANUL III (2027-2028)										ANUL IV (2028-2029)																														
		SEMESTRUL 5					SEMESTRUL 6					SEMESTRUL 7					SEMESTRUL 8																									
01		Practică pedagogică în învățământul preuniversitar obligatoriu 1					Managementul clasei de elevi					Sănătatea și securitatea muncii					Metode de programare a experimentelor și interpretare a rezultatelor																									
		L100.25.05.f11-01	3	C	0	0	0	42	0	f	33	L100.25.06.f11-01	3	E	14	14	0	0	0	0	f	47	L100.25.07.f11-01	3	V	28	0	14	0	0	0	f	33	L100.25.08.f11-01	5	V	28	0	14	0	0	f
02		Instruire asistată de calculator					Practică pedagogică în învățământul preuniversitar obligatoriu 2										Voluntariat 4																									
		L100.25.05.f11-02	2	C	14	14	0	0	0	0	f	22	L100.25.06.f11-02	2	C	0	0	0	36	0	f	14											L100.25.08.f11-02	2	C	0	0	0	28	0	f	22
03							Examen de absolvire- Nivel 1																																			
							L100.25.06.f11-03	5	E	0	0	0	0	0	f	0																										
04							Voluntariat 3																																			
							L100.25.06.f11-04	2	C	0	0	0	28	0	f	22																										
05																																										
total/sem.	ore:	70					VPI: 55					ore: 92					VPI: 83					ore: 42					VPI: 33					ore: 70					VPI: 105					
	credite:	5					evaluări: 0E,0V,2C					credite: 12					evaluări: 2E,0V,2C					credite: 3					evaluări: 0E,1V,0C					credite: 7					evaluări: 0E,1V,1C					
total/săpt.	ore:	5					ore: 7					ore: 3					ore: 5																									
	din care:	1.0	1.0	0.0	3.0	(c, s, l, p)	din care:	1.0	1.0	0.0	4.6	(c, s, l, p)	din care:	2.0	0.0	1.0	0.0	(c, s, l, p)	din care:	2.0	0.0	1.0	2.0	(c, s, l, p)																		

Observatii: