

## PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

### I. CERINȚE PENTRU OBTINEREA DIPLOMEI DE INGINER

- 240 credite la disciplinele obligatorii și opționale;
- 10 credite la examenul de diplomă;

### II. STRUCTURA ANULUI UNIVERSITAR (ÎN SĂPTĂMÂNI)

An	Activități didactice		Sesiunea de examene			Practică (ore/săptămână)/ (durata în săptămâni)	Vacanțe			
	Sem. I	Sem. II	Iarnă	Vară	Restanțe		Iarnă	Intersemestrială	Primăvară	Vară
I	14	14	3	3	2	-	3	1	1	10
II	14	14	3	3	2	30 ore/săptămână/3 săptămâni	3	1	1	10
III	14	14	3	3	2	30 ore/săptămână/3 săptămâni	3	1	1	10
IV	14	11	3	2	2	30 ore/săptămână/3 săptămâni	3	1	1	-

\* 6 ore/zi=30 ore/săpt

### III. NUMĂRUL DE ORE PE SĂPTĂMÂNĂ

ANUL	SEMESTRUL I	SEMESTRUL II
I	26	26
II	26	26
III	26	26
IV	25	25

### IV. EXAMENUL DE LICENȚĂ/DIPLOMĂ

1. Perioada de elaborare a proiectului de diplomă: Semestrele: VI; VII; VIII
2. Perioada de definitivare a proiectului de diplomă: Semestrul VIII
3. Perioada de susținere a examenului de diplomă: iulie, septembrie;
4. Probele examenului de diplomă:
  - a. *Evaluarea cunoștințelor fundamentale și de specialitate*: 5 credite
  - b. *Prezentarea și susținerea publică a proiectului de diplomă*: 5 credite

## V. MISIUNEA PROGRAMULUI DE STUDII

Misiunea programului de studiu INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE este aliniată cu obiectivele strategice ale Universității din Craiova și ale Facultății de Horticultură, urmărind: formarea de specialiști de înaltă calificare, printr-un proces educațional centrat pe student, adaptat standardelor ARACIS și compatibil cu Cadrul Național al Calificărilor și Sistemul European de Credite Transferabile (ECTS); dezvoltarea competențelor profesionale, transversale și antreprenoriale, necesare inserției rapide și durabile pe piața muncii, precum și adaptabilității într-un domeniu dinamic; susținerea cercetării științifice aplicative și a inovării tehnologice în domeniul ingineriei alimentare, prin implicarea activă a studenților în activități de cercetare și transfer tehnologic; conectarea continuă la cerințele economiei agroalimentare moderne, prin colaborări cu mediul economic, institute de cercetare, organizații profesionale și autorități de reglementare. Prin structura sa curriculară bine definită, programul răspunde cerințelor pieței muncii și se fundamentează pe standarde academice solide, oferind absolvenților competențe relevante pentru dezvoltarea, controlul, siguranța și inovația produselor alimentare. Astfel, programul contribuie la generarea de valoare în sectorul agroalimentar și la asigurarea securității alimentare într-un context global în schimbare.

## VI. COMPETENȚELE ASIGURATE PRIN PROGRAMUL DE STUDII

Competențele asigurate prin programul de studii conform RNCIS:

a. Competențe profesionale.

- Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare.
- Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentara
- Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de materii prime până la produs finit
- Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte
- Managementul producției, controlul calității produselor alimentare și realizarea proceselor de marketing
- Managementul tehnologiilor de valorificare a subproduselor și deșeurilor din industria alimentara și asigurarea protecției mediului

b. Competențe transversale.

- aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar
- utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației de baze de date bibliografice și electronice atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue
- da dovadă de inițiativă
- își asumă responsabilitatea
- evaluează impactul comportamentului individual asupra mediului
- conduce controlul calității
- aplică cunoștințe științifice, tehnologice și inginerești
- lucrează în echipe
- utilizează cu precizie echipamente, instrumente sau echipamente tehnologice
- demonstrează spirit antreprenorial

## VII. REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII

Nr. crt.	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie	Discipline care contribuie la atingerea rezultatelor învățării
1.	Studentul/absolventul definește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale ale produsului alimentar.	Studentul/absolventul evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare. Studentul/absolventul efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evalua	Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.	Biochimie; Chimia alimentelor; Chimie, Chimie fizică și coloidală, Chimie organică Fizica ; Aditivi și ingrediente în industria

		calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determina valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare.		alimentară; Analiză senzorială; Comportamentul consumatorului; Ecologie și protecția mediului; Inocuitatea, produselor alimentare; Microbiologie generală; Microbiologie specială Principiile nutriției umane; Materii prime vegetale Materii prime animale
2.	Studentul/ absolventul descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară.	Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație. Studentul/absolventul aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din industria 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.	Elemente de inginerie electrică; Elemente de inginerie mecanică; Operații unitare în industria alimentară; Tehnologii generale în industria alimentară; Utilaje în industria alimentară; Principii și metode de conservare a produselor alimentare; Biotehnologii speciale; Tehnologia malțului și a berii; Tehnologia morăritului; Tehnologia panificației; Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor; Tehnologia vinului, oțetului și a băuturilor distilate; Tehnologii în industria cărnii; Tehnologii în industria laptelui; Automatizarea proceselor din industria alimentară; Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară. Tehnologia zahărului Tehnologia uleiului și a margarinei Tehnologii în industria alcoolului și a drojdiei
3	Studentul/absolventul explică importanța economiei circulare și identifică măsuri pentru	Studentul/absolventul estimează performanțele sistemelor alimentare prin analiza parametrilor limită care apar în desfășurarea proceselor de	Studentul/absolventul ia decizii în situații bine definite și își asumă	Management; Marketing.

	gestionarea corectă a factorilor de producție și reducerea risipei alimentare.	producție. Studentul/absolventul aplică principiile și metodele de control, execuție și producție în sisteme alimentare integrate.	responsabilitatea pentru deciziile luate.	Antreprenariat în sectorul procesării produselor alimentare Antreprenariat în domeniul horticul
4	Studentul/absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.	Studentul/absolventul evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare. Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară.	Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.	Controlul și asigurarea calității în industria alimentară; Falsificarea și autentificarea produselor alimentare; Igiena societăților din industria alimentară; Controlul și asigurarea calității în industria alimentară; Practică de domeniu
5	Studentul/absolventul identifică legislația în domeniul industriei alimentare.	Studentul/absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea alimentelor și a băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară.	Studentul/absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.	Legislație în industria alimentară; Politici și strategii globale de securitate alimentară; Etica în industria alimentară.
6	Studentul/absolventul descrie principalele teorii etice și perspective filosofice asupra moralității și comportamentului moral și explică într-o manieră coerentă și clară concepte precum „dreptate“, „drepturi“, „datorie morală“, „deontologie profesională“.	Studentul/absolventul analizează critic dileme morale dificile, identifică principii, reguli și valori morale în comportamentul uman și este capabil să explicitizeze într-o manieră coerentă ce înseamnă a avea un comportament moral din perspectiva diferitelor teorii etice.	Studentul/absolventul gândește nuanțat și apreciază diversitatea perspectivelor și punctelor de vedere asupra moralității și valorilor morale, exersează și cultivă permanent modestia intelectuală și are înclinația de a-și revizui opiniile și convingerile în lumina dovezilor. Studentul/absolventul are un comportament responsabil și respectă normele și regulile deontologiei profesionale.	Etică și integritate academică
7	Studentul/absolventul recunoaște, analizează, concluzionează concepte, teorii și metode din alte domenii în domeniul Ingineriei produselor alimentare	Studentul/absolventul trebuie să realizeze integrarea transdisciplinară a cunoștințelor în vederea evaluării capacității de suport a sistemelor alimentare pentru sistemele socioeconomice.	Studentul/absolventul aplică cunoștințele învățate în alte cursuri pentru a explica interacțiunile cu ingineria produselor alimentare.	Matematici speciale Algebra liniară, geometrie analitică și diferențiată Informatică Grafică asistată de calculator

8	Studentul/absolventul clasifică textele (orale sau scrise) în limbile A sau B și le descrie caracteristicile.	Studentul/absolventul traduce diferite tipuri de texte dintr-o limbă în alta, păstrând sensul și nuanțele textului original, fără adaosuri/modificări/omisiuni, evitând exprimarea de sentimente și opinii personale.	Studentul/absolventul planifică etapele traducerii materialelor: citește atent textul sursă, identifică natura acestuia, efectuează cercetări pentru soluționarea unor probleme de traducere, revizuieste, citește și îmbunătățește traducerile proprii ori cele realizate de oameni sau automate.	Limbi străine
	Studentul/Absolventul explică noțiunile generale ale domeniului, referitoare la formele de organizare ale activității de educație fizică și sport, principiile, metodele și mijloacele fundamentale aplicabile în forme diferite de organizare, conceptele de motricitate și activitate motrică, astfel încât să poată fi utilizate în context formativ și performanțial.	Studentul/Absolventul: 1.1.Utilizează noțiunile fundamentale ale motricității umane în contexte variate. 1.2.Clasifică formele de organizare și practicare a activității de educație fizică și sport.	Studentul/Absolventul 1.1.1.Exemplifică acte, acțiuni și activități motrice. 1.2.1.Adaptează conținutul exercițiilor în funcție de forma de organizare și practicare a acestuia.	Educație fizică

### VIII. OCUPAȚIA/OCUPAȚIILE VIZATE DE PROGRAMUL DE STUDII

Ocupația/ocupațiile vizate de programul de studii, din COR/ISCO-08/ESCO, conform RNCIS:

- Cod COR: 214514 / Denumire COR: inginer in industria alimentară
- Cod COR: 214516 / Denumire COR: proiectant inginer produse alimentare
- Cod COR: 214518 / Denumire COR: expert inginer industria alimentară
- Cod COR: 214519 / Denumire COR: inspector de specialitate inginer industria alimentară.

RECTOR,  
Prof.univ.dr. Cezar Ionuț SPÎNU

DECAN,  
Prof.univ.dr.ing. Sina Niculina COSMULESCU

DIRECTOR DE DEPARTAMENT,  
Conf.univ.dr.ing. Mira Elena IONICĂ

UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA

Facultatea de Horticultură

Departamentul: Horticultură și Știința Alimentului (D29)

Domeniul de ierarhizare: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studii: Ingineria Produselor Alimentare

Durata studiilor : 4 ani

Forma de învățământ : zi

APROBAT începând cu  
anul universitar 2025-2026

Sem. I	Sem. II
Nr. sapt./sem. daca ≠ 14	

## PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT – Anul I (2025-2026)

Disciplina	Cod	DF DD DS DC	DI DO DFac	Opt. 0/≥1	C1	S1	L1	P1	CT1	FV1	C2	S2	L2	P2	CT2	FV2	SI	
<b>DISCIPLINE OBLIGATORII SI OPTIONALE</b>																		
Matematici speciale	D29IPAL101	DF	DOB	1	2	2			5	V								69.00
Chimie I	D29IPAL102	DF	DOB	1	2		1		4	E								58.00
Chimie fizică și coloidală I	D29IPAL103	DF	DOB	1	2		1		4	E								58.00
Informatică aplicată	D29TPAL104	DF	DOB	1	2		2		5	E								69.00
Algebra liniara, geometrie analitica si diferentia	D29IPAL105	DF	DOB	1	2	2			5	V								69.00
Elemente de inginerie mecanică I	D29IPAL106	DF	DOB	1	2		2	1	5	V								55.00
Chimie organică	D29IPAL209	DF	DOB	1							2		2		4	V		44.00
Chimie II	D29IPAL210	DF	DOB	1							2		2		5	E		69.00
Microbiologie generală	D29IPAL211	DS	DOB	1							2		2		5	E		69.00
Chimie fizică și coloidală II	D29IPAL212	DF	DOB	1							2		1		4	E		58.00
Elemente de inginerie mecanică II	D29IPAL213	DF	DOB	1							2		2		5	E		69.00
Fizică	D29IPAL214	DF	DOB	1							2		2		5	E		69.00
Limbă modernă I	D29IPAL107	DC	DOP	1		2			2	V			2		2	V		22.00
Limbă modernă II	D29IPAL215	DC	DOP	0		2			2	V			2		2	V		22.00
Educație fizică	D29IPAL108	DC	DOB	1		1			3*	A/R								
Educație fizică	D29IPAL216	DC	DOB	1									1		3*	A/R		68.00
<b>TOTAL</b>					<b>12</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>30</b>		<b>12</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>30</b>			
<b>DISCIPLINE FACULTATIVE</b>																		
<b>TOTAL</b>					<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>846.00</b>
					<b>26</b>				<b>26</b>									

Sem. I	Sem. II
Nr. sapt./sem. daca ≠ 14	

## PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT – Anul II (2026-2027)

Disciplina	Cod	DF DD DS DC	DI DO DFac	Opt. 0/≥1	C1	S1	L1	P1	CT1	FV1	C2	S2	L2	P2	CT2	FV2	SI
<b>DISCIPLINE OBLIGATORII SI OPTIONALE</b>																	
Chimia alimentelor	D29IPAL317	DS	DOB	1	2		1		4	E							58.00
Microbiologie specială	D29IPAL318	DS	DOB	1	2		2		5	E							69.00
Materii prime vegetale I	D29IPAL319	DS	DOB	1	1		1		3	E							47.00
Operații unitare în industria alimentară I	D29IPAL320	DS	DOB	1	2		2	1	5	E							55.00
Tehnologii generale în industria alimentară I	D29IPAL321	DS	DOB	1	2		2		5	E							69.00
Igiena societăților din industria alimentară	D29IPAL322	DS	DOB	1	1		1		3	V							47.00
Politici și strategii globale de securitate alimentară	D29IPAL323	DS	DOP	1	2	1			4	V							58.00
Elemente de inginerie electrică	D29IPAL324	DF	DOP	0	2	1			4	V							58.00
Principiile nutriției umane	D29IPAL427	DS	DOB	1							2	1			3	V	33.00
Biochimie	D29IPAL428	DS	DOB	1							1		1		3	E	47.00
Grafica asistată de calculator	D29IPAL429	DF	DOB	1							1		1		3	V	47.00
Comportamentul consumatorului	D29IPAL430	DS	DOB	1							2	1			3	E	33.00
Operații unitare în industria alimentară II	D29IPAL431	DS	DOB	1							2		1	1	3	E	19.00
Tehnologii generale în industria alimentară II	D29IPAL432	DS	DOB	1							2		1	1	3	E	19.00
Materii prime vegetale II	D29IPAL433	DS	DOB	1							2	2			4	V	44.00
Etică și integritate academică	D29IPAL434	DC	DOB	1							1				2	V	36.00
Limbă modernă I	D29IPAL325	DC	DOP	1		2			2	V		2			2	V	22.00
Limbă modernă II	D29IPAL435	DC	DOP	0		2			2	V		2			2	V	22.00
Practică de domeniu (3sapt.=90 ore)	D29IPAL436	DS	DOB	2										6.429	4	V	10.00
Educație fizică	D29IPAL326	DC	DOB	1		1			3*	A/R							68.00
Educație fizică	D29TPAL437	DC	DOB	1								1			3*	A/R	68.00
<b>TOTAL</b>					12	4	9	1	30		12	6	6	2	30		
<b>DISCIPLINE FACULTATIVE</b>																	
<b>TOTAL</b>					0	0	0	0	0		0	0	0	0	0		
					26						26						839.00

UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA

Facultatea de Horticultură

Departamentul: Horticultură și Știința Alimentului (D29)

Domeniul de ierarhizare: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studii: Ingineria Produselor Alimentare

Durata studiilor : 4 ani

Forma de învățământ : zi

APROBAT începând cu  
anul universitar 2025-2026

Sem. I	Sem. II
Nr. sapt./sem. dacă ≠ 14	

## PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT – Anul III (2027-2028)

Disciplina	Cod	DF DD DS DC	DI DO DFac	Opt. 0/≥1	C1	S1	L1	P1	CT1	FV1	C2	S2	L2	P2	CT2	FV2	SI
<b>DISCIPLINE OBLIGATORII SI OPTIONALE</b>																	
Utilaje în industria alimentară I	D29IPAL538	DS	DOB	1	1		2		4	E							58.00
Inocuitatea produselor alimentare	D29IPAL539	DS	DOB	1	2		2		4	E							44.00
Legislație în industria alimentară	D29IPAL540	DS	DOB	1	1	1			4	V							72.00
Tehnologia vinului, oțetului și a băuturilor distilate I	D29IPAL541	DS	DOB	1	2		2		5	E							69.00
Principii și metode de conservare a produselor alimentare	D29IPAL542	DS	DOB	1	2		2		5	E							69.00
Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor I	D29IPAL543	DS	DOB	1	2		2		4	E							44.00
Aditivi și ingrediente în industria alimentară	D29IPAL544	DS	DOB	1	2		2		4	V							44.00
Tehnologia zahărului	D29IPAL646	DS	DOB	1							2		2		4	E	44.00
Utilaje în industria alimentară II	D29IPAL647	DS	DOB	1							2		1	1	4	E	44.00
Materii prime animale	D29IPAL648	DS	DOB	1							2		2		4	V	44.00
Tehnologia vinului, oțetului și a băuturilor distilate II	D29IPAL649	DS	DOB	1							2		2	1	5	E	55.00
Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor II	D29IPAL650	DS	DOB	1							2		2	1	5	E	55.00
Practică de specialitate (3sapt.= 90ore)	D29IPAL651	DS	DOB	2										6.429	4	V	10.00
Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară	D29IPAL652	DS	DOP	1							2		2		4	V	44.00
Ecologie și protecția mediului	D29IPAL653	DS	DOP	0							2		2		4	V	44
<b>TOTAL</b>					12	1	12	1	30		12	0	11	3	30		
<b>DISCIPLINE FACULTATIVE</b>																	
Antreprenariat în sectorul procesării produselor	D29IPAL545	DC	DFA	1	2	2			3	V							
Antreprenariat în domeniul horticola	D29IPAL654	DC	DFA	1							2	2			3	V	
<b>TOTAL</b>					0	0	0	0	0		2	2	0	0	3	V	
					26			26						686.00			

UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA  
 Facultatea de Horticultură  
 Departamentul: Horticultură și Știința Alimentului (D29)  
 Domeniul de ierarhizare: Ingineria Produselor Alimentare  
 Programul de studii: Ingineria Produselor Alimentare  
 Durata studiilor : 4 ani  
 Forma de învățământ : zi

APROBAT începând cu  
 anul universitar 2025-2026

Sem. I	Sem. II
Nr. sapt./sem. daca # 14	11

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT – Anul IV (2028-2029)

Disciplina	Cod	DF DD DS DC	DI DO DFac	Opt. 0/≥1	C1	S1	L1	P1	CT1	FV1	C2	S2	L2	P2	CT2	FV2	SI
<b>DISCIPLINE OBLIGATORII SI OPTIONALE</b>																	
Tehnologia morariturii	D29IPAL755	DS	DOB	1	2		2		5	E							69.00
Controlul și asigurarea calității în industria alimentară	D29IPAL756	DS	DOB	1	1		2		4	E							58.00
Tehnologii în industria cărnii	D29IPAL757	DS	DOB	1	2		2		5	E							69.00
Tehnologia uleiului și a margarinei	D29IPAL758	DS	DOB	1	2		2		4	E							44.00
Tehnologia malțului și a berii	D29IPAL759	DS	DOP	1	2		2		4	V							44.00
Tehnologii în industria alcoolului și a drojdiei	D29IPAL760	DS	DOP	0	2		2		4	V							44.00
Analiza senzorială	D29IPAL761	DS	DOB	1	1		2		4	V							58.00
Biotehnologii speciale	D29IPAL762	DS	DOB	1	2		1		4	E							58.00
Automatizarea proceselor din industria alimentară	D29IPAL863	DS	DOB	1							2		2		4	V	44.00
Tehnologia panificației	D29IPAL864	DS	DOB	1							2		2	1	5	E	55.00
Tehnologii în industria laptelui	D29IPAL865	DS	DOB	1							2		2	1	5	E	55.00
Practică pentru elaborarea lucrării de diplomă (3sapt.= 90 ore)	D29IPAL866	DS	DOB	2										8.2	4	V	35.00
Elaborarea lucrării de diploma	D29IPAL867	DS	DOB	1										4	4	V	44.00
Marketing	D29IPAL868	DS	DOP	0							2		1		3	V	33.00
Management	D29IPAL869	DS	DOP	1							2		1		3	V	33.00
Falsificarea și autentificarea produselor alimentare	D29IPAL870	DS	DOP	1							2	2			5	E	69.00
Etica în industria alimentară	D29IPAL871	DS	DOP	0							2	2			5	E	69.00
<b>TOTAL</b>					<b>12</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>30</b>		<b>10</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>30</b>		
<b>DISCIPLINE FACULTATIVE</b>																	
Inovația și sistemul antreprenorial în bioinginerie	D29IPAL872	DC	DFA	1							2		1		3	V	33.00
<b>TOTAL</b>					<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>V</b>	
					<b>25</b>				<b>25</b>				<b>733.00</b>				