

Universitatea Bioterra din București
Facultatea de Controlul și Expertiza Produselor Alimentare
Domeniul de licență: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studii: CEPA
Durata programului de studii: 4 ani
Forma de învățământ: IFR
Anul universitar: 2025-2026

APROBAT,
RECTOR

PLAN DE INVATAMANT
 Anul de studii: I

Nr. crt.	Denumirea disciplinei	Codul disciplinei	Tip disciplina	Semestrul 1							Semestrul 2						
				Nr. ore/semestru					FV	Cr.	Nr. ore/semestru					FV	Cr.
				SI	SF	ST	L	P			SI	SF	ST	L	P		
1	Matematic I	1DI1F	DI	97	28	-	-	-	E	5	-	-	-	-	-	-	-
2	Chimie anorganică	1DI2F	DI	97	-	-	28	-	E	5	-	-	-	-	-	-	-
3	Informatica aplicată I	1DI3F	DI	86	14	-	-	-	E	4	-	-	-	-	-	-	-
4	Chimie analitică	1DI4F	DI	97	-	-	28	-	E	5	-	-	-	-	-	-	-
5	Economie generală	1DI5C	DI	86	14	-	-	-	C	4	-	-	-	-	-	-	-
6	Limbi moderne (engleza) I	1DI6C	DI	36	14	-	-	-	C	2	-	-	-	-	-	-	-
7	Educatie fizică I	1DI7C	DI	11	-	-	14	-	C	1	-	-	-	-	-	-	-
8	Matematică II	1DI8F	DI	-	-	-	-	-	-	-	86	14	-	-	-	E	4
9	Chimie fizică și coloidală	1DI9F	DI	-	-	-	-	-	-	-	72	-	-	28	-	E	4
10	Fizica	1DI10F	DI	-	-	-	-	-	-	-	72	-	-	28	-	E	4
11	Informatica aplicată II	1DI11F	DI	-	-	-	-	-	-	-	72	-	-	28	-	E	4
12	Chimie organică	1DI12F	DI	-	-	-	-	-	-	-	61	-	-	14	-	E	3
13	Ecologie și protecția mediului	1DI13D	DI	-	-	-	-	-	-	-	86	14				C	4

14	Microbiologie generală	1DI14D	DI	-	-	-	-	-	-	-	72			28		E	4
15	Limbi moderne (engleza) II	1DI15C	DI	-	-	-	-	-	-	-	36	14				C	2
16	Educație fizică II	1DI16C	DI	-	-	-	-	-	-	-	11			14		C	1
17	Comportamentul consumatorului	1DO16D	DO	36	14	-	-	-	E	2	-	-	-	-	-	-	-
	Legislație în industria alimentară	1DO17D	DO														
18	Igiena societăților din industria alimentară	1DO18S	DO	36	14	-	-	-	C	2	-	-	-	-	-	-	-
	Epidemiologie și sănătate publică	1DO19S	DO														
Total ore pe semestru, total probe pe semestru și total credite pe semestru				582	98	-	70	-	5E, 4C	30	568	42	-	140	-	6E, 3C	30
				750							750						

Legenda: *SI* – studiu individual; *SF* – seminar față în față; *ST* – seminar în sistem tutorial; *L* – activități de laborator, lucrări practice; *P* – proiect, practică; *FV* – forma de evaluare finală; *Cr.* – număr credite transferabile ECTS

Tip disciplină: Discipline obligatorii; Discipline opționale (la alegere) sau Discipline facultative

DECAN,
Conf. univ. dr. Daniela Fănuța MIHĂILĂ

DIRECTOR DE DEPARTAMENT IFR,
Sef lucr. dr. Sava Nina

Universitatea Bioterra din București
Facultatea de Controlul și Expertiza Produselor Alimentare
Domeniul de licență: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studii: CEPA
Durata programului de studii: 4 ani
Forma de învățământ: IFR
Anul universitar: 2025-2026

APROBAT,
RECTOR

PLAN DE INVATAMANT
 Anul de studii: II

Nr. crt.	Denumirea disciplinei	Codul disciplinei	Tip disciplina	Semestrul 3							Semestrul 4						
				Nr. ore/semestru					FV	Cr.	Nr. ore/semestru					FV	Cr.
				SI	SF	ST	L	P			SI	SF	ST	L	P		
1	Chimie organică	2DI1F	DI	72	-	-	28	-	E	4	-	-	-	-	-	-	-
2	Chimie fizică și coloidală	2DI2F	DI	72	-	-	28	-	E	4	-	-	-	-	-	-	-
3	Operatii unitare în industria alimentară I	2DI3D	DI	86	-	-	14	-	C	4	-	-	-	-	-	-	-
4	Biochimie I	2DI4D	DI	72	-	-	28	-	E	4	-	-	-	-	-	-	-
5	Analiza senzorială I	2DI5D	DI	61	-	-	14	-	E	3	-	-	-	-	-	-	-
6	Principiile nutriției umane	2DI6D	DI	72	28	-	-	-	C	4	-	-	-	-	-	-	-
7	Microbiologie specială	2DI7D	DI	86	14	-	-	-	E	4	-	-	-	-	-	-	-
8	Educație fizică III	2DI8C	DI	11	-	-	14	-	C	1	-	-	-	-	-	-	-
9	Limbi moderne (engleza) III	2DI9C	DI	36	14	-	-	-	C	2	-	-	-	-	-	-	-
10	Grafica asistată de calculator	2DI10F	DI	-	-	-	-	-	-	-	72	-	-	28	-	E	4
11	Operatii unitare în industria alimentară II	2DI11D	DI	-	-	-	-	-	-	-	61	-	-	14	-	E	3
12	Operatii unitare în industria alimentară II	2DI11D	DI	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-	14	P	2

13	Biochimie II	2DI12D	DI	-	-	-	-	-	-	-	61	-	-	14	-	E	3
14	Inocuitatea produselor alimentare	2DI13D	DI	-	-	-	-	-	-	-	61	-	-	14	-	E	3
15	Analiza senzorială II	2DI14D	DI	-	-	-	-	-	-	-	36	14	-	-	-	E	2
16	Educație fizică IV	2DI15C	DI	-	-	-	-	-	-	-	11	-	-	14	-	C	1
17	Limbi moderne (engleza) IV	2DI16C	DI	-	-	-	-	-	-	-	36	14	-	-	-	C	2
18	Elemente de inginerie electrică	2DI17D	DO	-	-	-	-	-	-	-	47	28	-	-	-	C	3
	Elemente de inginerie mecanică	2DI17D	DO														
19	Alimente funcționale/	2DI18S	DO	-	-	-	-	-	-	-	47	-	-	28	-	C	3
	Reologia alimentelor	2DI18S	DO														
20	Practica (3 sapt. x 5 zile/sapt. X 6 ore/zi = 90 ore)	2DI19D	DI	-	-	-	-	-	-	-	10	-	-	90	-	C	4
Total ore pe semestru, total probe pe semestru si total credite pe semestru				568	56	-	126	-	5E, 4C	30	478	56	-	202	14	5E, 5C, 1P	30
				750							750						

Legenda: *SI* – studiu individual; *SF* – seminar față în față; *ST* – seminar în sistem tutorial; *L* – activități de laborator, lucrări practice; *P* – proiect, practică; *FV* – forma de evaluare finală; *Cr.* – număr credite transferabile ECTS

Tip disciplină: Discipline obligatorii; Discipline opționale (la alegere) sau Discipline facultative

DECAN,
Conf. univ. dr. Daniela Fănuța MIHĂILĂ

DIRECTOR DE DEPARTAMENT IFR,
Prof. univ. dr. Sorin CHELMU

Universitatea Bioterra din București
Facultatea de Controlul și Expertiza Produselor Alimentare
Domeniul de licență: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studii: CEPA
Durata programului de studii: 4 ani
Forma de învățământ: IFR
Anul universitar: 2025-2026

APROBAT,
RECTOR

PLAN DE INVATAMANT
 Anul de studii: III

Nr. crt.	Denumirea disciplinei	Codul disciplinei	Tip disciplina	Semestrul 5							Semestrul 6						
				Nr. ore/semestru					FV	Cr.	Nr. ore/semestru					FV	Cr.
				SI	SF	ST	L	P			SI	SF	ST	L	P		
1	Utilaje in industria alimentară I	3DI1D	DI	86	-	-	14	-	E	4	-	-	-	-	-	-	-
2	Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală	3DI2S	DI	86	14	-	-	-	E	4	-	-	-	-	-	-	-
3	Aditivi și ingrediente în industria alimentară I	3DI3D	DI	72	-	-	28	-	C	4	-	-	-	-	-	-	-
4	Tehnologii generale în industria alimentară I	3DI4D	DI	97	-	-	28	-	C	5	-	-	-	-	-	-	-
5	Tehnologia produselor alimentare de origine animală	3DI5S	DI	72	-	-	28	-	E	4	-	-	-	-	-	-	-
6	Principii și metode de conservare a produselor alimentare I	3DI6D	DI	86	14	-	-	-	E	4	-	-	-	-	-	-	-
7	Principii și metode de conservare a produselor alimentare II	3DI7D	DI	-	-	-	-	-	-	-	72	-	-	28	-	C	4
8	Utilaje în industria alimentară II	3DI8D	DI	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-	14	-	E	2
9	Utilaje in industria alimentară II	3DI8D	DI	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-	14	P	2
10	Tehnologii generale in industria alimentara II	3DI9D	DI	-	-	-	-	-	-	-	72	-	-	28	-	E	4

11	Aditivi și ingrediente în industria alimentară II	3DI10D	DI	-	-	-	-	-	-	-	72	-	-	28	-	E	4
12	Expertiza și siguranța alimentară	3DI11S	DI	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-	14	-	E	2
13	Expertiza și siguranța alimentară	3DI11S	DI	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-	14	P	2
14	Autentificarea și falsificarea alimentelor	3DI12S	DI	-	-	-	-	-	-	-	47	-	-	28	-	E	3
15	Contaminarea minerală și radioactivă a produselor alimentare	3DI13S	DI	-	-	-	-	-	-	-	61	-	-	14	-	C	3
16	Controlul și asigurarea calității în industria alimentară	3DI14S	DO	47	28	-	-	-	C	3	-	-	-	-	-	-	-
	Controlul statistic al alimentelor Zoonoze	3DI14S	DO														
17	Control fitosanitar	3DI15S	DO	36	14	-	-	-	C	2	-	-	-	-	-	-	-
	Zoonoze	3DI15S	DO														
18	Practica (3sapt.x 5 zile/sapt. x 6 ore/zi =90ore)	3DI16D	DO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	90	-	C	4
Total ore pe semestru, total probe pe semestru si total credite pe semestru				582	70	-	98		4E, 4C	30	468	-	-	244	28	5E, 3C, 2P	30
				750							740						

Notă: Studenții vor alege obligatoriu cel puțin o disciplină opțională

19	Biotehnologii speciale	3FA1S	DF	47	-	-	28	-	C	3	47	-	-	28	-	C	3
20	Procesarea minimă atermică și termică a produselor alimentare	3FA1S	DF	47	-	-	28	-	C	3	47	-	-	28	-	C	3
Total ore pe semestru, total probe pe semestru si total credite pe semestru				94	-	-	56	-	2C	6	94	-	-	56	-	2C	3
				150							150						

Legenda: SI – studiu individual; SF – seminar față în față; ST – seminar în sistem tutorial; L – activități de laborator, lucrări practice;

P – proiect, practică; FV – forma de evaluare finală; Cr. – număr credite transferabile ECTS

Tip disciplină: Discipline obligatorii; Discipline opționale (la alegere) sau Discipline facultative

DECAN,

Conf. univ. dr. Daniela Fănuța MIHĂILĂ

DIRECTOR DE DEPARTAMENT IFR,

Prof. univ. dr. Sorin CHELMU

Universitatea Bioterra din București
Facultatea de Controlul și Expertiza Produselor Alimentare
Domeniul de licență: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studii: CEPA
Durata programului de studii: 4 ani
Forma de învățământ: IFR
Anul universitar: 2025-2026

APROBAT,
RECTOR

PLAN DE INVATAMANT
 Anul de studii: IV

Nr. crt.	Denumirea disciplinei	Codul disciplinei	Tip disciplina	Semestrul 7							Semestrul 8						
				Nr. ore/semestru					FV	Cr.	Nr. ore/semestru					FV	Cr.
				SI	SF	ST	L	P			SI	SF	ST	L	P		
1	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară	4DI1D	DI	47	28	-	-	-	C	3	-	-	-	-	-	-	-
2	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară	4DI1D	DI	22	-	-	-	28	P	2	-	-	-	-	-	-	-
3	Management I	4DI2D	DI	97	28	-	-	-	E	5	-	-	-	-	-	-	-
4	Marketing I	4DI3D	DI	97	28	-	-	-	E	5	-	-	-	-	-	-	-
5	Gastrotehnice și catering	4DI4S	DI	97	28	-	-	-	E	5	-	-	-	-	-	-	-
6	Controlul calității produselor de origine vegetală	4DI5S	DI	97	-	-	28	-	E	5	-	-	-	-	-	-	-
7	Sisteme de gestiune a datelor	4DI6S	DI	97	28	-	-	-	E	5	-	-	-	-	-	-	-
8	Management II	4DI7D	DI	-	-	-	-	-	-	-	61	14	-	-	-	E	3
9	Management II	4DI7D	DI	-	-	-	-	-	-	-	61	-	-	-	14	P	3
10	Elaborarea proiectului de diplomă	4DI8S	DI	-	-	-	-	-	-	-	44	-	-	-	56	C	4
11	Controlul calității produselor de origine animală	4DI9S	DI	-	-	-	-	-	-	-	86	-	-	14	-	E	4
12	Etica și integritate academică	4DI10D	DI	-	-	-	-	-	-	-	47	-	-	28	-	E	3

13	Etica în industria alimentară	4DI11S	DI	-	-	-	-	-	-	-	61	14	-	-	-	E	3
14	Analiza produselor agroalimentare	4DI12S	D O	-	-	-	-	-	-	-	47	28	-	-	-	C	3
	Controlul și asigurarea calității în industria alimentară	4DI12S	D O														
15	Metode și tehnici de analiză instrumentală	4DI13S	D O	-	-	-	-	-	-	-	47	28	-	-	-	C	3
	Merceologia produselor alimentare	4DI13S	D O														
16	Practica (2 sapt. X5 zile/sapt. x 6 ore/zi= 60 ore	4DI14D	DI	-	-	-	-	-	-	-	40	-	-	60	-	C	4
Total ore pe semestru, total probe pe semestru si total credite pe semestru				554	140	-	28	28	5E, 1C, 1P	30	494	84	-	102	70	4E, 4C, 1P	30
				750							750						

Notă: Studenții vor alege obligatoriu cel puțin o disciplină din numărul de discipline opționale

17	Analiza și interpretarea datelor cercetării	4FA17S	DF	33	-	-	28	14	C+P	3	-	-	-	-	-	-	-
18	Proiectarea produselor noi	4FA18S	DF	-	-	-	-	-	-	-	33	-	-	28	14	C+P	3
Total ore pe semestru, total probe pe semestru si total credite pe semestru				33	-	-	28	14	1C, 1P	3	33	-	-	28	14	1C, 1P	3
				75							75						

** Numarul de credite alocate pentru promovarea examenului de licenta : 10 ECTS

Legenda: SI – studiu individual; SF – seminar față în față; ST – seminar în sistem tutorial; L – activități de laborator, lucrări practice;

P – proiect, practică; FV – forma de evaluare finală; Cr. – număr credite transferabile ECTS

Tip disciplină: Discipline obligatorii; Discipline opționale (la alegere) sau Discipline facultative

DECAN,
Conf. univ. dr. Daniela Fănuța MIHĂILĂ

DIRECTOR DE DEPARTAMENT IFR,
Prof. univ. dr. Sorin CHELMU