

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: 2024-2025

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
 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	Matematici speciale 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	Matematici speciale 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	ID114D	DI	-	-	-	-	-	-	-	72			28		E	4
15	Limbi moderne (engleza) II	ID115C	DI	-	-	-	-	-	-	-	36	14				C	2
16	Educație fizică II	ID116C	DI	-	-	-	-	-	-	-	11			14		C	1
17	Comportamentul consumatorului	ID016D	DO	36	14	-	-	-	E	2	-	-		-	-	-	-
	Legislație în industria alimentară	ID017D	DO														-
18	Igiena societăților din industria alimentară	ID018S	DO	36	14	-	-	-	C	2	-	-		-	-	-	-
	Epidemiologie și sănătate publică	ID019S	DO														-
Total ore pe semestru, total probe pe semestru și total credite pe semestru				528	56	-	70	-	5E, 4C	30	568	56	-	126	-	6E, 3C	30
				654							750						

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



Univ. dr. Sorin CHE
Ștefan

Universitatea Bioterra din București
 Facultatea de Control 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

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
 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					
				SI	SF	ST	L	P												
1	Chimie organică	2D11F	DI	72	-	-	28	-	E	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2	Chimie fizică și coloidală	2D12F	DI	72	-	-	28	-	E	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
3	Operatii unitare în industria alimentară I	2D13D	DI	86	-	-	14	-	C	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
4	Biochimie I	2D14D	DI	72	-	-	28	-	E	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
5	Analiza senzorială I	2D15D	DI	61	-	-	14	-	E	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
6	Principiile nutriției umane	2D16D	DI	72	28	-	-	-	C	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
7	Microbiologie specială	2D17D	DI	86	14	-	-	-	E	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
8	Educație fizică III	2D18C	DI	11	-	-	14	-	C	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
9	Limbă moderne (engleza) III	2D19C	DI	36	14	-	-	-	C	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
10	Grafica asistată de calculator	2D110F	DI	-	-	-	-	-	-	-	72	-	-	28	-	E	4	4	4	
11	Operatii unitare în industria alimentară II	2D111D	DI	-	-	-	-	-	-	-	61	-	-	14	-	E	3	3	3	
12	Operatii unitare în industria alimentară II	2D111D	DI	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-	14	P	2	2	2	
13	Biochimie II	2D112D	DI	-	-	-	-	-	-	-	61	-	-	14	-	E	3	3	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	42	-	126	-	5E, 4C	30	478	56	-	202	14	5E, 5C, 1P	30
				736								736					

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: 2026-2027

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
 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	3DI11D	DI	86	-	-	14	-	E	4	-	-	-	-	-	-	-				
2	Tehnologia produselor 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 de origine animală	3DI5D	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	3DI9D	DI	-	-	-	-	-	-	-	72	-	-	28	-	E	4				

Universitatea Bioterra din București
 Facultatea de Control 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: 2027-2028

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
 Anul de studii: IV



Nr. crt.	Denumirea disciplinei	Codul disciplinei	Tip discip lina	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	4DI11D	DI	47	28	-	-	-	C	3	-	-	-	-	-	-	
2	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară	4DI11D	DI	22	-	-	-	28	P	2	-	-	-	-	-	-	
3	Management I	4DI2D	DI	97	28	-	-	-	E	5	-	-	-	-	-	-	
4	Marketing I	4DI3D	DI	97	28	-	-	-	E	5	-	-	-	-	-	-	
5	Gastrotehnie 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	-	-	-	P	3	
10	Elaborarea proiectului de diplomă	4DI8S	DI	-	-	-	-	-	-	-	44	-	-	-	C	4	
11	Controlul calității produselor de origine	4DI9S	DI	-	-	-	-	-	-	-	86	-	-	14	E	4	

	animală																		
12	Etica și integritate academică	4DI110D	DI	-	-	-	-	-	-	-	-	47	-	-	28	-	E	3	
13	Etica în industria alimentară	4DI11S	DI	-	-	-	-	-	-	-	-	61	14	-	-	-	E	3	
14	Analiza produselor agroalimentare	4DI12S	DO	-	-	-	-	-	-	-	-	47	28	-	-	-	C	3	
	Metode spectroscopice de analiza a alimentelor	4DI12S	DO														C	3	
15	Metode și tehnici de analiză instrumentală	4DI13S	DO	-	-	-	-	-	-	-	-	47	28	-	-	-			
	Merceologia produselor alimentare	4DI13S	DO														C	4	
16	Practica (2 sept. X5 zile/sapt. x 6 ore/zi= 60 ore	4DI13D	DI	-	-	-	-	-	-	-	-	40	-	-	60	-			
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				713											

** Numarul de credite alocate pentru promovarea examenului de inchina : 10, 20, 30

P – proiect, practică, *FV* – formă de evaluare finală, *Cr.* – numărul de credite

DECAN,
Conf. univ. dr. Daniela Fănuța MIHĂILĂ