

UNIVERSITATEA BIOTERRA Bucuresti
 Facultatea: **INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE**
 Domeniul pentru studii universitare de licenta: Ingineria Produselor Alimentare
 Specializarea: Ingineria Produselor Alimentare
 Durata studiilor: **4 ani**
 Numar E.C.T.S : **240**
 Forma de învățământ: **I.F. (cu frecvență)**
 Valabil incepand cu anul 2015-2016

APROBAT,
 in sedinta senatului Universitatii
 din data de **24.04.2015**

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Anul de studii: I

Nr crt	Denumirea disciplinei	Codul disciplinei	Semestrul I						Pct. cred.	Semestrul II						Pct. cred.
			Nr. ore pe săptămână				Forma de verif.	Nr. ore pe săptămână				Forma de verif.				
			C	S	L	P		C		S	L		P			
1. Discipline obligatorii																
1.	Matematica si statistica aplicata	FDI01	2	1			V	3	2	1			E	4		
2.	Microbiologie generala	ISDI02	2		2		E	5								
3.	Informatica aplicata si grafica asistata de calculator	FDI03	1		2		V	3	1		2		E	4		
4.	Chimie anorganica si analitica	FDI04	2		2		E	4	2		2		E	4		
5.	Fizica aplicata	FDI05							2		2		E	5		
6.	Igiena societatilor agroalimentare	ISDI06	2	2			V	4								
7.	Economie, politici si strategii globale agroalimentare	CDI07	2	2			E	5	2	2			V	4		
8.	Limbi străine I / II	CDI08		1			E	2		1			E	2		
9	Educatie fizica	CDI09			1		V	1			1		V	1		
10.	Ecologie si protectia mediului	ISDI10							2	2			E	4		
Total ore / forme de verif. / credite (I)			11	6	7		4E, 4V	27	11	6	7		6E,2V	28		
2. Discipline optionale																
1.	Botanica	ISDO11	2		1		E	3								
2.	Biologie vegetala															
3.	Fitofarmacie	ISDO12							1		1		V	2		
4.	Ecosociologia alimentatiei															
Total ore / forme de verif. / credite (II)			2		1				1		1					
TOTAL (I + II)			13	6	8		5E,4V	30	12	6	8		6E,3V	30		
			27 ore/sapt						26 ore/sapt							
Total credite anual 60																
3. Discipline facultative																
1.	Sociologie	FDL			2		V	2			2		V	1		
2.	Birotica si multimedia	FDL			2		V	2			2		V	1		

Legenda: Tip cunostinte: F=fundamentale; IS=ingineresti de specialitate in domeniu; ID = ingineresti in domeniu; C=complementare

Categoria: DI=discipline impuse; DO=discipline optionale; DL=discipline la alegere (facultative)

RECTOR,
 Prof.univ.dr.Andreescu Anghel




DECAN,
 Conf.univ. dr. Florescu Doina Geanina



UNIVERSITATEA BIOTERRA Bucuresti
 Facultatea: **INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE**
 Domeniul pentru studii universitare de licenta: Ingineria Produselor Alimentare
 Specializarea: Ingineria Produselor Alimentare
 Durata studiilor: **4 ani**
 Numar E.C.T.S : **240**
 Forma de învățământ: **I.F. (cu frecvență)**
 Valabil începând cu anul **2016-2017**

APROBAT,
 in sedinta senatului Universitatii
 din data de **24.04.2015**

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
 Anul de studii : II

Nr crt	Denumirea disciplinei	Codul disciplinei	Semestrul III					Semestrul IV					Pct. cred.	
			Nr. ore pe săptămână				Forma de verific.	Pet cred	Nr. ore pe săptămână					Forma de verific.
			C	S	L	P			C	S	L	P		
1. Discipline obligatorii														
1.	Chimie organica	FDI13	2		2		E	5						
2.	Chimie fizica coloidala	FDI14							2		2		E	4
3.	Biochimie	FDI15	2		2		E	4	2		2		E	4
4.	Operatii unitare in industria alimentara	IDD116	2	2			V	5	2	2		1	E,P	6
5.	Elemente de inginerie mecanica	IDD117	2		2		V	4						
6	Elemente de inginerie electrica	IDD118							2		2		V	3
7.	Biotehnologii	IDD119	2		1		E	4	2		2		E	4
8	Principii de nutritie	IDD120	2	1			V	4						
9	Psihologia alimentatiei	IDD121							1	1			V	2
10.	Microbiologie alimentara	IDD122	2		2		E	4						
*Practica 3 saptamani x 5zile/sapt. x 6 ore/zi = 90 ore Media : 90/28=3,21 ore/sapt.														
Total ore/forme de verificare/credite (I)			14	3	9		4E, 3V	30	11	3	8	1	C 4E,1 C, 2V,1 P	4 27
2. Discipline optionale														
1.	Producerea, circulatia si legislatia semintelor	ISDO23							2	2			V	3
	Tehnologii nepoluante in cultura plantelor													
Total ore / forme de verific. / credite (II)									2	2				
TOTAL (I + II)			14	3	9		4E, 3V	30	13	5	8	1	4E,3V, 1C,1P	30
			26 ore/sapt.					27 ore/sapt.						
Total credite anual 60														
3. Discipline facultative														
1.	Limbi straine I, II	CDL		2			V	2		2			V	2
2.	Educatie fizica	CDL			1		V	1			1		V	1
3.	Psihologie	CDL		2			V	2		2			V	2

Legenda: Tip cunostinte: F=fundamentale; IS=ingineresti de specialitate in domeniu; ID = ingineresti in domeniu; C=complementare

Categoria: DI=discipline impuse; DO=discipline optionale; DL=discipline la alegere (facultative)

NOTA *La alegere intr-o unitate de industrie alimentara sau in unitatile proprii UBB.

Obiect practica : operatii speciale in industrie alimentara ; management securitate alimentara

RECTOR,
 Prof.univ.dr. Andreescu Anghel

DECAN,
 Conf.univ. dr. Florescu Doina Geanina

UNIVERSITATEA BIOTERRA Bucuresti
 Facultatea: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
 Domeniul pentru studii universitare de licenta: Ingineria Produselor Alimentare
 Specializarea: Ingineria Produselor Alimentare
 Durata studiilor: 4 ani
 Numar E.C.T.S : 240
 Forma de învățământ: I.F. (cu frecvență)
 Valabil incepand cu anul 2017-2018

APROBAT,
 in sedinta senatului Universitatii
 din data de 24.04.2015

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Anul de studii: III

Anul de studii: III															
Nr crt	Denumirea disciplinei	Codul disciplinei	Semestrul V						Semestrul VI						Pct. cred
			Nr. ore pe săptămână				Forma de verif	Puncte de credit	Nr. ore pe săptămână				Forma de verif.		
			C	S	L	P			C	S	L	P			
1. Discipline obligatorii															
1.	Utilaje in industria alimentara	IDD124	2	2			E	3	2	1		1	E,P	5	
2.	Tehnologii extractive si fermentative	ISDI25	2	1			E	5							
3.	Tehnologia procesarii laptelui si a produselor lactate	ISDI26	1		2		V	3	2		2		E	4	
4.	Tehnologia procesarii strugurilor (oenologie si derivate)	ISDI27							2		2		E	3	
5.	Tehnologia procesarii carni si produselor din carne	ISDI28	2		2		V	3	2		1	1	E, P	4	
6.	Tehnologia procesarii legumelor si fructelor.	ISDI29	2		1		V	3	2		2		E	4	
7.	Aditivi alimentari	ISDI30	2	1			E	5							
8.	Tehnologia procesarii cerealelor si a plantelor tehnice	ISDI31	2		1		E	4	2		2		V	3	
*Practica 3 saptamani x 5zile/sapt. x 6 ore/zi = 90 ore Media : 90/28=3,21 ore/sapt.			C 4												
Total ore / forme de verif. / credite (I)			13	4	6		4E, 3V	26	12	1	9	2	5E, 1V 1C,2P	27	
2. Discipline optionale															
1.	Norme si tehnici de agricultura ecologica	ISDO32	2	2			V	4							
2	Principii de alimentatie sanogenetica														
3	Notiuni de siguranta alimentara	IDDO33							2	1			V	3	
4	Agenti poluanti si impactul asupra calitatii alimentelor														
Total ore / forme de verif. / credite (II)			2	2					2	1					
TOTAL (I + II)			15	6	6		4E,4V	30	14	2	9	2	5E,2V, 1C,2P	30	
			27ore/sapt.						27ore/sapt.						
Total credit anual 60															
3. Discipline facultative															
2.	Stiinte biotehnice	FDL	2	1			V	4							
3.	Pedagogie	FDL	2	1			V	4							

Legenda: Tip cunostinte: F=fundamentale; IS=ingineresti de specialitate in domeniu; ID = ingineresti in domeniu ;C=complementare
 Categoria: DI=discipline impuse; DO=discipline optionale;DL=discipline la alegere (facultative)

NOTA *La alegere intr-o unitate de industrie alimentara sau in unitatile proprii UBB .

*Obiect practica : operatii speciale in industrie alimentara ; management securitate alimentara

RECTOR,
 Prof.univ.dr. Andreescu Anghel

DECAN,
 Conf.univ. dr. Florescu Doina Geanina

UNIVERSITATEA BIOTERRA Bucuresti
 Facultatea: **INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE**
 Domeniul pentru studii universitare de licenta: Ingineria Produselor Alimentare
 Specializarea: Ingineria Produselor Alimentare
 Durata studiilor: **4 ani**
 Numar E.C.T.S : **240**
 Forma de învățământ: **I.F. (cu frecvență)**
 Valabil incepand cu anul 2018-2019

APROBAT,
 in sedinta senatului Universitatii
 din data de **24.04.2015**

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Anul de studii: IV

Nr crt	Denumirea disciplinei	Codul disciplinei	Semestrul VII					Semestrul VIII						
			Nr. ore pe săptămână				Forma de verif.	Pct cred	Nr. ore pe săptămână				Forma de verif.	Pct. cred.
			C	S	L	P			C	S	L	P		
1. Discipline obligatorii														
1.	Management	IDD134	2	1		1	E,P	5	2	1			E	3
2.	Autentificarea si decelarea falsurilor alimentare	ISDO35	2	1			V	3	2	1			E	4
3.	Ambalaje si design	IDD136							1		1	1	E,P	4
4	Principii si metode de conservare a alimentelor	IDD137	2		2		V	3						
5.	Controlul calitatii produselor alimentare si siguranta alimentelor	IDD138	2		2		E	5	1		1		V	3
6	Legislatie in industria alimentara	ISDI39							2	1			E	3
7.	Contabilitate	CDI40							2	1			E	3
8	Securitatea alimentelor si protectia consumatorului	IDD141	2	2			E	5	1	1			V	2
9.	Marketing	IDD142	2	1			E	5	1	2			V	2
Practica de conducere si de elab. proiect de diploma : 2saptamani x 5zile/sapt. x 6 ore/zi = 60 ore													C	3
Total ore / forme de verif. / credite (I)			12	5	4	1	4E, 2V, 1P	26	12	7	2	1	5E,3V 1C,1P	27
2. Discipline optionale														
1.	Bioterorism alimentar	IDDO43	2	2			V	4						
2.	Siguranta si legislatia produselor alimentare													
3.	Constructii agroalimentare	IDDO44							2		2		V	3
4	Elemente de constructii pentru unitatile de industrializare													
Total ore / forme de verif. / credite (II)			2	2					2		2			
TOTAL (I+II)			14	7	4	1	4E,3V,1P	30	14	7	4	1	5E,4V, 1C,1P	30
			26 ore/sapt.					26 ore/sapt.						
Total credit anual 60														
3. Discipline facultative														
1.	Metodica predarii	FDL	2		2		V	4						
2.	Comunicare prin internet	FDL	2	2			V	4						

Examenul de licenta si de sustinere a proiectului de diploma in luna iulie 2019 10 credite

Legenda: Tip cunoscente: F=fundamentale; IS=ingineresti de specialitate in domeniu; ID = ingineresti in domeniu; C=complementare

Categoria: DI=discipline impuse; DO=discipline optionale; DL=discipline la alegere (facultative)

Observatii:-fiecare an de invatamant are 2 semestre de activitate

-fiecare semestru are 14 saptamani de activitate didactica.

RECTOR,
 Prof.univ.dr. Andreescu Anghel

DECAN,
 Conf.univ.dr. Florescu Doina Geanina