

UNIVERSITATEA „VASILE ALECSANDRI” din BACĂU

Facultatea de Inginerie

Calea Mărășești, Nr. 157, Bacău, 600115, Tel./Fax +40 234 580170

<http://www.ub.ro/inginerie/> ; e-mail: decaning@ub.ro



Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studii: Ingineria Produselor Alimentare

An universitar 2021/2022

STRUCTURA ANULUI „I” DE STUDIU

Nr. crt.	Disciplina	Nr. credite	Forma de verificare	Semestrul
1.	Analiză matematică	4	E*	1
2.	Algebră liniară, geometrie analitică și diferențială	4	E*	1
3.	Programarea calculatoarelor și limbaje de programare 1	4	C	1
4.	Bazele chimiei anorganice	5	E	1
5.	Bazele chimiei analitice	5	E	1
6.	Elemente de inginerie mecanică	5	C	1
7.	Educație fizică și sport 1	1	A/R	1
8.	Engleză tehnică 1 / Franceză tehnică 1	2	C	1
9.	Matematici speciale	3	E*	2
10.	Fizică	4	E*	2
11.	Programarea calculatoarelor și limbaje de programare 2	4	C	2
12.	Bazele chimiei fizice	4	E	2
13.	Bazele chimiei organice	5	E	2
14.	Grafică asistată de calculator	4	C	2
15.	Economie generală	3	C	2
16.	Educație fizică și sport 2	1	A/R	2
17.	Engleză tehnică 2 / Franceză tehnică 2	2	C	2

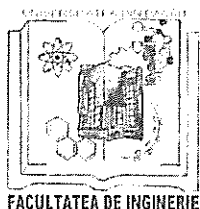
E-examen

E*-examen scris și oral

C-coloceviu

Decan,
Conf. dr. ing. Mirela PANAINTE-LEHĂDUȘ

Director Departament,
Ș. I. dr. ing. ec. Andrei-Ionuț SIMION



UNIVERSITATEA „VASILE ALECSANDRI” din BACĂU

Facultatea de Inginerie

Calea Mărășești, Nr. 157, Bacău, 600115, Tel./Fax +40 234 580170
<http://www.ub.ro/inginerie/> ; e-mail: decaning@ub.ro



Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studii: Ingineria Produselor Alimentare

An universitar 2021/2022

STRUCTURA ANULUI „II” DE STUDIU

Nr. crt.	Disciplina	Nr. credite	Forma de verificare	Semestrul
1.	Operații unitare în industria alimentară 1	6	E	3
2.	Principii și metode de conservare a produselor alimentare 1	5	E	3
3.	Biochimie 1	5	C	3
4.	Elemente de inginerie electrică	4	E	3
5.	Coloizi în industria alimentară	5	E	3
6.	Comunicare	2	C	3
7.	Educație fizică și sport 3	1	A/R	3
8.	Engleză tehnică 3 / Franceză tehnică 3	2	C	3
9.	Electrochimie	4	E	4
10.	Microbiologie generală	5	E	4
11.	Principii și metode de conservare a produselor alimentare 2	5	E	4
12.	Operații unitare în industria alimentară 2	3	C	4
13.	Biochimie 2	4	E*	4
14.	Principiile nutriției umane	3	E	4
15.	Engleză tehnică 4 / Franceză tehnică 4	2	C	4
16.	Practica de domeniu (3 săptămâni x 30 ore)	4	C	4

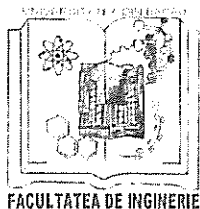
E-examen

E*-examen scris și oral

C-colocviu

Decan,
Conf. dr. ing. Mirela PANAINTE-LEHĂDUȘ

Director Departament,
Ș. I. dr. ing. ec. Andrei-Ionuț SIMION



UNIVERSITATEA „VASILE ALECSANDRI” din BACĂU

Facultatea de Inginerie

Calea Mărășești, Nr. 157, Bacău, 600115, Tel./Fax +40 234 580170
<http://www.ub.ro/inginerie/> ; e-mail: decaning@ub.ro



Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studii: Ingineria Produselor Alimentare

An universitar 2021/2022

STRUCTURA ANULUI „III” DE STUDIU

Nr. crt.	Disciplina	Nr. credite	Forma de verificare	Semestrul
1.	Aditivi și ingrediente în industria alimentară	5	E	5
2.	Operații unitare în industria alimentară 3	6	E*	5
3.	Chimia alimentelor	4	E*	5
4.	Tehnologii generale în industria alimentară 1	6	C	5
5.	Analiză instrumentală	5	E	5
6.	Microbiologie specială	4	C	5
7.	Înocuitatea produselor alimentare	3	E	6
8.	Tehnologii generale în industria alimentară 2	4	E	6
9.	Ambalarea și etichetarea în industria alimentară	3	C	6
10.	Analiză senzorială	3	C	6
11.	Management	3	C	6
12.	Utilaje în industria alimentară	4	E	6
13.	Biotehnologii speciale în industria alimentară 1	3	E	6
14.	Igiena societăților din industria alimentară	3	E	6
15.	Practică de specialitate (3 săptămâni x 30 ore)	4	C	6

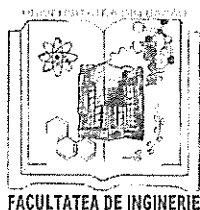
E-examen

E*-examen scris și oral

C-colocviu

Decan,
Conf. dr. ing. Mirela PANAINTE-LEHĂDUȘ

Director Departament,
Ș. I. dr. ing. ec. Andrei-Ionuț SIMION



UNIVERSITATEA „VASILE ALECSANDRI” din BACĂU

Facultatea de Inginerie

Calea Mărășești, Nr. 157, Bacău, 600115, Tel./Fax +40 234 580170

<http://www.ub.ro/inginerie/> ; e-mail: decaning@ub.ro



Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studii: Ingineria Produselor Alimentare

An universitar 2021/2022

STRUCTURA ANULUI „IV” DE STUDIU

Nr. crt.	Disciplina	Nr. credite	Forma de verificare	Semestrul
1.	Tehnologia morăritului	5	E*	7
2.	Tehnologii în industria laptelui 1	5	E	7
3.	Tehnologia vinului, oțetului și a băuturilor distilate	5	E	7
4.	Produse tradiționale și ecologice	4	C	7
5.	Biotehnologii speciale în industria alimentară 2	4	E	7
6.	Tehnologii de valorificare a produselor naturale	3	C	7
7.	Ecologie și protecția mediului	3	C	7
8.	Proiectarea și optimizarea proceselor în industria alimentară	1	C	7
9.	Tehnologia panificației	3	E*	8
10.	Tehnologii în industria laptelui 2	2	E	8
11.	Tehnologii speciale de procesare	3	E	8
12.	Antreprenariat	2	C	8
13.	Controlul și asigurarea calității în industria alimentară	3	E	8
14.	Tehnologia malțului și a berii	3	E	8
15.	Elaborarea proiectului de diplomă	4	C	8
16.	Practică pentru elaborarea proiectului de diplomă (2 săptămâni x 30 ore)	10	C	8

E-examen

E*-examen scris și oral

C-coloceviu

Decan,
Conf. dr. ing. Mirela PANAINTE-LEHĂDUȘ

Director Departament,
Ș. I. dr. ing. ec. Andrei-Ionuț SIMION