



UNIVERSITATEA „VASILE ALECSANDRI” DIN BACĂU
FACULTATEA DE INGINERIE

Departamentul Inginerie Chimică și Alimentară (I.C.A.)

APROBARE SENAT

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. habil. Carol SCHNAKOVSKY

Cod **L207030270130**
Ciclul de studii: **Studii universitare de licență**
Domeniul: **ȘTIINȚE INGINEREȘTI APLICATE**
Programul de studii: **ȘTIINȚE GASTRONOMICE**

Titlul absolventului: **Inginer**
Durata studiilor: **4 ani**
Număr credite: **240 credite la disciplinele obligatorii și opționale + 10 credite la finalizare de studii**
Forma de învățământ: **Învățământ cu frecvență (IF)**

PLAN DE ÎNVAȚAMANT

Valabil începând cu anul I universitar 2025-2026

Anul	Activități didactice		Sesiunea de examene		Practica săptămâni	Finalizare proiect
	Sem. 1	Sem. 2	Iarnă	Vară		
I	14	14	3	3		
II	14	14	3	3	5x30 ore	
III	14	14	3	3	5x30 ore	
IV	14	14	3	3		

Numărul orelor pe săptămână

Anul	Sem. 1	Sem. 2
I	26	26
II	26	26
III	26	26
IV	26	26

DECAN,
Prof. univ. dr. ing. habil. Mirela Panainte-Lehăduș

DIRECTOR DEPARTAMENT,
Conf. univ. dr. ing. Vasilica Alisa Aruș

UNIVERSITATEA „VASILE ALECSANDRI” DIN BACĂU
FACULTATEA DE INGINERIE
Departamentul Inginerie Chimică și Alimentară (I.C.A.)

Ciclul de studii: Studii universitare de licență
 Domeniul: ȘTIINȚE INGINEREȘTI APLICATE
 Programul de studii: ȘTIINȚE GASTRONOMICE

APROBARE SENAT

RECTOR,
 Prof. univ. dr. ing. habil. Carol SCHNAKOVSKY

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Valabil începând cu anul I universitar 2025-2026

SITUAȚII STATISTICE

Categorii de discipline				
Anul	DF	DS	DC	Total
I	672	0	56	728
II	224	598	56	878
III	0	878	0	878
IV	42	648	154	844
Total	938	2124	266	3328
%	28.2%	63.8%	8.0%	100%

DF Disciplină fundamentală
DS Disciplină de specializare
DC Disciplină complementară

Tipuri de discipline				
Anul	DOB	DOP	Total	DFA
I	700	28	728	140
II	822	56	878	154
III	766	112	878	140
IV	662	182	844	0
Total	2950	378	3328	434
%	88.6%	11.4%	100%	13.0%

DOB Disciplină obligatorie
DOP Disciplină opțională sau la alegere (min. 10%)
DFA Disciplină facultativă

Anul	TOC	TOA	Total
I	364	364	728
II	420	458	878
III	392	486	878
IV	420	424	844
Total	1596	1732	3328

TOC Total ore curs
TOA Total ore aplicații

Total ore fără proiect de diplomă și practică: 2912
 Practica de an (totalul stagiilor anuale): 300
 Elaborarea proiectului de diplomă: 116
TOTAL ORE: 3328

Raport CURS / APLICAȚII: 0.92

Procent maxim online: Curs 21.42% Aplicații 21.42%

DECAN,
 Prof. univ. dr. ing. habil. Mirela Panainte-Lehăduș

DIRECTOR DEPARTAMENT,
 Conf. univ. dr. ing. Vasilica Alisa Aruș

RECTOR,
Prof. univ. dr. ing. habil. Carol SCHNAKOVSKY

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
ANUL I

SEMESTRUL 1															
Nr crt	Cat	Denumirea disciplinei	Cod disciplină	Tip	Credite	FV	Ore/săptămână				Ore/semestru				
							C	S	L	P	TOC	TOA	TO	SI	
1	DF	Matematică aplicată în inginerie	UB01SG101DF	DOB	5	V	2	2			28	28	56	69	
2	DF	Programarea calculatoarelor și limbaje de programare 1	UB01SG102DF	DOB	6	V	3		3		42	42	84	66	
3	DF	Chimie analitică	UB01SG103DF	DOB	6	E*	3		3		42	42	84	66	
4	DF	Chimie anorganică	UB01SG104DF	DOB	6	E	3		3		42	42	84	66	
5	DF	Bazele contabilității	UB01SG105DF	DOB	5	V	2	1			28	14	42	83	
6	DC	DOP1	UB01SG106DC	DOP	2	V		1				14	14	36	
7	DF	DOP2	UB01SG107DF	DFA	2	V		1				14	14	36	
8	DC	Psihologia educației	UB01SG108DC	DFA	5	E	2	2			28	28	56	69	
TOTAL SEMESTRU						30	2E, 0C, 4V	13	4	9	0	182	182	364	386
							26				364		750		
SEMESTRUL 2															
1	DF	Fizică	UB01SG201DF	DOB	5	E	2	1			28	14	42	83	
2	DF	Programarea calculatoarelor și limbaje de programare 2	UB01SG202DF	DOB	5	V	2	3			28	42	70	55	
3	DF	Chimie fizică	UB01SG203DF	DOB	5	E	3		3		42	42	84	41	
4	DF	Chimie organică	UB01SG204DF	DOB	5	E*	3		3		42	42	84	41	
5	DF	Grafică asistată de calculator	UB01SG205DF	DOB	5	V	2		1		28	14	42	83	
6	DC	Economie generală	UB01SG206DC	DOB	3	V	1	1			14	14	28	47	
7	DC	DOP3	UB01SG207DC	DOP	2	V		1				14	14	36	
8	DF	DOP4	UB01SG208DF	DFA	2	V		1				14	14	36	
9	DC	Pedagogie I (Fundamentele pedagogiei + Teoria și metodologia curriculumului)	UB01SG209DC	DFA	5	E	2	2			28	28	56	69	
TOTAL SEMESTRU						30	3E, 0C, 4V	13	6	7	0	182	182	364	386
							26				364		750		
TOTAL AN						60	5E, 0C, 8V	26	10	16	0	364	364	728	772
							52				728		1500		

Nr crt	DOP	Denumirea disciplinei opționale	Cod disciplină
1	DOP1	Engleză tehnică 1	UB01SG106DC1
		Franceză tehnică 1	UB01SG106DC2
2	DOP2	Educația fizică și sport 1	UB01SG107DF1
		Educație recreativă 1	UB01SG107DF2
3	DOP3	Engleză tehnică 2	UB01SG207DC1
		Franceză tehnică 2	UB01SG207DC2
4	DOP4	Educația fizică și sport 2	UB01SG208DF1
		Educație recreativă 2	UB01SG208DF2
	DOP5		
	DOP6		

FV	Forma de verificare
C	Ore curs/săptămână
S	Ore seminar/săptămână
L	Ore laborator/săptămână
L	Ore laborator/săptămână
P	Ore proiect/săptămână
TOC	Total ore curs/semestru
TOA	Total ore aplicații/semestru
TO	Total ore/semestru
SI	Total ore studiu individual/semestru

DF	Disciplină fundamentală
DS	Disciplină de specializare
DC	Disciplină complementară

DOB	Disciplină obligatorie
DOP	Disciplină opțională sau la alegere
DFA	Disciplină facultativă

DECAN,

Prof. univ. dr. ing. habil. Mirela Panainte-Lehăduș

DIRECTOR DEPARTAMENT,

Conf. univ. dr. ing. Vasilica Alisa Aruș

RECTOR,
Prof. univ. dr. ing. habil. Carol SCHNAKOVSKY

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
ANUL II

SEMESTRUL 3														
Nr crt	Cat	Denumirea disciplinei	Cod disciplină	Tip	Credite	FV	Ore/săptămână				Ore/semestru			
							C	S	L	P	TOC	TOA	TO	SI
1	DF	Biochimie 1	UB01SG301DF	DOB	5	E	3		2		42	28	70	55
2	DF	Materii prime utilizate în gastronomie	UB01SG302DF	DOB	5	E	3		2		42	28	70	55
3	DS	Bazele gastronomiei și gastrotehniei 1	UB01SG303DS	DOB	5	E*	3		2		42	28	70	55
4	DS	Gastronomie tradițională	UB01SG304DS	DOB	5	C	2		2		28	28	56	69
5	DF	Echipamente utilizate în gastronomie	UB01SG305DF	DOB	5	V	2	1			28	14	42	83
6	DC	DOP1	UB01SG306DC	DOP	3	V	2	1			28	14	42	33
7	DC	DOP2	UB01SG307DC	DOP	2	V		1				14	14	36
8	DF	DOP3	UB01SG308DF	DFA	1	V		1				14	14	11
9	DC	Pedagogie II (Teoria și metodologia instruirii + Teoria și metodologia evaluării)	UB01SG309DC	DFA	5	E	2	2			28	28	56	69
TOTAL SEMESTRU					30	3E, 1C, 3V	15	3	8	0	210	154	364	386
SEMESTRUL 4														
1	DS	Biochimie 2	UB01SG401DS	DOB	4	E	2		2		28	28	56	44
2	DS	Microbiologie generală	UB01SG402DS	DOB	5	E*	3		2		42	28	70	55
3	DS	Bazele gastronomiei și gastrotehniei 2	UB01SG403DS	DOB	4	V	3		2		42	28	70	30
4	DS	Tehnici și procese fundamentale în gastronomie 1	UB01SG404DS	DOB	4	E	3		2		42	28	70	30
5	DF	Management în alimentație publică și turism	UB01SG405DF	DOB	3	V	2	1			28	14	42	33
6	DS	Gastronomie internațională	UB01SG406DS	DOB	4	V	2		2		28	28	56	44
7	DC	DOP4	UB01SG407DC	DFA	2	V		1				14	14	36
8	DC	Didactica specializării	UB01SG408DC	DFA	5	E	2	2			28	28	56	69
9	DS	Practică de domeniu (5 săptămâni x 30 ore)	UB01SG409DS	DOB	6	C					150	150	0	
10	DF	DOP5	UB01SG410DF	DFA	1	V		1				14	14	11
TOTAL SEMESTRU					30	3E, 1C, 3V	15	1	10	0	210	304	514	236
							26				514		750	
TOTAL AN					60	6E, 2C, 6V	30	4	18	0	420	458	878	622
							52				878		1500	

Nr crt	DOP	Denumirea disciplinei opționale	Cod disciplină
1	DOP1	Noțiuni de etică și integritate academică	UB01SG306DC1
		Comunicare	UB01SG306DC2
2	DOP2	Engleză tehnică 3	UB01SG307DC1
		Franceză tehnică 3	UB01SG307DC2
3	DOP3	Educația fizică și sport 3	UB01SG308DF1
		Educație recreativă 3	UB01SG308DF2
4	DOP4	Engleză tehnică 4	UB01SG407DC1
		Franceză tehnică 4	UB01SG407DC2
5	DOP5	Educația fizică și sport 4	UB01SG410DF1
		Educație recreativă 4	UB01SG410DF2
	DOP6		

FV	Forma de verificare
C	Ore curs/săptămână
S	Ore seminar/săptămână
L	Ore laborator/săptămână
P	Ore proiect/săptămână
TOC	Total ore curs/semestru
TOA	Total ore aplicații/semestru
TO	Total ore/semestru
SI	Total ore studii individual/semestru

DF	Disciplină fundamentală
DS	Disciplină de specializare
DC	Disciplină complementară

DOB	Disciplină obligatorie
DOP	Disciplină opțională sau la alegere
DFA	Disciplină facultativă

DECAN,

Prof. univ. dr. ing. habil. Mirela Panainte-Lehăduș

DIRECTOR DEPARTAMENT,

Conf. univ. dr. ing. Vasilica Alisa Aruș

RECTOR,
 Prof. univ. dr. ing. habil. Carol SCHNAKOVSKY

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
ANUL III

SEMESTRUL 5															
Nr crt	Cat	Denumirea disciplinei	Cod disciplină	Tip	Credite	FV	Ore/săptămână				Ore/semestru				
							C	S	L	P	TOC	TOA	TO	SI	
1	DS	Chimia alimentelor	UB01SG501DS	DOB	5	E*	3		2		42	28	70	55	
2	DS	Aditivi și ingrediente în gastronomie	UB01SG502DS	DOB	5	V	2		2		28	28	56	69	
3	DS	Microbiologie specială	UB01SG503DS	DOB	5	C	2		1		28	14	42	83	
4	DS	Principii fizico-chimice de obținere a produselor culinare 1	UB01SG504DS	DOB	5	E	3		2		42	28	70	55	
5	DS	Tehnici și procese fundamentale în gastronomie 2	UB01SG505DS	DOB	5	V	3		2		42	28	70	55	
6	DS	DOP1	UB01SG506DS	DOP	5	C	2		2		28	28	56	69	
7	DC	Instruire asistată de calculator	UB01SG507DC	DFA	2	C	1		1		14	14	28	22	
8	DC	Practică pedagogică	UB01SG508DC	DFA	3	C				3		42	42	33	
TOTAL SEMESTRU						30	2E, 2C, 2V	15	0	11	0	210	154	364	386
								26				364		750	
SEMESTRUL 6															
1	DS	Principii fizico-chimice de obținere a produselor culinare 2	UB01SG601DS	DOB	4	E*	2		3		28	42	70	30	
2	DS	Fiziologie și nutriție	UB01SG602DS	DOB	4	V	2	2			28	28	56	44	
3	DS	Analiză senzorială	UB01SG603DS	DOB	4	V	2		2		28	28	56	44	
4	DS	Inocuitate alimentară	UB01SG604DS	DOB	4	C	2		2		28	28	56	44	
5	DS	DOP2	UB01SG605DS	DOP	4	E	2		2		28	28	56	44	
6	DS	Inovație și creație în gastronomie	UB01SG606DS	DOB	4	V	3	1		1	42	28	70	30	
7	DC	Managementul clasei de elevi	UB01SG607DC	DFA	3	E	1	1			14	14	28	47	
8	DC	Practică pedagogică	UB01SG608DC	DFA	2	C				3		42	42	8	
9	DC	Examen de absolvire nivel 1: Portofoliul didactic	UB01SG609DC	DFA	5	E									
10	DS	Practică de specialitate (5 săptămâni x 30 ore)	UB01SG6010DS	DOB	6	C						150	150		
TOTAL SEMESTRU						30	2E, 2C, 3V	13	3	9	1	182	332	514	236
								26				514		750	
TOTAL AN						60	4E, 4C, 5V	28	3	20	1	392	486	878	622
								52				878		1500	

Nr crt	DOP	Denumirea disciplinei opționale	Cod disciplină
1	DOP1	Tehnologia produselor de catering	UB01SG506DS1
		Tehnologia de obținere a produselor culinare	UB01SG506DS2
2	DOP2	Igiena și securitatea muncii în unitățile de alimentație publică	UB01SG605DS1
		Gastrotehnice și catering	UB01SG605DS2
	DOP3		
	DOP4		
	DOP5		
	DOP6		

FV	Forma de verificare
C	Ore curs/săptămână
S	Ore seminar/săptămână
L	Ore laborator/săptămână
P	Ore proiect/săptămână
TOC	Total ore curs/semestru
TOA	Total ore aplicații/semestru
TO	Total ore/semestru
SI	Total ore studiu individual/semestru

DF	Disciplină fundamentală
DS	Disciplină de specializare
DC	Disciplină complementară

DOB	Disciplină obligatorie
DOP	Disciplină opțională sau la alegere
DFA	Disciplină facultativă

DECAN,
 Prof. univ. dr. ing. habil. Mirela Panainte-Lehăduș

DIRECTOR DEPARTAMENT,
 Conf. univ. dr. ing. Vasilița Alisa Aruș

RECTOR,
Prof. univ. dr. ing. habil. Carol SCHNAKOVSKY

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
ANUL IV

SEMESTRUL 7														
Nr crt	Cat	Denumirea disciplinei	Cod disciplină	Tip	Credite	FV	Ore/săptămână				Ore/semestru			
							C	S	L	P	TOC	TOA	TO	SI
1	DS	Tehnologia de obținere a produselor de patiserie-cofetărie	UB01SG701DS	DOB	5	V	2		2	2	28	56	84	41
2	DS	Vinul și tehnica degustării	UB01SG702DS	DOB	5	E*	2		3		28	42	70	55
3	DS	Stiluri alimentare	UB01SG703DS	DOB	5	V	3	1			42	14	56	69
4	DS	Comportamentul consumatorului	UB01SG704DS	DOB	5	E	2	1			28	14	42	83
5	DS	DOP1	UB01SG705DS	DOP	5	C	3		2		42	28	70	55
6	DF	Ingineria și protecția mediului	UB01SG706DF	DOB	5	C	2	1			28	14	42	83
TOTAL SEMESTRU					30	2E, 2C, 2V	14	3	7	2	196	168	364	386
SEMESTRUL 8														
1	DS	Tehnologia de obținere a produselor de panificație, a pastelor făinoase și a biscuiților	UB01SG801DS	DOB	4	E*	2		1		28	14	42	58
2	DS	Asocierea produselor culinare cu vinuri și alte băuturi	UB01SG802DS	DOB	4	E	3		1		42	14	56	44
3	DC	Antreprenariat	UB01SG803DC	DOB	2	V	1			1	14	14	28	22
4	DC	Siguranța și protecția utilizatorilor în mediul digital	UB01SG804DC	DOB	2	E	1				14		14	36
5	DS	DOP2	UB01SG805DS	DOP	4	V	3		1		42	14	56	44
6	DS	DOP3	UB01SG806DS	DOP	4	E	3		1		42	14	56	44
7	DC	Ergonomie	UB01SG807DC	DOB	2	V	3	1			42	14	56	-6
8	DC	Proiectarea și optimizarea proceselor în gastronomie	UB01SG808DC	DOB	3	V				4		56	56	19
9	DS	Elaborarea proiectului de diplomă	UB01SG809DS	DOB	5	V						116	116	9
TOTAL SEMESTRU					30	4E, 0C, 5V	16	1	4	5	224	140	480	270
TOTAL AN														
					60	6E, 2C, 7V	30	4	11	7	420	308	844	656

Nr crt	DOP	Denumirea disciplinei opționale	Cod disciplină
1	DOP1	Gastronomie moleculară	UB01SG705DS1
		Gastronomie durabilă	UB01SG705DS2
2	DOP2	Estetică gastronomică	UB01SG805DS1
		Estetica produselor culinare și de patiserie cofetărie	UB01SG805DS2
3	DOP3	Siguranță alimentară și controlul calității	UB01SG806DS1
		Sisteme de asigurare a calității	UB01SG806DS2
	DOP4		
	DOP5		
	DOP6		

FV	Forma de verificare
C	Ore curs/săptămână
S	Ore seminar/săptămână
L	Ore laborator/săptămână
P	Ore proiect/săptămână
TOC	Total ore curs/semestru
TOA	Total ore aplicații/semestru
TO	Total ore/semestru
SI	Total ore studiu individual/semestru

DF	Disciplină fundamentală
DS	Disciplină de specializare
DC	Disciplină complementară

DOB	Disciplină obligatorie
DOP	Disciplină opțională sau la alegere
DFA	Disciplină facultativă

DECAN,
Prof. univ. dr. ing. habil. Mirela Panainte-Lehăduș

DIRECTOR DEPARTAMENT,
Conf. univ. dr. ing. Vasilica Alisa Aruș

UNIVERSITATEA „VASILE ALECSANDRI” DIN BACĂU

FACULTATEA DE INGINERIE

Departamentul Inginerie Chimică și Alimentară (I.C.A.)

Domeniul: ȘTIINȚE INGINEREȘTI APLICATE

Programul de studii: ȘTIINȚE GASTRONOMICE

APROBARE SENAT

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. habil. Carol SCHNAKOVSKY

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
ANUL IV**

DUPĂ SEMESTRUL 8														
Nr crt	Cat	Denumirea disciplinei	Cod disciplină	Tip	Credite	FV	Ore/săptămână				Ore/semestru			
							C	S	L	P	TOC	TOA	TO	SI
1	DS	Evaluarea cunoștințelor fundamentale și de specialitate	UB01SG001DS	DOB	5	E								125
2	DS	Prezentarea și susținerea proiectului de diplomă	UB01SG002DS	DOB	5	E								125
TOTAL SEMESTRU					10	2E								250
													250	

DECAN,

Prof. univ. dr. ing. habil. Mirela Panainte-Lehăduș

DIRECTOR DEPARTAMENT,

Conf. univ. dr. ing. Vasilica Alisa Aruș

UNIVERSITATEA „VASILE ALECSANDRI” DIN BACĂU

FACULTATEA DE INGINERIE

Departamentul Inginerie Chimică și Alimentară (I.C.A.)

Domeniul: ȘTIINȚE INGINEREȘTI APLICATE

Programul de studii: ȘTIINȚE GASTRONOMICE

APROBARE SENAT

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. habil. Carol SCHNAKOVSKY

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
COMPETENȚE CONFERITE DE PROGRAMUL DE STUDII

Competențe profesionale	Competențe transversale
<ul style="list-style-type: none">- definește procesul- verifică calitatea materiilor prime- aplică standarde de sănătate și siguranță- realizează operațiuni detaliate de prelucrare a alimentelor- efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare- efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor- analizează eșantioane din alimente și băuturi- documentează rezultatele analizelor- îndrumă oameni- respectă procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor- asigură conformitatea produsului finit cu cerințele- reduce risipa de resurse- creează noi concepte- monitorizează condițiile de prelucrare- efectuează analiza riscurilor legate de alimente- aplică principii ale tehnologiei alimentare- evaluează documentația privind ingredientele primită de la furnizori- elaborează procese de producție alimentară- urmărește tendințele în materie de produse alimentare- identifică factorii care determină modificări ale alimentelor în timpul depozitării- studiază ingrediente alimentare noi- evaluează caracteristicile nutriționale ale alimentelor- studiază metode de gătit noi- respectă procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor- verifică calitatea produselor pe linia de producție	<ul style="list-style-type: none">- adoptă modalități de reducere a poluării- aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti- utilizează cu precizie echipamente, instrumente sau echipamente tehnologice

DECAN,

Prof. univ. dr. ing. habil. Mirela Panainte-Lehăduș

DIRECTOR DEPARTAMENT,

Conf. univ. dr. ing. Vasilica Alisa Aruș