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

3578/ 22.09.2026.
1.1.

An universitar 2026/2027

STRUCTURA ANULUI „I" DE STUDIU

Nr. crt.	Disciplina	Nr. credite	Forma de verificare	Semestrul
1.	Matematică aplicată în inginerie	5	V	1
2.	Programarea calculatoarelor și limbaje de programare 1	6	V	1
3.	Chimie analitică	6	E*	1
4.	Chimie anorganică	6	E	1
5.	Elemente de inginerie mecanică	5	V	1
6.	Engleză tehnică 1 / Franceză tehnică 1	2	V	1
7.	Fizică	5	E	2
8.	Programarea calculatoarelor și limbaje de programare 2	5	V	2
9.	Chimie fizică	5	E	2
10.	Chimie organică	5	E*	2
11.	Grafică asistată de calculator	5	V	2
12.	Economie generală	3	V	2
13.	Engleză tehnică 2 / Franceză tehnică 2	2	V	2

E-examen
E*-examen scris și oral
V-Verificare

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
Calea Mărăşeşti, 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

3518 / 22.09.2026.
12

An universitar 2026/2027

STRUCTURA ANULUI „II" DE STUDIU

Nr. crt.	Disciplina	Nr. credite	Forma de verificare	Semestrul
1.	Operații unitare în industria alimentară 1	5	E	3
2.	Principii și metode de conservare a produselor alimentare 1	5	E	3
3.	Biochimie 1	5	E	3
4.	Electrotehnică și electronică	5	E	3
5.	Coloizi în industria alimentară	5	E*	3
6.	Noțiuni de etică și integritate academică	3	V	3
7.	Engleză tehnică 3 / Franceză tehnică 3	2	V	3
8.	Electrochimie	4	V	4
9.	Microbiologie generală	4	E*	4
10.	Principii și metode de conservare a produselor alimentare 2	4	V	4
11.	Operații unitare în industria alimentară 2	4	E	4
12.	Biochimie 2	4	E	4
13.	Principiile nutriției umane	4	V	4
14.	Practica de domeniu (5 săptămâni x 30 ore)	6	C	4

E-examen
E*-examen scris și oral
C-colocviu
V- verificare

Decan,
Prof.univ.dr.ing.habil.Mirela PANAINTE-LEHĂDUȘ

Director Departament,
Conf.univ.dr.ing. Vasilica Alina ARIUȘ

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

3518 / 22.09.2026
1.3

An universitar 2026/2027

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.	Inocuitatea produselor alimentare	2	E	6
8.	Tehnologii generale în industria alimentară 2	3	E	6
9.	Ambalarea și etichetarea în industria alimentară	3	C	6
10.	Analiză senzorială	3	E	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 (5 săptămâni x 30 ore)	6	C	6

E-examen
E*-examen scris și oral
C-colocviu

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
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
3518 / 1.4. 22-09-2026.

An universitar 2026/2027

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	4	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	2	C	7
9.	Tehnologia panificației	3	E*	8
10.	Tehnologii în industria laptelui 2	3	E	8
11.	Tehnologii speciale de procesare	2	E	8
12.	Antreprenoriat	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-colocviu

Decan,
Prof.univ.dr.ing.habil.Mirela PANAINTE-LEHĂDUS

Director Departament,
Conf.univ.dr.ing. Vasilica-Alisa ARUȘ