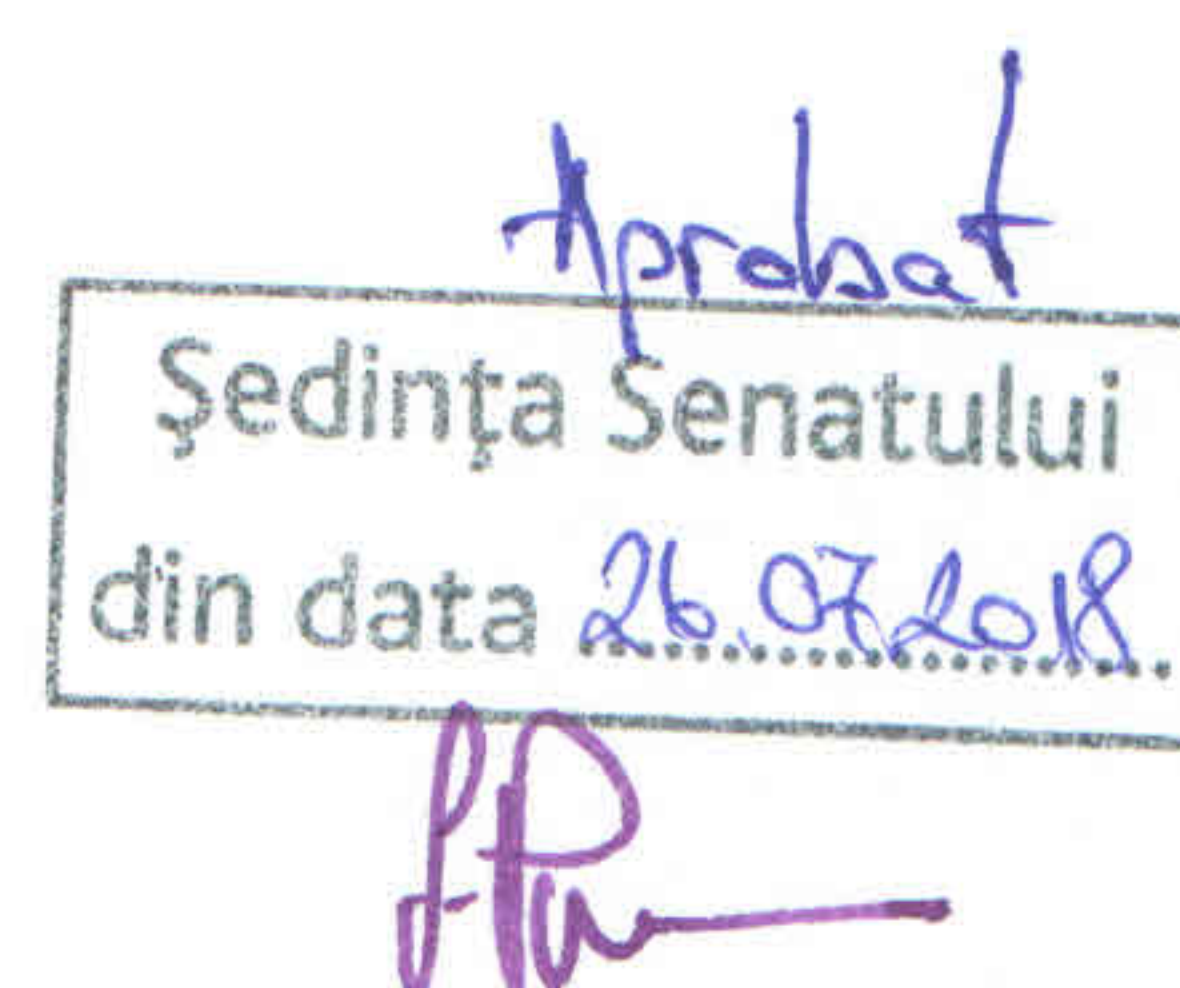




PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studii universitare de masterat: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

Durata studiilor: 2 ani (4 semestre)

Tipul programului: Masterat profesional

Valabil începând cu anul I universitar: 2018-2019

120 credite la disciplinele cu activități directe și asistate

10 credite la examenul de disertație

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studii: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

Forma de învățământ: masterat, cu frecvență

Durata studiilor: 2 ani

Valabil începând cu anul I universitar: 2018-2019

Aprobat
Ședința Senatului
din data 26.07.2018
P.P.

ANUL I

Nr. crt.	Discipline obligatorii (activități asistate integral)	Cod disciplină USV.FIA. MCEPA	Sem. 1							Sem. 2						
			C	S	L	P	A*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	A*	Forma verificare	Nr. credite
1	Metode moderne de analiză instrumentală (1)	DAP.01.01	2		1		6	E	7							
2	Contaminații ai alimentelor	DSI.01.02	2		1		6	E	7							
3	Bazele cercetării și inventică	DSI.01.03	2	1			2	E	6							
4	Managementul calității totale	DSI.01.04	1	1			6	E	4							
5	Influența procesării asupra calității produselor alimentare	DSI.02.05								1		2		6	E	6
6	Metode moderne de analiză instrumentală (2)	DAP.02.06								2		1		6	E	7
7	Procese moderne în tehnologii alimentare	DSI.02.07								2		1		6	E	7
8	etică și integritate academică	DC.02.08								0,5	0,5			2	C	2
Total ore obligatorii pe săptămână			7	2	2		20	4E	24	5,5	0,5	4		20	3E,1C	22
			11							10						

Nr. crt.	Discipline optionale (activități asistate integral)	Cod disciplină USV.FIA. MCEPA	Sem. 1							Sem. 2						
			C	S	L	P	A*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	A*	Forma verificare	Nr. credite
9	Metode moderne de control microbiologic al alimentelor	DSI.01.09	1		2		6	E	6							
10	Metode moderne de asigurare a stabilității produselor alimentare	DSI.01.10														
11	Reologia produselor alimentare	DSI.02.11								2		2		6	E	8
12	Evaluarea conformității produselor	DSI.02.12														
Total ore opționale pe săptămână			1		2		6	1E	6	2	0	2		6	1E	8
			3							4						

A* - Activități neasistate săptămânale; V* - forma de verificare, DSI - Discipline de sinteză; DAP - Discipline de aprofundare, DC - Discipline complementare

RECAPITULAȚIE

8	2	4		26	5E	30	7,5	0,5	6		26	4E, 1C	30
14								14					

Nr. crt.	Discipline facultative (Modul DPPD)	Cod disciplină USV DSPP NIV 2	Sem. 1							Sem. 2						
			C	S	L	P	A*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	A*	Forma verificare	Nr. credite
13	Psihopedagogia adolescenților, tinerilor și adulților	DF 0101	2	2				E	5							
14	- Comunicare educațională	DC 0105	1	2				E	5							
	- Metodologia cercetării educaționale															
	- Educație interculturală															
	- Consiliere și orientare															
15	Proiectarea și managementul programelor educaționale	DF 0202								2	1				E	5
16	Didactica domeniului și dezvoltări în didactica specialității (învățământ liceal, postliceal, universitar)	DS 0203								2	1				E	5
Total ore obligatorii pe săptămână			3	4				2E	10	4	2				2E	10
			7							6						

Ordonator de credite,
Prof.univ.dr. Mihai DIMIAN



Decan,
Prof.univ.dr.ing. Mircea OROIAN

Responsabil program de studii,
Prof. univ. dr. ing. Mircea OROIAN

Director departament,
Conf.univ.dr.ing. Ana LEAHU

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studii: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

Forma de învățământ: masterat, cu frecvență

Durata studiilor: 2 ani

Valabil începând cu anul I universitar: 2018-2019

Aprobat
Ședința Senatului
din data 26.07.2018
AP

ANUL II

Nr. crt.	Discipline obligatorii (activitati asistate integral)	Cod disciplină USV.FIA. MCEPA	Sem. 3							Sem. 4						
			C	S	L	P	A*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	A*	Forma verificare	Nr. credite
1	Management antreprenorial	DC.03.01	1	1			6	C	5							
2	Modelarea matematică a experimentului	DAP.03.02	2		2		7	E	8							
3	Proprietățile funcționale ale aditivilor alimentari	DSI.03.03	2		2		6	E	9							
Total ore obligatorii pe săptămână			5	1	4		19	2E, 1C	22							
			10													

Nr. crt.	Discipline optionale (activități asistate integral)	Cod disciplină USV.FIA. MCEPA	Sem. 3						Sem. 4							
			C	S	L	P	A*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	A*	Forma verificare	Nr. credite
4	Proiectarea și promovarea produselor noi	DSI.03.04	2			2	7	E	8							
5	Microbiologie industrială	DSI.03.05														
Total ore opționale pe săptămână			2	0	0	2	7	1E	8							
			4													

Nr. crt.	Discipline obligatorii (activitati asistate partial)	Cod disciplină USV.FIA. MCEPA	Sem.3						Sem. 4								
			C	S	L	P	A*	V*	Nr. credite	C	S	L	P	A*	V*	Nr. credite	
6	Practică profesională	DSI.04.06									90 ore				8	C	16
7	Practică pentru elaborarea lucrării de disertație	DSI.04.07									60 ore				4	C	8
8	Elaborare lucrare de disertație	DSI.04.08									46 ore				14	C	6
Total ore pe săptămână														14	26	3C	30
										14							

A* - Activități neasistate săptămânale; DSI - Discipline de sinteză; DAP - Discipline de aprofundare

RECAPITULAȚIE

7	1	4	2	26	3E, 1C	30				14	26	3C	30
14													

Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplină	Sem. 3						Sem. 4							
			C	S	L	P	A*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	A*	Forma verific.	Nr. credite
9	Practică pedagogică (în învățământul liceal, postliceal și universitar)	USV DSPP NIV 2 DS 0304				3		C	5							
10	- Sociologia educației	USV DSPP NIV 2 DC 0306	1	2			E	5								
	- Managementul organizației școlare															
	- Politici educaționale															
	- E-educație															
	- Educație interculturală															
Total ore obligatorii pe săptămână			1	2		3		1E,1C	10							
			6													

Ordonator de credite,
Prof.univ.dr. Mihai DIMIAN

Decan,
Prof.univ.dr.ing. Mircea OROIAN
Responsabil program de studii,
Prof. univ. dr. ing. Mircea OROIAN

Director departament,
Conf.univ.dr.ing. Ana LEAHU

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava

Facultatea de Inginerie Alimentară

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studii: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

Forma de învățământ: masterat, cu frecvență

Durata studiilor: 2 ani

Valabil începând cu anul I universitar: 2018-2019

Aprobat
Ședința Senatului
din data 26.07.2018.

BILANT

Structura anului universitar	Nr. săptămâni		Nr. ore fizice pe săptămână*	
	Sem. 1/3	Sem. 2/4	Sem. 1/3	Sem. 2/4
Anul de studii I	14	14	14	14
II	14	14	14	14
MEDIA			14	

*Discipline obligatorii + opționale

Nr. crt.	DISCIPLINE	NR. DE ORE	Nr. minim de ore	Nr. ore curs	Nr. ore aplicații	Nr. credite	% credite
1	Activități directe (asistate integral)	588		315	273	90	75,00%
2	Activități obligatorii asistate parțial	196		0	196	30	25,00%
	Total	784	784	315	469	120	100,00%
3	Activități practice	150	90+60	0	150	24	20,00%
4	Discipline facultative	266		112	154	30	20,00%
	TOTAL ORE PROGRAM	1050	784	427	623	150	

Nr. crt.	DISCIPLINE	NR. DE ORE	%	Nr. credite	% credite
1	Discipline de aprofundare	140	17,86	22	18,33%
2	Discipline de sinteză	602	76,79	91	75,83%
3	Discipline complementare	42	5,36	7	5,83%
	TOTAL ORE	784	100,00	120	100,00%

Activități directe	
Număr ore curs / Număr ore	1,15

Nr. crt.	Forma de verificare	Nr. forme de verificare		Total	
		An I	An II	Nr.	%
1	Examen	9	3	12	70,59
2	Colocviu	1	4	5	29,41
	TOTAL	10	7	17	100

Ordonator de credite,
Prof.univ.dr.ing. Mihai DIMIAN



Decan,
Prof.univ.dr.ing. Mircea OROIAN

Responsabil program de studii,
Prof. univ. dr. ing. Mircea OROIAN

Director departament,
Conf.univ.dr.ing. Ana LEAHU

Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava
 Facultatea de Inginerie Alimentară
 Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
 Programul de studii: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare
 Forma de învățământ: masterat, cu frecvență
 Durata studiilor: 2 ani
 Valabil începând cu anul universitar: 2018-2019

Aprobat
 Ședința Senatului
 în data 26.07.2018..

AP

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Competențe profesionale ale programului de studiu	Competențe transversale
C1. Proiectarea, implementarea și gestionarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare.	CT1. Competențe sociale - dezvoltarea de abilități superioare de cercetare independentă și utilizare eficientă a informației, a datelor experimentale; - dezvoltarea capacității de a valorifica, în situații și contexte noi, cunoștințele teoretico-aplicative acumulate; - dezvoltarea capacității de a acționa independent și creativ în abordarea și soluționarea problemelor și de a exprima rezultatele activității sale argumentat, coerent și convingător.
C2. Realizarea controlului calității și siguranței alimentare.	
C3. Acordarea de consultanță în proiectarea (design) de produse și procese specifice industriei alimentare.	
C4. Aplicarea principiilor și sistemelor de management a calității în domeniul ingineriei produselor alimentare.	CT2. Competențe comunicative: - inter-relaționarea specialistului format cu mediul economic (practică, colaborare, cercetare); - formarea capacității de a soluționa în mod creativ probleme specifice, de a comunica rezultate în mod demonstrativ; - identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficiente în cadrul echipei; - promovarea spiritului de inițiativă, a dialogului, cooperării, atitudinii pozitive; - inter-relaționarea specialistului format cu mediul economic; - abilitatea de a lucra în echipă.
C5. Realizarea auditului calității.	
C6. Desfășurarea de activități de cercetare în domeniul calității și siguranței alimentare și a securității mediului.	CT3. Competențe manageriale: - dezvoltarea capacității de management al echipei și al riscului; - conducerea proceselor decizionale; - dezvoltarea capacității de a gestiona eficient resursele umane; - aplicarea principiilor normelor și valorilor eticii profesionale în realizarea sarcinilor profesionale și identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, a etapelor de lucru, a duratelor de execuție, a termenelor de realizare și a riscurilor aferente.

Ordonator de credite,
 Prof.univ.dr. Mihai DIMIAN



Decan,

Prof.univ.dr.ing. Mircea OROIAN

Director departament,

Conf.univ.dr.ing. Ana LEAHU

Responsabil program de studii,

Prof. univ. dr. ing. Mircea OROIAN

Ștefan cel Mare University of Suceava
Faculty of Food Engineering

STUDY PLAN

Aprobat
Ședința Senatului
din data 26.07.2018..
A.P.

Field: FOOD PRODUCTS ENGINEERING

Master Study Programme: FOOD PRODUCTS CONTROL AND EXPERTISE

Mode of study: full-time

Study duration: 2 years

Available since I university year: 2018-2019

Professional competences of study programme	Transversal competences
C1. Design, implementation and assessment of quality and food safety management systems.	CT1. Social competences - development of superior independent research skills and efficient use of information and experimental data; - development of capitalization skill, in new situations and contexts, of the theoretical-applicative knowledge acquired; - development of the ability to act independently and creatively in dealing with and solving problems and to express coherently, persuasively and with arguments their activity results.
C2. Carrying out quality control and food safety	
C3. Counseling services in the design of products and processes specific to food industry	CT2. Communicational competences - inter-relationship of the trained specialist with the economic environment (practice, collaboration, research); - to train the ability of solving creatively specific problems, of communicating results in a demonstrative way - to identify the roles and responsibilities in a pluridisciplinary team and application of efficient relationship and labour techniques within the team - to promote initiative spirit, dialogue, cooperation, positive attitude - team working ability.
C4. Application of quality management principles and systems in the field of food product engineering.	
C5. Achievement of quality audit	CT3. Managerial competences - development of team and risk management skill; - decision making process management; - development of efficient human resources management skill - application of professional ethics principles, norms and values in carrying out the professional tasks and identification of the aims to be reached, of available resources, of working stages, of completion times, of deadlines to meet and afferent risks
C6. Carrying on research activities in the field of food product quality and safety and environment security.	

Acting Rector,
Prof. Ph.D. Mihai DIMIAN



Dean,
Prof. Ph.D. Eng. Mircea OROIAN

Head of Department,
Assoc. Prof. Ph.D. Eng. Ana LEAHU

Responsible degree program,
Prof. Ph.D. Eng. Mircea OROIAN