

HOTĂRÂREA

Senatului Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava
Nr. 111 din data de 16 decembrie 2021

cu privire la aprobarea metodologiilor privind organizarea și desfășurarea examenelor de finalizare a studiilor pentru anul universitar 2021-2022

În conformitate cu prevederile Hotărârii de Guvern nr. 369/ 29 martie 2021 privind organizarea și funcționarea Ministerului Educației, Anexa 3, punctul 38, prin care se instituționalizează Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava;

Având în vedere discutarea și aprobarea referatelor transmise de facultăți avizate în ședința Consiliului de Administrație din data de 07.12.2021;

În baza prevederilor Regulamentului privind organizarea și desfășurarea examenelor de finalizare a studiilor (R54) și ale Ordinului ministrului educației naționale și cercetării științifice nr. 6125/2016 privind aprobarea Metodologiei – cadru de organizare și desfășurare a examenelor de licență/diplomă și disertație, cu modificările și completările ulterioare;

În conformitate cu prevederile Legii Educației Naționale nr. 1/2011, cu modificările și completările ulterioare;

În conformitate cu art. 51 din Carta Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava, se hotărăște:

Art.1 Se aprobă, conform anexelor, metodologiile privind organizarea și desfășurarea examenelor de finalizare a studiilor, pentru anul universitar 2021-2022, în cadrul următoarelor facultăți:

- Facultatea de Drept și Științe Administrative;
- Facultatea de Economie, Administrație și Afaceri;
- Facultatea de Educație Fizică și Sport;
- Facultatea de Inginerie Alimentară;
- Facultatea de Inginerie Electrică și Știința Calculatoarelor;
- Facultatea de Inginerie Mecanică, Autovehicule și Robotică;
- Facultatea de Istorie și Geografie;
- Facultatea de Litere și Științe ale Comunicării;
- Facultatea de Medicină și Științe Biologice;
- Facultatea de Silvicultură;
- Facultatea de Științe ale Educației.

Art.2 Facultățile sus menționate și prorectorul de resort vor duce la îndeplinire dispozițiile prezentei hotărâri.

PREȘEDINTE AL SENATULUI

Conf.univ.dr.ing. Liviu Gheorghe POPESCU



AVIZAT,
CONSILIER JURIDIC
Jr. Oana Georgeta BOICU POȘAȘTIUC



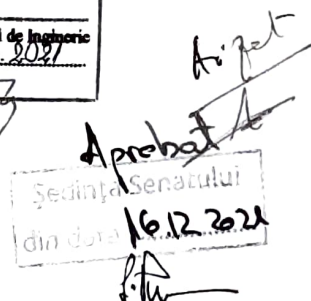
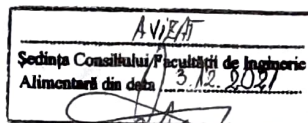
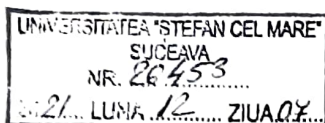
L.P./A.I./lex.



Universitatea
Ștefan cel Mare
Suceava

Facultatea de Inginerie Alimentară

Nr. 1294/FIA din 3.12.2021



CĂTRE

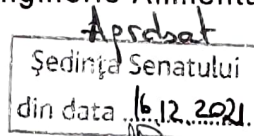
SENATUL USV

Vă înaintăm spre aprobare *Metodologiile privind organizarea și desfășurarea examenelor de diplomă, absolvire și disertație pentru anul universitar 2021-2022*, din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară, conform Regulamentului privind organizarea și desfășurarea examenelor de finalizare a studiilor (R54).

DECAN,

Prof.univ.dr.ing. Mircea-Adrian OROIAN

M.A.O./E.P./1 ex.



METODOLOGIA PRIVIND ORGANIZAREA ȘI DESFĂȘURAREA EXAMENELOR DE DIPLOMĂ ȘI ABSOLVIRE

pentru studiile universitare de licență
an universitar 2021 - 2022

I. INFORMAȚII CU CARACTER GENERAL

Informațiile cu caracter general privind organizarea și desfășurarea examenelor de finalizare a studiilor sunt prevăzute în REGULAMENTUL PRIVIND ORGANIZAREA ȘI DESFĂȘURAREA EXAMENELOR DE FINALIZARE A STUDIILOR (R54).

II. INFORMAȚII SPECIFICE

În cadrul Facultății de Inginerie Alimentară se organizează examene de finalizare a studiilor pentru următoarele programe de studii universitare:

Examen de DIPLOMĂ:

Nr. crt.	Domeniul	Programul de studiu
1.	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE	Ingineria Produselor Alimentare – durata studiilor 4 ani
		Controlul și Expertiza Produselor Alimentare – durata studiilor 4 ani
		Protecția Consumatorului și a Mediului – durata studiilor 4 ani
2.	INGINERIE ȘI MANAGEMENT	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism – durata studiilor 4 ani

Examen de DIPLOMĂ:

Nr. crt.	Domeniul	Specializarea
1.	INGINERIE ALIMENTARĂ	Ingineria Produselor Alimentare – durata studiilor 5 ani

Examen de ABSOLVIRE:

Nr. crt.	Profilul	Specializarea
1.	INDUSTRIE ALIMENTARĂ	Tehnologia Produselor Alimentare – durata studiilor 3 ani

A. CALENDARUL EXAMENELOR DE DIPLOMĂ ȘI ABSOLVIRE

Examenele de finalizare a studiilor pentru promoția 2022 se vor organiza și desfășura în două sesiuni pe parcursul anului universitar: **iulie 2022 și septembrie 2022.**



Absolvenții promoțiilor anterioare ai învățământului universitar de licență se pot înscrie la examenul de finalizare a studiilor în sesiunile programate pentru promoția curentă: **iulie 2022 și septembrie 2022.**

Sesiunea iulie 2022

Perioada de înscriere și predare a lucrării de finalizare a studiilor: 29 iunie – 1 iulie 2022.

Susținerea examenului de evaluare a cunoștințelor fundamentale și de specialitate și prezentarea și susținerea proiectului de diplomă: 6-7 iulie 2022.

Sesiunea septembrie 2022

Perioada de înscriere și predare a lucrării de finalizare a studiilor: 02 septembrie 2022

Susținerea examenului de evaluare a cunoștințelor fundamentale și de specialitate și prezentarea și susținerea proiectului de diplomă: 7 septembrie 2022.

B. MODUL DE SUSȚINERE A EXAMENELOR DE DIPLOMĂ ȘI ABSOLVIRE

Examenul de absolvire și respectiv examenul de diplomă se realizează conform R54 – Regulamentul privind organizarea și desfășurarea examenelor de finalizare a studiilor.

Examenul de diplomă, pentru studiile universitare de licență cu durata studiilor de 4 ani (Legea 1/2011, Legea 288/2004), constă din două probe:

Proba 1. Evaluarea cunoștințelor fundamentale și de specialitate – probă orală - 5 credite

Proba 2. Prezentarea și susținerea proiectului de diplomă – probă orală - 5 credite

Media examenului de diplomă se calculează ca medie aritmetică dintre proba 1 și proba 2.

Examenul de diplomă, pentru studiile universitare de licență cu durata studiilor de 5 ani (Legea 84/1995), constă din două probe:

Proba 1. Evaluarea cunoștințelor fundamentale și de specialitate – probă orală - 15 credite

Proba 2. Prezentarea și susținerea proiectului de diplomă – probă orală - 15 credite

Media examenului de diplomă se calculează ca medie aritmetică dintre proba 1 și proba 2.

Examenul de absolvire, pentru studiile universitare de licență cu durata studiilor de 3 ani (specializarea Tehnologia Produselor Alimentare – învățământ de scurtă durată), constă din două probe:

Proba 1. Evaluarea cunoștințelor fundamentale și de specialitate – probă orală - 15 credite

Proba 2. Prezentarea și susținerea lucrării de absolvire – probă orală - 15 credite

Media examenului de absolvire se calculează ca medie aritmetică dintre proba 1 și proba 2.

Proba 1 a examenului de diplomă/absolvire va consta în examen oral în care se vor evalua cunoștințele fundamentale și de specialitate ale candidaților conform tematicii atașate prezentei metodologii. Fiecare candidat va extrage un bilet de concurs care va conține două subiecte din tematică.

Media de promovare a examenului de diplomă și absolvire reprezintă media aritmetică a probei 1 și probei 2.

Tematica și bibliografia pentru Evaluarea cunoștințelor fundamentale și de specialitate se regăsesc la adresa www.fia.usv.ro.

DECAN,

Prof.univ.dr.ing. Mircea-Adrian OROIAN



METODOLOGIA PRIVIND ORGANIZAREA ȘI DESFĂȘURAREA

EXAMENULUI DE DISERTAȚIE

pentru studiile universitare de masterat (ciclul II)

an universitar 2021-2022

I. INFORMAȚII CU CARACTER GENERAL

Informațiile cu caracter general privind organizarea și desfășurarea examenelor de finalizare a studiilor sunt prevăzute în REGULAMENTUL PRIVIND ORGANIZAREA ȘI DESFĂȘURAREA EXAMENELOR DE FINALIZARE A STUDIILOR (R54).

II. INFORMAȚII SPECIFICE

În cadrul Facultății de Inginerie Alimentară se organizează examene de finalizare a studiilor pentru următoarele programe de studii universitare:

Examen de DISERTAȚIE:

Nr. crt.	Domeniul	Programul de studiu
1.	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare – durata studiilor 2 ani
		Managementul Igieniei, Controlul Calității Produselor Alimentare și Asigurarea Sănătății Populației – durata studiilor 2 ani
		Managementul Securității Mediului și Siguranța Alimentară – durata studiilor 2 ani
		Management în Industria Alimentară, Alimentație Publică și Nutriție Specială – durata studiilor 2 ani

A. CALENDARUL EXAMENULUI DE DISERTAȚIE

Examenul de disertație se va organiza și desfășura în două sesiuni, după cum urmează:

- sesiunea iulie 2022:

Perioada de înscriere și predare a lucrării de finalizare a studiilor: 29 iunie – 1 iulie 2022

Prezentarea și susținerea lucrării de disertație: 5 iulie 2022

- sesiunea septembrie 2022

Perioada de înscriere și predare a lucrării de finalizare a studiilor: 02 septembrie 2022

Prezentarea și susținerea lucrării de disertație: 7 septembrie 2022

B. MODUL DE SUSȚINERE A EXAMENULUI DE DISERTAȚIE

Examenul de disertație se desfășoară conform R54 – Regulamentul privind organizarea și desfășurarea examenelor de finalizare a studiilor.

Examenul de disertație constă într-o singură probă orală și anume: **prezentarea și susținerea lucrării de disertație.**



Universitatea
Ștefan cel Mare
Suceava

Facultatea de Inginerie Alimentară

C. NUMĂRUL DE CREDITE PENTRU EXAMENUL DE DISERTAȚIE

Numărul de credite alocat pentru prezentarea și susținerea lucrării de disertație, pentru fiecare program de studii este:

Proba 1 - Prezentarea și susținerea lucrării de disertație – 10 credite.

DECAN,
Prof.univ.dr.ing. Mircea-Adrian OROIAN



M.A.O./E.P./1 ex.

TEMATICA GENERALĂ
pentru Proba 1 a examenului de diplomă
EVALUAREA CUNOȘTINȚELOR FUNDAMENTALE ȘI DE SPECIALITATE

Programul de studii universitare de licență
INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

1. Biochimie
2. Microbiologie generală; Microbiologie specială
3. Analiză instrumentală
4. Operații unitare în industria alimentară
5. Tehnologii și utilaje specifice de procesare a produselor alimentare (Utilaje în industria alimentară, tehnologii în industria laptelui, cărnii, produselor făinoase și panificației, malțului, berii și a vinului)
6. Principiile nutriției umane
7. Controlul și asigurarea calității în industria alimentară
8. Aditivi și ingrediente în industria alimentară
9. Ecologie și protecția mediului
10. Pregătire inginerască de bază (analiză matematică, chimie-fizică, coloizi în industria alimentară, informatică aplicată și grafică asistată de calculator)

Bibliografie

1. Avramiuc, M., *Biochimie*, vol. I, Suceava, Editura Universității din Suceava, 2002.
2. Banu, C., *Aditivi si ingrediente pentru industria alimentara*, București, Editura Tehnica, 2000
3. Banu, C., et al, *Manualul inginerului de industrie alimentară*, 1999, Editura Tehnică București, vol. I;
4. Banu, C., et al, *Manualul inginerului de industrie alimentară*, 2002, Editura Tehnică București, vol. II;
5. Chișinău, 2001
6. Dabija, A. – *Biotehnologia produselor lactate fermentate*, Editura Performantica, Iași, 2018
7. Dabija, A. – *Biotehnologii în industria alimentară fermentativă*, Editura PIM, Iași, 2010
8. Dabija, A. – *Drojdia de panificație – utilizări, perspective*, Editura Tehnică - INFO,
9. Dabija, A., *Biotehnologii din industria alimentară*, Editura PIM, Iași, 2000
10. Dabija, A., et al. – *Biotehnologii în industria alimentară fermentativă. Studii și lucrări practice*, Editura PIM, Iași, 2010
11. Dabija, A., et al. – *Enzimologie industrială. Note de curs*, Editura Alma Mater, Bacău,

2007

12. Gutt S., Gutt G., *Aditivi utilizați în produsele alimentare*, București, Ed. Universității Suceava, 2006.
13. Gutt, S., *Chimie fizică și coloidală*, Suceava, Editura Universității din Suceava, 1997
14. Gutt, S., *Operații și utilaje în industria alimentară*, Suceava, Editura Universității din Suceava, 1997
15. Pop, C. G., *Tehnologia produselor de morărit și panificație*, Editura Universității din Suceava, 2006
16. Pop, C.G., *Controlul calității produselor de morărit și panificație – îndrumar de lucrări practice*, Suceava, Editura Universității din Suceava, 2005
17. Poroș-Setișan, M., *Igiena alimentației*, Suceava, Editura Universității din Suceava, 1997
18. Prisăcaru, A. E., *Materii prime de origine vegetală utilizate în industria alimentară*, Editura Oim, 2017
19. Rotar, R., *Microbiologia produselor alimentare*, Editura USV, 2004
20. Cursurile studiate în timpul pregătirii de licență.

TEMATICA GENERALĂ pentru Proba 1 a examenului de diplomă

EVALUAREA CUNOȘTIINȚELOR FUNDAMENTALE ȘI DE SPECIALITATE

Programul de studii universitare de licență

CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

1. Metode spectroscopice de analiză a alimentelor
2. Metode cromatografice și electroforetice de analiza alimentelor
3. Biochimie
4. Microbiologie generală; Microbiologie specială
5. Analiză senzorială
6. Managementul calității
7. Aditivi și ingrediente în industria alimentară
8. Autentificarea și falsificarea alimentelor
9. Ecologie și protecția mediului
10. Pregătire inginerască de bază (analiză matematică, chimie-fizică, informatică aplicată și grafică asistată de calculator)

Bibliografie

1. Avramiuc, M., *Biochimie*, vol. I, Suceava, Editura Universității din Suceava, 2002.
2. Banu, C. et al, *Manualul inginerului de industrie alimentară*, 1999, Editura Tehnică București, vol. I;
3. Banu, C. et al, *Manualul inginerului de industrie alimentară*, 2002, Editura Tehnică București, vol. II;
4. Banu, C., *Aditivi și ingrediente pentru industria alimentară*, București, Editura Tehnica, 2000
5. Gutt, G., *Tehnici de separare și analiză cromatografică – Note de curs*
6. Codina, G.G., *Metodologia analizei senzoriale*, Editura Performantica, 2016
7. Constantinescu, C.G., *Calitatea și siguranța alimentelor: concepte și aplicații practice*, Ed. Performantica, 2016
8. Gutt, G., *Analize spectroscopice – Note de curs*
9. Gutt, G., *Mărimi fizice și sisteme de analiză automată – Note de curs*
10. Gutt, S., *Chimie fizică și coloidală*, Suceava, Editura Universității din Suceava, 1997
11. Gutt, S., Gutt, G., *Aditivi utilizați în produsele alimentare*, București, Ed. Universității Suceava, 2006.
12. Oroian, M., *Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor*, Iași, Editura PIM, 2014



13. Poroach-Setișan, M., *Igiena alimentației*, Suceava, Editura Universității din Suceava, 1997
14. Prisacaru, A. E., *Materii prime de origine vegetală utilizate în industria alimentară*, Editura Oim, 2017
15. Rotar, R., *Microbiologia produselor alimentare*, Editura USV, 2004
16. Cursurile studiate în timpul pregătirii de licență.

**TEMATICA GENERALĂ pentru Proba 1 a examenului de diplomă
EVALUAREA CUNOȘTINȚELOR FUNDAMENTALE ȘI DE
SPECIALITATE**

**Programul de studii universitare de licență
PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI**

1. Modelarea și automatizarea proceselor
2. Operații unitare în industria alimentară
3. Biochimie
4. Microbiologie generală; Microbiologie specială
5. Aditivi și ingrediente în industria alimentară
6. Managementul calității
7. Siguranță și securitate alimentară în protecția consumatorului
8. Autentificarea alimentelor și decelarea falsificărilor
9. Inspecția și legislația mediului
10. Metodologia studiilor de impact
11. Pregătire inginerească de bază (analiză matematică, coroziune și protecție anticorozivă, coloizi în industria alimentară, informatică aplicată și grafică asistată de calculator)

Bibliografie

1. Avramiuc, M., *Biochimie*, vol. I, Suceava, Editura Universității din Suceava, 2002.
2. Banu C et al, *Manualul inginerului de industrie alimentară*, 2002, Editura Tehnică București, vol. II;
3. Banu, C. et al, *Manualul inginerului de industrie alimentară*, 1999, Editura Tehnică București, vol. I;
4. Banu, C., *Aditivi și ingrediente pentru industria alimentară*, Editura Tehnică, 2000
5. Constantinesc, C.G., *Calitatea și siguranța alimentelor: concepte și aplicații practice*, Ed. Performantica, 2016
6. Dabija, A., *Biotehnologii din industria alimentară*, Editura PIM, Iași, 2010
7. Ghinea, C., *Biodiversitatea mediului*, Editura Pim, 2017
8. Gutt, S., *Chimie fizică și coloidală*, Suceava, Editura Universității din Suceava, 1997
9. Gutt, S., Gutt G., *Aditivi utilizați în produsele alimentare*, Suceava, Ed. Universității din Suceava, 2006.
10. Gutt, S., *Operații și utilaje în industria alimentară*, Suceava, Editura Universității din Suceava, 1997.
11. Oroian, M., *Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor*, Iași, Editura PIM, 2014
12. Prisăcaru, A. E., *Materii prime de origine vegetală utilizate în industria alimentară*,



Editura Oim, 2017

13. Rojanschi, V., Ghidul evaluatorului și auditorului de mediu, Editura Economică, 2008
14. Rotar, R., Microbiologia produselor alimentare, Editura USV, 2004
15. Segal, R., *Principiile nutriției*, Galați, Editura Academica, 2002
16. Stănciuc, N., Rotaru G., *Managementul siguranței alimentelor*, Editura Academica 2008
17. Cursurile studiate în timpul pregătirii de licență.

TEMATICA GENERALĂ pentru Proba 1 a examenului de diplomă

EVALUAREA CUNOȘTINȚELOR FUNDAMENTALE ȘI DE SPECIALITATE

**Programul de studii universitare de licență INGINERIA ȘI
MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ ȘI AGROTURISM**

1. Bazele gastronomiei și gastrotehniei
2. Inocuitatea produselor alimentare
3. Tehnici de analiză instrumentală
4. Managementul igienei în alimentația publică și agroturism
5. Nutriție și toxicologie
6. Analiză senzorială
7. Aditivi alimentari
8. Managementul mărcii și al imaginii de marcă
9. Managementul serviciilor hoteliere și în agroturism
10. Ecologie și protecția mediului
11. Pregătire inginerască de bază (statistică, chimie-fizică și coloidală, informatică aplicată și grafică asistată pe calculator)

Bibliografie

1. Banu, C. et al, *Manualul inginerului de industrie alimentară*, 1999, Editura Tehnică București, vol. I;
2. Banu, C. et al, *Manualul inginerului de industrie alimentară*, 2002, Editura Tehnică București, vol. II;
4. Banu C., *Aditivi și ingrediente pentru industria alimentară*, București, Editura Tehnica, 2000
5. Banu, C., et al., *Alimentația sănătoasă*, Târgoviște, Editura Macarie, 2001
6. Gutt S., Gutt G., *Aditivi utilizați în produsele alimentare*, București, Ed. Universității Suceava, 2006.
7. Diaconescu, I., Păunescu, C., *Analiza senzorială în societățile comerciale*, București, Editura Uranus, 2003
8. Banu, C., Preda, N., Vasu, S. S., *Produsele alimentare și inocuitatea lor*, București, Editura Tehnică, 1982
9. Iosif, G., Manole, V., Stoian, M., *Analiza calității produselor: Studii de caz în domeniul agroalimentar*, București, Editura Economică, 2002.
10. Gutt, S., *Chimie fizică și coloidală*, Suceava, Editura Universității din Suceava, 1997
11. Poroș-Setișan, M., *Igiena alimentației*, Suceava, Editura Universității din Suceava,



1997

12. Segal, R., *Principiile nutriției*, Galați, Editura Academica, 2002.
13. Șchiopoiu, A., *Managementul resurselor umane*, 2008
14. Cursurile studiate în timpul pregătirii de licență.