

ea „Ștefan cel Mare” Suceava
de Inginerie Alimentară

Approbat
Ședința Senatului
din data 22.07.2021.
AR

AVIZAT
Ședința Consiliului de administrație
din data 20.07.2021.

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

I: Ingineria Produselor Alimentare
ul de studii universitare de masterat: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare
:udiilor: 2 ani (4 semestre)
gramului: Masterat profesional
cepând cu anul I universitar: 2021-2022
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: 2021-2022

Ședința Senatului
din data 21.07.2021

AVIZAT
Ședința Consiliului de administrație
din data 20.07.2021

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 | Contaminați 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 | Proprietățile funcționale ale aditivilor alimentari | 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 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Metode moderne de asigurare a stabilității produselor alimentare | DSI.01.10 | 1 | | 2 | | | 6 | E | 6 | | | | | | | |
| 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 | | 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 dezvoltării 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 | | | | | | | | | |

Rector,
Prof.univ.dr.ing. Valentin POPA

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: 2021-2022

AVIZAT
Sediința Consiliului de administrație
din data 22.07.2021

ANUL II

| Nr. crt. | Discipline obligatorii (activități asistate integral) | Cod disciplină USV.FIA. MCEPA | Sem. 3 | | | | | Forma verificare | Nr. credite | Sem. 4 | | | | | Forma verificare | Nr. credite |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------|--------|---|---|---|----|------------------|-------------|--------|---|---|---|----|------------------|-------------|
| | | | C | S | L | P | A* | | | C | S | L | P | A* | | |
| 1 | Management antreprenorial | DC.03.01 | 1 | 1 | | | | 6 | C | 5 | | | | | | |
| 2 | Modelarea matematică a experimentului | DAP.03.02 | 2 | | 2 | | | 7 | E | 8 | | | | | | |
| Total ore obligatorii pe săptămână | | | 3 | 1 | 2 | | | 13 | 1E, 1C | 13 | | | | | | |
| | | | 6 | | | | | | | | | | | | | |

| Nr. crt. | Discipline opționale (activități asistate integral) | Cod disciplină USV.FIA. MCEPA | Sem. 3 | | | | | Forma verificare | Nr. credite | Sem. 4 | | | | | Forma verificare | Nr. credite |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------|--------|---|---|---|----|------------------|-------------|--------|---|---|---|----|------------------|-------------|
| | | | C | S | L | P | A* | | | C | S | L | P | A* | | |
| 3 | Procese moderne în tehnologii alimentare | DSI.03.03 | 2 | | 2 | | | 6 | E | 9 | | | | | | |
| 4 | Biotehnologii alimentare | DSI.03.04 | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Proiectarea, omologarea și certificarea produselor noi | DSI.03.05 | 2 | | | 2 | | 7 | E | 8 | | | | | | |
| 6 | Microbiologie industrială | DSI.03.06 | | | | | | | | | | | | | | |
| Total ore opționale pe săptămână | | | 4 | | 2 | 2 | | 13 | 2E | 17 | | | | | | |
| | | | 8 | | | | | | | | | | | | | |

| Nr. crt. | Discipline obligatorii (activități asistate parțial) | Cod disciplină USV.FIA. MCEPA | Sem. 3 | | | | | Nr. credite | Sem. 4 | | | | | Nr. credite | | |
|------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------|--------|---|---|---|----|-------------|--------|---|--------|---|----|-------------|----|----|
| | | | C | S | L | P | A* | | V* | C | S | L | P | | A* | V* |
| 7 | Practică profesională | DSI.04.07 | | | | | | | | | 90 ore | | 8 | C | 16 | |
| 8 | Practică pentru elaborarea lucrării de disertație | DSI.04.08 | | | | | | | | | 60 ore | | 4 | C | 8 | |
| 9 | Elaborare lucrare de disertație | DSI.04.09 | | | | | | | | | 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 | | | | | Forma verificare | Nr. credite | Sem. 4 | | | | | Forma verif. | Nr. credite |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------|---|---|---|----|------------------|-------------|--------|---|---|---|----|--------------|-------------|
| | | | C | S | L | P | A* | | | C | S | L | P | A* | | |
| 10 | Practică pedagogică (în învățământul liceal, postliceal și universitar) | USV DSPP NIV 2 DS 0304 | | | | 3 | | C | 5 | | | | | | | |
| 11 | - Sociologia educației | USV DSPP NIV 2 DC 0306 | | | | | | | | | | | | | | |
| | - Managementul organizației școlare | | 1 | 2 | | | | E | 5 | | | | | | | |
| | - Politici educaționale | | | | | | | | | | | | | | | |
| | - E-educație | | | | | | | | | | | | | | | |
| Total ore obligatorii pe săptămână | | | 1 | 2 | | 3 | | 1E, 1C | 10 | | | | | | | |
| | | | 6 | | | | | | | | | | | | | |

Rector,
Prof.univ.dr.ing. Valentin POPA

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: 2021-2022

AVIZAT
Ședința Consiliului de administrație
din data 22.09.2021

Apseba
Ședința Senatului
din data 22.09.2021

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 comunicaționale: - 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. |

Rector,

Prof.univ.dr.ing. Valentin POPA

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

STUDY PLAN

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: **2021-2022**

Approved
Sedința Senatului
din data 20.07.2021

AVIZAT
Sedința Consiliului de administrație
din data 20.07.2021

| 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. | |

Rector,
Prof. Ph.D.Eng. Valentin POPA

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

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: 2021-2022

Acrobat
Sedința Senatului
din data 22.07.2021

AVI ZA
Sedința Consiliului de administrație
din data 20.07.2021

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 |

Rector,
Prof.univ.dr.ing. Valentin POPA

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