

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studiu: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență

Durata studiilor: 4 ani

Valabil începând cu anul universitar: 2022-2023

Cerințe pentru obținerea diplomei de inginer:

240 de credite din disciplinele obligatorii conform planului de învățământ
10 credite la examenul de diplomă

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Valabil începând cu anul I - anul universitar 2022-2023
Domeniul: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
Program de studii: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE
Durata studiilor: 4 ani
Forma de învățământ: cu frecvență

ANUL I

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 1						Sem. 2								
			C	S	L	P	I**	V**	Nr. credite	C	S	L	P	I**	V**	Nr. credite	
1	ANALIZĂ MATEMATICĂ	DF.01.01	2	2			67	E	5								
2	FIZICĂ (1)	DF.01.02	2		2		42	E	4								
3	CHIMIE ANORGANICĂ	DF.01.03	2		2		67	E	5								
4	CHIMIE ANALITICĂ (1)	DF.01.04	2		2		67	E	5								
5	ECOLOGIE ȘI PROTECȚIA MEDIULUI	DD.01.05	2	1				E	4								
6	INFORMATICĂ APLICATĂ	DF.01.06			2		45	C	3								
7	ANALIZA DISCURSULUI	DC.01.07		2			20	C	2								
8	LIMBA ENGLEZĂ (1)	DC.01.08		2			20	C	2								
9	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT(1)*	DC.01.09		1				C*	1*								
10	ALGEBRĂ LINIARĂ, GEOMETRIE ANALITICĂ ȘI DIFERENȚIALĂ	DF.02.10								2	1			56	E	4	
11	TEORIA PROBABILITĂȚILOR ȘI STATISTICĂ MATEMATICĂ	DF.02.11								1	1			45	E	3	
12	FIZICĂ(2)	DF.02.12								2		1		56	E	4	
13	CHIMIE ORGANICĂ	DF.02.13								3		2		53	E	5	
14	CHIMIE ANALITICĂ (2)	DF.02.14								2		2		67	E	5	
15	GRAFICĂ ASISTATĂ DE CALCULATOR	DF.02.15								1		2		56	C	4	
16	POLITICI ȘI STRATEGII GLOBALE DE SECURITATE ALIMENTARĂ	DD.02.16								2	1			31	C	3	
17	LIMBA ENGLEZĂ (2)	DC.02.17									2			20	C	2	
18	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT(2)*	DC.01.18									1				C*	1*	
Total ore obligatorii pe săptămâna			10	8	8			328	5E,4C	30	13	6	7		384	5E,4C	30
			26								26						

RECAPITULATIE

10	8	8			328	5E,4C	30	13	6	7		384	5E,4C	30
26								26						

Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplină DPPD.NIV.1	Sem. 1						Sem. 2							
			C	S	L	P	I**	V**	Nr. credite	C	S	L	P	I**	V**	Nr. credite
19	PSIHOLOGIA EDUCAȚIEI	DF.01.01	2	2			67	E	5							
20	PEDAGOGIE (1)	DF.02.02								2	2			67	E	5
Total ore facultative pe săptămână			2	2			67	1E	5	2	2			67	1E	5
			4							4						

I** - ore de studiu individual pe semestru

V** - forma de verificare

*Disciplina **Educație fizică și sport** are forma de verificare colocviu, notarea fiind cu Admis/Respins

*Creditele aferente disciplinei **Educație fizică și sport** se acordă peste cele obligatorii și nu se pot transfera pentru a atinge numărul de credite obligatorii



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

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

Responsabil program de studiu,
Șef lucr. dr. ing. ROPCIUC Sorina

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Valabil incepand cu anul I - anul universitar 2022-2023

Domeniul: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

Program de studii: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

Durata studiilor: 4 ani

invatamant: cu frecvență

Aprobat
Sedința Senatului
din data 28.07.2022
P.P.

Anul II

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 3						Sem. 4							
			C	S	L	P	I**	V**	Nr. credite	C	S	L	P	I**	V**	Nr. credite
1	CHIMIE FIZICĂ (1)	DF.03.01	2		1		56	E	4							
2	BIOCHIMIE	DD.03.02	3		2		53	E	5							
3	MICROBIOLOGIE GENERALĂ	DD.03.03	3		2		53	E	5							
4	METODE ȘI TEHNICI DE ANALIZĂ INSTRUMENTALĂ	DS.03.04	2		1		56	E	4							
5	ELEMENTE DE INGINERIE MECANICĂ	DD.03.05	2	1			56	C	4							
6	LIMBA ENGLEZĂ (3)	DC.03.06		2			45	C	3							
7	EDUCATIE FIZICA ȘI SPORT (3)*	DC.03.07		1				C*	1*							
8	CHIMIE FIZICĂ (2)	DF.04.08								2		2		42	E	4
9	CHIMIA ALIMENTELOR	DD.04.09								2		3		53	E	5
10	MICROBIOLOGIE SPECIALĂ	DS.04.10								3		2		53	E	5
11	TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	DD.04.11								2		2	1	53	E	5
12	ELEMENTE DE INGINERIE ELECTRICĂ	DD.04.12								2	2			42	C	4
13	LIMBA ENGLEZĂ (4)	DC.04.13									2			45	C	3
14	EDUCATIE FIZICA ȘI SPORT(4)*	DC.04.14									1				C*	1*
15	PRACTICĂ DE DOMENIU	DD.04.15												90 ore	C	4
Total ore obligatorii pe saptamana			12	4	6	0	319	4E, 3C	25	11	5	9	1	288	4E, 4C	30
			22							26						

Nr. crt.	Discipline optionale	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 3						Sem. 4							
			C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite
16	EPIDEMIOLOGIE ȘI SĂNĂTATE PUBLICĂ	DS.04.18														
17	IGIENA SOCIETĂȚILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	DS.04.19	2			2	42	E	5							
Total ore optionale pe saptamana			2	0	0	2	42	1E	5							
			4													

RECAPITULATIE

14	4	6	2	361	5E, 3C	30	11	5	9	1	288	4E, 4C	30
26							26						

Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplina DPPD.NIV.1	Sem. 3						Sem. 4							
			C	S	L	P	I**	V**	Nr. credite	C	S	L	P	I**	V**	Nr. credite
18	PEDAGOGIE (2)	DF.03.03	2	2			66	E	5							
19	DIDACTICA SPECIALITĂȚII	DF.04.04								2	2			66	E	5
Total ore facultative pe săptămână			2	2			66	1E	5	2	2			66	1E	5
			4							4						

I**-ore de studiu individual pe semestru, V**-forma de verificare

*Disciplina *Educație fizică și sport* are forma de verificare colocviu, notarea fiind cu Admis/Respins

Creditele aferente disciplinei *Educație fizică și sport* se acordă peste cele obligatorii și nu se pot transfera pentru a atinge numărul de credite obligator

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



Decan,
Prof.univ.dr.ing. Mișca GORGAN

Responsabil program de studiu,
Șef lucr. dr. ing.Sorina ROPCIUC



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



Valabil începând cu anul I - anul universitar 2022-2023

Domeniul: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

Program de studii: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

Forma de învățământ: cu frecvență

ANUL III

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 5							Sem. 6							
			C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	
1	OPERATII UNITARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (1)	DD.05.01	2	1				56	E	4							
2	TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ (1)	DS.05.02	2		2	1		53	E	5							
3	ANALIZĂ SENZORIALĂ	DD.05.03	2		2			67	E	5							
4	CONTROLUL CALITĂȚII PRODUSELOR DE ORIGINE VEGETALĂ	DS.05.04	2		1			56	C	4							
5	PRINCIPIILE NUTRIȚIEI UMANE	DD.05.05	2	1				56	C	4							
6	OPERATII UNITARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (2)	DD.06.06									2	1		1	42	E	4
7	TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ (2)	DS.06.07									2	1	2		53	E	5
8	UTILAJE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	DD.06.08									2			2	42	E	4
9	CONTROLUL CALITĂȚII PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ	DS.06.09									2		1		31	C	3
10	PRINCIPII SI METODE DE CONSERVARE A PRODUSELOR ALIMENTARE	DD.06.10									2		1		31	C	3
11	PRACTICĂ DE SPECIALITATE	DS.06.11									90 ore				C	4	
Total ore obligatorii pe saptamana			10	2	5	1		288	3E, 2C	22	10	2	4	3	199	3E, 3C	23
			18									19					

Nr. crt.	Discipline optionale	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 5							Sem. 6							
			C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	
12	METODE SPECTROSCOPICE DE ANALIZĂ A ALIMENTELOR	DS.05.12	2		2			42	E	4							
13	PROCESAREA MINIMĂ ATERMICĂ ȘI TERMICĂ A PRODUSELOR ALIMENTARE	DS.05.13															
14	ALIMENTE FUNCȚIONALE	DS.05.14	2		2			43	E	4							
15	CONTROL FITOSANITAR	DS.05.15															
16	METODE ENZIMATICE ȘI IMUNOLOGICE DE ANALIZĂ	DS.06.16									2		2		42	E	4
17	METODE CROMATOGRAFICE ȘI ELECTROFORETICE DE ANALIZA ALIMENTELOR	DS.06.17															
18	MERCEOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE	DS.06.18									2		1		31	E	3
19	CONTAMINARE MINERALĂ ȘI RADIOACTIVĂ A PRODUSELOR AGROALIMENTARE	DS.06.19															
Total ore optionale pe saptamana			4		4			85	2E	8	4		3		73	2E	7
			8									7					

RECAPITULATIE

14	2	9	1	373	5E, 2C	30	14	2	7	3	272	5E, 3C	30
26							26						

Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplină DPPD.NIV.1	Sem. 5							Sem. 6							
			C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	
20	INSTRUIRE ASISTATĂ PE CALCULATOR	DS.05.05	1	1				19	C	2							
21	OBLIG. (1)	DS.05.06		3				30	C	3							
22	MANAGEMENTUL CLASEI DE ELEVI	DS.06.07									1	1			44	C	3
23	OBLIG. (2)	DS.06.08										3			5	C	2
24	EVALUARE FINALĂ - PORTOFOLIUL DIDACTIC	DS.06.09													123	E	5
Total ore facultative pe saptamana			1	4				49	2C	5	1	4			172	1E, 2C	10
			5								5						

I*-ore de studiu individual pe semestru, V*-forma de verificare

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

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

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

Responsabil program de studii,
Șef lucr. dr. ing. ROPCIUC Sorina

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Valabil incepand cu anul I - anul universitar 2022-2023

Domeniul: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

Program de studii: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

Durata studiilor: 4 ani

Forma de invatamant: cu frecvență

Aprobat
Ședința Senatului
din data 28.07.2022

AP

ANUL IV

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 7						Nr. credite	Sem. 8						Nr. credite		
			C	S	L	P	I*	V*		C	S	L	P	I*	V*			
1	ADITIVI ȘI INGREDIENTE IN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	DD.07.01	3		2			78	E	6								
2	MANAGEMENTUL CALITĂȚII (1)	DS.07.02	2	2				67	E	5								
3	TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE VEGETALĂ	DS.07.03	2		2	1		78	E	6								
4	BIOTEHNOLOGII SPECIALE	DS.07.04	2		2			67	E	5								
5	LEGISLAȚIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (1)	DD.07.05	2	2				42	C	4								
6	MARKETING	DD.07.06	2	2				42	C	4								
7	AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI DESIGNUL ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	DD.08.07									2	1				31	E	3
8	MANAGEMENTUL CALITĂȚII (2)	DS.08.08									2			1		56	E	4
9	MANAGEMENT	DD.08.09									2	1				31	E	3
10	INOCUITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE	DD.08.10									2		1			31	C	3
11	LEGISLAȚIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (2)	DD.08.11									2	2				42	C	4
13	ELABORAREA PROIECTULUI DE DIPLOMĂ	DS.08.13												4		42	C	4
14	PRACTICĂ PENTRU PROIECTUL DE DIPLOMĂ	DS.08.14									60 ore						C	2
Total ore obligatorii pe saptamana			13	6	6	1		374	4E, 2C	30	10	4	1	5		233	3E, 4C	23
			26						20									

Nr. crt.	Discipline optionale	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 7						Nr. credite	Sem. 8						Nr. credite		
			C	S	L	P	I*	V*		C	S	L	P	I*	V*			
15	ETICA ȘI INTEGRITATE ACADEMICĂ	DC.08.15										2				20	C	2
16	TRADUCEREA TEXTELOR TEHNICE	DC.08.16																
17	AUTENTIFICAREA ȘI FALSIFICAREA ALIMENTELOR	DS.08.17									2		2			67	E	5
18	CONTROLUL SANITAR VETERINAR ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR	DS.08.18																
Total ore optionale pe saptamana											2		2			67	1E, 1C	7
									4									

RECAPITULAȚIE

13	6	6	1		374	4E, 2C	30	12	4	3	5		300	4E, 5C	30
26										24					

Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 7						Nr. credite	Sem. 8						Nr. credite		
			C	S	L	P	I*	V*		C	S	L	P	I*	V*			
19	ANTREPRENORIAL	DC.07.19	2	1				31	C	3								
20	ECONOMIE GENERALĂ	DC.08.20									2	1				31	C	3
Total ore facultative pe saptamana			2	1				31	1C	3	2	1				31	1C	3
			3						3									

21	Susținerea proiectului de diplomă																	10 credite
----	-----------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------

I*-ore de studiu individual pe semestru, V*-forma de verificare

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



Decan,
Prof.univ.dr.Ing. Mircea CROIAN

Responsabil program de studiu,
Șef lucr. dr. Ing. ROPCIUC Sorina

SR

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

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Valabil începând cu anul I - anul universitar 2022-2023

Durata studiilor: 4 ani

Domeniul: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

Program de studii: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

Forma de învățământ: cu frecvență

Structura anului universitar	Nr. săptămâni activități didactice		Nr. ore practică		Nr. ore fizice pe săptămână*	
	Sem. I	Sem. II	Sem. I	Sem. II	Sem. I	Sem. II
Anul de studii						
I	14	14			26	26
II	14	14		90	26	26
III	14	14		90	26	26
IV	14	14		60	26	26

*Discipline obligatorii + opționale

*Exprimarea mediei numărului de ore fizice pe săptămână nu include Practica

BILANT

Nr. crt	DISCIPLINE	NR. DE ORE FIZICE	% realizat	% recom.	NR. DE CREDITE	% realizat	% recom.
1.	OBLIGATORII	2802	88.90%	max. 90	213	88.75%	max. 90
	din care Practică	240					
2.	OPTIONALE	350	11.10%	min. 10	27	11.25%	min. 10
TOTAL OBLIGATORII ȘI OPȚIONALE		3152	100.00%	100	240	100.00%	100
3.	FACULTATIVE	448	14.21%	min. 10	41		-
TOTAL ore program de studiu		3600	114.21%	100%			

Nr. crt	DISCIPLINE	NR. DE ORE FIZICE	% realizat	% recom.	NR. DE CREDITE	% realizat	Nr. de ore	
							Curs	Aplicații
1.	DISCIPLINE FUNDAMENTALE	630	19.99%	min. 17	55	22.92%	322	308
2.	DISCIPLINE ÎN DOMENIU	1210	38.39%	min. 38	90	37.50%	630	580
3.	DISCIPLINE DE SPECIALITATE	1088	34.52%	min. 25	81	33.75%	462	626
4.	DISCIPLINE COMPLEMENTARE	224	7.11%	max. 8	14	5.83%	0	224
NUMAR TOTAL		3152	100.00%	100.00	240	100.00%	1414	1738

*Creditele aferente disciplinei *Educație fizică și sport* se acordă peste cele obligatorii și nu se pot transfera pentru a atinge numărul de credite obligatorii

*Înscrierea la examenul de diplomă este condiționată de obținerea tuturor creditelor aferente disciplinei *Educație fizică și sport*

NUMAR ORE CURS / ORE APLICATII

0.81

Nr. crt.	Forma de verificare	Nr. forme de verificare				Total	
		An I	An II	An III	An IV	Nr.	%
1.	Examen	10	9	10	8	37	57.81%
2.	Colocviu	8	7	5	7	27	42.19%
3.	Proiecte		1	3	3	7	
TOTAL E+C		18	16	15	15	64	100.00%

Rector,

Prof.univ.dr.ing. Valentin POPA



Decan,

Prof.univ.dr.ing. Mircea OROIAN

Responsabil program de studii,
Șef lucr. dr. ing. ROPCIUC Sorina

Director departament,

Conf.univ.dr.ing. Ana LEAHU

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studiu: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență

Durata studiilor: 4 ani

Valabil începând cu anul I universitar: 2022-2023

Competențe profesionale ale programului de studiu	Competențe transversale
C1. Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare.	CT1. Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar
C2. Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară.	
C3. Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit.	CT2. Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatică de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării / rezolvării de conflicte individuale / de grup, precum și gestionarea optimă a timpului.
C4. Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare.	
C5. Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor.	CT3. Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației din baze de date bibliografice și electronice, atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.
C6. Realizarea de activități de management și marketing pe lanțul agro-alimentar.	

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



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

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

Responsabil program de studii,
Șef lucr. dr. ing. ROPCIUC Sorina

Aprobat
 Ședința Senatului
 din data 28.01.2022

Ștefan cel Mare University of Suceava
Faculty of Food Engineering

STUDY PLAN

Field: FOOD PRODUCTS ENGINEERING
Bachelor Study Programme: FOOD PRODUCTS CONTROL AND EXPERTISE
Mode of study: full-time
Study duration: 4 years
Available since 1 university year: 2022-2023

Professional competences of study programme	Transversal competences
C1. Adequate identification, description and use of the notions specific to food science and food safety.	CT1. Application of perseverance, rigor, efficiency and responsibility strategies to labor, punctuality and liability holding of the personal activity results, creativity, good sense, analytical and critical thinking, problem solving etc., on the basis of principles, norms and values of professional ethical code in the food field.
C2. Management of general engineering processes, working with food industry plants and equipment.	
C3. Survey, management, analysis and design of food technologies from raw materials to finished product.	CT2. Application of interrelation techniques within the team; amplification and smoothing of interpersonal communication empathic skills and specific responsibility bearing in view of carrying on group activities to deal with/solve out individual/group conflicts, as well as optimum time management.
C4. Design, implementation and monitoring of quality management and food safety systems.	
C5. Carrying out food product control and expertise, including the field of consumers' protection.	CT3. Efficient use of different learning-training ways and techniques for information acquisition from bibliographic and electronic data bases both in Romanian and in an international language, as well as the need and usefulness assessment of extrinsic and intrinsic motivations of continuous education.
C6. Carrying on management and marketing activities on the agro-food chain.	

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



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

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

Responsible degree program,
Lecturer Ph.D. Eng. ROPCIUC Sorina