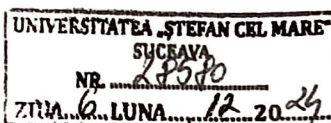
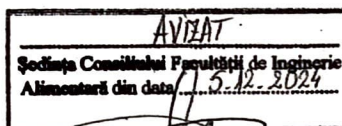




Universitatea
Ștefan cel Mare
Suceava



Nr. 1194/FIA din 5.12.2024
Facultatea de Inginerie Alimentară



METODOLOGIA PRIVIND ORGANIZAREA ȘI DESFĂȘURAREA EXAMENELOR DE DIPLOMĂ ȘI ABSOLVIRE pentru studiile universitare de licență an universitar 2024 – 2025

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.	ȘTIINȚE INGINEREȘTI APLICATE	Științe Gastronomice – 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 2025 se vor organiza și desfășura în două sesiuni pe parcursul anului universitar: **iulie 2025 și septembrie 2025.**



Universitatea
Ștefan cel Mare
Suceava

Facultatea de Inginerie Alimentară

Absolvenții promoțiilor anterioare ai învățământului universitar de licență se pot înscrie la examenul de finalizare a studiilor în sesiunile programate pentru promoția curentă: **iulie 2025 și septembrie 2025.**

Sesiunea iulie 2025

Perioada de înscriere și predare a lucrării de finalizare a studiilor: 30 iunie – 1 iulie 2025.
Susținerea examenului de evaluare a cunoștințelor fundamentale și de specialitate și prezentarea și susținerea proiectului de diplomă: 3 - 4 iulie 2025.
Data de afișare a rezultatelor finale: 7 iulie 2025.

Sesiunea septembrie 2025

Perioada de înscriere și predare a lucrării de finalizare a studiilor: 4 septembrie 2025
Susținerea examenului de evaluare a cunoștințelor fundamentale și de specialitate și prezentarea și susținerea proiectului de diplomă: 5 septembrie 2025.
Data de afișare a rezultatelor finale: 8 septembrie 2025.

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

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 și ingrediente pentru industria alimentară*, București, Editura Tehnică, 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 CUNOȘTINȚELOR 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 inginerescă 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 Tehnică, 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



Universitatea
Ștefan cel Mare
Suceava

Facultatea de Inginerie Alimentară

13. Poroch-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 inginerescă 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 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. Prisacaru, 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

ȘTIINȚE GASTRONOMICE

1. Biochimia produselor alimentare
2. Bazele Gastronomie și Gastrotehniei
3. Microbiologie generală; Microbiologie specială
4. Materii prime utilizate în gastronomie
5. Tehnici și procese fundamentale în gastronomie
6. Tehnologia de obținere a produselor culinare
7. Analiză senzorială
8. Aditivi și ingrediente în gastronomie
9. Sisteme de asigurare a calității
10. Pregătire inginerească de bază (analiză matematică, informatică aplicată și grafică asistată de calculator)

Bibliografie

1. Avramiuc, M., *Biochimie*, vol. I, Suceava, Editura Universității din Suceava, 2002.
2. Banu, C., *Aditivi și ingrediente pentru industria alimentară*, București, Editura Tehnica, 2000
3. Banu C. (coord.), *Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare*, Ed. Agir, București, 2007
4. Codină G.G., *Metodologia analizei senzoriale*, Ed. Performantica, 2016
5. Cristina Gabriela Constantinescu, *Contextul și dezvoltarea sistemelor de management al calității în industria alimentară*, Editura Performantica Iași, 2021
6. Gutt S., Gutt G., *Aditivi utilizați în produsele alimentare*, București, Ed. Universității Suceava, 2006.
7. Pârjol, Gabriela ș.a., *Tehnologie culinară*, EDP, București, 2006;
8. Prisacaru, A. E., *Materii prime de origine vegetală utilizate în industria alimentară*, Editura Oim, 2017
9. Rotar, R., *Microbiologia produselor alimentare*, Editura USV, 2004
10. Vizireanu, Camelia, Istrati Dana, *Elemente de gastronomie și gastrotehnie*, Editura Fundației Universitare Dunărea de Jos, Galați, 2006;
11. Cursurile studiate în timpul pregătirii de licență.