

Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava
Facultatea de Inginerie Alimentară

Aprobat
Ședința Senatului
din data 17.07.2025

AVIZAT
Ședința Consiliului de administrație
din data 08.07.2025

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

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

Ciclul de studii: master profesional

Durata studiilor: 2 ani (4 semestre)

Valabil începând cu anul I, anul universitar: 2025-2026

Masterat profesional

Cerințe pentru obținerea diplomei:

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

Ciclul de studii: master profesional

Forma de învățământ: cu frecvență

Durata studiilor: 2 ani

Valabil începând cu anul I, anul universitar: 2025-2026

Aprobat
Ședința Senatului
din data 17.04.2025

ANUL I

Nr. crt.	Discipline obligatorii (activitati asistate integral)	Cod disciplină USV.FIA MCEPA	Sem. 1							Sem. 2								
			C	S	L	P	A*	AN*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	A*	AN*	Forma verificare	Nr. credite
1	Metode moderne de analiză instrumentală	DAP.01.01	2		1		6	133	E	7								
2	Contaminanți ai alimentelor	DSI.01.02	2		1		6	133	E	7								
3	Bazele cercetării și inventică	DSI.01.03	2	1			2	108	E	6								
4	Managementul calității totale	DSI.01.04	1	1			6	72	E	4								
5	Influența procesării asupra calității produselor alimentare	DSI.02.05									1		2		6	108	E	6
6	Principiile și bazele compoziției sistemelor complexe	DAP.02.06									2		1		6	133	E	7
7	Reologia produselor alimentare	DSI.02.07									2		2		6	119	E	7
8	Etică și integritate academică	DC.02.08									0.5	0.5			2	36	V	2
Total ore obligatorii pe săptămână			7	2	2		20	446	4E	24	5.5	0.5	5		20	396	3E,1V	22
			11								11							

Nr. crt.	Discipline optionale (activități asistate integral)	Cod disciplină USV.FIA. MCEPA	Sem. 1								Sem. 2							
			C	S	L	P	A*	AN*	Forma verificări	Nr. credite	C	S	L	P	A*	AN*	Forma verificări	Nr. credite
9	Metode moderne de control microbiologic al alimentelor	DSI.01.09	1		2		6	108	E	6								
10	Metode de detectare a fraudelor alimentare și a băuturilor	DSI.01.10																
11	Proprietățile funcționale ale aditivilor alimentari	DSI.02.11																
12	Evaluarea conformității produselor	DSI.02.12																
Total ore opționale pe săptămână			1		2		6	108	1E	6	2		1		6	158	1E	8
			3				3											
Activități individuale și evaluări cunostintelor studentului (calculate)																		

A* - Activități neasistate săptămânale; AN* - Numărul total de ore necesar pregătirii individuale și evaluării cunoștințelor studentului (calculate pentru un semestru întreg); DSI - Discipline de sinteză; DAP - Discipline de aprofundare, DC - Discipline complementare

RECAPITULAȚIE

8	2	4		26	554	5E	30	7.5	0.5	6		26	554	4E, 1V	30
14								14							

Nr. crt.	Discipline facultative (Modul DPPD)	Cod disciplină USV DSPP NIV 2	Sem. 1							Sem. 2								
			C	S	L	P	A*	AN*	Forma verificari e	Nr. credite	C	S	L	P	A*	AN*	Forma verificare	Nr. credite
13	Psihopedagogia adolescenților, tinerilor și adulților	DF 0101	2	2				69	E	5								
14	- Comunicare educațională	DC 0105	1	2				83	E	5								
	- Metodologia cercetării educaționale																	
	- Educație integrată																	
	- Consiliere și orientare																	
15	Proiectarea și managementul programelor educaționale	DF 0202									2	1				83	E	5
16	Didactica domeniului și dezvoltării în didactica specialității (Învățământ liceal, postliceal, universitar)	DS 0203									2	1				83	E	5
Total ore obligatorii pe săptămână			3	4				152	2E	10	4	2				166	2E	10

Rector,
Prof.univ.dr. Mihail MIRON



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

Director departament,
Șef lucr. univ. dr. ing. Amelia BUCULEI

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studii: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

Ciclu de studii: master profesional

Forma de învățământ: cu frecvență

Durata studiilor: 2 ani

Valabil începând cu anul I, anul universitar: 2025-2026

Apr 2025
Ședința Senatului
din data 17.07.2025

ANUL II

		Cod disciplină USV.FIA. MCEPA	Sem. 3							Sem. 4								
Nr. crt.	Discipline obligatorii (activitati asistate integral)		C	S	L	P	A*	AN*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	A*	AN*	Forma verificare	Nr. credite
1	Management antreprenorial	DC.03.01	1	1			6	97	E	5								
2	Procese moderne in tehnologii alimentare	DSI.03.02	2		2		6	169	E	9								
			3	1	2		6	266	2E	14								
Total ore obligatorii pe săptămână			6															

Nr. crt.	Discipline optionale (activități asistate integral)	Cod disciplină USV.FIA. MCEPA	Sem. 3							Sem. 4							
			C	S	L	P	A*	AN*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	A*	AN*	Forma verificare
3	Statistică aplicată	DSI.03.03	2	2			7	144	E	8							
4	Cerințe de export a produselor alimentare și alcoolice	DSI.03.04															
5	Proiectarea, omologarea și certificarea produselor noi	DSI.03.05	2			2	7	144	E	8							
6	Microbiologie industrială	DSI.03.06															
Total ore opționale pe săptămână			4	2		2	7	288	2E	16							
			8														

Nr. crt.	Discipline obligatorii (activitati asistate partial)	Cod disciplină USV.FIA. MCEPA	Sem.3							Sem. 4								
			C	S	L	P	A*	AN*	V*	Nr. credite	C	S	L	P	A*	AN*	V*	Nr. credite
7	Practică profesională	DSI.04.07												90 ore	8	310	V	16
8	Practică pentru elaborarea lucrării de disertație	DSI.04.08												60 ore	4	140	V	8
9	Elaborare lucrare de disertație	DSI.04.09												46 ore	14	104	V	6
Total ore pe săptămână														14	26	554	3V	30
Total ore pe săptămână pentru activități individuale și evaluări ale cunoștințelor studentului (calculate)																		

A* - Activități neasistate săptămânale; AN* - Numărul total de ore necesar pregătirii individuale și evaluării cunoștințelor studentului (calculate pentru un semestru întreg); DSI - Discipline de sinteză; DAP - Discipline de aprofundare

RECAPITULAȚIE

plina de aprofundare															
7	3	2	2	13	288	4E	30				14	26	554	3V	30
14								14							

			14																				
			Sem. 3							Sem. 4													
Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplină	C	S	L	P	A*	AN*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	A*	AN*	Forma verific.	Nr. credite					
10	Practică pedagogică de specialitate (în învățământul liceal, postliceal)	USV DSPP NIV 2 DS 0304				3		83	C	5													
11	- Sociologia educației	USV DSPP NIV 2 DC 0306	1	2				83	E	5													
	- Managementul organizației școlare																						
	- Politici educaționale																						
	- Doctrine pedagogice contemporane																						
	- Educație interculturală																						
12	Examen de absolvire																E	5					
			1	2		3		166	1E,1C	10							1E	5					
Total ore obligatorii pe săptămână			6																				

Rector,

Prof.univ.dr. Mihail DUMITRU



Decan,

Prof.univ.dr.Ing. Mircea OROIAN

Responsabil program de studii,

Prof. univ. dr. Ing. Mircea OROIAN

Director departament,

Șef lucr. univ. dr. Ing. Amela BUCULEI

COMPETENȚE

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studii: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare
Ciclul de studii: master profesional
Forma de învățământ: cu frecvență
Durata studiilor: 2 ani
Valabil începând cu anul I, anul universitar: 2025-2026

Competențe profesionale ale programului de studii		Competențe transversale	
C.P.1	asigură managementul proceselor	C.T.1	aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti
C.P.2	efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor	C.T.2	utilizează cu precizie echipamente, instrumente sau echipamente tehnologice
C.P.3	aplica metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control)		
C.P.4	analizeaza esantioane din alimente și băuturi		
C.P.5	aplică tehnici de analiza statistică		
C.P.6	aplică principiile eticii și integrității științifice în activitățile de cercetare		
C.P.7	elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar		
C.P.8	utilizează tehnologii noi în fabricarea alimentelor		
C.P.9	ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor		
C.P.10	estimează riscurile organizaționale		

Rector,
Prof.univ.dr. Mihai DIMIAN



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

Director de departament,
Șef lucr. univ. dr. ing. Amelia BUCULEI

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

Ștefan cel Mare University of Suceava
Faculty of Food Engineering
Field: FOOD PRODUCTS ENGINEERING
Master Study Programme: FOOD PRODUCTS CONTROL AND EXPERTISE
Cycle of studies: professional master's
Mode of study: full-time
Study duration: 2 years
Available since 1 university year: 2025-2026

Aprobat
 Ședința Senatului
 din data 17.07.2025

Competencies

Professional competences of study programme		Transversal competences	
P.C.1.	ensures the management of processes	T.C.1.	applies scientific, technological, and engineering knowledge
P.C.2.	performs quality control over food processing	T.C.2.	uses equipment, instruments, or technological equipment with precision
P.C.3.	applies the HACCP method (hazard analysis and critical control points)		
P.C.4.	analyzes samples from food and beverages		
P.C.5.	applies statistical analysis techniques		
P.C.6.	applies the principles of ethics and scientific integrity in research activities		
P.C.7.	develops standard operating procedures along the food chain		
P.C.8.	uses new technologies in food manufacturing		
P.C.9.	keeps up with innovations in the field of food manufacturing		
P.C.10.	estimates the organizational risks		

Rector,
 Prof. Ph.D. Mihai DIMA



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

Head of Department,
 Șef lucr. univ. dr. ing. Amelia BUCULEI

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

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studii: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare
Ciclul de studii: master profesional
Forma de învățământ: cu frecvență
Durata studiilor: 2 ani
Valabil începând cu anul I, anul universitar: 2025-2026

Aprobat
Ședința Senatului
din data 17.07.2025

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		301	287	90	75.00%
2	Activități obligatorii asistate parțial	196			196	30	25.00%
	Total	784	784	301	483	120	100.00%
3	Activități practice	150	90+60		150	24	20.00%
4	Discipline facultative	266		112	154	30	20.00%
	TOTAL ORE PROGRAM	1050	784	413	637	150	

Nr. crt.	DISCIPLINE	NR. DE ORE	%	Nr. credite	% credite
1	Discipline de aprofundare	84	14.29	14	11.67%
2	Discipline de sinteză	462	78.57	99	82.50%
3	Discipline complementare	42	7.14	7	5.83%
	TOTAL ORE	588	100.00	120	100.00%

Activități directe Număr ore curs / Număr ore aplicații	1.05
--	------

Nr. crt.	Forma de verificare	Nr. forme de verificare		Total	
		An I	An II	Nr.	%
1	Examen	9	4	13	76.47
2	Verificare	1	3	4	23.53
	TOTAL	10	7	17	100

Rector,
Prof. univ. dr. Mihai DIMIAN

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

Director departament,
Șef lucr. univ. dr. ing. Amelia BUCULEI



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

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
 Facultatea de Inginerie Alimentară
 Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
 Programul de studii: Controlul și expertiza produselor alimentare
 Ciclul de studii: master profesional
 Forma de învățământ: cu frecvență
 Durata studiilor: 2 ani
 Valabil începând cu anul I universitar: 2025-2026

Aprobat
 Ședința Senatului
 din data 17.07.2025

COMPETENȚE

An I	DISCIPLINA	Credite	C.a.1	C.a.2	C.a.3	C.a.4	C.a.5	C.a.6	C.a.7	C.a.8	C.a.9	C.a.10	C.T.1	C.T.2
1	Metode moderne de analiză instrumentală	7	7											
2	Contaminanți ai alimentelor	7				6						1		
3	Bazele cercetării și invenție	6						3						3
4	Managementul calității totale	4	2		2									
5	Influența procesării asupra calității produselor alimentare	6		2		2								2
6	Principii și bazele compoziției sistemelor complexe	7				7								
7	Reologia produselor alimentare	7				7								
8	etică și integritate academică	2						2						
9	Metode moderne de control microbiologic al alimentelor	8				6					2			
10	Metode de detectare a fraudelor alimentare și a băuturilor													
11	Proprietățile funcționale ale aditivilor alimentari	8	4									4		
12	Evaluarea conformității produselor	8	4									4		
An II														
1	Management antreprenorial	5	2									3		
2	Procese moderne în tehnologii alimentare	9									5	4		
	Statistică aplicată	8						6						2
5	Costuri de export a produselor alimentare și alcoolice	8						4						4
	Proiectarea, omologarea și certificarea produselor noi	8							3	2	2		1	
6	Microbiologie industrială	8	4			2								2
7	Practică profesională	16		5		5								2
8	Practică pentru elaborarea lucrării de disertație	8						3	1		1			3
9	Elaborare lucrare de disertație	6							2					2

Rector,
 Prof.univ.dr. Mihai DIMIAN



Decan
 Prof.univ.dr.ing. Mircea OROIAN

Director de departament,
 Șef lucr. univ. dr. ing. Amelia BUCULEI

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

REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII

Nr. crt.	REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII			Discipline care contribuie la atingerea rezultatelor învățării
	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie	
1	Studentul/Absolventul demonstrează cunoștințe aprofundate, multidisciplinare, privind compoziția produselor alimentare, tehnici avansate de procesare în industria alimentară, efectele asupra sănătății și dezvoltarea produselor alimentare.	Studentul/Absolventul aplică metode avansate de analiză (fizico-chimică, microbiologică, senzorială și nutrițională) pentru evaluarea calității produselor alimentare.	Studentul/Absolventul conduce proiecte complexe de cercetare și dezvoltare, cu responsabilitate pentru validarea științifică, sustenabilitatea soluțiilor și aplicabilitatea acestora în industrie.	1. Influența procesării asupra calității produselor alimentare 2. Metode moderne de analiză instrumentală 3. Procese moderne în tehnologii alimentare 4. Metode moderne de control microbiologic al alimentelor 5. Proprietățile funcționale ale aditivilor alimentari 6. Principiile și bazele compoziției sistemelor complexe
2	Studentul/Absolventul cunoaște mecanismele și interdependențele dintre siguranța alimentară, calitatea produselor, sănătatea publică și reglementările legislative.	Studentul/Absolventul elaborează și implementează sisteme integrate de management al calității și siguranței alimentare în conformitate cu standarde naționale și internaționale.	Studentul/Absolventul coordonează audituri, inspecții și politici interne de conformitate în unități alimentare, asumându-și decizii tehnice și administrative cu impact asupra sănătății populației.	1. Managementul calității totale 2. Contaminanți ai alimentelor 3. Proiectarea, omologarea și certificarea produselor noi 4. Reologia produselor alimentare 5. Practică profesională
3	Studentul/Absolventul explică fundamentele bioeconomiei, economiei circulare și ale dezvoltării durabile aplicate în industria alimentară și a sănătății.	Studentul/Absolventul evaluează procese și sisteme din perspectiva sustenabilității acestora, a folosirii eficiente a resurselor, a impactului asupra populației și a mediului înconjurător.	Studentul/Absolventul propune și implementează soluții sustenabile și inovatoare privind siguranța alimentară și protecția mediului, în contexte organizaționale și comunitare.	1. Management antreprenorial 2. Procese moderne în tehnologii alimentare
4	Studentul/Absolventul înțelege complexitatea cadrului legislativ național și internațional privind produsele alimentare, sănătatea consumatorului și protecția mediului.	Studentul/Absolventul interpretează și aplică corect legislația privind producerea, controlul și promovarea produselor alimentare și a suplimentelor alimentare.	Studentul/Absolventul își asumă responsabilitatea aplicării principiilor eticii profesionale și ale reglementărilor legale în activitatea desfășurată în industrie, cercetare și control.	1. Proiectarea, omologarea și certificarea produselor noi 2. Contaminanți ai alimentelor 3. Proprietățile funcționale ale aditivilor alimentari 4. Etică și integritate academică 5. Cerințe de export a produselor alimentare și alcoolice
5	Studentul/Absolventul deține cunoștințe sistematice despre metodele moderne de cercetare, inovare și transfer tehnologic în domeniul ingineriei produselor alimentare.	Studentul/Absolventul conduce activități de cercetare aplicativă, dezvoltă proiecte experimentale și realizează diseminarea științifică și tehnologică a rezultatelor.	Studentul/Absolventul colaborează eficient în echipe multidisciplinare și internaționale, valorificând cunoștințele în contexte profesionale și științifice diverse.	1. Metode moderne de control microbiologic al alimentelor 2. Microbiologie industrială 3. Bazele cercetării și invenției 4. Statistica aplicată 5. Management antreprenorial 6. Practică pentru elaborarea lucrării de disertație 7. Elaborare lucrare de disertație
6	Studentul/Absolventul aplică metode avansate de control al calității în vederea autentificării produselor alimentare și identificării falsurilor.	Studentul/Absolventul utilizează tehnici moderne de analiză avansată pentru identificarea falsificărilor produselor alimentare.	Studentul/Absolventul coordonează activități de inspecție și certificare în laboratoare și unități de industrie alimentară.	1. Proprietățile funcționale ale aditivilor alimentari 2. Metode de detectare a fraudelor alimentare și a băuturilor 3. Practică profesională
7	Studentul/Absolventul cunoaște principiile și metodele de validare a analizelor de laborator.	Studentul/Absolventul interpretează rezultatele analitice în contextul normelor de calitate și siguranță alimentară.	Studentul/Absolventul își asumă responsabilitatea pentru acuratețea rezultatelor obținute și comunicarea acestora către factori decizionali.	1. Reologia produselor alimentare 2. Principiile și bazele compoziției 3. Evaluarea conformității produselor 4. Influența procesării asupra calității produselor alimentare 5. Statistica aplicată

Rector,
 Prof.univ.dr. Mihal DIMIRAY

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

Director de departament,
 Prof.univ. dr. Ing. Amelia BUCULEI

Responsabil program,
 Prof.univ.dr.Ing. Mircea OROIAN

