

Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava
Facultatea de Inginerie Alimentară



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studii universitare de masterat: Managementul igienei, controlul calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației

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: Managementul igienei, controlul calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației

Ciclul de studii: master profesional

Forma de învățământ: cu frecvență

Durata studiilor: 2 ani

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

ANUL I

ANUL I																		
Nr. crt.	Discipline obligatorii (activități asistate integral)	Cod disciplină USV,FIA, MIASP	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	Utilaje și echipamente avansate în industria alimentară	DSI.01.02	1	2			6	83	E	5								
3	Bazele cercetării și inventică	DSI.01.03	2	1			2	108	E	6								
4	Contaminanți chimici ai alimentelor	DSI.01.04	2		1		6	133	E	7								
5	Igiena alimentației	DAP.01.05	1	1			6	97	E	5								
6	Efectele consumului și abuzului de substanțe toxice	DAP.02.06									1	2			6	133	E	7
7	Contaminanți microbiologici ai alimentelor	DSI.02.07									2		1		6	133	E	7
8	Statistică aplicată	DSI.02.08									1		2		6	108	E	6
9	Etică și integritate academică	DC.02.09									0.50	0.50			1	36	V	2
Total ore obligatorii pe săptămână			8	4	2		26	554	5E	30	4.50	2.50	3		19	410	3E, 1V	22
			14								10							

Nr. crt.	Discipline optionale (activități asistate integral)	Cod disciplină USV.FIA. MIASP	Sem. 1							Sem. 2								
			C	S	L	P	A*	AN*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	A*	AN*	Forma verificare	Nr. credite
10	Reologia produselor alimentare	DSI.02.10									2		2		7	144	E	8
11	Falsificări și expertize specifice ale produselor alimentare	DSI.02.11									2		2		7	144	1E	8
Total ore opționale pe săptămână											4				7	144		8

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	4	2		26	554	5E	30	6.50	2.50	5		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 verificare	Nr. credite	C	S	L	P	A*	AN*	Forma verificare	Nr. credite
12	Psihopedagogia adolescenților, tinerilor și adulților	DF 0101	2	2				69	E	5								
13	- Comunicare educațională	DC 0105	1	2				83	E	5								
	- Metodologia cercetării educaționale																	
	- Educație integrată																	
	- Consiliere și orientare																	
14	Proiectarea și managementul programelor educaționale	DF 0202									2	1				83	E	5
15	Didactica domeniului și dezvoltări 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
			7								6							

Rector,

Prof.univ.dr. Mihail BULHAN

Decan,

Prof.univ.dr.ing. Mircea ORDIAN

Responsabil program de studii,

Prof. univ. dr. Ing. Sonia AMARIEI

Director departament,

Șef lucr. univ. dr. ing. Amelia BUCULEI



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Aprobat
Sedința Senatului
din data 17.07.2025

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studii: Managementul igienei, controlul calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației

Ciclul de studii: master profesional

Forma de învățământ: cu frecvență

Durata studiilor: 2 ani

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

ANUL II

ANUL II																		
Nr. crt.	Discipline obligatorii (activități asistate integral)	Cod disciplină USV.FIA. MIASP	Sem. 3							Sem. 4								
			C	S	L	P	A*	AN*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	A*	AN*	Forma verificare	Nr. credite
1	Ingrediente funcționale	DSI.03.01	2		1		7	108	E	6								
2	Auditarea, certificarea și gestionarea costurilor calității	DAP.03.02	2			1	4	133	E	7								
3	Tehnologii moderne de prelucrare a materiilor prime	DSI.03.03	1		1		5	72	E	4								
4	Metode moderne de conservare a produselor alimentare	DSI.03.04	2		1		7	108	E	6								
5	Tehnici de documentare și comunicare științifică	DC.03.05				1		61	V	3								
6	Management antreprenorial	DC.03.06	1	1			3	72	E	4								
Total ore obligatorii pe săptămână			8	1	3	2	26	554	5E, 1V	30								
			14															

Nr. crt.	Discipline obligatorii (activitati asistate partial)	Cod disciplină USV.FIA.MIASP	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
													14					

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	1	3	2	26	554	5E, 1V	30				14	26	554	3V	30
14								14							

Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplină	Sem. 3							Sem. 4								
			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				96	E	5								
	- Managementul organizației școlare																	
	- Politici educaționale																	
	- Doctrine pedagogice contemporane																	
	- Educație interculturală																	
12	Examen de absolvire																E	5
Total ore obligatorii pe săptămână			1	2		3		179	1E,1C	10							1E	5
			6															

Rector,
Prof.univ.dr. Mihail DIMIAN



Decan,
Prof.univ.dr.ing. Mircea ORCIAN
Responsabil program de studii,
Prof. univ. dr. ing. Sonia AMARIEI

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

Aprobat
Sedința Senatului
din data 17.07.2025
In

Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava

Facultatea de Inginerie Alimentară

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studii: Managementul igienei, controlul calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației

Ciclul de studii: master profesional

Forma de învățământ: cu frecvență

Durata studiilor: 2 ani

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

COMPETENȚE

Competențe profesionale ale programului de studiu		Competențe transversale	
C.P.1	asigură managementul proceselor	C.T.1	aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti
C.P.2	respectă procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor	C.T.2	utilizează cu precizie echipamente, instrumente sau echipamente tehnologice
C.P.3	aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control)		
C.P.4	aplică standarde de sănătate și siguranță		
C.P.5	aplică tehnici de analiză 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. Sonia AMARIEI

Aprobat
Sedința Senatului
din data 14.07.2025

100

Ștefan cel Mare University of Suceava
Faculty of Food Engineering
Field: FOOD PRODUCTS ENGINEERING
Master Study Programme: Management of hygiene, quality control of food products and population's health provision
Cycle of studies: professional master's
Mode of study: full-time
Study duration: 2 years
Available since 1 university year: 2025-2026

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 DUMITRU



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

Head of Department,
Lecturer.Ph.D.Eng. Amelia BUCULEI

Responsible degree program,
Prof. Ph.D.Eng. Sonia AMARIEI

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea de Inginerie Alimentară

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studii: Managementul Igienei, controlul calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației

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

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 asistate parțial	196			196	30	25.00%
	Total	784	784	315	469	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	427	623	150	

Nr. crt.	DISCIPLINE	NR. DE ORE	%	Nr. credite	% credite
1	Discipline de aprofundare	154	19.64%	26	21.67%
2	Discipline de sinteză	574	73.21%	85	70.83%
3	Discipline complementare	56	7.14%	9	7.50%
	TOTAL ORE	784	100.00%	120	100.00%

Activități directe	1.15
Număr ore curs / Număr ore	

Nr. crt.	Forma de verificare	Nr. forme de verificare		Total	
		An I	An II	Nr.	%
1	Examen	9	5	14	73.68
2	Verificare	1	4	5	26.32
	TOTAL	10	9	19	100

Rector,
Prof. univ. dr. Mihai DIMIAN



Decan,
Prof. univ. dr. ing. Mircea ORDIAN
Responsabil program de studii,
Prof. univ. dr. ing. Sonia AMARIEI

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

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
 Facultatea de Inginerie Alimentară
 Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
 Programul de studii: Managementul Igienei, controlul calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației
 Ciclul de studii: master profesional
 Forma de învățământ: cu frecvență
 Durata studiilor: 2 ani
 Valabili începând cu anul I universitar: 2025-2026

Aprobat
 Ședința Senatului
 din data 17.07.2025
 100

COMPETENȚE

An I	DISCIPLINA	Credite	C.P.1	C.P.2	C.P.3	C.P.4	C.P.5	C.P.6	C.P.7	C.P.8	C.P.9	C.P.10	C.T.1	C.T.2
1	Metode moderne de analiză instrumentală (1)	7	7									2	3	
2	Unelte și echipamente avansate în industria alimentară	5		4										
3	Bazele cercetării și inventică	6									3			3
4	Contaminanți chimici ai alimentelor	7	2								4			3
5	Igiena alimentației	5		4									1	
6	Efectele consumului și abuzului de substanțe toxice	7		3		3							1	
7	Contaminanți microbiologici ai alimentelor	7				4							3	
8	Statistică aplicată	6					4						2	
9	Etică și integritate academică	2						2						
10	Reologia produselor alimentare													
11	Falsificări și expertize specifice ale produselor alimentare	8									6			2
An II														
1	Ingrediente funcționale	6									3		3	
2	Audierea, certificarea și gestionarea costurilor calității	7						6					1	
3	Tehnologii moderne de prelucrare a materiilor prime	4							2	2				
4	Metode moderne de conservare a produselor alimentare	6									3		3	
5	Tehnici de documentare și comunicare științifică	3									1		2	
6	Management antreprenorial	4	1									3		
7	Practică profesională	16	4	2		2				6			2	
8	Practică pentru elaborarea lucrării de disertație	8					3				2			3
9	Elaborare lucrare de disertație	6									2		2	2

Rector,
 Prof.univ.dr. Mihal DUMITRU



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

Director de departament,
 Șef lucr. univ. dr. ing. Amela BUCULEA

Responsabil program,
 Prof.univ.dr.ing. Sonia AMARIE

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. Metode moderne de analiză instrumentală (1) 2. Ingrediente funcționale 3. Utilaje și echipamente avansate în industria alimentară 4. Tehnologii moderne de prelucrare a materiilor prime 5. Igiena alimentației 6. Falsificări și expertize specifice ale produselor alimentare 7. Metode moderne de conservare a produselor alimentare
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. Auditarea, certificarea și gestionarea costurilor calității 2. Efectele consumului și abuzului de substanțe toxice 3. Contaminanți chimici ai alimentelor 4. Reologia produselor alimentare.
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
4	Studentul/Absolventul înțelege complexitatea cadrului legislativ național și internațional privind produsele alimentare, suplimentele, 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. Etică și integritate academică 2. Contaminanți chimici ai alimentelor 3. Falsificări și expertize specifice ale produselor alimentare
5	Studentul/Absolventul deține cunoștințe sistemice 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. Management antreprenorial 2. Reologia produselor alimentare 3. Statistica aplicată 4. Practică pentru elaborarea lucrării de disertație 5. Bazele cercetării și inventică 6. Metode moderne de analiză instrumentală (1) 7. Tehnici de documentare și comunicare științifică 8. Utilaje și echipamente avansate în industria alimentară 9.
6	Studentul/Absolventul analizează impactul igienei și calității produselor alimentare asupra sănătății publice.	Studentul/Absolventul elaborează planuri de prevenție și control pentru siguranța alimentelor la nivel organizațional și comunitar.	Studentul/Absolventul gestionează aspecte legate de managementul siguranței produselor alimentare.	1. Practică profesională 2. Igiena alimentației 3. Metode moderne de conservare a produselor alimentare 4. Contaminanți microbiologici ai alimentelor
7	Studentul/Absolventul înțelege relația dintre siguranța alimentară și transmiterea agenților patogeni.	Studentul/Absolventul proiectează sisteme de intervenție rapidă în cazuri de contaminare sau alerte pentru alimente.	Studentul/Absolventul conduce activități de educație și formare în domeniul siguranței alimentare și al sănătății populației.	1. Contaminanți microbiologici ai alimentelor 2. Falsificări și expertize specifice ale produselor alimentare

Rector,
 Prof.univ.dr. Mihail Mărușter

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

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

Responsabil program,
 Prof.univ.dr.ing. Sonia AMARIEI

