

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: Managementul suplimentelor alimentare și al produselor pentru sănătate

Ciclul de studii: master

Forma de învățământ: cu frecvență

Durata studiilor: 2 ani (4 semestre)

Valabil începând cu anul I universitar: 2025-2026

Tipul de master: cercetare

Cerințe pentru obținerea diplomei de masterat:

120	credite la disciplinele cu activități directe și asistate
10	credite la examenul de disertație

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
 Facultatea de Inginerie Alimentară
 Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
 Programul de studii: Managementul suplimentelor alimentare și al produselor pentru sănătate
 Ciclul de studii: master
 Forma de învățământ: cu frecvență
 Durata studiilor: 2 ani (4 semestre)
 Valabil începând cu anul I universitar: 2025-2026
 Tipul de master: cercetare

Aprobat
 Ședința Senatului
 din data 17.07.2025

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT ANUL I

Nr. crt.	Discipline obligatorii (activitati asistate integral)	Cod disciplină USV.FIA. SAPS	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	Suplimente alimentare și produse pentru sănătate	DAP.01.01	2		1		6	133	E	7								
2	Contaminanți ai suplimentelor alimentare	DSI.01.02	2	1			5	108	E	6								
3	Analiza și controlul calității suplimentelor alimentare	DSI.01.03	2		1		6	133	E	7								
4	Bazele cercetării și inventică	DSI.01.04	1	1			4	72	E	4								
5	Produse naturale - de la izolarea principiilor active la designul suplimentelor alimentare	DAP.01.05	2		1		5	108	E	6								
6	Etnofarmacologie și sisteme de medicină complementară și tradițională	DAP.02.06									1	2			6	133	E	7
7	Ambalarea, etichetarea și omologarea suplimentelor alimentare	DSI.02.07									1	1			5	97	E	5
8	Alimente funcționale	DSI.02.08									2	1			7	133	E	7
9	Procese și tehnologii pentru obținerea suplimentelor alimentare	DAP.02.09									1		2		3	83	E	5
10	Metode moderne de control microbiologic a suplimentelor alimentare	DSI.02.10									1		1		4	72	E	4
11	Etică și integritate academică	DC.02.11									0.5	0.5			1	36	V	2
Total ore obligatorii pe săptămână			9	2	3		26	554	5E	30	6.5	4.5	3		26	554	5E, 1V	30
			14								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

9	2	3		26	554	5E	30	6.5	4.5	3		26	554	5E, 1V	30
14								14							

Modul DSPP

Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplină USV DSPP NIV II	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	Psihopedagogia adolescenților, tinerilor și adulților	DF.0101	2	2				69	E	5								
2	Comunicare educațională	DC.0102	1	2				83	E	5								
3	Consiliere și orientare																	
4	Educație integrată																	
5	Metodologia cercetării educaționale																	
6	Proiectarea și managementul programelor educaționale	DF.0203									2	1				83	E	5
7	Didactica domeniului și dezvoltări în didactica specialității (învățământ liceal, postliceal, universitar)	DS.0204									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 DUMITRIU

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



Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
 Facultatea de Inginerie Alimentară
 Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
 Programul de studii: Managementul suplimentelor alimentare și al produselor pentru sănătate
 Ciclul de studii: master
 Forma de învățământ: cu frecvență
 Durata studiilor: 2 ani (4 semestre)
 Valabil începând cu anul I universitar: 2025-2026
 Tipul de master: cercetare

Aprobat
 Ședința Senatului
 din data 17.07.2025

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT ANUL II

Nr. crt.	Discipline obligatorii (activitati asistate integral)	Cod disciplină USV.FIA. SAPS	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	Management antreprenorial	DC.03.01	1	1			4	72	E	4								
2	Statistică	DAP.03.02	1	1			4	72	E	4								
3	Managementul calității	DSI.03.03	1			2	5	108	E	6								
4	Siguranța și eficacitatea suplimentelor alimentare	DAP.03.04	1	2			5	108	E	6								
Total ore obligatorii pe săptămână			4	4		2	18	360	4E	20								
			10															

Nr. crt.	Discipline optionale (activități asistate integral)	Cod disciplină USV.FIA.SAPS	Sem. 3							Sem. 4							
			C	S	L	P	A*	AN*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	A*	AN*	Forma verificare
5	Suplimente alimentare și nutraceutice pentru sportivi și controlul greutății	DSI.03.05	1	1			4	97	V	5							
6	Suplimente alimentare și nutraceutice pentru prevenirea bolilor cardiovasculare și a diabetului zaharat	DSI.03.06															
7	Suplimente alimentare și nutraceutice care acționează asupra tulburărilor de somn și a performanțelor cognitive	DSI.03.07	1	1			4	97	E	5							
8	Suplimente alimentare și nutraceutice pentru infecțiile de tract respirator superior, genito-urinar și cu efect anti-ageing	DSI.03.08															
Total ore opționale pe săptămână			2	2			8	194	1E, 1V	10							
			4														

Nr. crt.	Discipline obligatorii (activitati asistate partial)	Cod disciplină USV.FIA.SAPS	Sem.3							Sem.4								
			C	S	L	P	A*	AN*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	A*	AN*	Forma verificare	Nr. credite
7	Practică de cercetare	DSI.04.09												90 ore	8	310	V	16
8	Practică pentru elaborarea lucrării de disertație	DSI.04.10												60 ore	4	140	V	8
9	Elaborare lucrare de disertație	DSI.04.11												46 ore	14	104	V	6
Total ore pe săptămână														14	26	554	3V	30

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

6	6	2	26	554	5E, 1V	30			14	26	554	3V	30
14													

Modul DSPP

Modul DSPP			Sem. 3								Sem. 4							
Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplină USV.DSPP Nivelul II	C	S	L	P	A*	AN*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	A*	AN*	Forma verific.	Nr. credite
1	Practică pedagogică (În învățământul liceal, postliceal)	DS.0301				3		83	C	5								
2	Sociologia educației	DC.0302																
	Managementul organizației școlare																	
	Politici educaționale		1	2				83	E	5								
	Doctrine pedagogice contemporane																	
	Educație interculturală																E	5
3	Examen de absolvire																1E	5
Total ore obligatorii pe săptămână			1	2		3		166	1E,1C	10							1E	5
			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. Amelia BUCULEI

Aprobat
 Ședința Senatului
 din data 17.07.2025

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
 Facultatea de Inginerie Alimentară
 Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
 Programul de studii: Managementul suplimentelor alimentare și al produselor pentru sănătate
 Ciclul de studii: master
 Forma de învățământ: cu frecvență
 Durata studiilor: 2 ani (4 semestre)
 Valabil începând cu anul I universitar: 2025-2026
 Tipul de master: cercetare

COMPETENȚE

Competențe profesionale ale programului de studiu		Competențe transversale	
C.P.1	analizeaza procese de productie în vederea îmbunatatirii	C.T.1	aplica cunostinte științifice, tehnologice si ingineresti
C.P.2	asigura managementul proceselor	C.T.2	utilizează cu precizie echipamente, instrumente sau echipamente tehnologice
C.P.3	verifica calitatea materiilor prime		
C.P.4	aplica metoda HACCP (analiza riscurilor si punctele critice de control)		
C.P.5	analizeaza esantioane din alimente si bauturi		
C.P.6	aplica tehnici de analiza statistica		
C.P.7	aplica principiile eticii si integritatii stiintifice în activitatile de cercetare		
C.P.8	asigura conformitatea produsului finit cu cerintele		
C.P.9	ofera strategii de tratament pentru provocari la adresa sanatatii umane		
C.P.10	respecta legislatia privind asistenta medicala		
C.P.11	prepară suplimente optimizate pentru anumite afecțiuni		
C.P.12	ofera consiliere cu privire la suplimentele alimentare		

Rector,

Decan,

Prof. univ. dr. Mihai DIMIAN

Prof.univ.dr.ing. Mircea OROIAN



Director departament,

Prof. univ. dr. ing. Amelia BUCULEI

Responsabil
program de studii,

Prof. univ. dr. ing. Mircea OROIAN

Ștefan cel Mare University of Suceava

Faculty of Food Engineering

Field: FOOD PRODUCTS ENGINEERING

Master Study Programme: Management of food supplements and health products

Study cycle: master's degree

Mode of study: full-time

Study duration: 2 years

Available since 1 university year: 2025-2026

Master type: research

Aprobat
Sedința Senatului
din data 17.07.2025

Competencies

Professional competences of study		Transversal competences	
P.C.1.	Analyzes production processes with a view to improvement	T.C.1.	Applies scientific, technological, and engineering knowledge
P.C.2.	Ensures process management	T.C.2.	Uses equipment, instruments, or technological equipment with precision
P.C.3.	Verifies the quality of raw materials		
P.C.4.	Applies the HACCP method (Hazard Analysis and Critical Control Points)		
P.C.5.	Analyzes samples from food and beverages		
P.C.6.	Applies statistical analysis techniques		
P.C.7.	Applies principles of ethics and scientific integrity in research activities		
P.C.8.	Ensures the compliance of the final product with requirements		
P.C.9.	Provides treatment strategies for human health challenges		
P.C.10.	Complies with healthcare legislation		
P.C.11.	Prepares optimized supplements for specific conditions		
P.C.12.	Provides advice regarding dietary supplements		

Rector,

Prof. Ph. Mihai DIMIAN



Dean,

Prof. Ph.D.Eng. Mircea ORCIAN

Head of Department,

Lecturer.Ph.D.Eng. Amelia BUCULEI

Responsible degree program,

Prof. Ph.D.Eng. Mircea ORCIAN

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava

Facultatea de Inginerie Alimentară

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studii: Managementul suplimentelor alimentare și al produselor pentru sănătate

Ciclul de studii: master

Forma de învățământ: cu frecvență

Durata studiilor: 2 ani (4 semestre)

Valabil începând cu anul I universitar: 2025-2026

Tipul de master: cercetare

Aprobat
Ședința Senatului
din data 14.07.2025

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
BILANT**

Structura anului universitar	Nr. săptămâni		Nr.ore fizice pe săptămână*		Nr.ore practică	
Anul de studii	Sem. 1/3	Sem. 2/4	Sem. 1/3	Sem. 2/4	Sem. I	Sem. II
I	14	14	14	14		
II	14	14	14	14		150
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		0.00%
	TOTAL ORE PROGRAM	1050	784	413	637	120	

Nr. crt.	DISCIPLINE	NR. DE ORE	%	Nr. credite	% credite
1	Discipline de aprofundare	238	30.36	38	31.67%
2	Discipline de sinteză	504	64.29	76	63.33%
3	Discipline complementare	42	5.36	6	5.00%
	TOTAL ORE	784	100.00	120	100.00%

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

Nr. crt.	Forma de verificare	Nr. forme de verificare		Total	
		An I	An II	Nr.	%
1	Examen	10	5	15	75.00
2	Verificare	1	4	5	25.00
	TOTAL	10	9	20	100

Rector,
Prof. univ. dr. Mihaela DUMITRESCU



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

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

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

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
 Facultatea de Inginerie Alimentară
 Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
 Programul de studii: Managementul suplimentelor alimentare și al produselor pentru sănătate
 Ciclul de studii: master
 Forma de învățământ: cu frecvență
 Durata studiilor: 2 ani (4 semestre)
 Valabil începând cu anul I universitar: 2025-2026
 Tipul de master: cercetare

Grila competențelor
 Repartizarea pe discipline a creditelor acumulate în funcție de creditele alocate pentru fiecare dintre competențele atribuite

Competența profesională/Denumirea disciplinei				Competențe profesionale												Competențe transversale		Total credite	Diferența	
		Cod disciplină	Credite	C.1	C.2	C.3	C.4	C.5	C.6	C.7	C.8	C.9	C.10	C.11	C.12	C.T.1	C.T.2			
An I																				
1	Suplimente alimentare și produse pentru sănătate	DAP.01.01	7			3									3	1		7	0	
2	Contaminanți ai suplimentelor alimentare	DSI.01.02	6					3				2				1		6	0	
3	Analiza și controlul calității suplimentelor alimentare	DSI.01.03	7			3		3								1		7	0	
4	Bazele cercetării și inventică	DSI.01.04	4															4	0	
5	Produse naturale - de la izolarea principiilor active la designul suplimentelor alimentare	DAP.01.05	6	2		2										2		6	0	
6	Etnofarmacologie și sisteme de medicină complementară și tradițională	DAP.02.06	7												2			7	0	
7	Ambalarea, etichetarea și omologarea suplimentelor alimentare	DSI.02.07	5	2											2			5	0	
8	Alimente funcționale	DSI.02.08	7			3						2				1		7	0	
9	Procese și tehnologii pentru obținerea suplimentelor alimentare	DAP.02.09	5	2	2											1		5	0	
10	Metode moderne de control microbiologic a suplimentelor alimentare	DSI.02.10	4			1		2								1		4	0	
11	Etică și integritate academică	DC.02.11	2							2								2	0	
An II																				
1	Management antreprenorial	DC.03.01	4		3							1						4	0	
2	Statistică	DAP.03.02	4															4	0	
3	Managementul calității	DSI.03.03	6			2		3								1		6	0	
4	Siguranța și eficacitatea suplimentelor alimentare	DAP.03.04	6									2				1		6	0	
5	Suplimente alimentare și nutraceutice pentru sportivi și controlul greutății	DSI.03.05	5									2	1			3	1	5	0	
6	Suplimente alimentare și nutraceutice pentru prevenirea bolilor cardiovasculare	DSI.03.06																0	0	
7	Suplimente alimentare și nutraceutice care acționează asupra tulburărilor de	DSI.03.07	5															5	0	
8	Suplimente alimentare și nutraceutice pentru infecțiile de tract respirator superior	DSI.03.08														2	1	0	0	
9	Practică de cercetare	DSI.04.09	16	3														16	0	
10	Practică pentru elaborarea lucrării de disertație	DSI.04.10	8	3								3				2	2	8	0	
11	Elaborare lucrare de disertație	DSI.04.11	6									4	1	1				6	0	

Aprobat
 Ședința Senatului
 din data 17.07.2025

REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII

Aprobat
Ședința Senatului
din data 17.07.2025

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studii: Managementul suplimentelor alimentare și al produselor pentru sănătate

Ciclul de studii: master

Forma de învățământ: cu frecvență

Durata studiilor: 2 ani (4 semestre)

Valabili începând cu anul I universitar: 2025-2026

Tipul de master: cercetare

Nr. crt.	REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII			Exemple de discipline care pot contribui la atingerea rezultatelor învățării
	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie	
1	Studentul/Absolventul demonstrează cunoștințe aprofundate, multidisciplinare, privind compoziția suplimentelor alimentare, tehnici avansate de procesare și efectele asupra sănătății.	Studentul/Absolventul aplică metode avansate de analiză (fizico-chimică, microbiologică, senzorială și nutrițională) pentru evaluarea calității suplimentelor alimentare.	Studentul/Absolventul conduce proiecte complexe de cercetare și dezvoltare, cu responsabilitate pentru validarea științifică, sustenabilitatea soluțiilor și aplicabilitatea acestora în industrie.	1. Suplimente alimentare și produse pentru sănătate 2. Alimente funcționale 3. Produse naturale - de la izolarea principiilor active la designul suplimentelor alimentare 4. Procese și tehnologii pentru obținerea suplimentelor alimentare 5. Suplimente alimentare și nutraceutice pentru sportivi și controlul greutății 6. Suplimente alimentare și nutraceutice pentru prevenirea bolilor cardiovasculare și a diabetului zaharat 7. Suplimente alimentare și nutraceutice care acționează asupra tulburărilor de somn și a performanțelor cognitive 8. Suplimente alimentare și nutraceutice pentru infecțiile de tract respirator superior, genito-urinare și cu efect anti-ageing
2	Studentul/Absolventul cunoaște mecanismele și interdependențele dintre siguranța alimentară, calitatea suplimentelor alimentare, 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. Siguranța și eficacitatea suplimentelor alimentare 2. Analiza și controlul calității suplimentelor alimentare 3. Etică și integritate academică 4. Practică pentru elaborarea lucrării de disertație 5. Elaborare lucrare de disertație 6. Contaminanți ai suplimentelor alimentare 7. Metode moderne de control microbiologic a suplimentelor 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 2. Analiza și controlul calității suplimentelor alimentare 3. Practică de cercetare 4. Practică pentru elaborarea lucrării de disertație 5. Elaborare lucrare de disertație
4	Studentul/Absolventul înțelege complexitatea cadrului legislativ național și internațional privind suplimentele alimentare și a produselor pentru sănătate.	Studentul/Absolventul interpretează și aplică corect legislația privind producerea, controlul și promovarea suplimentelor alimentare.	Studentul/Absolventul își asumă responsabilitatea aplicării principiilor eticii profesionale și ale reglementărilor legale în activitatea desfășurată în industrie, cercetare și control.	1. Managementul calității 2. Ambalarea, etichetarea și omologarea suplimentelor alimentare 3. Etică și integritate academică 4. Practică pentru elaborarea lucrării de disertație 5. Elaborare lucrare de disertație 6. Contaminanți ai suplimentelor alimentare 7. Metode moderne de control microbiologic a suplimentelor alimentare
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. Management antreprenorial 2. Analiza și controlul calității suplimentelor alimentare 3. Statistică 4. Bazele cercetării și Inventică 5. Procese și tehnologii pentru obținerea suplimentelor alimentare 6. Practică de cercetare
6	Studentul/Absolventul cunoaște caracteristicile fiziologice și farmacologice ale substanțelor bioactive utilizate în suplimente alimentare și produse pentru sănătate.	Studentul/Absolventul formulează suplimente alimentare echilibrate nutrițional și funcțional pentru nevoile consumatorilor.	Studentul/Absolventul asigură respectarea reglementărilor privind promovarea și comercializarea suplimentelor alimentare, în conformitate cu legislația națională și internațională.	1. Suplimente alimentare și produse pentru sănătate 2. Produse naturale - de la izolarea principiilor active la designul suplimentelor alimentare 3. Etnofarmacologie și sisteme de medicină complementară și tradițională
7	Studentul/Absolventul explică impactul suplimentelor alimentare și a produselor pentru sănătate asupra metabolismului uman.	Studentul/Absolventul aplică principii de nutriție și dietetică în dezvoltarea de produse alimentare cu destinație specială și suplimente alimentare.	Studentul/Absolventul conduce proiecte de cercetare privind eficacitatea și siguranța suplimentelor alimentare.	1. Alimente funcționale 2. Etnofarmacologie și sisteme de medicină complementară și tradițională 3. Suplimente alimentare și nutraceutice pentru sportivi și controlul greutății 4. Suplimente alimentare și nutraceutice pentru prevenirea bolilor cardiovasculare și a diabetului zaharat 5. Suplimente alimentare și nutraceutice care acționează asupra tulburărilor de somn și a performanțelor cognitive 6. Suplimente alimentare și nutraceutice pentru infecțiile de tract respirator superior, genito-urinare și cu efect anti-ageing

Rector,
Prof. univ. dr. Mihail DIMIAN



Decan,
Prof. univ. dr. Ing. Mădălina DROTA

Coordonator departament,
Prof. univ. dr. Ing. Amalia BUCULEI
Responsabil program de studii,
Prof. univ. dr. Ing. Mădălina DROTA