

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 securității mediului și siguranța alimentară

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 securității mediului și siguranța alimentară
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 14.04.2025

ANUL I

Nr. crt.	Discipline obligatorii (activitati asistate integral)	Cod disciplină USV.FIA. MSMSA	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 (1)	DAP.01.01	2		1		6	133	E	7								
2	Auditarea, certificarea și gestionarea costurilor calității	DAP.01.02	1			2	5	108	E	6								
3	Bazele cercetării și invenției	DSI.01.03	2	1			4	58	E	4								
4	Contaminanți ai alimentelor	DSI.01.04	1		1		6	147	E	7								
5	Sisteme integrate de protecție a plantelor	DSI.01.05	1	2			5	108	E	6								
6	Metode moderne de analiză instrumentală (2)	DAP.02.06									2		1		7	133	E	7
7	Metode moderne de control microbiologic al alimentelor	DSI.02.07									2		2		6	144	E	8
8	Evaluarea ciclului de viață a produselor	DAP.02.08									2		1		5	133	E	7
9	Legislația securității mediului	DC.02.09									1	1			4	72	E	4
10	Tehnici de documentare și comunicare științifică	DC.02.10												1	2	36	V	2
11	Etică și integritate academică	DC.02.11									0.5	0.5			2	36	V	2
Total ore obligatorii pe săptămână			7	3	2	2	26	554	5E	30	7.5	1.5	4	1	26	554	4E, 2V	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

7	3	2	2	26	554	5E	30	7.5	1.5	4	1	26	554	4E, 2V	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 GORIAN

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

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

Responsabili program de studii,
Prof. univ. dr. ing. Gheorghe Gutu



Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studii: Managementul securității mediului și siguranța alimentară
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
140

ANUL II

Nr. crt.	Discipline obligatorii (activitati asistate integral)	Cod disciplină USV.FIA. MSMSA	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	DAP.03.01	2		1		6	133	E	7								
2	Managementul calității totale	DAP.03.02	2	1			5	108	E	6								
3	Management antreprenorial	DC.03.03	1	1			3	97	E	5								
Total ore obligatorii pe săptămână			5	2	1		14	338	3E	18								
			8															

Nr. crt.	Discipline optionale (activități asistate integral)	Cod disciplină USV.FIA. MSMSA	Sem. 3							Sem. 4								
			C	S	L	P	A*	AN*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	A*	AN*	Forma verificare	Nr. credite
4	Sisteme de monitorizare a mediului	DSI.03.04	1	2			6	108	E	6								
5	Ape tehnologice și ape reziduale	DSI.03.05																
6	Deșeuri în industria alimentară	DSI.03.06																
7	Metode moderne de decontaminare a mediului	DSI.03.07	2	1			6	108	E	6								
Total ore opționale pe săptămână			3				12	216	2E	12								
			3															

Nr. crt.	Discipline obligatorii (activitati asistate partial)	Cod disciplină USV.FIA.MSMSA	Sem.3							Sem. 4								
			C	S	L	P	A*	AN*	V*	Nr. credite	C	S	L	P	A*	AN*	V*	Nr. credite
8	Practică profesională	DSI.04.08									90 ore				8	310	V	16
9	Practică pentru elaborarea lucrării de disertație	DSI.04.09									60 ore				4	140	V	8
10	Elaborare lucrare de disertație	DSI.04.10									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	2	1					26	554	5E	30				14	26	554	3V	30
11																		

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 verif.	Nr. credite
11	Practică pedagogică (în învățământul liceal, postliceal)	USV DSPP NIV 2 DS 0304				3		83	C	5								
12	- Sociologia educației	USV DSPP NIV 2 DC 0306	1	2				83	E	5								
	- Managementul organizației școlare																	
	- Politici educaționale																	
	- Doctrine pedagogice contemporane																	
	- Educație interculturală																	
13	Examen de absolvire																E	5
Total ore obligatorii pe săptămână			1	2		3		166	1E,1C	10							1E	5
			6															

Rector,
Prof.univ.dr. Mihai BUCUR

Decan,
Prof.univ.dr.ing. Mircea GORIAN
Responsabil program de studii,
Prof. univ. dr. ing. Gheorghe Gutt

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



COMPETENȚE

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studii: Managementul securității mediului și siguranța alimentară

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 studiu		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	aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control)		
C.P.4	aplică tehnici de analiză statistică		
C.P.5	aplică principiile eticii și integrității științifice în activitățile de cercetare		
C.P.6	elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar		
C.P.7	evaluează impactul de mediu		
C.P.8	ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor		
C.P.9	estimează riscurile organizaționale		
C.P.10	Gestionează impactul de mediu al operațiunilor		
C.P.11	Analizează date referitoare la protecția mediului		

Rector,

Prof.univ.dr. Mihai BUCUR



Decan,

Prof.univ.dr.ing. Mircea OROIAN

Director de departament,

Șef lucr. univ. dr. Ing. Amelia BUCULEI

Responsabil program,

Prof. univ. dr. Ing. Gheorghe Gutt

Aprobat
 Ședința Senatului
 din data 17.07.2025

Ștefan cel Mare University of Suceava
 Faculty of Food Engineering
 Field: FOOD PRODUCTS ENGINEERING
 Master Study Programme: Management of environmental security and food safety
 Cycle of studies: professional master's
 Mode of study: full-time
 Study duration: 2 years
 Available since I 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.	applies statistical analysis techniques		
P.C.5.	applies the principles of ethics and scientific integrity in research activities		
P.C.6.	develops standard operating procedures along the food chain		
P.C.7.	assesses environmental impact		
P.C.8.	keeps up with innovations in the field of food manufacturing		
P.C.9.	estimates the organizational risks		
P.C.10.	manages the environmental impact		
P.C.11.	Analyzes data related to environmental protection		

Rector,
 Prof. Ph.D. Mihai DIMIAN



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

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

Responsible degree program,
 Prof. Ph.D.Eng. Gheorghe Gutt

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studii: Managementul securității mediului și siguranța alimentară

Ciclu de studii: master profesional

Forma de învățământ: cu frecvență

Durata studiilor: 2 ani

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

BILANT

Structura anului universitar	Nr. săptămâni		Nr. ore fizice pe săptămână*	
Anul de studii	Sem. 1/3	Sem. 2/4	Sem. 1/3	Sem. 2/4
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 recomandat	Nr. ore curs	Nr. ore aplicații	Nr. credite	% credite
1	Activități directe	588		315	273	90	75.00%
2	Activități asistate parțial	196		0	196	30	25.00%
	Total	784	784	315	469	120	100.00%
3	Activități practice	150	90+60	0	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	252	32.14	40	33.33%
2	Discipline de sinteză	448	57.14	67	55.83%
3	Discipline complementare	84	10.71	13	10.83%
	TOTAL ORE	784	100.00	120	100.00%

Activități directe	1.15
--------------------	------

Nr. crt.	Forma de verificare	Nr. forme de verificare		Total	
		An I	An II	Nr.	%
1	Examen	9	5	14	73.68
2	Verificare	2	3	5	26.32
	TOTAL	11	8	19	100

Rector,
Prof.univ.dr. Mihail DIMIAN

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

Director departament,
Șef lucr. univ. dr. Ing. Amelia BUCULE

Responsabil program de studii,
Prof.univ.dr.ing. Gheorghe GUTT



Aprobat
Sedinta Senatului
din data 17.04.2025

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

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.P.11	C.T.1	C.T.2
1	Metode moderne de analiză instrumentală (1)	7		2				2		2				1	
2	Auditarea, certificarea și gestionarea costurilor calității	6						5		1				1	
3	Bazele cercetării și invenției	4								2				2	
4	Contaminanți ai alimentelor	7									2			2	
5	Sisteme integrate de protecție a plantelor	6									2			2	
6	Metode moderne de analiză instrumentală (2)	7		3									3	3	
7	Metode moderne de control microbiologic al alimentelor	8		4						3				1	
8	Evaluarea ciclului de viață a produselor	7							4					4	
9	Legislația securității mediului	4							2		2		3		
10	Tehnici de documentare și comunicare științifică	2								1				1	
11	Etică și integritate academică	2					2								
An II															
1	Ingrediente funcționale	7								5				2	
2	Managementul calității totale	6			3									3	
3	Management antreprenorial	5	2								3				
4	Sisteme de monitorizare a mediului	6							3				3		
5	Ape tehnologice și ape reziduale														
6	Deșeurii în industria alimentară	6							3				3		
7	Metode moderne de decontaminare a mediului														
8	Practică profesională	16		5		5				2				2	2
9	Practică pentru elaborarea lucrării de disertație	8					1	3		1					3
10	Elaborare lucrare de disertație	6					2							2	2

Rector,
Prof.univ.dr. Mihal DIMA



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

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

Responsabil program,
Prof.univ.dr.Ing. Gheorghe Gutt

REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII

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

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 elaborează și implementează sisteme integrate de management al calității și siguranței alimentare în conformitate cu standarde naționale și internaționale.	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. Metode moderne de analiză instrumentală (2) 3. Metode moderne de control microbiologic al alimentelor 4. Ingrediente funcționale 5. Elaborare lucrare de disertație
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. Managementul calitatii totale 3. Practica profesionala 4. Legislația securității mediului
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. Deșeurile în industria alimentară 3. Evaluarea ciclului de viață a produselor 4. Sisteme de monitorizare a mediului 5. Ape tehnologice și ape reziduale
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. Sisteme integrate de protecție a plantelor 2. Legislația securității mediului 3. Etică și integritate academică 4. Ingrediente funcționale
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. Evaluarea ciclului de viață a produselor 3. Metode moderne de control microbiologic al alimentelor 4. Bazele cercetării și inventică. 5. Tehnici de documentare și comunicare științifică. 6. Practică pentru elaborarea lucrării de disertație 7. Elaborare lucrare de disertație
6	Studentul/Absolventul evaluează influența contaminanților asupra siguranței alimentare.	Studentul/Absolventul propune soluții de reducere a impactului ecologic al lanțului alimentar.	Studentul/Absolventul elaborează politici de siguranță alimentară în contextul schimbărilor climatice.	1. Deșeurile în industria alimentară 2. Ape tehnologice și reziduale 3. Contaminanți ai alimentelor 4. Metode moderne de decontaminare a mediului 5. Sisteme de monitorizare a mediului
7	Studentul/Absolventul cunoaște tehnologiile moderne pentru monitorizarea și controlul contaminanților.	Studentul/Absolventul aplică principii de ecotoxicologie alimentară și risc integrat în evaluarea siguranței produselor alimentare.	Studentul/Absolventul își asumă responsabilitatea protejării mediului ca parte integrantă a sistemului alimentar.	1. Sisteme integrate de protecția plantelor 2. Contaminanți ai alimentelor 3. Sisteme de monitorizare a mediului 4. Metode moderne de decontaminare a mediului

Rector,
Prof.univ.dr. Mihai DUMĂN

Decan,
Prof.univ.dr. Irina POPESCU

Director de departament,
Șef lucr. univ. dr. Ing. Amela BUCULEI

Responsabil program,
Prof. univ. dr. ing. Gheorghe Gutt

