

Aprobat
Ședința Senatului
din data 17.09.2025

AVIZAT
Ședința Consiliului de administrație
din data 16.09.2025

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea de Inginerie Alimentară
Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studiu: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE
Ciclul de studii: licență
Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență
Durata studiilor: 4 ani
Valabil începând cu anul I, anul universitar: 2025-2026

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Cerințe pentru obținerea diplomei de licență:

240 credite conform planului de învățământ
10 credite acordate pentru promovarea examenului de finalizare a studiilor

Aprobat
Sedința Senatului
din data 14.09.2025

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

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studiu: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

Ciclul de studii: licență

Forma de învățământ: cu frecvență

Durata studiilor: 4 ani (8 semestre)

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

ANUL I

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 1						Sem. 2							
			C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite
1	Matematică (1)	DF.01.01	2	2			44	E	4							
2	Fizică (1)	DF.01.02	1		2		58	E	4							
3	Chimie anorganică	DF.01.03	2		2		69	E	5							
4	Chimie analitică (1)	DF.01.04	2		2		69	E	5							
5	Ecologie și protecția mediului	DS.01.05	2	1			58	E	4							
6	Informatică aplicată	DF.01.06	1		2		33	V	3							
7	Comunicare	DC.01.07		2			22	V	2							
8	Educație fizică și sport (1)	DC.01.08		1			11	V	1							
9	Matematică (2)	DF.02.09								2	1			58	E	4
10	Alimentație și cultură	DC.02.10								1	1			47	V	3
11	Fizică(2)	DF.02.11								2		1		58	E	4
12	Chimie organică	DF.02.12								3		2		55	E	5
13	Chimie analitică (2)	DF.02.13								2		2		44	E	4
14	Grafică asistată de calculator	DF.02.14								1		2		58	V	4
15	Politici și strategii globale de securitate alimentară	DS.02.15												E		
16	Educație fizică și sport (2)	DC.02.16									1			11	V	1
Total ore obligatorii pe săptămână			10	6	8		364	5E,3V	28	13	4	7		364	5E,3V	28
			24							24						

Nr. crt.	Discipline optionale	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 1						Sem. 2							
			C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite
17	Limba engleză tehnică (1)	DC.01.17	2				22	V	2							
18	Limba franceză tehnică (1)	DC.01.18														
19	Limba germană tehnică (1)	DC.01.19														
20	Limba spaniolă tehnică (1)	DC.01.20														
21	Limba italiană tehnică (1)	DC.01.21														
22	Limba engleză tehnică (2)	DC.02.22														
23	Limba franceză tehnică (2)	DC.02.23														
24	Limba germană tehnică (2)	DC.02.24														
25	Limba spaniolă tehnică (2)	DC.02.25														
26	Limba italiană tehnică (2)	DC.02.26														
Total ore optionale pe săptămână			2				22	1V	2	2				22	1V	3
			2							2						

RECAPITULATIE

10	8	8					386	5E, 4V	30	13	6	7			386	5E, 4V	31
26										26							

Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplină DSPP.NIV.1	Sem. 1						Sem. 2							
			C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite
27	Psihologia Educației	DF.01.01	2	2			69	E	5							
28	Pedagogie I	DF.02.02								2	2			69	E	5
Total ore facultative pe săptămână			2	2			69	1E	5	2	2			69	1E	5
			4							4						

I* - ore de studiu individual

Rector,

Prof.univ.dr. Mihai DIMIAN

Decan,

Prof.univ.dr.ing. Mircea OROIAN

Director departament,

Ș.I.univ.dr.ing. Amelia BUCULEI

Responsabil program de studii,

Ș.I.univ.dr.ing. Eufrozina ALBU



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

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studiu: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE
Ciclul de studii: Licență
Forma de învățământ: cu frecvență
Durata studiilor: 4 ani (8 semestre)
Valabil începând cu anul I, anul universitar: 2025-2026

Aprobat
Ședința Senatului
din data 17.09.2025

ANUL II

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 3							Sem. 4						
			C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite
1	Chimie fizică (1)	DF.03.01	2		1		58	E	4							
2	Biochimie	DS.03.02	3		2		30	E	4							
3	Microbiologie generală	DS.03.03	2		2		44	E	4							
4	Metode și tehnici de analiză instrumentală	DS.03.04	2		1		58	E	4							
5	Organe de mașini și sisteme de acționare pentru echipamente din industria alimentară (1)	DS.03.05	2	1			58	V	4							
6	Inteligență artificială și securitate cibernetică	DC.03.06	1	1			22	V	2							
7	Educație fizică și sport (3)	DC.03.07		1			11	V	1							
8	Chimie fizică (2)	DF.04.08								2		2		44	E	4
9	Chimia alimentelor	DS.04.09								2		3		30	E	4
10	Microbiologie specială	DS.04.10								3		2		30	E	4
11	Tehnologii generale în industria alimentară	DS.04.11								2		2	1	55	E	5
12	Organe de mașini și sisteme de acționare pentru echipamente din industria alimentară (2)	DS.04.12								2	1			58	V	4
13	Educație financiară și antreprenoriat	DC.04.13								1	1			22	V	2
14	Practică de specializare (1)	DS.04.14													V	4
Total ore obligatorii pe săptămână			12	3	6		281	4E, 3V	23	90 ore						
			21							12	2	9	1	239	4E, 3V	27
										24						

Nr. crt.	Discipline optionale	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 3						Sem. 4								
			C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite	
15	Epidemiologie și sănătate publică	DS.03.15	2			2	30	E	4								
16	Igiena societăților din industria alimentară	DS.03.16															
17	Limba engleză tehnică (3)	DC.03.17	2				58	V	3								
18	Limba franceză tehnică (3)	DC.03.18															
19	Limba germană tehnică (3)	DC.03.19															
20	Limba spaniolă tehnică (3)	DC.03.20															
21	Limba italiană tehnică (3)	DC.03.21															
22	Limba engleză tehnică (4)	DC.04.22															
23	Limba franceză tehnică (4)	DC.04.23															
24	Limba germană tehnică (4)	DC.04.24															
25	Limba spaniolă tehnică (4)	DC.04.25															
26	Limba italiană tehnică (4)	DC.04.26															
Total ore optionale pe săptămână			2	2		2	88	1E, 1V	7		2			47	1V	3	
			6								2						

RECAPITULAȚIE

14	5	6	2		369	5E, 4V	30	12	4	9	1	286	4E, 4V	30
27								26						

Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplină DSPP.NIV.1	Sem. 3						Sem. 4							
			C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite
27	Pedagogie II	DF.03.03	2	2			69	E	5							
28	Didactica specializării	DF.04.04								2	2			69	E	5
Total ore facultative pe săptămână			2	2			69	1E	5	2	2			69	1E	5
			4							4						

I* - ore de studiu individual

Rector,
Prof.univ.dr. Mihai DIMIAN

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

Director departament,
Ș.I.univ.dr.ing. Amelia BUCULEI

Responsabil program de studii,
Ș.I.univ.dr.ing. Eufrozina ALBU



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studiu: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE
Ciclul de studii: licență
Forma de învățământ: cu frecvență
Durata studiilor: 4 ani (8 semestre)
Valabil începând cu anul I, anul universitar: 2025-2026

Aprobat
Sedința Senatului
din data 14.09.2025

ANUL III

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Cod disciplină USV.FIA.CEPA	Sem. 5							Sem. 6						
			C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite
1	Operatii unitare în industria alimentară (1)	DS.05.01	2	1			58	V	4							
2	Tehnologia produselor alimentare de origine animală (1)	DS. 05.02	2		2	1	55	E	5							
3	Utilaje în industria alimentară	DS.05.03	2			2	69	E	5							
4	Controlul calității produselor de origine vegetală	DS.05.04	2		1		58	E	4							
5	Principiile nutriției umane	DS.05.05	2	1			58	V	4							
6	Operatii unitare în industria alimentară (2)	DS.06.06								2	1		1	44	V	4
7	Tehnologia produselor alimentare de origine animală (2)	DS.06.07								2	1	2		55	E	5
8	Analiză senzorială	DS.06.08								2		2		44	E	4
9	Controlul calității produselor de origine animală	DS.06.09								2		1		33	E	3
10	Principii și metode de conservare a produselor alimentare	DS.06.10								2		1		33	V	3
11	Practică de specializare (2)	DS.06.11								90 ore					V	4
Total ore obligatorii pe saptamana			10	2	3	3	298	3E, 2V	22	10	2	6	1	209	3E, 3V	23
			18							19						

Nr. crt.	Discipline optionale	Cod disciplină USV.FIA.CEPA	Sem. 5							Sem. 6						
			C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite
12	Metode spectroscopice de analiză a alimentelor	DS.05.12	2		2		44	E	4							
13	Procesarea minimă atermică și termică a produselor alimentare	DS.05.13														
14	Alimente funcționale	DS.05.14	2		2		44	E	4							
15	Control fitosanitar	DS.05.15														
16	Metode enzimatică și imunologice de analiză	DS.05.16								2		2		44	E	4
17	Metode cromatografice și electroforetice de analiză a alimentelor	DS.06.17														
18	Merceologia produselor alimentare	DS.06.18								2		1		33	E	3
19	Contaminare minerală și radioactivă a produselor agroalimentare	DS.06.19														
Total ore optionale pe saptamana			4		4		88	2E	8	4		3		77	2E	7
			8							7						

RECAPITULAȚIE

14	2	7	3	386	5E, 2V	30	14	2	9	1	286	5E, 3V	30
26								26					

Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplină DSPP.NIV.1	Sem. 5							Sem. 6						
			C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite
20	Înstruire asistată de calculator	DS.05.05	1	1			22	V	2							
21	Practică pedagogică de specialitate în învățământul preuniversitar (1)	DS.05.06		3			33	V	3							
22	Managementul clasei de elevi	DS.06.07								1	1			47	V	3
23	Practică pedagogică de specialitate în învățământul preuniversitar (2)	DS.06.08									3			8	V	2
24	Examen de absolvire	DS.06.09												125	E	5
Total ore facultative pe saptamana			1	4			55	2V	5	1	4			180	1E, 2V	10
			5							5						

I* - ore de studiu individual

Rector,
Prof.univ.dr. Mihai DIMIAN

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

Director departament,
Ș.I.univ.dr.ing. Amelia BUCULEI

Responsabil program de studii,
Ș.I.univ.dr.ing. Eufrozina ALBU



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

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studiu: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE
Ciclul de studii: licență
Forma de învățământ: cu frecvență
Durata studiilor: 4 ani (8 semestre)
Valabil începând cu anul I, anul universitar: 2025-2026

ANUL IV

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 7						Nr. credite	Sem. 8						Nr. credite
			C	S	L	P	I*	Forma verificare		C	S	L	P	I*	Forma verificare	
1	Aditivi și ingrediente în industria alimentară	DS.07.01	2		2		69	E	5							
2	Managementul calității (1)	DS.07.02	2			2	44	E	4							
3	Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală	DS.07.03	2		2		44	E	4							
4	Biotehnologii speciale	DS.07.04	2		2		69	E	5							
5	Legislație în industria alimentară (1)	DS.07.05	2	2			44	V	4							
6	Management	DS.07.06	1	1			47	E	3							
7	Elaborarea proiectului de diplomă (1)	DS.07.07				3.5	26	V	3							
8	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară	DS.08.08								2	2			69	E	5
9	Managementul calității (2)	DS.08.09								2		1		83	E	5
10	Marketing	DS.08.10								2	1			58	E	4
11	Inocuitatea produselor alimentare	DS.08.11								2		1		33	V	3
12	Legislație în industria alimentară (2)	DS.08.12								2	2			44	V	4
13	Elaborarea proiectului de diplomă (2)	DS.08.13											5	30	V	4
Total ore obligatorii pe săptămână			11	3	6	5.5	343	5E, 2V	28	10	5	1	6	317	3E, 3V	25
			25.5							22						

Nr. crt.	Discipline optionale	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 7						Nr. credite	Sem. 8						Nr. credite
			C	S	L	P	I*	Forma verificare		C	S	L	P	I*	Forma verificare	
14	Etică și integritate academică	DC.07.14	0.5	0.5			36	V	2							
15	Comunicare și scriere academică	DC.07.15														
16	Autentificarea și falsificarea alimentelor	DS.08.16								2		2		69	E	5
17	Controlul sanitar veterinar și siguranța alimentelor	DS.08.17														
Total ore optionale pe săptămână			0.5	0.5			36	1V	2	2		2		69	1E	5
			1							4						

RECAPITULATIE

11.5	3.5	6	5.5	379	5E, 3V	30	12	5	3	6	386	4E, 3V	30
26.5								26					

I* - ore de studiu individual

Rector,
Prof.univ.dr. Mihael DIMIAN



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

Director departament,
Ș.I.univ.dr.ing. Amelia BUCULEI

Responsabil program de studii,
Ș.I.univ.dr.ing. Eufrozina ALBU

Aprobat
Ședința Senatului
din data 17.09.2025

Aprobat
Sedința Senatului
din data 17.03.2025

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

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studiu: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

Ciclul de studii: licență

Forma de învățământ: cu frecvență

Durata studiilor: 4 ani (8 semestre)

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

Structura anului universitar	Nr. săptămâni		Nr. ore practică		Nr. ore fizice	
	Sem. I	Sem. II	Sem. I	Sem. II	Sem. I	Sem. II
Anul de studii						
I	14	14			26	26
II	14	14		90	27	26
III	14	14		90	26	26
IV	14	14			26.5	26

*Discipline obligatorii + opționale

BILANȚ

Nr. crt	CATEGORIA DISCIPLINEI	TOTAL NR. ORE FIZICE	% realizat	% recom.
1.	DISCIPLINE OBLIGATORII	2485	85.61%	
	Practică	180		
2.	DISCIPLINE OPTIONALE	448	14.39%	min. 10
TOTAL OBLIGATORII ȘI OPȚIONALE		3113	100%	
3.	DISCIPLINE FACULTATIVE	364		
TOTAL Ore program de studiu		3477	100%	

Nr. crt	CATEGORIA DISCIPLINEI	TOTAL NR. ORE FIZICE	Nr. de ore	
			Curs	Aplicații
1.	DISCIPLINE FUNDAMENTALE	602	308	294
3.	DISCIPLINE DE SPECIALIZARE	2231	1050	1181
4.	DISCIPLINE COMPLEMENTARE	280	49	231
TOTAL		3113	1407	1706

Nr. ore curs / nr. ore aplicații (fără practică+eleb. lucr. dipl.)	1
Nr. ore didactice/ Nr. ore studiu individual (fără practică+eleb. lucr. dipl.)	1.02

Nr. crt.	Forma de verificare	Nr. forme de verificare				Total	
		An I	An II	An III	An IV	Nr.	%
1.	Examele	10	9	10	9	38	58.46%
2.	Verificări	8	8	5	6	27	41.54%
TOTAL		18	17	15	15	65	100%

Rector,
Prof.univ.dr. Mihael DIMIAN

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

Director departament,
Ș.I.univ.dr.ing. Amalia BUCULEI

Responsabil program de studii,
Ș.I.univ.dr.ing. Eufrozina ALBU



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

PLAN DE ÎNVAȚĂMANT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studiu: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

Forma de învățământ: cu frecvență

Durata studiilor: 4 ani (8 semestre)

Valabil începând cu anul I universitar: 2025-2026

Programul de studii asigură următoarele competențe ESCO:

Competențe profesionale	Competențe transversale
C.P.1. Analizează procese de producție în vederea îmbunătățirii	C.T.1. Gestionează resurse financiare și materiale
C.P.2. Asigură managementul proceselor	C.T.2. Gândește analitic
C.P.3. Verifică calitatea materiilor prime	C.T.3. Aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti
C.P.4. Aplica standarde de sanatare si siguranta	C.T.4. Lucrează în echipe
C.P.5. Realizează experimente chimice	C.T.5. Demonstrează spirit antreprenorial
C.P.6. Realizează operațiuni detaliate de prelucrare a alimentelor	C.T.6. Gândește în mod inovator
C.P.7. Efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare	C.T.7. Gândește holistic
C.P.8. Efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor	C.T.8. Își asumă responsabilitatea
C.P.9. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor	
C.P.10. Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control)	
C.P.11. Analizează esantioane din alimente si bauturi	
C.P.12. Testează materii prime pentru producție	
C.P.13. Gestionează procedurile de analiza chimica	
C.P.14. Documentează rezultatele analizelor	
C.P.15. Oferă consiliere pentru probleme de producție	
C.P. 16. Respecta procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor	
C.P. 17. Asigura conformitatea produsului finit cu cerintele	
C.P.18. Gestionează utilizarea aditivilor în fabricarea alimentelor	
C.P.19. Monitorizează condițiile de prelucrare	
C.P. 20. Aplica principii ale tehnologiei alimentare	
C.P. 21. Evaluează implementarea HACCP in fabrici	
C.P. 22. Analizează cerintele referitoare la ambalare	

Rector,
 Prof.univ.dr. Mihai DIMIAN

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

Director departament,
 Ș.I.univ.dr.ing. Amelia BUCULEI

Responsabil program de studiu,
 Ș.I.univ.dr.ing. Eufrozina ALBU



Aprobat
 Ședința Senatului
 din data 17.09.2025

[Signature]

Ștefan cel Mare University of Suceava
 Faculty of Food Engineering

STUDY PLAN

Field: **FOOD PRODUCTS ENGINEERING**
 Bachelor Study Programme: **FOOD PRODUCTS CONTROL AND EXPERTISE**
 Mode of study: full-time
 Study duration: 4 years
 Available since 1 university year: 2025-2026

The bachelor study program provides the following ESCO competences:

Professional competences	Transversal competences
C.P.1. Analyzes production processes in order to improve them	C.T.1. Manages financial and material resources
C.P.2. Ensures process management	C.T.2. Thinks analytically
C.P.3. Checks the quality of raw materials	C.T.3. Applies scientific, technological, and engineering knowledge
C.P.4. Apply health and safety standards	C.T.4. Works in teams
C.P.5. Performs chemical experiments	C.T.5. Demonstrates entrepreneurial spirit
C.P.6. Performs detailed food processing operations	C.T.6. Thinks innovatively
C.P.7. Performs sensory evaluation of food products	C.T.7. Thinks holistically
C.P.8. Performs quality control on food processing	C.T.8. Takes responsibility
C.P.9. Applies regulations regarding food and beverage production	
C.P.10. Applies the HACCP method (Hazard Analysis and Critical Control Points)	
C.P.11. Analyze food and beverage samples	
C.P.12. Test raw materials for production	
C.P.13. Manages chemical analysis procedures	
C.P.14. Document the results of the analyses	
C.P.15. Provides advice on production issues	
C.P.16. Respect the hygiene procedures during food processing	
C.P.17. Ensure the conformity of the finished product with the requirements	
C.P.18. Manages the use of additives in food production	
C.P.19. Monitors processing conditions	
C.P. 20. Apply principles of food technology	
C.P. 21. Evaluates the implementation of HACCP in factories	
C.P. 22. Analyzes the packaging requirements	

Rector,
 Prof. Phd. Mihai DIMIAN



Dean,
 Prof. Phd. Eng. Mircea-Adrian OROIAN

Head of Department,
 Sen. Lect. Phd. Eng. Amelia BUCULEI

Study Program Responsible,
 Sen. Lect. Phd. Eng. Eufrozina ALBU

[Signature]

Aprobat
Ședința Senatului
din data 17.09.2025



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: licență
Forma de învățământ: cu frecvență
Durata studiilor: 4 ani
Valabil începând cu anul I, anul universitar: 2025-2026

GRILA REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII

Nr. crt.	REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII			Discipline care contribuie la atingerea rezultatelor învățării
	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie	
1	Studentul/absolventul identifică și descrie concepte, principii și metode de bază din matematică, fizică, chimie, desen tehnic, economie și informatică.	Studentul/absolventul operează cu concepte, principii și metode de bază din matematică, fizică, chimie, desen tehnic, economie și informatică. Studentul/absolventul rezolvă probleme de matematică, fizică și chimie cu aplicabilitate în inginerie și validează soluția obținută. Studentul/absolventul efectuează calcule inginerești și economice de complexitate medie și le asociază cu reprezentări grafice letrice sau specifice proiectării asistate de calculator. Studentul/absolventul descrie fenomene și procese fizico-chimice și economice.	Studentul/absolventul aplică valorile eticii și deontologiei profesiei de inginer. Studentul/absolventul practică raționamentul logic, evaluarea și autoevaluarea în luarea deciziilor. Studentul/absolventul comunică eficient despre activitățile de inginerie cu o gamă largă de public. Studentul/absolventul este angajat în învățarea pe tot parcursul vieții pentru dobândirea și implementarea cunoștințelor, după cum este necesar, folosind strategii de învățare adecvate. Studentul/absolventul promovează dialogul, cooperarea, respectul față de ceilalți și interculturalitatea.	MATEMATICĂ (1); MATEMATICĂ (2); FIZICĂ (1); FIZICĂ (2); CHIMIE ORGANICĂ; CHIMIE ANORGANICĂ; CHIMIE FIZICĂ (2); INTELIGENȚĂ ARTIFICIALĂ ȘI SECURITATE CIBERNETICĂ; INFORMATICĂ APLICATĂ; GRAFICĂ ASISTATĂ DE CALCULATOR; CHIMIE ANALITICĂ (1); CHIMIE ANALITICĂ (2); CHIMIE FIZICĂ (1);
2	Studentul/absolventul explică și interpretează rezultate teoretice și experimentale din matematică, fizică, chimie, economie, desen tehnic și informatică.	Studentul/absolventul aplică criterii și metode de evaluare pentru identificarea, modelarea, experimentarea, analiza și aprecierea calitativă și cantitativă a fenomenelor și proceselor specifice domeniului fundamental folosind inclusiv tehnologii digitale. Studentul/absolventul achiziționează și prelucrează date, interpretează rezultate teoretice și experimentale. Studentul/absolventul concepe soluții, respectând standarde relevante, pentru probleme de inginerie de complexitate medie care îndeplinesc nevoile specificate, respectând cerințe de sănătate publică, siguranță, bunăstare, mediu, sustenabilitate și factori economici, precum și alte constrângeri specifice. Studentul/absolventul elaborează desene tehnice de execuție și de ansamblu în format letric sau proiectate asistat de calculator. Studentul/absolventul aplică tehnici moderne de management de proiect, tehnici economice și de luare a deciziilor inclusiv într-un cadru multidisciplinar.	Studentul/absolventul lucrează eficient ca membru în echipă sau lider al acesteia.	COMUNICARE; INFORMATICĂ APLICATĂ; GRAFICĂ ASISTATĂ DE CALCULATOR; AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI DESIGNUL ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ; CHIMIE ANALITICĂ (1); CHIMIE ANALITICĂ (2); CHIMIE ANORGANICĂ; COMUNICARE ȘI SCRIERE ACADEMICĂ;
3	Studentul/absolventul distinge în limba maternă și în limbile moderne Engleză, Franceză, Germană, Spaniolă, Italiană standardele și normele lingvistice și terminologia specifică diferitelor contexte profesionale.	Studentul/absolventul aplică standardele și normele din limbile respective.	Studentul/absolventul folosește în comunicare limba engleză/franceză/germană/spaniolă/ italiană tehnică.	Limba engleză tehnică (1)/Limba franceză tehnică (1)/Limba germană tehnică (1)/Limba spaniolă tehnică (1)/Limba italiană tehnică (1); Limba engleză tehnică (2)/Limba franceză tehnică (2)/Limba germană tehnică (2)/Limba spaniolă tehnică (2)/Limba italiană tehnică (2); Limba engleză tehnică (3)/Limba franceză tehnică (3)/Limba germană tehnică (3)/Limba spaniolă tehnică (3)/Limba italiană tehnică (3); Limba engleză tehnică (4)/Limba franceză tehnică (4)/Limba germană tehnică (4)/Limba spaniolă tehnică (4)/Limba italiană tehnică (4).

4	Studentul/absolventul explică principiile fundamentale ale științei alimentului, caracteristicile nutriționale și funcționale ale produselor alimentare.	Studentul/absolventul evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare. Studentul/absolventul efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evaluează calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determina valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare. Studentul/absolventul identifică microorganismele care conduc la apariția unor boli și care influențează calitatea materiilor prime de origine vegetală și animală și a produselor alimentare.	Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație. Studentul/absolventul gestionează influența condițiilor de mediu și interacțiunea dintre microorganisme, cu impact asupra produselor alimentare.	CHIMIA ALIMENTELOR; BIOCHIMIE; MICROBIOLOGIE GENERALĂ; MICROBIOLOGIE SPECIALĂ; FIZICĂ (1); FIZICĂ (2); PRINCIPIILE NUTRIȚIEI UMANE; INOCUITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE; CHIMIE FIZICĂ (2); ECOLOGIE ȘI PROTECȚIA MEDIULUI; METODE ȘI TEHNICI DE ANALIZĂ INSTRUMENTALĂ; AUTENTIFICAREA ȘI FALSIFICAREA ALIMENTELOR; CONTROLUL SANITAR VETERINAR ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR; ALIMENTAȚIE ȘI CULTURĂ; ADITIVI ȘI INGREDIENTE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ; METODE SPECTROSCOPICE DE ANALIZĂ A ALIMENTELOR /PROCESAREA MINIMĂ ATERMICĂ ȘI TERMICĂ A PRODUSELOR ALIMENTARE; METODE ENZIMATICE ȘI IMUNOLOGICE DE ANALIZĂ/METODE CROMATOGRAFICE ȘI ELECTROFORETICE DE ANALIZA ALIMENTELOR; MERCEOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE/CONTAMINARE MINERALĂ ȘI RADIOACTIVĂ A PRODUSELOR AGROALIMENTARE.
5	Studentul/absolventul descrie aparatura și instalațiile necesare proceselor tehnologice precum și operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară.	Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație. Studentul/absolventul aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din industria alimentară.	Studentul/absolventul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului. Studentul/absolventul evaluează utilizarea echipamentelor tehnologice pentru produsele obținute cu respectarea normelor de siguranță și calitate.	ORGANE DE MAȘINI ȘI SISTEME DE ACȚIONARE PENTRU ECHIPAMENTE DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (1); ORGANE DE MAȘINI ȘI SISTEME DE ACȚIONARE PENTRU ECHIPAMENTE DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (2); OPERAȚII UNITARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (1); OPERAȚII UNITARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (2); TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE VEGETALĂ; TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ (2); UTILAJE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ; PRINCIPII ȘI METODE DE CONSERVARE A PRODUSELOR ALIMENTARE; BIOTEHNOLOGII SPECIALE; TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ; PRACTICĂ DE SPECIALIZARE (1); PRACTICĂ DE SPECIALIZARE (2); TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ (1); ELABORAREA PROIECTULUI DE DIPLOMĂ (1); ELABORAREA PROIECTULUI DE DIPLOMĂ (2).
6	Studentul/absolventul explică importanța economiei circulare și identifică măsuri pentru gestionarea corectă a factorilor de producție și reducerea risipei alimentare.	Studentul/absolventul estimează performanțele sistemelor alimentare prin analiza parametrilor limită care apar în desfășurarea proceselor de producție. Studentul/absolventul aplică principiile și metodele de control, execuție și producție în sisteme alimentare integrate.	Studentul/absolventul ia decizii în situații bine definite și își asumă responsabilitatea pentru deciziile luate.	MANAGEMENT; MARKETING; EDUCATIE FINANCIARĂ ȘI ANTREPRENORIAL.
7	Studentul/absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.	Studentul/absolventul evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare. Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară. Studentul/absolventul efectuează analize în laboratoare de control, identificând indicatorii de calitate și interpretând rezultatele conform legislației.	Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.	CONTROLUL CALITĂȚII PRODUSELOR DE ORIGINE VEGETALĂ; CONTROLUL CALITĂȚII PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ; AUTENTIFICAREA ȘI FALSIFICAREA ALIMENTELOR / CONTROLUL SANITAR VETERINAR ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR; MANAGEMENTUL CALITĂȚII (1); MANAGEMENTUL CALITĂȚII (2); IGIENA SOCIETĂȚILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ; CONTROL FITOSANITAR; ELABORAREA PROIECTULUI DE DIPLOMĂ (1); ELABORAREA PROIECTULUI DE DIPLOMĂ (2); ANALIZĂ SENZORIALĂ.

Aprobat
Sedința Senatului
din data 17.09.2025

8	Studentul/absolventul identifică legislația în domeniul industriei alimentare.	Studentul/absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea alimentelor și a băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară.	Studentul/absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.	POLITICI ȘI STRATEGII GLOBALE DE SECURITATE ALIMENTARĂ; LEGISLAȚIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (1); LEGISLAȚIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (2); AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI DESIGNUL ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ; ETICĂ ȘI INTEGRITATE ACADEMICĂ; ANALIZĂ SENZORIALĂ.
9	Studentul/Absolventul definește și clasifică diferitele tipuri de exerciții fizice ca mijloace de instruire aplicabile în contextul practicării activităților motrice.	Studentul/Absolventul: Identifică forma și conținutul exercițiului fizic. Selectează exerciții fizice în funcție de finalitatea acestora. Exemplifică diferite tipuri de exerciții fizice.	Studentul/Absolventul: Caracterizează diferite tipuri de exerciții fizice în funcție de un set de criterii prestabilite. Alege forme de organizare a exercițiilor fizice în funcție de obiectivele de instruire urmărite. Organizează grupuri de practicanți ai exercițiilor fizice în funcție de finalitatea activităților motrice și de resurse. Selectează exerciții fizice în funcție de particularitățile practicanților	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT (1); EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT (2); EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT (3).

Rector,
Prof.univ.dr. Mihai-DIMIAN



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

[Signature]

Director departament,
Ș.I. univ. dr.ing. Amelia BUCULEI

[Signature]

Responsabil program de studii,
Ș.I. univ. dr. ing. Eufrozina ALBU

[Signature]