



Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava
Facultatea de Inginerie Alimentară
Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studiu: Ingineria 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 inginer:

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

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

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studiu: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
Ciclul de studii: licență
Forma de învățământ: 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.IPA	Sem. 1							Sem. 2						
			C	S	L	P	I**	V**	Nr. credite	C	S	L	P	I**	V**	Nr. credite
1	Matematică (1)	DF.01.01	2	2			69	E	5							
2	Fizică (1)	DF.01.02	2		2		44	E	4							
3	Chimie anorganică	DF.01.03	2		2		69	E	5							
4	Chimie analitică (1)	DF.01.04	2		2		44	E	4							
5	Informatică aplicată	DF.01.05	1		2		33	V	3							
6	Ecologie și protecția mediului	DS.01.06	1	1			72	E	4							
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		33	E	3
12	Chimie organică	DF.02.12								2		2		44	E	4
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								2	2			44	E	4
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	12	5	7		339	5E, 3V	27
			24							24						

Nr. crt.	Discipline opționale	Cod disciplina USV.FIA.IPA	Sem. 3							Sem. 4						
			C	S	L	P	I**	V**	Nr. credite	C	S	L	P	I**	V**	Nr. credite
17	Limba engleză tehnică (1)	DC.01.17														
18	Limba franceză tehnică (1)	DC.01.18														
19	Limba germană tehnică (1)	DC.01.19		2			22	V	2							
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								2				47	V	3
25	Limba spaniolă tehnică (2)	DC.02.25														
26	Limba italiană tehnică (2)	DC.02.26														
Total ore opționale pe săptămână			2				22	1V	2	2				47	1V	3
			2							2						

RECAPITULAȚIE

10	8	8		386	5E, 4V	30	12	5	9		386	5E, 4V	30
26							26						

Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplină DSPP.NIV.1	Sem. 1							Sem. 2						
			C	S	L	P	I**	V**	Nr. credite	C	S	L	P	I**	V**	Nr. credite
27	Psihologia educației	DF.01.01	2	2			69	E	5							
28	Pedagogie (1)	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 pe semestru

V** - forma de verificare

Rectori
Prof. univ. dr. Mihail DIMIAN

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

Director departament,
Șef lucrări univ. dr. Ing. Amalia BUCULEI

Responsabil program de studiu,
Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH - SERITAN



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

Aprobat
Ședința Senatului
din data 17.09.2025

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

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

ANUL II

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Cod disciplina USV.FIA.IPA	Sem. 3						Sem. 4							
			C	S	L	P	I**	V**	Nr. credite	C	S	L	P	I**	V**	Nr. credite
1	Chimie fizică	DF.03.01	2		2		44	E	4							
2	Biochimie	DS.03.02	2		2		44	E	4							
3	Microbiologie generală	DS.03.03	3		2		30	E	4							
4	Analiză instrumentală	DS.03.04	2		2		69	E	5							
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	Igiena societăților din industria alimentară	DS.03.08	2	1			58	E	4							
9	Colorizi în industria alimentară	DS.04.09								2		1		33	E	3
10	Chimia alimentelor	DS.04.10								3		2		30	E	4
11	Microbiologie specială	DS.04.11								2		2		44	E	4
12	Tehnologia morăritului	DS.04.12								2		2		44	E	4
13	Organe de mașini și sisteme de acționare pentru echipamente din industria alimentară (2)	DS.04.13								2	1			33	V	3
14	Educație financiară și antreprenoriat	DC.04.14								1	1			22	V	2
15	Practică de specializare (1) (90 ore)	DS.04.15												10	V	4
Total ore obligatorii pe săptămână			14	4	8		336	5E, 3V	28	12	2	7		216	4E, 3V	24
			26							21						

Nr. crt.	Discipline opționale	Cod disciplina USV.FIA.IPA	Sem. 3						Sem. 4								
			C	S	L	P	I**	V**	Nr. credite	C	S	L	P	I**	V**	Nr. credite	
16	Limba engleză tehnică (3)	DC.03.16															
17	Limba franceză tehnică (3)	DC.03.17															
18	Limba germană tehnică (3)	DC.03.18		1				36	V	2							
19	Limba spaniolă tehnică (3)	DC.03.19															
20	Limba italiană tehnică (3)	DC.03.20															
21	Limba engleză tehnică (4)	DC.04.21															
22	Limba franceză tehnică (4)	DC.04.22															
23	Limba germană tehnică (4)	DC.04.23									1			11	V	2	
24	Limba spaniolă tehnică (4)	DC.04.24															
25	Limba italiană tehnică (4)	DC.04.25															
26	Tehnologia vinului, oțetului și a băuturilor distilate	DS.04.26									2		2		44	E	4
27	Tehnologii speciale de procesare	DS.04.27															
Total ore opționale pe săptămână				1				36	1 V	2	2	1	2		55	1 E, 1V	6
			1								5						

RECAPITULAȚIE

14	5	8		372	5E, 4V	30	14	3	9		271	5E, 4V	30
27							26						

Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplină DSPP.NIV.1	Sem. 3						Sem. 4							
			C	S	L	P	I**	V**	Nr. credite	C	S	L	P	I**	V**	Nr. credite
28	Pedagogie (2)	DF.03.03	2	2			69	E	5							
29	Didactica specialității	DF.04.04								2	2			69	E	5
Total ore facultative pe săptămână			4				69	1E	5	4				69	1E	5

I**=ore de studiu individual pe semestru, V**-forma de verificare

Rector,
Prof. univ. dr. Mihai DIMIAN

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

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

Responsabil program de studiu,
Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH - SERIȚAN



Aprobat
Sedința Senatului
din data 17.09.2025

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

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studiu: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
Ciclul de studii: licență
Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență
Durata studiilor: 4 ani (8 semestre)
Valabil începând cu anul I, anul universitar: 2024-2025

ANUL III

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Cod disciplina USV.FIA.IPA	Sem. 5							Sem. 6						
			C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite
1	Operații unitare în industria alimentară (1)	DS.05.01	2	1			58	V	4							
2	Utilaje în industria alimentară	DS.05.02	2			2	44	E	4							
3	Principiile nutriției umane	DS.05.03	2	2			44	V	4							
4	Tehnologii în industria cărnii (1)	DS.05.04	2		1		58	E	4							
5	Climatizări și instalații de frig	DS.06.05								2	1			58	E	4
6	Operații unitare în industria alimentară (2)	DS.06.06								2	1		1	44	V	4
7	Principii și metode de conservare a produselor alimentare	DS.06.07								2		2		44	V	4
8	Analiză senzorială	DS.06.08								2		2		44	E	4
9	Tehnologii în industria cărnii (2)	DS.06.09								2		1	1	19	E	3
10	Practică de specializare (2) (90 ore)	DS.06.10												10	V	4
Total ore obligatorii pe săptămână			8	3	1	2	204	2E, 2V	16	10	2	5	2	219	3E, 3V	23
			14							19						

Nr. crt.	Discipline opționale	Cod disciplina USV.FIA.IPA	Sem. 5							Sem. 6						
			C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite
11	Tehnologii în industria laptelui (1)	DS.05.11	2		1	1	69	E	5							
12	Tehnologia uleiului și a margarinei (1)	DS.05.12														
13	Tehnologia malțului și a berii (1)	DS.05.13	2		2		44	E	4							
14	Tehnologii în industria produselor făinoase (1)	DS.05.14														
15	Tehnologia panificației	DS.05.15														
16	Tehnologia produselor zaharoase	DS.05.16	2		1	1	69	E	5							
17	Tehnologii în industria laptelui (2)	DS.06.17								2		2		44	E	4
18	Tehnologia uleiului și a margarinei (2)	DS.06.18														
19	Tehnologia malțului și a berii (2)	DS.06.19								2		1		33	E	3
20	Tehnologii în industria produselor făinoase (2)	DS.06.20														
Total ore opționale pe săptămână			6		4	2	182	3E	14	4		3		77	2E	7
			12							7						

RECAPITULAȚIE

14	3	5	4	386	5E, 2V	30	14	2	8	2	296	5E, 3V	30
26							26						

Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplină DSP.P.NIV.1	Sem. 5							Sem. 6						
			C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite
21	Instruire asistată pe calculator	DS.05.05	1	1			22	V	2							
22	Practică pedagogică în învă. preuniv. oblig. (1)	DS.05.06		3			33	V	3							
23	Managementul clasei de elevi	DS.06.07								1	1			44	V	3
24	Practică pedagogică în învă. preuniv. oblig. (2)	DS.06.08								3				5	V	2
25	Evaluare finală - portofoliu didactic	DS.06.09												123	E	5
Total ore facultative pe săptămână			1	4			55	2V	5	1	4			172	1E, 2V	10
			5							5						

I*-ore de studiu individual pe semestru, V*-forma de verificare

Rector,
Prof. univ. dr. Mihail DIMIAN



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

Responsabil program de studiu,
Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH - SERIȚAN

Director departament,
Șef lucrări univ. dr. ing. Amalia BUCULEI

Aprobat
Sedința Senatului
din data 17.09.2025

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

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studiu: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
Ciclul de studii: licență
Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență
Durata studiilor: 4 ani (8 semestre)
Valabil începând cu anul I, anul universitar: 2024-2025

ANUL IV

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Cod disciplina USV.FIA.IPA	Sem. 7							Sem. 8						
			C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite
1	Aditivi și ingrediente în industria alimentară	DS.07.01	2		2		69	E	5							
2	Biotehnologii speciale (1)	DS.07.02	2		2		44	E	4							
3	Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor	DS.07.03	2		2	1	55	E	5							
4	Legislație în industria alimentară (1)	DS.07.04	2	2			44	V	4							
5	Management	DS.07.05	1	1			72	E	4							
6	Elaborare proiect de diplomă (1)	DS.07.06				3.50	1	V	2							
7	Biotehnologii speciale (2)	DS.08.07								1		1		72	E	4
8	Gastrotehnie și catering	DS.08.08								1		1		47	E	3
9	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară	DS.08.09								2	2			44	E	4
10	Inocuitatea produselor alimentare	DS.08.10								2		1		33	V	3
11	Legislație în industria alimentară (2)	DS.08.11								2	1			58	V	4
12	Marketing	DS.08.12								2	2			44	E	4
13	Elaborare proiect de diplomă (2)	DS.08.13											5	30	V	4
Total ore obligatorii pe săptămână			9	3	6	4.5	285	4E, 2V	24	10	5	3	5	328	4E, 3V	26
			22.5							23						

Nr. crt.	Discipline opționale	Cod disciplina USV.FIA.IPA	Sem. 7							Sem. 8						
			C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite
14	Controlul și asigurarea calității în industria alimentară	DS.07.14	2			1	58	E	4							
15	Sisteme de gestiune a datelor	DS.07.15														
16	Etică și integritate academică	DC.07.16	0.5	0.5			36	V	2							
17	Comunicare și scriere academică	DC.07.17														
18	Proiectarea produselor noi	DS.08.18								2			1	58	E	4
19	Produse tradiționale și ecologice	DS.08.19														
Total ore opționale pe săptămână			2.5	0.5		1	94	1E, 1V	6	2			1	58	1E	4
			4							3						

RECAPITULAȚIE

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

I*-ore de studiu individual pe semestru, V*-forma de verificare

Rector,
Prof. univ. dr. Mihail DIMIAN



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

Responsabil program de studiu,
Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH - SERIȚAN

Porochi

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

Buculei

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

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studiu: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
Ciclul de studii: licență
Forma de învățământ: 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. de ore fizice pe săptămână*	
	Sem. I	Sem. II	Sem. I	Sem. II	Sem. I	Sem. II
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

**Exprimarea mediei numărului de ore fizice pe săptămână nu include Practica

BILANȚ

Nr. crt.	CATEGORIA DISCIPLINEI	Total nr. ore fizice	% realizat	% recom.
1.	DISCIPLINE OBLIGATORII	2415	81.37%	
	Practică	180		
2.	DISCIPLINE OPȚIONALE	518	16.64%	min. 10
	TOTAL Obligatorii și opționale	3113	98%	
3.	DISCIPLINE FACULTATIVE	364	11.69%	
	TOTAL Ore program de studiu	3405	109.71 %	

fără practică

Nr. crt.	CATEGORIA DISCIPLINEI	Total nr. ore fizice	% realizat	Nr. de ore		NR. DE CREDITE
				Curs	Aplicații	
1.	DISCIPLINE FUNDAMENTALE	560	17.99%	280	280	44
2.	DISCIPLINE DE SPECIALIZARE	2121	68.13%	1092	1029	165
3.	Practică - DISCIPLINE DE SPECIALIZARE	180			180	8
4.	DISCIPLINE COMPLEMENTARE	252	8.10%	49	203	23
NUMAR TOTAL DE ORE		3113	94.22%	1421	1692	240

cu practică

NUMĂR ORE CURS / ORE APLICAȚII	0.84
NUMĂR ORE DIDACTICE / ORE STUDIU INDIVID	1.15

Nr. crt.	Forma de verificare	Nr. forme de verificare				Total	%
		An I	An II	An III	An IV	Nr.	
1.	Examen	10	10	10	10	40	59.70%
2.	Verificare	8	8	5	6	27	40.30%
TOTAL examene + verificări		18	18	15	16	67	100.00%

Rector,

Prof. univ. dr. Mihai DIMIAN

Decan

Prof. univ. dr. ing. Mircea OROIAN

Director departament,

Șef lucrări dr. ing. Amelia BUCULEI

Responsabil program de studiu,

Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH - SERIȚAN



[Signature]

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

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studiu: INGINERIA 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

Competențe profesionale	Competențe transversale
C.P. 1. Asigură managementul proceselor	C.T.1. Gestionează resurse financiare și materiale
C.P. 2. Verifică calitatea materiilor prime	C.T.2. Gândește analitic
C.P. 3. Aplică standarde de sănătate și siguranță	C.T.3. Aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti
C.P. 4. Realizează operațiuni detaliate de prelucrare a alimentelor	C.T.4. Lucrează în echipe
C.P. 5. Efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare	C.T.5. Demonstrează spirit antreprenorial
C.P.6. Efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor	C.T.6. Gândește în mod inovator
C.P. 7. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor	C.T.7. Gândește holistic
C.P. 8. Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control)	C.T.8. Își asumă responsabilitatea
C.P. 9. Testează materii prime pentru producție	
C.P. 10. Respectă procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor	
C.P. 11. Monitorizează fermentația	
C.P. 12. Elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar	
C.P. 13. Utilizează tehnologii noi în fabricarea alimentelor	
C.P. 14. Gestionează utilizarea aditivilor în fabricarea alimentelor	
C.P. 15. Depune eforturi pentru îmbunătățirea producției alimentare din punct de vedere nutrițional	
C.P. 16. Aplică principii ale tehnologiei alimentare	
C.P. 17. Elaborează procese de producție alimentară	
C.P. 18. Identifică factorii care determină modificari ale alimentelor în timpul depozitării	
C.P. 19. Analizează cerințele referitoare la ambalare	
C.P. 20. Ia măsuri după primirea rezultatelor testelor de laborator	
C.P. 21. Optimizează producția	

Rector,
Prof. univ. dr. Mihai DIMIAN

Director departament,
Șef lucrări univ. dr. ing. Amalia BUCULEI

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

Responsabil program de studiu,
Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH - SERIȚAN



[Signatures of Decan and Responsabil program de studiu]

Ștefan cel Mare University of Suceava
Faculty of Food Engineering

Aprobat
Ședința Senatului
din data 17.09.2025



STUDY PLAN

Field: FOOD PRODUCTS ENGINEERING
Bachelor Study Programme: FOOD PRODUCTS ENGINEERING
Cycle of studies: bachelor's degree
Mode of study: full-time
Study duration: 4 years
Valid from the first year, academic year: 2025-2026

Professional competences of study programme	Transversal competences
C.P.1. Ensures process management	C.T.1. Manages financial and material resources
C.P.2. Check the quality of raw materials	C.T.2. Thinks analytically
C.P.3. Applies health and safety standards	C.T.3. Applies scientific, technological, and engineering knowledge
C.P.4. Performs detailed food processing operations	C.T.4. Works in teams
C.P.5. Performs sensory evaluation of food products	C.T.5. Demonstrates entrepreneurial spirit
C.P.6. Performs quality control on food processing	C.T.6. Thinks innovatively
C.P.7. Applies regulations related to the manufacture of food and beverages	C.T.7. Thinks holistically
C.P.8. Apply the HACCP method (risk analysis and critical control points)	C.T.8. Thinks holistically
C.P.9. Test raw materials for production	
C.P.10. Follows hygiene procedures during food processing	
C.P.11. Monitor the fermentation	
C.P.12. Develop standard operating procedures along the food chain	
C.P.13. Use new technologies in food manufacturing	
C.P.14. Manages the use of additives in food manufacturing	
C.P.15. Make efforts to improve food production from a nutritional point of view	
C.P.16. Apply principles of food technology	
C.P.17. Develops food production processes	
C.P.18. Identify the factors that determine changes in food during storage	
C.P.19. Analyze the packaging requirements	
C.P.20. Take action after receiving lab test results	
C.P.21. Optimize production	

Rector,

Prof. Ph.D. Mihai DIMIAN

Head of Department

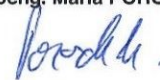
Lect. Ph.D. Eng. Amelia BUCULE

Dean,

Prof. Ph.D. Eng. Mircea Adrian OROIAN

Study Program Responsible,

Assoc. Prof. Ph.D. Bioeng. Maria POROCH - SERIȚAN

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
 Facultatea de Inginerie Alimentară
 Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
 Programul de studiu: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
 Ciclul de studii: licență
 Forma de învățământ: Învățământ cu frecvență
 Durata studiilor: 4 ani (8 semestre)
 Valabil începând cu anul I, anul universitar: 2025-2026

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/competențe	Diferența				
Nr. crt.	DISCIPLINA	Cod disciplină	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.P.12	C.P.13	C.P.14	C.P.15	C.P.16	C.P.17	C.P.18	C.P.19	C.P.20	C.P.21	C.T.1	C.T.2	C.T.3	C.T.4	C.T.5	C.T.6			C.T.7	C.T.8		
	AN I																																			
1	MATEMATICĂ (1)	DF.01.01	5																						2			1	2				5	0		
2	FIZICĂ (1)	DF.01.02	4																					2			2						4	0		
3	CHIMIE ANORGANICĂ	DF.01.03	5				2					1															1		1				5	0		
4	CHIMIE ANALITICĂ (1)	DF.01.04	4			1																					1		2				4	0		
5	INFORMATICĂ APLICATĂ	DF.01.05	3																										2	1			3	0		
6	ECOLOGIE ȘI PROTECȚIA MEDIULUI	DS.01.06	4				1													1								2					4	0		
7	COMUNICARE	DC.01.07	2																													2		2	0	
8	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT (1)	DC.01.08	1																											1			1	0		
9	MATEMATICĂ (2)	DF.02.09	4																2									1	1				4	0		
10	ALIMENTAȚIE ȘI CULTURĂ	DF.02.10	3																									1				2		3	0	
11	FIZICĂ (2)	DF.02.11	3																					2									3	0		
12	CHIMIE ORGANICĂ	DF.02.12	4			2																								2			4	0		
13	CHIMIE ANALITICĂ (2)	DF.02.13	4			1																						2		1			4	0		
14	GRAFICĂ ASISTATĂ DE CALCULATOR	DF.02.14	4																							2					2		4	0		
15	POLITICI ȘI STRATEGII GLOBALE DE SECURITATE ALIMENTARĂ	DD.02.15	4									2																					2	4	0	
16	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT (2)	DC.02.16	1																											1			1	0		
17	LIMBA ENGLEZĂ TEHNICĂ (1)/LIMBA FRANCEZĂ TEHNICĂ (1) /LIMBA GERMANĂ TEHNICĂ (1)/LIMBA SPANIOLĂ TEHNICĂ (1) /LIMBA ITALIANĂ TEHNICĂ (1)	DC.01.17/DC.01.18	2																													2		2	0	
18	LIMBA ENGLEZĂ TEHNICĂ (2)/LIMBA FRANCEZĂ TEHNICĂ (2) /LIMBA GERMANĂ TEHNICĂ (2)/LIMBA SPANIOLĂ TEHNICĂ (2) /LIMBA ITALIANĂ TEHNICĂ (2)	DC.01.19/DC.01.20	3																												1		2	3	0	
	AN II																																			
17	CHIMIE FIZICĂ	DF.03.01	4									2																				2		4	0	
18	BIOCHIMIE	DS.03.02	4						2																				2					4	0	
19	MICROBIOLOGIE GENERALĂ	DS.03.03	4			2						2																	1					4	0	
20	ANALIZĂ INSTRUMENTALĂ	DS.03.04	5			2						2																					5	0		
21	ORGANE DE MAȘINI ȘI SISTEME DE ACȚIONARE PENTRU ECHIPAMENTE DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (1)	DS.03.05	4																		3								1				4	0		
22	INTELIGENȚĂ ARTIFICIALĂ ȘI SECURITATE CIBERNETICĂ	DC.03.06	2																													1	1	2	0	
23	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT (3)	DC.03.07	1																											1				1	0	
24	IGIENA SOCIETĂȚILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	DS.03.08	4				1							2																		1		4	0	
25	COLOZI ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	DS.04.09	3								1													1										3	0	
26	CHIMIA ALIMENTELOR	DS.04.10	4						2			1																			1			4	0	
27	MICROBIOLOGIE SPECIALĂ	DS.04.11	4				2			2																								4	0	
28	TEHNOLOGIA MORĂRITULUI	DS.04.12	4			1															2								1					4	0	
29	ORGANE DE MAȘINI ȘI SISTEME DE ACȚIONARE PENTRU ECHIPAMENTE DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (2)	DS.04.13	3		2																									1				3	0	
30	EDUCAȚIE FINANCIARĂ ȘI ANTREPRENORIAL	DC.04.14	2																							1								2	0	
31	PRACTICĂ DE SPECIALIZARE (1) (90 ore)	DS.04.15	4									2												1								1		4	0	
32	LIMBA ENGLEZĂ TEHNICĂ (3)/LIMBA FRANCEZĂ TEHNICĂ (3) /LIMBA GERMANĂ TEHNICĂ (3)/LIMBA SPANIOLĂ TEHNICĂ (3) /LIMBA ITALIANĂ TEHNICĂ (3)	DC.03.16/DC.03.17	2																														2		2	0
33	LIMBA ENGLEZĂ TEHNICĂ (4)/LIMBA FRANCEZĂ TEHNICĂ (4) /LIMBA GERMANĂ TEHNICĂ (4)/LIMBA SPANIOLĂ TEHNICĂ (4) /LIMBA ITALIANĂ TEHNICĂ (4)	DC.04.18/DC.04.19	2																														2		2	0
34	TEHNOLOGIA VINULUI, OȚETULUI ȘI A BĂUTURILOR DISTILATE/TEHNOLOGII SPECIALE DE PROCESARE	DS.04.20/DS.04.21	4								2																	1				1		4	0	
	AN III																																			
32	OPERAȚII UNITARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (1)	DS.05.01	4																		3								1				4	0		
33	UTILAJE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	DS.05.02	4			3																								1			4	0		
34	PRINCIPIILE NUTRIȚIEI UMANE	DS.05.03	4												2	1														1			4	0		

Aprobat
 Ședința Senatului
 din data 17.09.2025

35	TEHNOLOGII ÎN INDUSTRIA CĂRNII (1)	DS.05.04	4			2														2					4	0			
36	CLIMATIZĂRI ȘI INSTALAȚII DE FRIG	DS.06.05	4			2								1						1					4	0			
37	OPERĂȚII UNITARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (2)	DS.06.06	4	1															1				2		4	0			
38	PRINCIPII ȘI METODE DE CONSERVARE A PRODUSELOR ALIMENTARE	DS.06.07	4				2					1								1					4	0			
39	ANALIZĂ SENZORIALĂ	DS.06.08	4					2		1											1				4	0			
40	TEHNOLOGII ÎN INDUSTRIA CĂRNII (2)	DS.06.09	3			1								1							1				3	0			
41	PRACTICĂ DE SPECIALIZARE (2) (90 ore)	DS.06.10	4																		2	2			4	0			
42	TEHNOLOGII ÎN INDUSTRIA LAPTELUI (1)/TEHNOLOGIA ULEIULUI ȘI A MARGARINEI (1)	DS.05.11/DS.05.12	5						2					2							1				5	0			
43	TEHNOLOGIA MALȚULUI ȘI A BERII (1)/TEHNOLOGII ÎN INDUSTRIA PRODUSELOR FĂINOASE (1)	DS.05.13/DS.05.14	4				2							1							1				4	0			
44	TEHNOLOGIA PANIFICAȚIEI/TEHNOLOGIA PRODUSELOR ZAHAROASE	DS.05.15/DS.05.16	5			2								2							1				5	0			
45	TEHNOLOGII ÎN INDUSTRIA LAPTELUI (2)/TEHNOLOGIA ULEIULUI ȘI A MARGARINEI (2)	DS.06.17/DS.06.18	4											1							1				4	0			
46	TEHNOLOGIA MALȚULUI ȘI A BERII (2)/TEHNOLOGII ÎN INDUSTRIA PRODUSELOR FĂINOASE (2)	DS.06.19/DS.05.20	3				1							1							1				3	0			
AN IV																													
47	ADITIVI ȘI INGREDIENTE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	DS.07.01	5										2										3		5	0			
48	BIOTEHNOLOGII SPECIALE (1)	DS.07.02	4											2							1				4	0			
49	TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII LEGUMELOR ȘI FRUCTELOR	DS.07.03	5											2					2				1		5	0			
50	LEGISLAȚIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (1)	DS.07.04	4										2											2	4	0			
51	MANAGEMENT	DS.07.05	4	2																	1				4	0			
52	ELABORARE PROIECT DE DIPLOMĂ (1)	DS.07.06	2																			1	1		2	0			
53	BIOTEHNOLOGII SPECIALE (2)	DS.08.07	4											2								1			4	0			
54	GASTROTEHNIE ȘI CATERING	DS.08.08	3				1															1	1		3	0			
55	AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI DESIGNUL ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	DS.08.09	4																2					2	4	0			
56	INOCUITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE	DS.08.10	3											2								1			3	0			
57	LEGISLAȚIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (2)	DS.08.11	4										2											2	4	0			
58	MARKETING	DS.08.12	4	2																			1	1	4	0			
59	ELABORAREA PROIECT DE DIPLOMĂ (1)	DS.08.13	4																			2	2		4	0			
60	CONTROLUL ȘI ASIGURAREA CALITĂȚII ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ/SISTEME DE GESTIUNE A DATELOR	DS.07.14/DS.07.15	4	2								2													4	0			
61	ETICA ȘI INTEGRITATE ACADEMICĂ/COMUNICARE ȘI SCRIERE ACADEMICĂ	DC.07.16/DC.07.17	2																						2	2	0		
63	PROIECTAREA PRODUSELOR NOI/PRODUSE TRADIȚIONALE ȘI ECOLOGICE	DS.08.18/DS.08.19	4				2						2												2	4	0		
			240																									240	0

Rector,
Prof. univ. dr. Mihail DIMIAN

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

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

Responsabil program de studiu,
Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH - SERIȚAN



Aprobat
Sedința Senatului
din data 17.03.2025

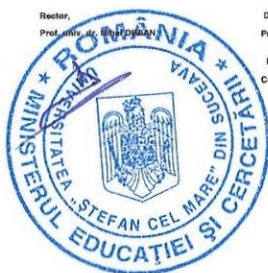
Aprobat
 Ședința Senatului
 din data 14.09.2025

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

Nr. crt.	REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII			Discipline care contribuie la atingerea rezultatelor învățării
	Cunoștințe	Abilități	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 ingineresti 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 măsoară, evaluează performanțele, diagnostichează și analizează fenomene și sisteme de complexitate mică/medie.	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. Studentul/absolventul lucrează eficient ca membru în echipă sau lider al acesteia. Studentul/absolventul folosește în comunicare limba străină (engleză, franceză) tehnică.	MATEMATICĂ (1), MATEMATICĂ (2), FIZICĂ (1), FIZICĂ (2), CHIMIE ORGANICĂ, CHIMIE FIZICĂ, ALIMENTAȚIE ȘI CULTURĂ, INTELIGENȚĂ ARTIFICIALĂ ȘI SECURITATE CIBERNETICĂ, EDUCAȚIE FINANCIARĂ ȘI ANTREPRENORIAL,
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 prelucurează 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.		COMUNICARE; INFORMATICĂ APLICATĂ; GRAFICĂ ASISTATĂ DE CALCULATOR; AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI DESIGNUL ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ; CHIMIE ANALITICĂ (1); CHIMIE ANALITICĂ (2); CHIMIE ANORGANICĂ; COMUNICARE ȘI SCRIBERE ACADEMICĂ;
	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)
3	Studentul/absolventul descrie, identifică, sumarizează concepte și noțiuni ingineresti și modul lor de aplicare în probleme concrete de uz general specifice programului de studii Ingineria 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, determină valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare. Studentul/absolventul utilizează metode și instrumente specifice pentru studiul, analiza, sinteza și realizarea sistemelor și echipamentelor specifice programului de studii Ingineria produselor alimentare.	Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.	BIOCHIMIE, ANALIZĂ INSTRUMENTALĂ, COLOIZI ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ, MICROBIOLOGIE SPECIALĂ, ADITIVI ȘI INGREDIENTE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ, ANALIZĂ SENZORIALĂ, INOCUITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE, PRINCIPILE NUTRIȚIEI UMANE, ECOLOGIE ȘI PROTECȚIA MEDIULUI, MICROBIOLOGIE GENERALĂ, CHIMIA ALIMENTELOR

Aprobat
Sedința Senatului
din data 17-09-2025

4	Studentul/absolventul descrie operațiunile tehnologice din fluxul de fabricație a produselor alimentare, precum și principiile de funcționare și instrucțiunile de utilizare ale utilităților 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 strategiile, metodele și tehnicile adecvate pentru verificarea calității produselor obținute prin biotehnologii. Studentul/absolventul recunoaște și implementează operarea în condiții de siguranță a echipamentelor utilizate în biotehnologie. Studentul/absolventul ia decizii care reflectă principiile de protecție a mediului, în conformitate cu standardele de reglementare și cerințele de conformitate ecologică.	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), BIOTEHNOLOGII SPECIALE (1), BIOTEHNOLOGII SPECIALE (2), TEHNOLOGIA MORĂRITULUI, UTILAJE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ, CLIMATIZĂRI ȘI INSTALAȚII DE FRIG, TEHNOLOGII ÎN INDUSTRIA CĂRNII (1), TEHNOLOGII ÎN INDUSTRIA CĂRNII (2), TEHNOLOGII ÎN INDUSTRIA LAPTELUI (1), TEHNOLOGIA ULEIULUI ȘI A MARGARINEI (1), TEHNOLOGIA MALȚULUI ȘI A BERII (1), TEHNOLOGII ÎN INDUSTRIA PRODUSELOR FĂINOASE (1), TEHNOLOGII ÎN INDUSTRIA LAPTELUI (2), TEHNOLOGIA ULEIULUI ȘI A MARGARINEI (2), TEHNOLOGIA PANIFICĂȚIEI, TEHNOLOGIA PRODUSELOR ZAHAROASE, TEHNOLOGIA MALȚULUI ȘI A BERII (2), TEHNOLOGII ÎN INDUSTRIA PRODUSELOR FĂINOASE (2), TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII LEGUMELOR ȘI FRUCTELOR, PRINCIPII ȘI METODE DE CONSERVARE A PRODUSELOR ALIMENTARE, TEHNOLOGIA VINULUI, OTETULUI ȘI A RĂȘTELOR DISTILATE, TEHNOLOGII SPECIALE DE PROCESARE, IGIENA SOCIETĂȚILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ, PRACTICĂ DE SPECIALIZARE (1), PRACTICĂ DE SPECIALIZARE (2), ELABORAREA PROIECTULUI DE DIPLOMĂ (1), ELABORAREA PROIECTULUI DE DIPLOMĂ (2);
5	Studentul/absolventul demonstrează înțelegerea principiilor economiei circulare și propune măsuri concrete pentru utilizarea eficientă a factorilor de producție, precum și pentru prevenirea și reducerea risipii alimentare.	Studentul/absolventul evaluează performanța sistemelor alimentare prin analiza parametrilor critici implicați în procesele de producție și aplică principii și metode specifice de control, execuție și operare în cadrul sistemelor alimentare integrate.	Studentul/absolventul ia decizii în contexte clare și își asumă responsabilitatea acestora.	MARKETING, MANAGEMENT, GASTROTEHNIE ȘI CATERING, SISTEME DE GESTIUNE A DATELOR
6	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 elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.	CONTROLUL ȘI ASIGURAREA CALITĂȚII ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ, PROIECTAREA PRODUSELOR NOI, PRODUSE TRADIȚIONALE ȘI ECOLOGICE
7	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 aplică standardele de sănătate și siguranță în rezolvarea sarcinilor specifice ingineriei alimentare.	Studentul/absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției. Studentul/absolventul inițiază și gestionează acțiuni pentru actualizarea cunoștințelor profesionale specifice domeniului	Polici și strategii globale de securitate alimentară/etica și integrate academică, LEGISLAȚIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (1), LEGISLAȚIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (2)
8	Studentul/Absolventul definește și clasifică diferitele tipuri de exerciții fizice ca mijloace de instruire aplicabile în contextul practicii 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. ing. MIRCEA CHIRIAC

Decan,
Prof. univ. dr. ing. MIRCEA CHIRIAC
Responsabil program de studii,
Conf. univ. dr. bioling. MARIA POROCH-BERTAN

Poroch

Director departament,
Șef lucrări univ. dr. ing. AMELIA BUCULEI

Buculei