

Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava
Facultatea de Inginerie Alimentară
Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studiu: PROTECTIA CONSUMATORULUI SI A MEDIULUI
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

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Aprobat
Sedința Senatului
din data 17.03.2025
[Signature]

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studiu: PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI
Ciclul de studii: licență
Forma de învățământ: cu frecvență
Durata studiilor: 4 ani
Valabil începând cu anul I, anul universitar: 2025-2026

ANUL I

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Cod disciplină USV.FIA.PCM	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	1	2			58	E	4							
2	Fizica (1)	DF.01.02	2		1		58	E	4							
3	Chimie anorganica	DF.01.03	2		2		44	E	4							
4	Chimie analitica (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	2	1			58	E	4							
7	Comportamentul consumatorului	DS.01.07	2	1			58	V	4							
8	Educație fizica 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	Fizica (2)	DF.02.11								2		1		58	E	4
12	Chimie organică	DF.02.12								3		2		30	E	4
13	Chimie analitica (2)	DF.02.13								2		2		69	E	5
14	Grafică asistată de calculator	DF.02.14								1		2		33	V	3
15	Politici și strategii globale de securitate alimentară	DS.02.15								2	1			33	E	3
16	Educație fizica și sport (2)	DC.02.16									1			11	V	1
Total ore obligatorii pe săptămână			12	5	7		364	5E, 3V	28	13	4	7		339	5E, 3V	27
			24							24						

Nr. crt.	Discipline optionale	Cod disciplină USV.FIA.PCM	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															
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						

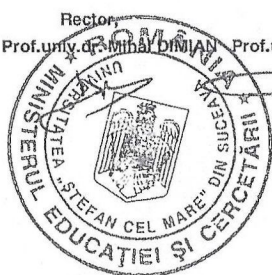
RECAPITULAȚIE

12	7	7		386	5E, 4V	30	13	6	7		386	5E, 4V	30
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. Mihail DIMIAN
Decan, Prof.univ.dr.ing. Mircea OROIAN
Director departament, Șef lucr.univ.dr.ing. Amelia BUCULEI
Responsabil program de studii, Șef lucr.univ.dr.ing. Laura APOSTOL



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

probat
Sedința Senatului
din data 17.03.2025

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studiu: PROTECTIA CONSUMATORULUI SI A MEDIULUI
Ciclul de studii: licență
Forma de învățământ: cu frecvență
Durata studiilor: 4 ani
Valabil începând cu anul I, anul universitar: 2025-2026

ANUL II

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Cod disciplină USV.FIA.PCM	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	2		2		44	E	4							
3	Microbiologie generală	DS.03.03	2		2		44	E	4							
4	Metode și tehnici de analiză instrumentală	DS.03.04	2		2		69	E	5							
5	Educație fizică și sport (3)	DC.03.05			1		11	V	1							
6	Organe de mașini și sisteme de acționare pentru echipamente din industria alimentară (1)	DS.03.06	2		1		58	V	4							
7	Inteligență artificială și securitate cibernetică	DC.03.07	1		1		22	V	2							
8	Chimie fizică (2)	DF.04.08								2		2		44	E	4
9	Chimia alimentelor	DS.04.09								2		2		19	E	3
10	Microbiologie specială	DS.04.10								2		2		44	E	4
11	Tehnologii generale în industria alimentară (1)	DS.04.11								2		2		44	E	4
12	Organe de mașini și sisteme de acționare pentru echipamente din industria alimentară (2)	DS.04.12								2	1			33	V	3
13	Educație financiară și antreprenoriat	DC.04.13								1	1			22	V	2
14	Practică de specializare (1)	DS.04.14												10	V	4
Total ore obligatorii pe săptămână			11	3	7		306	4E, 3V	24	11	2	8		216	4E, 3V	24
			21							21						

Nr. crt.	Discipline optionale	Cod disciplină USV.FIA.PCM	Sem. 3						Sem. 4							
			C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite
15	Modelarea proceselor din industria alimentară	DS.03.15	2		2		44	E	4							
16	Metode de control operativ în protecția consumatorului	DS.03.16														
17	Mărimi fizice și sisteme automate de măsurare	DS.04.17								2			2	44	E	4
18	Automatizarea proceselor din industria alimentară	DS.04.18														
19	Limba Engleză tehnică (3)	DC.03.19	2				22	V	2							
20	Limba Franceză tehnică (3)	DC.03.20														
21	Limba Germană tehnică (3)	DC.03.21														
22	Limba Spaniolă tehnică (3)	DC.03.22														
23	Limba Italiană tehnică (3)	DC.03.23														
24	Limba Engleză tehnică (4)	DC.04.24														
25	Limba Franceză tehnică (4)	DC.04.25														
26	Limba Germană tehnică (4)	DC.04.26								1				36	V	2
27	Limba Spaniolă tehnică (4)	DC.04.27														
28	Limba Italiană tehnică (4)	DC.04.28														
Total ore opționale pe săptămână			2	2	2		66	1E, 1V	6	2	1		2	80	1E,1V	6
			6							5						

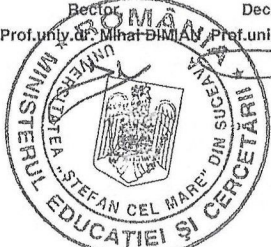
RECAPITULAȚIE

13	5	9	372	5E, 4V	30	13	3	8	2	296	5E, 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
29	Pedagogie II	DF.03.03	2	2			69	E	5							
30	Didactica specialităţii	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, *[Signature]*
 Decan, *[Signature]*
 Director departament, *[Signature]*
 Responsabil program de studii, *[Signature]*
 Prof.univ.dr. Mihai DIMIAN, Prof.univ.dr.Ing. Mircea OROIAN Șef lucr.univ.dr.Ing. Amela BUCULEI Șef lucr.univ.dr.Ing. Laura APOSTOL



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

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Aprobat
Ședința Senatului
din data 17.09.2025

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studiu: PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI

Ciclul de studii: licență

Forma de învățământ: cu frecvență

Durata studiilor: 4 ani

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

ANUL III

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Cod disciplină USV.FIA.PCM	Sem. 5						Sem. 6							
			C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite
1	Operații unitare în industria alimentară (1)	DS.05.01	2	1			58	V	4							
2	Tehnologii generale în industria alimentară (2)	DS.05.02	2		2	1	55	E	5							
3	Utilaje în industria alimentară	DS.05.03	2			2	69	E	5							
4	Tehnici de investigare a factorilor de mediu	DS.05.04	2		1		58	E	4							
5	Principiile nutriției umane	DS.05.05	2	1			58	V	4							
6	Operații unitare în industria alimentară (2)	DS.06.06								2	1		1	44	V	4
7	Analiza senzorială	DS.06.07								2		2		44	E	4
8	Tehnologii generale în industria alimentară (3)	DS.06.08								2		2	1	55	E	5
9	Principii și metode de conservare a produselor alimentare	DS.06.09								2		2		44	V	4
10	Practică de specializare (2)	DS.06.10								90 ore				10	V	4
Total ore obligatorii pe săptămână			10	2	3	3	298	3E, 2V	22	8	1	6	2	197	2E, 3V	21
			18							17						

Nr. crt.	Discipline optionale	Cod disciplină DSPP.N.IV.1	Sem. 5						Sem. 6							
			C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite
11	Auditul mediului	DS.05.11														
12	Inspecția și legislația mediului	DS.05.12	2	2			44	E	4							
13	Protecția și conservarea biodiversității mediului (1)	DS.05.13														
14	Siguranța și securitate alimentară în protecția consumatorului (1)	DS.05.14	2	2			44	V	4							
15	Proiectarea unui aliment ecoinovativ	DS.06.15														
16	Produse tradiționale și ecologice	DS.06.16								2	1	2		55	E	5
17	Protecția și conservarea biodiversității mediului (2)	DS.06.17														
18	Siguranța și securitate alimentară în protecția consumatorului (2)	DS.06.18								2	2			44	E	4
Total ore opționale pe săptămână			4	4			88	1E, 1V	8	4	3	2		99	2E	9
			8							9						

RECAPITULAȚIE

14	6	3	3	386	4E, 3V	30	12	4	8	2	296	4E, 3V	30
26								26					

Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplină USV.FIA.PCM	Sem. 5						Sem. 6							
			C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite
19	Instruire asistată pe calculator	DS.05.C5	1	1			22	C	2							
20	Practică pedagogică de specialitate în învățământul preuniversitar (1)	DS.05.C6		3			33	C	3							
21	Managementul clasei de elevi	DS.06.07								1	1			47	C	3
22	Practică pedagogică de specialitate în învățământul preuniversitar (2)	DS.06.08									3			8	C	2
23	Examen de absolvire	DS.06.09												125	E	5
Total ore facultative pe săptămână			1	4			55	2C	5	1	4			180	1E, 2C	10
			5							5						

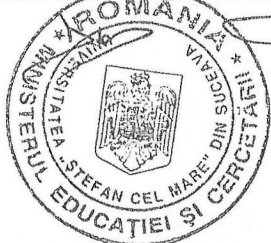
I* - ore de studiu individual

Rector,
Prof.univ.dr. Mihail DIMIAN

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

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

Responsabil program de studii,
Șef lucr.univ.dr.ing. Laura APOSTOL



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 studii: PROTECTIA CONSUMATORULUI SI A MEDIULUI
Ciclul de studii: Licență
Forma de învățământ: cu frecvență
Durata studiilor: 4 ani
Valabil începând cu anul I, anul universitar: 2025-2026

ANUL IV

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Cod disciplina USV.FIA.PCM	Sem. 7							Sem. 8						
			C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite
1	Aditivi și ingrediente în industria alimentară	DS.07.01	2		2		69	E	5							
2	Legislație în industria alimentară	DS.07.02	2	1			33	V	3							
3	Biotehnologii de reciclare a produselor reziduale	DS.07.03	1		1		47	V	3							
4	Managementul calitatii	DS.07.04	2			1	33	E	3							
5	Tehnologii generale în industria alimentară (4)	DS.07.05	2		2		69	E	5							
6	Management	DS.07.06	2	1			58	E	4							
7	Elaborarea proiectului de diplomă (1)	DS.07.07				3.5	26	V	3							
8	Autentificarea alimentelor și decelarea falsificărilor	DS.08.08								2		1		58	E	4
9	Controlul și expertiza produselor alimentare	DS.08.09								2		1		58	E	4
10	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentara	DS.08.10								2			1	58	E	4
11	Inocuitatea produselor alimentare	DS.08.11								2		1		33	V	3
12	Marketing	DS.08.12								2	1			33	E	3
13	Pragmatică și comunicare	DC.08.13									1			36	V	2
14	Agenți poluanți și impactul lor asupra mediului și consumatorului	DS.08.14								2	1			33	E	3
15	Elaborarea proiectului de diplomă (2)	DS.08.15											5	30	V	4
Total ore obligatorii pe săptămână			11	2	5	4.5	335	4E, 3V	26	12	3	3	6	339	5E, 3V	27
			22.5							24						

Nr. crt.	Discipline optionale	Cod disciplină USV.FIA.PCM	Sem. 7						Sem. 8							
			C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite	C	S	L	P	I*	Forma verificare	Nr. credite
16	Metodologia studiilor de impact (1)	DS.07.16														
17	Factori de protecție în industria alimentară (1)	DS.07.17	2	1			33	E	3							
18	Etica și integritate academică	DC.07.18	0.5	0.5			11	V	1							
19	Comunicare și scriere academică	DC.07.19														
20	Metodologia studiilor de impact (2)	DS.08.20								1	1			47	V	3
21	Factori de protecție în industria alimentară (2)	DS.08.21														
Total ore opționale pe săptămână			2.5	1.5			44	1E, 1V	4	1	1			47	1V	3
			4							2						

RECAPITULATIE		13.5	3.5	5	4.5	379	5E, 4V	30	13	4	3	6	386	5E, 4V	30
		26.5							26						

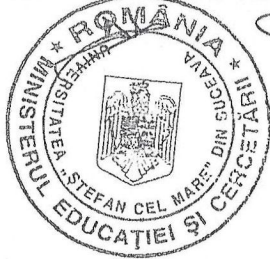
I* - ore de studiu individual

Rector,
Prof.univ.dr. Mihai DIMIAN

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

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

Responsabil program de studii,
Șef lucr.univ.dr.Ing. Laura APOSTOL



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: PROTECTIA CONSUMATORULUI SI A MEDIULUI
Ciclul de studii: Licență
Forma de învățământ: cu frecvență
Durata studiilor: 4 ani
Valabil începând cu anul I, anul universitar: 2025-2026

Structura anului universitar	Nr. săptămâni		Nr. ore practică		Nr. 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

**Durata semestrului 6 poate fi redusă la 10 săptămâni cu, cu respectarea numărului total de ore prevăzut în planul de învățământ

BILANȚ

Nr. crt.	CATEGORIA DISCIPLINEI	Total nr. ore fizice	%	
			realizat	recom.
1	DISCIPLINE OBLIGATORII	2401	77.13	
	Practică	180		
2	DISCIPLINE OPȚIONALE	532	17.09	min. 10
	TOTAL Obligatorii și opționale	3113		
3	DISCIPLINE FACULTATIVE	364		
	TOTAL Ore program de studiu	3477	100.00	100.00

Nr. crt.	CATEGORIA DISCIPLINEI	Total nr. ore fizice	Nr. de ore		Nr. Credite	
			Curs	Aplicații		
1	DISCIPLINE FUNDAMENTALE	588	308	280	47	20
2	DISCIPLINE DE SPECIALIZARE	2273	1092	1181	171	71
3	DISCIPLINE COMPLEMENTARE	252	49	203	22	9
	TOTAL	3113	1449	1664	240	100.00

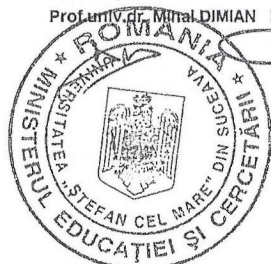
NUMĂR ORE CURS / ORE APLICAȚII (fara practica +elab.lucr.diploma)	1.06
Nr. Ore didactice/nr.ore studiu individual	1.11

Nr. crt.	Forma de verificare	Nr. forme de verificare				Total	
		An I	An II	An III	An IV	Nr.	%
1	Examen	10	10	8	10	38	55.88%
2	Verificare	8	8	6	8	30	44.12%
	TOTAL	18	18	14	18	68	100

Rector,
Prof.univ.dr. Mihail DIMIAN

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

Director departament, Responsabil program de studii,
Șef lucr.univ.dr.Ing. Amela BUCULEI Șef lucr.univ.dr.Ing. Laura APOSTOL



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

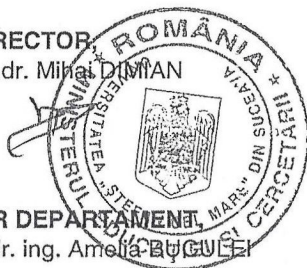
COMPETENȚE

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studiu: PROTECTIA CONSUMATORULUI SI A MEDIULUI
Ciclul de studii: licență
Forma de învățământ: cu frecvență
Durata studiilor: 4 ani
Valabil începând cu anul I, anul universitar: 2025-2026

Aprobat
Ședința Senatului
din data 17.09.2025

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. Gestionează impactul de mediu al operațiunilor	C.T.3. Aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti
C.P.4. Aplică standarde de sanatare si siguranta	C.T.4. Lucrează în echipe
C.P.5. Evaluează impactul de mediu	C.T.5. Demonstrează spirit antreprenorial
C.P.6. Realizează operațiuni detaliate de prelucrare a	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	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. Asigura conformitatea cu legislatia de mediu	
C.P.12. Respecta procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor	
C.P.13. Asigura conformitatea produsului finit cu cerintele	
C.P.14. Gestionează laboratorul de fabricare a alimentelor	
C.P.15. Reduce risipa de resurse	
C.P.16. Utilizează tehnologii noi în fabricarea alimentelor	
C.P.17. Gestionează utilizarea aditivilor în fabricarea	
C.P.18. Aplică principii ale tehnologiei alimentare	
C.P.19. Analizează cerințe referitoare la ambalare	

RECTOR
Prof.univ.dr. Mihai DIMIAN



DIRECTOR DEPARTAMENT
Șef lucr. univ. dr. ing. Amalia BUCULEI

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

RESPONSABIL PROGRAM,
Șef lucr. univ. dr. ing. Laura APOSTOL

Ștefan cel Mare University of Suceava
Faculty of Food Engineering

Aprobat
Ședința Senatului
din data 17.09.2025

COMPETENCIES

Field: FOOD PRODUCTS ENGINEERING

Bachelor Study Programme: CONSUMER AND ENVIRONMENTAL PROTECTION

Study Cycle: Bachelor's degree

Mode of study: full-time

Study duration: 4 years

Available since 1 university year: 2025-2026

Professional competences of study programme	Transversal competences
C.P.1. Analyze production processes in improvements	C.T.1. Manages financial and material resources
C.P.2. Ensures process management	C.T.2. Thinks analytically
C.P.3. Manages the environmental impact of operations	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. It evaluates the environmental impact	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.P.9. It applies regulations related to the manufacture of food and beverages	
C.P.10. Apply the HACCP method (risk analysis and critical control points)	
C.P.11. Ensure compliance with environmental legislation	
C.P.12. Observe hygiene procedures during food processing	
C.P.13. Ensure the compliance of the finished product with the requirements	
C.P.14. Manages the food manufacturing laboratory	
C.P.15. Reduces waste of resources	
C.P.16. It uses new technologies in food manufacturing	
C.P.17. Manages the use of additives in food manufacturing	
C.P.18. Apply principles of food technology	
C.P.19. Analyze requirements related to packaging	

Rector,

Prof.Ph.D. Mihal DIMIAN

Dean,

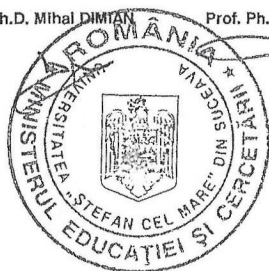
Prof. Ph.D.Eng. Mircea OROIAN

Head of Department,

Lecturer Ph.D. Eng. Amelia BUCULEI

Degree program responsible,

Lecturer Ph.D. Eng. Laura APOSTOL



Aprobat
Sedința Senatului
din data 17.09.2025



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

REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studii: PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI
Ciclul de studii: Licență
Forma de învățământ: cu frecvență
Durata studiilor: 4 ani
Valabili începând cu anul I, anul universitar: 2025-2026

Nr. crt.	REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII			Discipline din planul de învățământ FIA
	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomia	
	1	2	3	4
1	Studentul/absolventul: Identifică și descrie concepțe, principii și metode de bază din matematică, fizică, chimie, desen tehnic, economie și informatică.	Studentul/absolventul: Studentul/absolventul operează cu concepțe, 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: Studentul/absolventul aplică valorile eticii și deontologiei profesiei de inginer. Studentul/absolventul practică raționamentul logic, evaluarea și autoevaluare în luarea deciziilor. Studentul/absolventul comunică eficient despre activitățile de inginerie cu o gamă largă de public.	MATEMATICA (1), FIZICA (1), MATEMATICA (2), FIZICA (2), CHIMIE ANORGANICĂ CHIMIE ANALITICĂ (1)/(2) INFORMATICĂ APLICATĂ CHIMIE ORGANICĂ, CHIMIE FIZICĂ (2), GRAFICA ASISTATĂ DE CALCULATOR, ALIMENTAȚIE ȘI CULTURA, INTELIGENȚA ARTIFICIALĂ ȘI SECURITATE CIBERNETICĂ, METODE ȘI TEHNICI DE ANALIZĂ INSTRUMENTALĂ
2	Studentul/absolventul explică și interpretează rezultate teoretice și experimentale din matematică, fizică, chimie, economie, desen tehnic și informatică.	Studentul/absolventul aplică criteriile 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.	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.	
3	Studentul/absolventul distinge în limba maternă și într-o limba modernă, standardele și normele lingvistice și terminologia specifică diferitelor contexte profesionale.	Studentul/absolventul aplică standardele și normele din limba modernă studiată.	Studentul/absolventul folosește în comunicare limba modernă tehnică.	LIMBA ENGLEZĂ TEHNICĂ (1)/(2) LIMBA FRANCEZĂ TEHNICĂ (1)/(2) LIMBA GERMANĂ TEHNICĂ (1)/(2) LIMBA SPANIOLĂ TEHNICĂ (1)/(2) LIMBA ITALIANĂ TEHNICĂ (1)/(2)
4	Studentul/absolventul definește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale ale produsului alimentar.	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 gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.	ECOLOGIE ȘI PROTECȚIA MEDIULUI, BIOCHIMIE, CHIMIE FIZICĂ (1), MICROBIOLOGIE GENERALĂ, METODE ȘI TEHNICI DE ANALIZĂ INSTRUMENTALĂ, CHIMIA ALIMENTELOR, MICROBIOLOGIE SPECIALĂ, CHIMIE FIZICĂ (2), PRINCIPIILE NUTRIȚIEI UMANE, INOCUITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE, ADITIVI ȘI INGREDIENTE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ, AUTENTICAREA ALIMENTELOR ȘI DECELAȚIA FALSIFICĂRIILOR, ALIMENTAȚIE ȘI CULTURĂ

5	Studentul/absolventul descrie 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.	ORGANE DE MAȘINI ȘI SISTEME DE ACȚIONARE PENTRU ECHIPAMENTE DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (1)/(2); TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ(1), OPERAȚII UNITARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (1)/(2), UTILAJE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ, PRINCIPII ȘI METODE DE CONSERVARE A PRODUSELOR ALIMENTARE;TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ(2); AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI DESIGNUL ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ, TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ(3), PRACTICA DE SPECIALIZARE (1), PRACTICA DE SPECIALIZARE (2),TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ(4), ELABORAREA PROIECTULUI DE DIPLOMA (1), ELABORAREA PROIECTULUI DE DIPLOMA (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, COMPORTAMENTUL CONSUMATORULUI, EDUCATIE FINANCIARA SI ANTREPRENORIAL, AMBALARE, ETICHETARE ȘI DESIGNUL ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ
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 elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.	ANALIZA SENZORIALA, CONTROLUL SI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE, AUTENTIFICAREA ALIMENTELOR SI DECELAAREA FALSIFICĂRILOR, MANAGEMENTUL CALITATII
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.	INSPECȚIE SI LEGISLATIA MEDIULUI, POLITICI SI STRATEGII GLOBALE DE SECURITATE ALIMENTARA, PRAGMATICA SI COMUNICARE, ETICA SI INTEGRITATE ACADEMICA AUTENTIFICAREA ALIMENTELOR SI DECELAAREA FALSIFICĂRILOR. LEGISLATIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ
9	Studentul/absolventul descrie, identifică, sumarizează concepte și metode elementare din domeniul mediului, cu scopul de a înțelege impactul activităților umane asupra mediului.	Studentul/absolventul descoperă, măsoară, evaluează caracteristicile mediului înconjurător, pericolele și vulnerabilitățile acestuia și impactul poluării asupra ecosistemelor. Studentul/absolventul proiectează strategii de reducere a riscurilor și de gestionare a impactului poluării asupra mediului.	Studentul/absolventul ia decizii care reflectă principiile de protecție a mediului, în conformitate cu standardele de reglementare și cerințele de conformitate ecologică.	AUDITUL MEDIULUI, TEHNICI DE INVESTIGARE A FACTORILOR DE MEDIU, PROTECTIA SI CONSERVAREA BIODIVERSITATII MEDIULUI (1)/(2), SIGURANȚA ȘI SECURITATE ALIMENTARĂ ÎN PROTECTIA CONSUMATORULUI (1)/(2), METODOLOGIA STUDIILOR DE IMPACT (1)/(2), FACTORI DE PROTECTIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (1)/(2), BIOTEHNOLOGII DE RECICLARE A PRODUSELOR REZIDUALE, ECOLOGIE ȘI PROTECTIA
10	Studentul/Absolventul definește și clasifică diferitele tipuri de exerciții fizice ca mijloace de instruire aplicabile în contextul practicii activităților motrice.	Identifică forma și conținutul exercițiului fizic. Selectează exerciții fizice în funcție de finalitatea acestora. Exemplifică diferitele tipuri de exerciții fizice.	Caracterizează diferitele 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 al 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

DIRECTOR DEPARTAMENT,
Șef lucr. univ. dr. Ing. Amelia BUCULEA

DECAN,
Prof.univ.dr.ing. Mircea GORGIAN

RESPONSABIL PROGRAM,
Șef lucr. univ. dr. Ing. Laura APOSTOL



Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava
Facultatea de Inginerie Alimentară

COMPETENȚE

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studiu: Protecția consumatorului și a mediului
Ciclul de studii: licență
Forma de învățământ: cu frecvență
Durata studiilor: 2 ani
Valabil: începând cu anul I, anul universitar: 2025-2026

An I	Denumire disciplina	Credite	CP1	CP2	CP3	CP4	CP5	CP6	CP7	CP8	CP9	CP10	CP11	CP12	CP13	CP14	CP15	CP16	CP17	CP18	CP19	CT1	CT2	CT3	CT4	CT5	CT6	CT7	CT8	VERIFICARE
1	MATEMATICĂ (1)	4													2								1	1						4
2	FIZICA (1)	4													1		1						2							4
3	CHIMIE ANORGANICĂ	4				1	1																					2		4
4	CHIMIE ANALITICĂ (1)	4					1																2		1					4
5	INFORMATICĂ APLICATĂ	3																						3						3
6	ECOLOGIE ȘI PROTECȚIA MEDIULUI	4			1											1								2						4
7	COMPORTAMENTUL CONSUMATORULUI II	4		2																			1			1				4
8	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT (1)	1																							1					1
9	MATEMATICĂ (2)	4												2									1	1						4
10	ALIMENTAȚIE ȘI CULTURĂ	3																					1				2			3
11	FIZICA (2)	4												1		1							2							4
12	CHIMIE ORGANICĂ	4	2				1																		1					4
13	CHIMIE ANALITICĂ (2)	5					2																2		1					5
14	GRAFICĂ ASISTATĂ DE CALCULATOR	3															1									2				3
15	POLITICI ȘI STRATEGII GLOBALE DE SECURITATE ALIMENTARĂ	3									2																2	1		3
16	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT (2)	1																										1		1
17	LIMBA ENGLEZĂ TEHNICĂ (1)	2																										2		2
18	LIMBA FRANCEZĂ TEHNICĂ (1)	2																										2		
19	LIMBA GERMANĂ TEHNICĂ (1)	2																										2		
20	LIMBA SPANIOLĂ TEHNICĂ (1)	2																										2		
21	LIMBA ITALIANĂ TEHNICĂ (1)	2																										2		
22	LIMBA ENGLEZĂ TEHNICĂ (2)	3																										3		3
23	LIMBA FRANCEZĂ TEHNICĂ (2)	3																										3		
24	LIMBA GERMANĂ TEHNICĂ (2)	3																										3		
25	LIMBA SPANIOLĂ TEHNICĂ (2)	3																										3		
26	LIMBA ITALIANĂ TEHNICĂ (2)	3																										3		
Anul II																														60
1	CHIMIE FIZICĂ (1)	4								2																	2			4
2	BIOCHIMIE	4								2															2					4
3	MICROBIOLOGIE GENERALĂ	4								2				2																4
4	METODE ȘI TEHNICI DE ANALIZĂ INSTRUMENTALĂ	5								2				2										1						5
5	EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT (3)	1																									1			1
6	ACTIONARI ALE ECHIPAMENTELOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (1)	4	2																1					1						4
7	INTELIGENȚĂ ARTIFICIALĂ ȘI SECURITATE CIBERNETICĂ	2																								2				2

Aprobat
 Sedința Senatului
 din data 14.09.2025

8	CHIMIE FIZICĂ (2)	4			1											1			2						4
9	CHIMIA ALIMENTELOR	3						2											1						3
10	MICROBIOLOGIE SPECIALĂ	4						2			2														4
11	TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (1)	4				2									1				1						4
12	ACȚIONARI ALE ECHIPAMENTELOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (2)	3	2																1						3
13	EDUCAȚIE FINANCIARĂ ȘI ANTREPRENORIAT	2																1			1				2
14	PRACTICĂ DE SPECIALIZARE (1)	4																	2	2					4
15	MODELAREA ȘI AUTOMATIZAREA PROCESELOR (1)	4		2																		2			4
16	METODE DE CONTROL OPERATIV ÎN PROTECȚIA CONSUMATORULUI (1)	4						2			2														4
17	MODELAREA ȘI AUTOMATIZAREA PROCESELOR (2)	4		2																		2			4
18	METODE DE CONTROL OPERATIV ÎN PROTECȚIA CONSUMATORULUI (2)	4						2			2														4
19	LIMBA ENGLEZĂ TEHNICĂ (3)	2																					2		2
20	LIMBA FRANCEZĂ TEHNICĂ (3)	2																					2		2
21	LIMBA GERMANĂ TEHNICĂ (3)	2																					2		2
22	LIMBA SPANIOLĂ TEHNICĂ (3)	2																					2		2
23	LIMBA ITALIANĂ TEHNICĂ (3)	2																					2		2
24	LIMBA ENGLEZĂ TEHNICĂ (4)	2																					2		2
25	LIMBA FRANCEZĂ TEHNICĂ (4)	2																					2		2
26	LIMBA GERMANĂ TEHNICĂ (4)	2																					2		2
27	LIMBA SPANIOLĂ TEHNICĂ (4)	2																					2		2
27	LIMBA ITALIANĂ TEHNICĂ (4)	2																					2		2
Anul III																									60
1	OPERAȚII UNITARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (1)	4	2												1				1						4
2	TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (2)	5				2				2									1						5
3	UTILAJE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	5	3																			2			5
4	TEHNICI DE INVESTIGARE A FACTORILOR DE MEDIU	4			2	2																			4
5	PRINCIPIILE NUTRIȚIEI UMANE	4			2													2							4
6	OPERAȚII UNITARE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (2)	4		1							1											2			4
7	ANALIZA SENZORIALĂ	4					2				1									1					4
8	TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (3)	5					2							2					1						5
9	PRINCIPII ȘI METODE DE CONSERVARE A PRODUSELOR ALIMENTARE	4				2				1									1						4
10	PRACTICĂ DE SPECIALIZARE (2)	4																	2	2					4
11	AUDITUL MEDIULUI	4			2						2														4
12	INSPECȚIA ȘI LEGISLAȚIA MEDIULUI	4			2						2														4
13	PROTECȚIA ȘI CONSERVAREA BIODIVERSITĂȚII MEDIULUI (1)	4				2																2			4
14	SIGURANȚA ȘI SECURITATE ALIMENTARĂ ÎN PROTECȚIA CONSUMATORULUI (1)	4			2			1												1					4
15	PROIECTAREA UNUI ALIMENT ECOINOVATIV	5									2		2							1					5
16	PRODUSE TRADIȚIONALE ȘI ECOLOGICE	5									2		2							1					5
17	PROTECȚIA ȘI CONSERVAREA BIODIVERSITĂȚII MEDIULUI (2)	4				2				2															4

Apud
 Sedința Senatului
 din data 17.09.2025

18	SIGURANȚA ȘI SECURITATE ALIMENTARĂ ÎN PROTECȚIA CONSUMATORULUI (2)	4			2			1									1				7
Anul IV																					60
1	ADITIVI ȘI INGREDIENTE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	5								2								3			5
2	LEGISLAȚIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	3						3													3
3	BIOTEHNOLOGII DE RECICLARE A PRODUSELOR REZIDUALE	3									3										3
4	MANAGEMENTUL CALITĂȚII	3				1			1								1				3
5	TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (4)	5					2					2					1				5
6	MANAGEMENT	4		2													1	1			4
7	ELABORAREA PROIECTULUI DE DIPLOMĂ (1)	3															1	2			3
8	AUTENTIFICAREA ALIMENTELOR ȘI DECELAREA FALSIFICĂRILOR	4				2					2										4
9	CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE	4					1				2							1			4
10	AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI DESIGNUL ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	4										3							1		4
11	INOCUITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE	3					2										1				3
12	MARKETING	3		1														1	1		3
13	PRAGMATICĂ ȘI COMUNICARE	2																2			2
14	AGENȚII POLUANȚI ȘI IMPACTUL LOR ASUPRA MEDIULUI ȘI CONSUMATORULUI	3			1		1											1			3
15	ELABORAREA PROIECTULUI DE DIPLOMĂ (2)	4																2	2		4
16	METODOLOGIA STUDIILOR DE IMPACT (1)	3				1					2										3
17	FACTORI DE PROTECȚIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (1)	3									1									2	3
18	ETICA ȘI INTEGRITATE ACADEMICĂ	1																		1	1
19	COMUNICARE ȘI SCRIERE ACADEMICĂ	1																1			1
20	METODOLOGIA STUDIILOR DE IMPACT (2)	3				2				1											3
21	FACTORI DE PROTECȚIE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (2)	3									2									1	3

60

RECTOR,

Prof.univ.dr. Mihail DIMIAN

DIRECTOR DEPARTAMENT

Șef lucr. univ. dr. ing. Amalia BUGULEA



DECAN,

Prof.univ.dr.ing. Mircea DRĂGAN

RESPONSABIL PROGRAM,

Șef lucr. univ. dr. ing. Laura APOSTOL

Apud
Sedința Senatului
din data 17.09.2025