



Universitatea
Ștefan cel Mare
Suceava



Universitatea
Ștefan cel Mare
Suceava

www.usv.ro



Facultatea de Inginerie Alimentară
www.fia.usv.ro

Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava

720229, Suceava, Romania

str. Universității nr.13

tel: 0230 216 147

0230 522 978

fax: 0230 520 080



GHIDUL

studentului

**2012
2013**

 universitateasuceava
 [@USVro](https://twitter.com/USVro)

1. SUCEAVA - ISTORIE, CULTUR I DIVERTISMENT

Situat în nord-estul României, fiind locuit încă din Paleolitic (100.000 - 10.000 î. Hr.), județul Suceava a fost reprezentativ pentru istoria românilor, Moldova fiind primul stat centralizat român (1359) cu fondatori ai culturii europene și luptători neînfricați care și-au apărât pământul strămoșesc, cum ar fi: *Bogdan I* (1359-1365), *Petru Mușat* (1375-1391), *Alexandru cel Bun* (1400-1432) și *Iteafan cel Mare* (1457-1504). O zonă bogată și împânzită de drumuri comerciale ce duceau spre est, această parte a țării a fost frecvent invadată și copleșită, Imperiul Austriac avându-l sub dominație mai bine de 140 de ani (1774 - 1918).

Pe un pământ al legendelor, pentru vizitatorii acestei țări a României cunoscut sub numele de **Bucovina**, un loc unde istoria este înobilată de glorie, loc de naștere a unei vechi civilizații, județul Suceava se constituie într-o străvechiă și densă vatră de civilizație și cultură românească. Meleagurile sucevene s-au înscris pregnant în istoria românilor prin rolul decisiv pe care l-au avut înaintea ei de aici la începuturile evului mediu în înființarea și afirmarea primelor târguri și formațiuni politice prestatale, în organizarea și finalizarea luptei împotriva stăpânirii tarilor și ungarilor, dar mai ales în încheierea, dezvoltarea și consolidarea statului feudal românesc de la răsărit de Carpați.

Aici s-au ridicat primele trei capitale ale Moldovei: Baia, Siret și Suceava, cetățile cheia și Cetatea de Scaun a Sucevei, o durabilă și impresionant de bogată sală de ctitorii și necropole voievodale și boieresci: Putna, Voroneț, Moldovița, Sucevița, Humor, Dragomirna, Arbore, monumente și centre de artă și cultură cu inestimabile valori ale patrimoniului național și universal, comparabile cu creațiile renescentiste italiene sau cu cele din Europa Occidentală.

Împreună cu populația românească majoritară, pe teritoriul județului Suceava conviețuiesc în deplină înțelegere și altele naționalități. Ponderea acestora în totalul locuitorilor este de 3,4%, reprezentativi fiind ucrainenii, germanii, polonezii, rușii, lipovenii, evreii și altele naționalități.

Suceava este unul dintre cele mai atrăgătoare orașe istorice ale României. Situată în vestita zonă a Bucovinei, orașul își trage seva din frumusețea și varietatea peisajului, a monumentelor sale, precum și din moștenirea sa istorică. Întreaga zonă și municipiul Suceava sunt bine cunoscute pentru istoria seculară, tradițiile și activitatea turistică.

Realizările istorice, etnografice și literare ale zonei sunt conservate și promovate de o largă varietate de instituții culturale cum ar fi muzee, biblioteci, colecții de carte veche și altele. În municipiul Suceava, cele mai importante obiective turistice, care merită vizitate, sunt:

Cetatea de Scaun, situată pe un platou înalt, în partea de est a orașului, este o ctitorie a voievodului Petru I Mușat, menționată pentru prima oară într-un document din anul 1388. Construită din piatră, a fost întărită ulterior de Iteafan cel Mare cu ziduri de peste 10 metri în grosime de aproape 4 metri, făcând-o inexpugnabilă.



Cetatea Scheia se află la 384 m alt., în partea de nord-vest a orașului și a fost ridicată în sec. XIV sub forma unui romb cu latura de 36 m în interior și ziduri groase de 3 m. În momentul de față mai există doar ruinele unui contrafort din partea de vest a fostei cetăți.

Ruinele Curții Domnești sunt situate pe Bd. Ana Ipătescu. Peste resturile unui palat de lemn datând din timpul domniei lui Petru Mușat, voievodul Ștefan cel Mare a ridicat o clădire de piatră, refăcută în cadrul marelui Vasile Lupu.

Muzeul Județean, situat pe str. Ștefan cel Mare, 33, a fost înființat în anul 1900 și expune interesante piese care evocă trecutul bogat în evenimente și fapte eroice al locuitorilor meleagurilor sucevene, din cele mai vechi timpuri până în zilele noastre. Un interes aparte îl reprezintă "sala tronului" în care mobilierul, costumele și alte obiecte reconstituie atmosfera de la curtea lui Ștefan cel Mare.

Muzeul de art popular este situat pe str. Ciprian Porumbescu, 5, funcționează în clădirea fostului Han Domnesc, construcție de la sfârșitul sec. XVI și adpostește colecții de etnografie și art popular.

Muzeul de științe ale naturii este situat pe str. Ștefan cel Mare, 23 și expune colecții de paleontologie, floră și faună din zonă.

Fondul memorial documentar "Simeon Florea Marian", de pe Aleea S. Fl. Marian, 2, cuprinde obiecte personale, publicații, manuscrise care au aparținut folcloristului și etnografului (1847-1907).

Monument de arhitectură medievală, Biserica "Mirușii", de pe str. Mirușilor, 17, este o ctitorie a lui Petru I Mușat (sec. XIV); a fost refăcută din temelii în sec. XVII și restaurată în forma actuală la sfârșitul secolului trecut. În acest edificiu avea loc încoronarea domnitorilor Moldovei.

Monumentul de arhitectură medievală Mănăstirea Sfântul Ioan din Str. Ioan Voda Viteazul, 2 este prima construcție din cadrul complexului a fost ridicată în sec. XVI, de când datează și urmele de pictură exterioară de pe fațada sudică; alte construcții apar în secolele XVII și XIX.

Monumentul de arhitectură medievală Biserica Sf. Dumitru din strada Curtea Domnească, ctitorie a lui Petru Rareș din anii 1534-1535; în curte se află un turn înalt de 30 m, construit de Alexandru Lăpușneanu în anul 1561, având încrustat, pe unul din pereți, stema vechii Moldove.

Mănăstirea Zamca (armenească), situată pe strada Zamca, a fost ridicată în anul 1606, pe un platou din partea de vest a orașului de armenii refugiați în Moldova încă din sec. XVI; zidul de incintă formează un trapez cu două laturi paralele, cu o poartă de intrare monumentală, boltită, pe latura de vest; aici și-a găsit moartea regele Sobieski în anul 1601.

Statuia ecvestră a lui Ștefan cel Mare, operă a sculptorului Eftimie Bârlădeanu, dezvelită în anul 1977, amplasată pe înălțimea de unde Cetatea de Scaun domină orașul.

Statuia lui Petru Mușat, din strada Ștefan cel Mare, situată în fața Casei de Cultură, este o operă a sculptorului Paul Vasilescu.

Parcul central, aflat în inima oraşului, adăposteşte două lucrări de artă: bustul compozitorului Ciprian Porumbescu (opera din anul 1933 a sculptorului Ioan Cîrdei) şi bustul voievodului Petru Rare (realizat în 1977 de sculptorul Gavril Covalski).

Gara Burdujeni este o copie la scară redusă a celei din Freiburg (Germania) şi a fost construită de firma austriacă Strusberg. Ridicarea corpului central a început în 1869, iar între anii 1895 şi 1903 s-au executat etajul superior şi cele două pavilioane laterale. Gara a fost deschisă în 1869, cu ocazia inaugurării căii ferate Roman-Suceava, fiind când legea la graniţa, între Regatul Bucovinei, aflat sub stăpânire austro-ungară. Până în 1960, Sala principală era singura sală festivă din municipiu, în care se desfăşurau balurile CFR-ului şi ale Primăriei. De asemenea, în Sala principală s-a realizat, la scară 1:1, o statuie a lui Itefan cel Mare, care ulterior a fost turnată în bronz şi amplasată pe platoul Cetăţii de Scaun.

Astăzi, Suceava este un frumos oraş ce numără în jur de 115432 locuitori, în care arhitectura modernă se îmbină în mod armonios cu arhitectura tradiţională pentru a crea un mediu propice pentru viaţă, muncă şi studiu.



Liniile de comunicaţie cu restul ţării sunt uşor accesibile. Distanţa până la Bucureşti poate fi străbătută în 5 ore cu trenul şi într-o oră cu avionul. Se poate călători cu trenul, avionul sau autocarul înspre şi dinspre orice zonă a ţării.

Vizionarea pieselor de teatru prezentate la Casa de Cultură din Suceava, a spectacolelor oferite de Ansamblul Ciprian Porumbescu la teatrul Dom Polski, precum şi participarea la diferite vernisaje şi expoziţii, organizate în diverse sedii, reprezintă tot atâtea oferte ale vieţii artistice şi culturale sucevene, atât pentru localnici cât şi pentru vizitatori.

În ceea ce priveşte activitatea sportivă, Suceava are o echipă de handbal masculin, care a participat în 2009 la finala Challenge Cup. Echipa de handbal a Clubului Sportiv Universitatea din Suceava şi s-a decernat Medalia de aur a Universităţii în data de 20 mai 2009.

Alte modalităţi de divertisment în urbea noastră pot fi: vizionarea de filme la cinematografe şi participarea la concertele de muzică modernă sau clasică, desfăşurate la Casa de Cultură. Nu trebuie omisă nici posibilitatea de petrecere plăcută a timpului liber în restaurante, baruri sau pizzerii, unele situate în apropierea campusului universitar.

2. ORGANIZAREA ÎNV MÂNTULUI ÎN UNIVERSITATEA „TEFAN CEL MARE” DIN SUCEAVA



Înființarea Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava a însemnat pentru Bucovina, continuarea tradițiilor culturale și de învățământ superior reprezentate de colile domnesci din primele capitale ale Moldovei, de Academia de la Putna, Institutul Teologic și Universitatea din Cernăuți. Istoria acestei instituții începe odată cu înființarea în 1963 a Institutului Pedagogic de 3 ani.

Prin adresa nr. 6335 din data de 2 octombrie 2008, Agenția Română de Asigurare a Calității în Învățământul Superior acordă Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava calificativul **GRAD DE ÎNCREDERE RIDICAT**. Din adresa menționată citim: „*Felicităm comunitatea academică a universității pentru obținerea acestui calificativ, care reflectă valoarea rezultatelor obținute în activitatea didactică, de cercetare, de management universitar și de cooperare internațională, precum și în activitatea de îmbunătățire a calității învățământului în conformitate cu standardele europene*”.



În urma semnării de către România a Acordului de la Bologna, cu privire la recunoașterea reciprocă a diplomelor de studii în toate țările Uniunii Europene, a fost implementată o reformă profundă a procesului de învățământ în toate Universitățile din România.

Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava s-a aliniat reformei și oferta educațională a instituției se materializează prin organizarea de programe de studii universitare pe trei cicluri: licență, masterat și doctorat, precum și a studiilor post-universitare de specializare și de perfecționare.

Pentru organizarea și funcționarea activităților de predare, învățare și cercetare, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava include următoarele componente: *facultăți*, *departamente* și *catedre* pentru organizarea predării și a învățării. În structura universității funcționează și servicii specializate pentru derularea activității tehnico-administrative.

Facultatea este unitatea funcțională a universității care elaborează și gestionează programe de studii pentru formarea profesională în diverse domenii. Orice facultate se înființează și se organizează prin hotărârea senatului instituției de învățământ superior și se supune cerințelor de asigurare a calității și acreditare conform legislației în vigoare. Programele de studii propuse se supun periodic procedurilor de management și asigurare a calității.

Facultatea de Inginerie Alimentară este una din cele 9 facultăți ale Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava, care funcționează cu respectarea legislației de autorizare și acreditare, alături de facultățile: Educație Fizică și Sport, Inginerie Electrică și Știința Calculatoarelor, Inginerie Mecanică, Mecatronică și Management, Istorie și Geografie, Litere și Științe ale Comunicării, Silvicultură, Științe Economice și Administrație Publică, Științe ale Educației.

Activitatea academică și de cercetare din Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava este susținută de către diverse servicii:

- *Consiliere și orientare în carieră ;*
- *Clubul Sportiv Universitatea Suceava;*
- *Evaluarea și asigurarea calității;*
- *Etică universitară ;*
- *Acte de studii;*
- *Compartimentul cultural;*
- *Administrativ;*
- *Asigurarea Calității;*
- *Comunicare și Relații publice;*
- *Comunicații și Tehnologii Informaționale;*
- *Management Programe;*
- *Relații internaționale și programe comunitare;*
- *Pregătirea Personalului Didactic;*
- *Învățământ la distanță și formare continuă ;*
- *Editura USV;*
- *Biblioteca universitară ;*
- *Observatorul astronomic;*
- *Oficiul juridic.*

Alături de acestea, în Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava funcționează **organizații studențești** (Asociația Studenților Creștini Ortodocși Români, Asociația studenților din Universitatea Suceava, Clubul Antreprenorial Studențesc, Ansamblul studențesc „Arcanul”, FIRESC, Asociația „Grupul de Inițiativă al Românilor din Basarabia”), **organizații sindicale** (Sindicatul universitar din cadrul Universității „Ștefan cel Mare” Suceava) și **organizații culturale** (Auditorium Joseph Schmidh, Tonitza Art Group).

Universitatea din Suceava are un campus amplasat în vecinătatea parcului Areni, care oferă condiții de recreere și izolare de zgomotul orașului. Situat în apropierea stațiilor pentru transportul în comun, campusul dispune de:

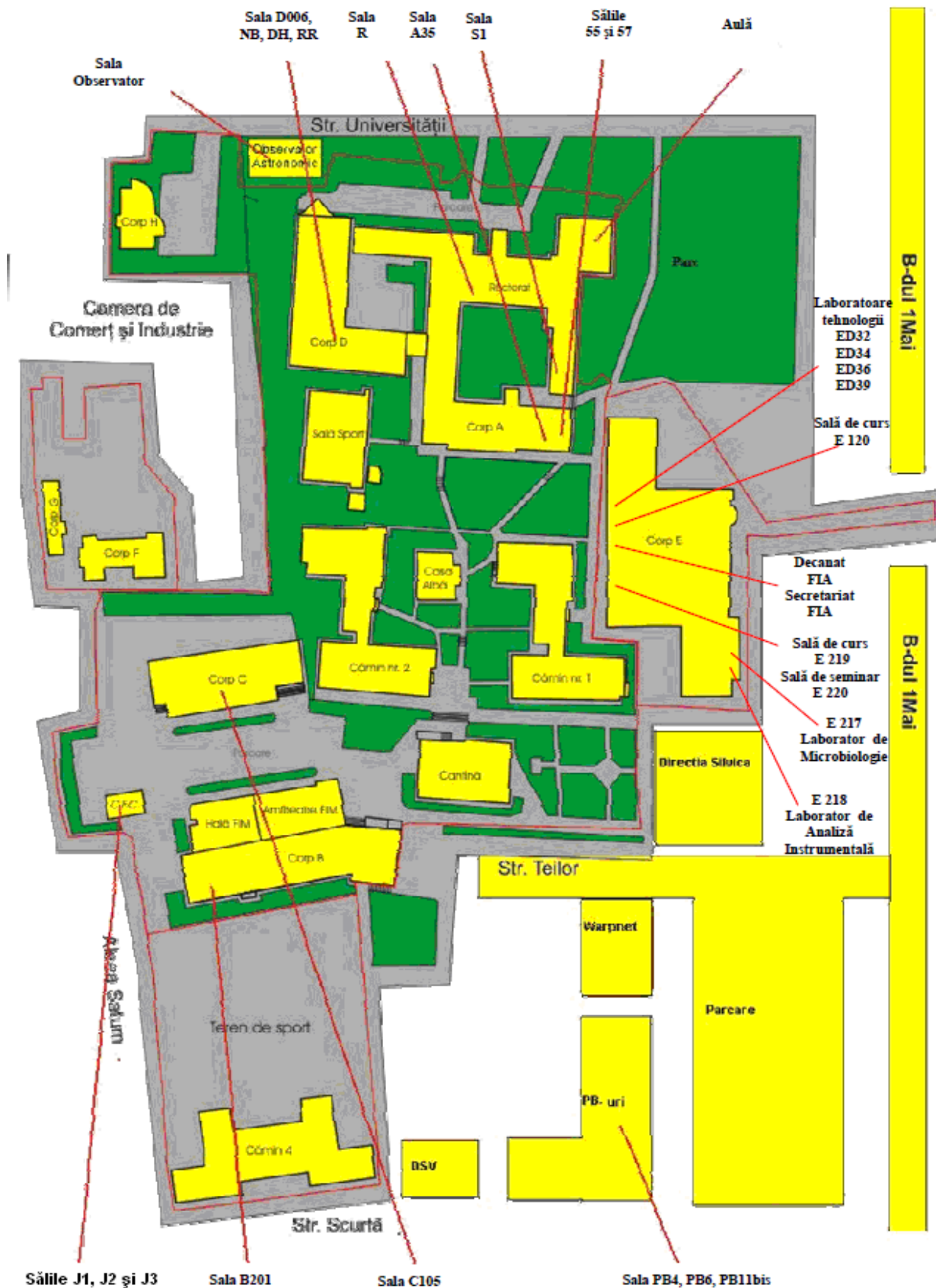
- spații de învățământ;
- laboratoare pentru studiu, aplicații și cercetare;
- bibliotecă proprie reorganizată, cu un fond de carte de peste 275.000 de exemplare;
- auditorium cu 240 locuri;
- spații și birouri moderne pentru compartimentul administrativ;
- teren de sport de 2.400 mp și pistă de alergare, acoperite și încălzite în sezonul rece;
- 4 cmine studențești cu 980 de locuri;
- restaurant universitar renovat în perioada august 2006 - februarie 2007 care asigură frecvent servirea mesei pentru 1.800 – 2.000 persoane pe zi;
- observator astronomic;
- cabană de vânatoare la Țipotești;
- bază didactică la Gălbenești;
- hotel la Vatra Dornei.

În anul 2007, în patrimoniul USV a intrat, prin hotărâre de guvern, o suprafață de 30 ha, situată la 3 km de actualul campus. În noua locație va fi amplasat **Campusul 2**, în care este prevăzut construirea unor obiective precum:

- casa de cultură a studenților;
- sala polivalentă cu 4500 de locuri;
- bazin de înot olimpic;
- terenuri de sport;
- lac nautic;
- parc dendrologic;
- grădin botanică;
- complex de sere;
- centre de cercetare în nanotehnologii și biotehnologii alimentare;
- centru de restaurare;
- muzeu universitar;
- biblioteca centrală universitară;
- 5 cmine studențești cu o capacitate totală de 1500 de locuri;
- restaurant studențesc.

Viitorul înseamnă nu numai oportunități noi, ci și provocări noi prin care se oferă colectivității locale și universale, cunoștințe și competențe umane.

3. HARTA CAMPUSULUI UNIVERSITAR „TEFAN CEL MARE” SUCEAVA



4. ORGANIZAREA ÎNVĂȚĂMÂNTULUI

A. OBIECTIVE ACADEMICE

Facultatea de Inginerie Alimentară s-a înființat în anul 2002 pe structura Colegiului Universitar Tehnic, continuând tradiția învățământului cu profil alimentar care funcționează în Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava din 1977.

Misiunea Facultății de Inginerie Alimentară constă în formarea și pregătirea de specialiști care să asigure servicii de calitate la standardele Uniunii Europene, printr-un proces educațional de nivel ridicat, în acord cu cerințele și exigențele actuale din domeniul ingineriei produselor alimentare.

Facultatea de Inginerie Alimentară are ca **obiective academice**:

- asigurarea unui proces educațional de un înalt nivel calitativ, în acord cu cerințele și exigențele actuale din domeniul ingineriei produselor alimentare și a managementului unităților de alimentație publice și turism;
- realizarea creșterii calității procesului de învățământ și a cercetării științifice prin asigurarea condițiilor necesare: spații de învățământ, tehnici moderne de informatizare și laboratoare de cercetare;
- formarea abilităților de cercetare științific fundamental și aplicativ în domeniul alimentelor funcționale, a biotehnologiilor, a descoperirii de noi resurse de materii prime pentru producția alimentară ;
- dezvoltarea capacității de expertizare a produselor alimentare, în conformitate cu normele ISO de asigurare a calității totale, de protecție a mediului și a consumatorului;
- formarea de competențe în vederea întocmirii documentației de autorizare a laboratoarelor de specialitate și a unităților cu profil producție de alimente, respectiv de acordare a consultanței în direcția implementării programelor naționale și internaționale;
- pregătirea interdisciplinară de un înalt nivel, care să ofere absolvenților posibilități de a desfășura activități de control vamal, sanitar - veterinar, de protecție a mediului și a consumatorului;
- formarea de specialiști cu abilități manageriale prin adaptarea și readaptarea structurii facultății la mutațiile din sistemul economic, realizarea unor venituri proprii din activități de cercetare științific, taxe, proiectare, consulting;
- internaționalizarea bazată pe dobândirea unei reputații internaționale prin mobilități pentru studenți și cadre didactice și promovarea participării la programe internaționale de cercetare;
- dezvoltarea la nivel instituțional a unui mediu tehnologic informațional, care să permită o colectare, analiză și utilizare mai eficientă a informațiilor relevante pentru un management mai eficient al programelor oferite studenților;
- încurajarea participării tuturor membrilor comunității academice la dezvoltarea și implementarea unui sistem modern și eficient de asigurare a calității în domeniul educației, cercetării științifice și managementului instituțional;
- formarea și dezvoltarea abilităților de cercetare științific fundamental și aplicativ a absolvenților în domeniul alimentelor funcționale, a biotehnologiilor, a biosenzorilor, a descoperirii de noi resurse de materii prime pentru producția alimentară ;
- dezvoltarea capacității de expertizare a produselor alimentare, formarea de competențe în vederea întocmirii documentației de autorizare a laboratoarelor de specialitate și a unităților cu profil producție de alimente, respectiv acordării consultanței în direcția implementării programelor naționale și internaționale;

- organizarea și conducerea unităților de alimentație publică, managementul unităților de turism, organizarea pensiunilor agroturistice, proiectarea și asigurarea unui design corespunzător unităților turistice, identificarea, evaluarea și valorificarea resurselor locale și regionale de agroturism.

B. ORGANIZAREA FACULTĂȚII, STRUCTURA PE DOMENII ȘI PROGRAME DE STUDII

Procesul didactic se desfășoară sub formă de cursuri de zi, fiind organizat pe sistemul de credite transferabile. Programele de studii ale facultății sunt adaptate la cerințele pieței forței de muncă și sunt racordate la principiile și normele valabile în domeniul producției și controlului alimentelor, agroturism și alimentație publică.

În prezent, în cadrul Facultății de Inginerie Alimentară funcționează programele de studii universitare de licență (cursuri de zi, 4 ani) după cum urmează :

Tabel 1.

Domenii și programe de studii universitare de licență

<i>Nr. crt.</i>	<i>Domeniul</i>	<i>Programe de studii</i>	<i>Acreditat (A) Autorizat (AP)</i>	<i>Forma de învățământ</i>
1	Ingineria Produselor Alimentare	Ingineria Produselor Alimentare	(A) ARACIS HG.642/2009	Zi
2		Controlul și Expertiza Produselor Alimentare	(A) ARACIS HG 410/2002; HG 676/2007; HG 635/2008	Zi
3		Protecția Consumatorului și a Mediului	(AP) ARACIS HG 707/2012	Zi
3	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism	(AP) ARACIS HG 676/2007 HG 635/2008	Zi

De asemenea, în cadrul Facultății de Inginerie Alimentară funcționează programele de studii postuniversitare de specializare: *Siguranța Producției Alimentare* și *Managementul mediului* (tabelul 2).

Tabelul 2.

Programe de studii postuniversitare

<i>Nr. crt.</i>	<i>Program de studii postuniversitare</i>	<i>Credite</i>	<i>Adresă aprobare</i>
1.	Siguranța Producției Alimentare	60	Hotărârea Senatului USV din 27.11.2007
2.	Managementul mediului	60	MECI 43123/22.09.2009

Programele de studii universitare de masterat ale Facultății de Inginerie Alimentară care se desfășoară în cadrul facultății sunt următoarele:

Tabel 3.
Programe de studii universitare de masterat

<i>Nr. crt.</i>	<i>Programe de studii universitare de masterat</i>	<i>Adresă acreditare</i>	<i>Forma de învățământ</i>	<i>Durată</i>
1	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare	ARACIS 1947/2008 METC 5484/2008	Zi	2 ani
2	Managementul Securității Mediului și Siguranța Alimentară	ARACIS 7397 din 12.07.2011	Zi	2 ani
3	Managementul Calității Produselor Alimentare și a Mediului	ARACIS 4388/2008 METC 5484/2008	Zi	1,5 ani
4	Managementul Igienei, Controlul Calității Produselor Alimentare și Asigurarea Sănătății Populației	ORDIN nr. 5356 din 29.09.2009 ARACIS 7397 din 12.07.2011	Zi	2 ani

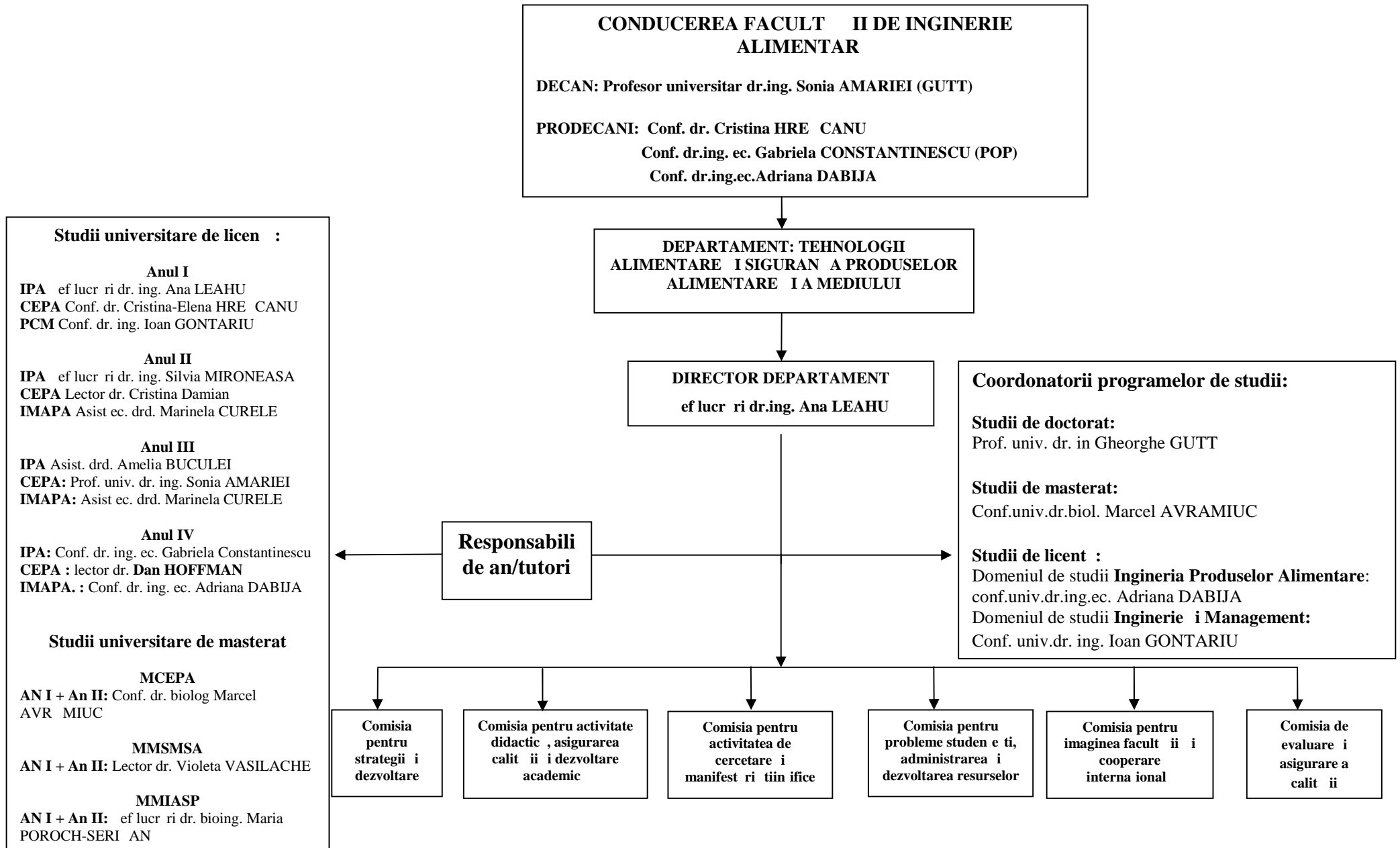
Tabel 4.
Programe de perfecționare prin grade didactice

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumire program</i>	<i>Tip</i>	<i>Aprobare MECI</i>
1.	Ingineria Produselor Alimentare	Grade didactice I + II	Adresa nr. 36956/37128 - 2009
2.	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare	Grade didactice I + II	Adresa nr. 36956/37128 - 2009

În ceea ce privește organizarea studiilor doctorale prin Ordinul Ministrului nr. 4189/9.08.1999, prof. univ. dr. ing. Gheorghe Gutt a primit aprobarea pentru conducere de doctorat în specializarea *tiința și Ingineria Materialelor*.

Tabelul 5.
Program de studiu – Doctorat

<i>Facultatea</i>	<i>Domeniul de doctorat</i>	<i>Conducător de doctorat</i>	<i>f r tax</i>		<i>cu tax</i>	<i>f r finanțare/ tax</i>	<i>Număr doctoranzi</i>
			<i>cu frecvență</i>	<i>f r frecvență</i>			
Inginerie Alimentară	Ingineria materialelor	Prof.univ.dr.ing. Gheorghe GUTT	8	1	6	1	16



D. STRUCTURA ANULUI UNIVERSITAR 2012 – 2013

UNIVERSITATEA ȘTEFAN CEL MARE
DIN SUCEAVA
FACULTATEA DE INGINERIE
ALIMENTARĂ
Nr.1904..... din10.07.2012.....

Anexă la Decizia nr. 53
din 10.07.2012



STRUCTURA ANULUI UNIVERSITAR 2012/2013
în conformitate cu Hotărârea Senatului USV nr. 53/10.04.2012

Programele de studii:

INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

- anul I

CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

- anul I

INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ ȘI AGROTURISM

- anul I

Semestrul I	01.10. - 23.12.2012 14.01. - 27.01.2013
Vacanța de iarnă	24.12.2012 - 13.01.2013
Sesiunea de examene - iarnă	28.01. - 17.02.2013
Vacanță	18.02. - 24.02.2013
Sesiunea de restanțe 1	25.02. - 03.03.2013
Semestrul al II - lea	04.03. - 05.05.2013 13.05. - 16.06.2013
Vacanță de Paști	06.05. - 12.05.2013
Sesiunea de examene - vară	17.06. - 07.07.2013
Sesiunea de restanțe 2	08.07. - 14.07.2013

Programele de studii:

INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

- anii II și III

CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

- anii II și III

INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ ȘI AGROTURISM - anii II și III

Semestrul I	01.10. - 23.12.2012 14.01. - 27.01.2013
Vacanța de iarnă	24.12.2012 - 13.01.2013
Sesiunea de examene - iarnă	28.01. - 17.02.2013
Vacanță	18.02. - 24.02.2013
Sesiunea de restanțe 1	25.02. - 03.03.2013
Semestrul al II - lea	04.03. - 05.05.2013 13.05. - 16.06.2013
Vacanță de Paști	06.05. - 12.05.2013
Sesiunea de examene - vară	17.06. - 07.07.2013
Sesiunea de restanțe 2	08.07. - 14.07.2013
Practică	08.07. - 28.07.2013

Programele de studii:

INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

- anul IV

CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

- anul IV

INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ ȘI AGROTURISM

- anul IV

Semestrul I	01.10. - 23.12.2012 14.01. - 27.01.2013
Vacanța de iarnă	24.12.2012 - 13.01.2013
Sesiunea de examene - iarnă	28.01. - 17.02.2013
Vacanță	18.02. - 24.02.2013
Sesiunea de restanțe 1	25.02. - 03.03.2013
Semestrul al II-lea	04.03. - 05.05.2013 13.05. - 19.05.2013
Vacanță de Paști	06.05. - 12.05.2013
Sesiunea de examene - vară	20.05. - 09.06.2013
Practică elaborare proiect de diplomă	10.06. - 23.06.2013
Sesiune de restanțe 2	24.06. - 30.06.2013
Perioadă de definitivare a proiectului de diplomă	24.06. - 09.07.2013
Înscrieri examen diplomă	24.06. - 01.07.2013
Susținere examen licență	10.07. - 12.07.2013

MASTERAT

Programele de studii:

CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE - anul I
MANAGEMENTUL SECURITĂȚII MEDIULUI ȘI SIGURANȚA ALIMENTARĂ - anul I
MANAGEMENTUL IGIENEI, CONTROLUL CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI ASIGURAREA SĂNĂTĂȚII POPULAȚIEI - anul I

Semestrul I	01.10. - 23.12.2012 14.01. - 27.01.2013
Vacanța de iarnă	24.12.2012 - 13.01.2013
Sesiunea de examene - iarnă	28.01. - 17.02.2013
Vacanță	18.02. - 24.02.2013
Sesiunea de restanțe 1	25.02. - 03.03.2013
Semestrul al II - lea	04.03. - 05.05.2013 13.05. - 16.06.2013
Vacanță de Paști	06.05. - 12.05.2013
Sesiunea de examene - vară	17.06. - 07.07.2013
Sesiunea de restanțe 2	08.07. - 14.07.2013

Programele de studii:

CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE - anul II
MANAGEMENTUL IGIENEI, CONTROLUL CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI ASIGURAREA
SĂNĂTĂȚII POPULAȚIEI – anul II


Semestrul I	01.10. - 23.12.2012 14.01. - 27.01.2013
<i>Vacanța de iarnă</i>	<i>24.12.2012 - 13.01.2013</i>
Sesiunea de examene - iarnă	28.01. - 17.02.2013
<i>Vacanță</i>	<i>18.02. - 24.02.2013</i>
Sesiunea de restanțe 1	25.02. – 03.03.2013
Semestrul al II - lea	04.03. - 05.05.2013 13.05. – 16.06.2013
Vacanță de Paști	06.05. – 12.05.2013
Sesiunea de examene - vară	17.06. - 23.06.2013
Sesiunea de restanțe 2	24.06. – 30.06.2013
Perioadă de definitivare a lucrării de disertație	24.06. – 01.07.2013
Înscrieri examen disertație	02.07. – 04.07.2013
Sustinere examen disertație	15.07. – 17.07.2013

DECAN:

Prof.univ.dr.ing. Sonia AMARIEI



5. REGULAMENT PRIVIND ORGANIZAREA I DESFĂȘURAREA PROCESULUI DE ÎNVĂȚĂMÂNT

A. ADMITEREA

Admiterea la Facultatea de Inginerie Alimentară se organizează pe domenii.

Admiterea candidaților se face prin concurs, în limita cifrei de colarizare propusă de Senat și aprobată prin hotărâre de guvern, în condițiile stabilite de lege.

Pentru admitere sunt alocate două categorii de locuri:

- a) locuri finanțate de la bugetul de stat;
- b) locuri finanțate din taxe.

Un candidat declarat admis poate beneficia, în funcție de media de la concursul de admitere, de finanțare de la buget pentru colarizare la *un singur program de studii* pe durata normală de studii. Un alt *program de studii* se poate urma doar în regim cu taxă.

Studiile universitare, la Facultatea de Inginerie Alimentară, sunt organizate pe trei cicluri, respectiv studii universitare de licență, studii universitare de masterat și studii universitare de doctorat. Fiecare ciclu de studii este delimitat de celelalte prin proceduri distincte de admitere și de absolvire. Admiterea la studii universitare de licență, de masterat, de doctorat sau la studii postuniversitare se derulează conform metodologiei elaborată și aprobată de către Senatul Universității, în baza Ordinului Ministrului privind organizarea admiterii în învățământul superior.

Studiile universitare de licență, ciclul I al studiilor universitare, corespund unui număr de 240 de credite de studiu transferabile, conform Sistemului european de credite de studiu transferabile (ECTS) (creditele de studiu transferabile sunt valori numerice alocate unor unități de cursuri și altor activități didactice și apreciază, în medie, cantitatea de muncă, sub toate aspectele ei, efectuată de student pentru însușirea unei discipline). Durata ciclului de studii universitare de licență, la învățământul de zi, este de 4 ani și corespunde unui număr de 60 de credite de studiu transferabile pentru un an de studiu.

Studiile universitare de masterat reprezintă ciclul II al studiilor universitare și asigură aprofundarea în domeniul studiilor de licență sau într-un domeniu apropiat, dezvoltarea capacităților de cercetare științifică și constituie o bază pregătitoare obligatorie pentru studiile doctorale. Studiile universitare de masterat corespund unui număr de credite de studiu transferabile cuprins între 90 și 120. Durata normală a studiilor universitare de masterat este de 1-2 ani și corespunde unui număr de 30 de credite de studiu transferabile pentru un semestru de studii.

Durata totală cumulată a ciclului I - studii universitare de licență și a ciclului II - studii universitare de masterat trebuie să corespundă obinerii a cel puțin 300 de credite de studiu transferabile.

Ciclul III - studiile universitare de doctorat au o durată de 3 ani. În situații speciale, când tematica abordată necesită o perioadă mai mare de studiu sau experimentare, durata poate fi prelungită cu 1-2 ani, cu aprobarea senatului universitar, la propunerea conducătorului de doctorat. Susținerea tezei de doctorat se poate face în termen de maximum 3 ani de la terminarea studiilor universitare de doctorat.

În urma concursului de admitere, *înmatricularea candidaților* declarați admiși se face prin decizia Rectorului Universității.

După aprobarea înmatriculării la studiile de licență, studenții sunt înscriși în Registrul Matricol, cu număr unic, valabil pentru întreaga perioadă de colarizare la domeniul și programul de studii la care au fost admiși.

La înscrierea în registrul matricol, studentului îi se întocmește *dosarul personal* care va cuprinde:

- diploma de bacalaureat în original;
- diploma de bacalaureat în copie legalizat ;
- foaia matricol în original;
- certificatul de naștere în copie legalizat ;
- cartea de identitate în copie;
- alte acte de studii, după caz;
- 2 fotografii.

În timpul colarizării, *dosarul personal* al studentului se va completa cu:

- contractul anual de studii;
- actele necesare pentru acordarea burselor sau a ajutoarelor sociale;
- cereri pentru motivarea absențelor în cazuri de boală, însoțite de acte medicale și aprobate de conducerea facultății (decan);
- acte prin care studentului i s-au acordat drepturi (întreruperea studiilor, transferul);
- evidențieri sau sancțiuni aplicate studentului.

B. DOCUMENTELE STUDENTULUI

La înscrierea în facultate, Serviciul Secretariat al Facultății de Inginerie Alimentară eliberează fiecărui student două documente: *Carnetul de student* și *Legitimația de transport*, care, pentru a fi valabile, vor fi vizate la începutul fiecărui an universitar.

În carnetul de student se înscriu toate notele obținute la examene sau alte forme de verificare a cunoștințelor, pe care studentul este obligat să le susțină în perioada colarizării. Prezentarea carnetului de student cadrului didactic examinator este obligatorie.

Legitimația de transport este personală, netransmisibilă și se acordă studenților la cursuri de zi, inclusiv celor cu taxă, pentru reducerea tarifelor de transport pe calea ferată și cu metroul.

În documentele studentului nu sunt permise corecturi sau introducerea altor date decât cele reale, pentru că acestea constituie falsuri în acte publice și sunt sancționate conform legii.

În cazul pierderii acestor documente se poate elibera un duplicat, dacă sunt îndeplinite următoarele condiții:

- cerere adresată decanului facultății;
- copie după anunțul pierderii documentului, dat într-un ziar local;
- chitanță care atestă plata taxei percepute în acest caz.

C. DREPTURILE ȘI ÎNDATORIRILE STUDENTULUI

În perioada colarizării, studenții au următoarele **drepturi**:

- să beneficieze de prevederile Legii învățământului, Cartei Universității „Ștefan cel Mare” Suceava, a Regulamentului de credite transferabile și Regulamentului de acordare a burselor din Facultatea de Inginerie Alimentară ;

- să beneficieze de burse de merit, de studii, de mobilitate sau de asistență socială în conformitate cu actele normative în vigoare;

- să participe la activitatea științifică studențească, la activitatea formelor artistice din universitate, la activitatea sportivă universitară, la activitatea cenaclurilor literare, la toate activitățile social-culturale organizate în cadrul facultății și universității;

- să fie cazat în camerele studențești, în limita locurilor disponibile și să poată servi masa la cantina universității conform regulamentelor de funcționare ale camerelor și cantinelor studențești;

- să beneficieze, în condițiile legii, de bilete cu tarif redus la manifestările culturale și sportive; să beneficieze, pe baza carnetului de student și a legitimației de circulație, conform art.

174 din Legea învățământului, de tarif redus cu 50% pentru transportul local în comun, precum și pe transportul intern, auto, feroviar, și naval, în tot timpul anului calendaristic. Studenții orfani sau proveniți din casele de copii vor beneficia de gratuitate pe toate mijloacele de transport menționate mai sus;

- să aleagă la cerere, împreună cu tutorele și conform planului de învățământ, disciplinele din pachetele de discipline opționale pe care să le studieze. Aceste discipline se vor specifica în contractul de studii pe anul respectiv, iar cererea va rămâne în dosarul său personal;

- să folosească serviciile de date internet-intranet numai pentru activitatea de pregătire și formare specifică procesului de învățământ;

- să aleagă și să fie ales, ca reprezentant al studenților, în Consiliul facultății, în Senatul Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava și la nivel de cîmp;

- să participe, prin liberă exprimare a opiniilor, după o procedură aprobată de Senat, la evaluarea activității cadrelor didactice pentru disciplinele frecventate;

- să beneficieze de asistență medicală și psihologică gratuită;

- să beneficieze de tratament pentru refacerea sănătății în stațiuni balneoclimaterice sau pentru odihnă în taberele studențești, în limita locurilor disponibile.

În perioada colarizării, studenții au următoarele **îndatoriri**:

- să îndeplinească, în bune condiții și la timp, toate sarcinile ce le revin corespunzător planului de învățământ, Cartei universitare și regulamentelor ce vizează activitatea studenților;

- să achite taxele stabilite conform contractului de studii încheiat;

- să folosească cu responsabilitate bunurile materiale puse la dispoziția lor în spațiile de învățământ, cîmp și recreere, să le întrețină și să le păstreze în bună stare. Contravaloarea eventualelor prejudicii aduse acestor bunuri se va recupera de la cei care le-au produs, conform procedurii legale;

- să respecte normele de disciplină și etică universitară, în conformitate cu regulamentele facultății și ale universității, să manifeste respect față de toți membrii comunității universitare și să dea dovadă de o comportare civilizată, onestă, demnă, decentă în universitate și în afara acesteia;

- să cunoască și să respecte cu strictețe legile țării, regulamentele specifice, regulile privind apărarea sănătății, normele de tehnică securității muncii, de prevenire și stingere a incendiilor, de protecție civilă și de protecție a mediului.

Îndatoriri relaționate cu frecvența la activitățile didactice cu caracter aplicativ:

- studentul are obligația să frecventeze toate activitățile cu caracter aplicativ prevăzute în planul de învățământ: lucrări de laborator, proiecte, seminarii, practică productivă. Nerespectarea prevederilor privind frecvența obligatorie la activitățile unei discipline, determină refacerea activităților prevăzute pentru acea disciplină.

- recuperarea absențelor la lucrările cu caracter aplicativ (laborator, proiect, seminar) se poate face gratuit, în timpul semestrului, pentru maxim 4 lucrări, în cazul disciplinelor la care planul de învățământ prevede un număr total de 14 lucrări și maxim 2 lucrări, pentru cele la care este prevăzut un număr total de 7 lucrări. Recuperările se vor efectua conform programării indicate de cadrul didactic titular al disciplinei, în cursul acesteia și pot rămâne, doar în cazuri excepționale, în ultima săptămână a semestrului.

- dacă recuperarea activităților practice restante nu s-a efectuat în timpul celor 14 săptămâni de activitate didactică ale unui semestru, atunci ea poate fi efectuată numai în regim cu taxă, la o dată ulterioară și după un program stabilit de titularul disciplinei.

D. SISTEMUL DE CREDITE TRANSFERABILE. REGULI DE ACORDARE I TRANSFERABILITATE A CREDITELOR

Un *program de studii* (specializare) constă în totalitatea activităților de proiectare, organizare, conducere și realizare efectivă a predării, învățării și cercetării dintr-un domeniu care conduce la obținerea unei calificări universitare.

Programele de studii se diferențiază în funcție de: (a) nivelul calificării universitare: licență, master, doctorat; (b) forma de învățământ: zi, seral, cu frecvență redusă, învățământ la distanță, etc.; (c) domeniul de specializare a cunoașterii, conform cu diviziunea academică a cunoașterii și cu diviziunea profesională a muncii.

Un program de studii se concretizează, în primul rând prin *planul de învățământ* care include toate disciplinele care contribuie la obținerea unei calificări universitare, repartizate succesiv pe ani de studii și cu ponderi exprimate în credite de studiu de tipul ECTS (Sistemul european de credite transferabile). Planurile de învățământ sunt revizuite periodic pentru consolidarea programelor de studii existente prin actualizarea conținuturilor curente referitoare la cele mai bune practici, sunt avizate de Comisia de Evaluare și Asigurare a Calității din facultate și supus apoi dezbaterii finale în Consiliul Academic al facultății în vederea avizării și solicitării aprobării Senatului universității.

Creditul este o unitate convențională care măsoară volumul mediu de muncă al studentului necesar pentru asimilarea conținuturilor în vederea promovării la o disciplină din planul de învățământ. Creditele sunt unități indivizibile alocate disciplinelor de studiu, corespunzător numărului de ore de activități (curs, seminar, lucrări de laborator, proiect, practică etc.) și sunt obținute de către student odată cu promovarea de la disciplinele respective. Studentul care a luat minim nota 5 (cinci) la o disciplină cuprinsă în planul de învățământ a acumulat *creditele alocate disciplinei* respective. Prin creditele alocate unei discipline, se cuantifică activitatea de pregătire și susținerea examenelor de către student, pe parcursul întregii perioade de studiu. *Punctele* obținute la o disciplină se determină prin produsul dintre numărul de credite alocate disciplinei și nota obținută de student.

Numărul de credite pentru un semestru este de 30, iar pentru un an universitar de 60, total determinat din însumarea creditelor pentru disciplinele obligatorii și opționale prevăzute în planul de învățământ.

Creditele acordate disciplinelor din modulul facultativ elaborat de *Departamentul pentru pregătirea personalului didactic* nu intră în calculul celor 60 de credite anuale, aferente disciplinelor obligatorii și opționale.

Transferul creditelor se poate efectua între facultățile instituției, precum și între instituții similare din țară sau din străinătate, astfel încât să asigure finalitatea formativă la nivelul fiecărui ciclu de studii universitare și să faciliteze individualizarea traseelor de studii prin încurajarea liberei opțiuni a studenților pentru disciplinele de specialitate și cele complementare. Dacă prin transfer nu se realizează numărul anual de credite necesare (60), studentul va fi nevoit să susțină, pentru completarea numărului de credite, alte examene la disciplinele din planul de învățământ al specializării la care se transferă.

Având în vedere finalitatea formativă distinctă a ciclurilor de studii universitare de licență și de masterat, *transferul de credite* poate fi operat numai în cadrul aceluiași ciclu de studii universitare. (OMEC 3617/2005 art.5).

În condițiile întreruperii studiilor universitare de către student, la reluarea studiilor, Facultatea de Inginerie Alimentară va recunoaște și echivala numărul de credite acumulate de student, în perioada dinaintea întreruperii studiilor. În cazul în care studentul nu acumulează minimum 60 de credite, va susține examene de diferență la disciplinele din planul de învățământ al specializării la care și-a reluat studiile.

E. EVALUAREA CUNOȘTINȚELOR

Fiecare activitate didactică din planul de învățământ al unei specializări se încheie cu o **evaluare finală**. Categoriile formelor de evaluare finală sunt prevăzute în planurile de învățământ.

Evaluarea cunoștințelor acumulate de studenți la disciplinele din planurile de învățământ ale programelor de studii derulate în cadrul Facultății de Inginerie Alimentară se realizează la sfârșitul fiecărui semestru prin examen (E) sau colocviu (C). Colocviile și verificările se desfășoară prin evaluări periodice pe parcursul fiecărui semestru, iar examenele, în perioade definite **sesiuni**, la date stabilite de comun acord cadrul didactic titular/studenți și prevăzute într-un program al sesiunii pentru fiecare grup de studenți. Sesiunile (**I – după semestrul I, II – după semestrul II, III – sesiunea de restanțe și mări de note**) sunt prevăzute în **Structura anului universitar**, document avizat de Biroul de Senat al universității.

La fiecare disciplină, după desfășurarea procesului de evaluare a cunoștințelor, cadrul didactic titular acordă fiecărui student o notă exprimată în numere întregi (de la 1 la 10). Nota minimă de promovare este 5 (cinci). La toate formele de evaluare, studenții au obligația de a se legitima cu carnetul de studenți și de a-l prezenta titularului de disciplină, în vederea consemnării notei.

Un student poate beneficia, la cerere, într-un an universitar, de 2 mări de notă, prin reevaluare la disciplinele prevăzute cu examen, ca formă de evaluare, în sesiunea III, cu condiția să promoveze la toate evaluările din sesiunile I și II. În urma examinării pentru mărirea notei, rezultatul se modifică numai atunci când nota este mai mare decât cea anterioară. Reevaluarea se desfășoară în prezența unei comisii din care face parte titularul disciplinei.

F. CONDIȚII DE PROMOVARE

La Facultatea de Inginerie Alimentară, numărul minim de credite necesar trecerii în anul următor de studii este de 50. Un an de studiu este considerat promovat atunci când studentul a obținut cel puțin nota 5 (cinci) sau calificativul „admis” la toate disciplinele obligatorii și la cele opționale pentru care s-a înscris și a acumulat cele 60 de credite anuale prevăzute în planul de învățământ. În cazul acumulării numărului minim de credite, studentul trebuie să solicite evaluarea la disciplinele nepromovate, să promoveze examenele restante și să acumuleze diferența de credite până la 60 de credite anuale.

Biroul Senatului poate decide organizarea unei sesiuni de examene speciale, pentru studenții aflați, pe durata sesiunilor, în una din următoarele situații excepționale:

- mobilitate ERASMUS;
- graviditate sau handicap temporar;
- evenimente deosebite în familie;
- alte situații reglementate de legislația în vigoare.

G. ÎNTRERUPEREA STUDIILOR, EXMATRICULAREA, REÎNMATRICULAREA

Întreruperile de studii se pot aproba o singură dată pe perioada colarizării și nu pot depăși doi ani. Întreruperile de studii se aprobă de decanul facultății, pe baza solicitărilor motivate depuse în maximum 10 zile de la începutul anului universitar.

Exmatricularea se produce prin decizia Biroului Senatului dacă studentul se află în una din următoarele situații:

- a) nu semnează Contractul de studii la termenul prevăzut;
- b) nu a acumulat numărul minim de credite și nu s-a reînscris în anul repetat;
- c) nu a achitat taxele colare în termenele stabilite prin Contractul de studii;
- d) recurge la fraude în procesul de evaluare;

e) a s vârit abateri grave de la disciplina universitar .

Reînmatricularea studen ilor se poate efectua la cerere, în anul de studiu nepromovat sau începând cu anul universitar urm tor exmatricul rii, cu excep ia celor de la litera e), care pierd dreptul de a mai fi studen i în USV.

H. RECOMPENSE I SANC IUNI

Pentru succese deosebite ob inute la înv tur , participare sus inut la activit ile tiin ifice, la concursurile profesionale organizate în institu iile de înv mânt superior studentul poate fi **recompensat** prin eviden ieri în cadrul anului de studii, facult ii sau universit ii, diplome de merit anuale pentru studen ii care ob in media 10 i burse speciale. Acordarea diplomelor i recompenselor materiale se hot r te de c tre Consiliul Academic al Facult ii de Inginerie Alimentar .

Studentului i se pot aplica **sanc iuni** pentru înc lcarea normelor disciplinei universitare precum i pentru atitudini necorespunz toare fa de comunitatea academic , atât în universitate cât i în afara ei. În func ie de gravitatea abaterii, sanc iunile sunt urm toarele:

- a) avertisment;
- b) mustrare scris ;
- c) suspendarea bursei pe o perioad determinat ;
- d) suspendarea dreptului de a fi cazat în c min;
- e) exmatricularea din universitate.

I. MOBILIT I STUDEN E TI

Rela iile de cooperare dintre Facultatea de Inginerie Alimentar i alte institu ii de înv mânt superior, cu profil similar, din ar i de peste hotare, dintre care amintim: *Universitatea de tiin e Aplicate Fachhochschule Aalen - Germania, Universitatea Tehnic Trier – Germania, Facultatea de Tehnologie i Management în Industria Alimentar - Universitatea Tehnic a Moldovei, The College of Agriculture and Life Sciences - Iowa State University of Science and Technology - SUA, Universitatea Miguel Hernandez de Elche - Spania, Universidad de Salamanca – Spania, Universitatea Catolic Portuguesa - Portugalia, Universitatea de tiin e i Tehnologii Lille – Fran a, State Engineering University of Armenia, Yerevan - Armenia, European Regional Academy in the Caucasus – Armenia, Yerevan State University of Architecture and Construction – Armenia, Suleyman Demirel University, Isparta - Turcia; Piri Reis Maritime University, Istanbul - Turcia; Technology Development Centre Osijek – Croa ia; University of Food Technologies, Plovdiv - Bulgaria; National Academy of Packaging – Bulgaria, au avut i au ca obiect: proiecte de cercetare comune, dezbateri privind curricula universitar , sistemul de evaluare a cadrelor didactice i a studen ilor, schimburi de experien i de bune practici, mobilit i ale cadrelor didactice i ale studen ilor.*

În perioada 2006 - 2012 studen ii i cadrele didactice de la Facultatea de Inginerie Alimentar au participat la programul SOCRATES-ERASMUS, pe baza acordurilor interuniversitare ale Facult ii de Inginerie Alimentar cu universit i de prestigiu, dintre care men ion m: Universidad Hernandez de Elche (Spania), Universidad de Salamanca (Spania), Suleiman de Mirel (Turcia) i Fachhochschule Aalen (Germania), situa ie eviden iat în tabelele 6, 7 i 8.

Tabelul 6.

Situa ia mobilit ilor studen ilor Facult ii de Inginerie Alimentar prin programul SOCRATES-ERASMUS

Nr. Crt.	Anul universitar	Nume i Prenume	Universitatea gazd	Durata stagiului
1.	2006- 2007	OPRESCU Irina	Univ. Miguel Hernandez de Elche, Spania	5 luni
2.		OROIAN Mircea	Univ. Miguel Hernandez de Elche, Spania	5 luni
3.	2007- 2008	RUXANDARI Rodica-Cristina	Univ. Miguel Hernandez de Elche, Spania	5 luni
4.		IEREMIE Nicoleta	Univ. Miguel Hernandez de Elche, Spania	5 luni
5.	2008- 2009	POPOVICI- FRUMOSU Ovidiu	Univ. Miguel Hernandez de Elche, Spania	5 luni
6.		VATAVU Ionela-Cristina	Univ. Miguel Hernandez de Elche, Spania	5 luni
7.	2009- 2010	F RT I Raluca- Elena	„Universidad de Salamanca”	6 luni
8.		CURALE Ecaterina- Andreea	„Universidad de Salamanca”	6 luni
9.	2010- 2011	CAIA Andreea	Univ. Miguel Hernandez de Elche, Spania	10 luni
10.		CATARGIU Ana- Maria	Univ. Miguel Hernandez de Elche, Spania	5 luni
11	2011-2012	Z ICEANU Gabriela	Univ. Miguel Hernandez de Elche, Spania	10 luni
12		ANDRIOAIE Iuliana Mihaela	Univ. Miguel Hernandez de Elche, Spania	10 luni

Tabelul 7.

Situa ia mobilit ilor studen ilor Erasmus *incoming* care au studiat la Facultatea de Inginerie Alimentar prin programul SOCRATES-ERASMUS

Anul universitar	Numele i prenumele	Universitatea de origine	Durata stagiului
2007-2008	1. Luis Israel VERDU GALVAN	Universidad de Miguel Hernandez de Elche - Spania	5 luni
	2. Francisco TARTOSA GARCIA		5 luni
2011-2012	1. NESLIOGLU ZEHRA NUR	Suleiman De Mirel University-Turcia	5 luni
	2. GOKCE INCE		5 luni

Tabelul 8.

Situa ia mobilit ilor cadrelor didactice ale Facult ii de Inginerie Alimentar prin programul SOCRATES-ERASMUS

Anul universitar	Numele i prenumele personalului didactic	Universitatea gazd
2006-2007	Prof. univ. dr. ing. Gheorghe GUTT Prof. univ. dr. ing. Sonia GUTT	University of Applied Sciences, Aalen - Germania
2008-2009	Prof. univ. dr. ing. Gheorghe GUTT Prof. univ. dr.ing. Sonia GUTT	University of Applied Sciences, Aalen - Germania
2009-2010	Prof. univ. dr. ing. Gheorghe GUTT Prof. univ. dr. ing. Sonia GUTT	University of Applied Sciences, Aalen - Germania

Mobilitatea studen ilor facult ii este organizat de c tre Facultatea de Inginerie Alimentar în scopul îmbun t irii nivelului de preg tire profesional , în conformitate cu traseul educa ional ales. Cu excep ia cazurilor speciale prev zute în acordurile bilaterale, mobilit ile sunt organizate începând cu anul II de studii. Ob inerea burselor de studii care finan eaz mobilit ile se face pe baza de concurs.

Dosarul de mobilitate este personalizat i cuprinde urm toarele documente: cererea de mobilitatea (Application Form), acordul bilateral (Bilateral Agreement), contractul de mobilitate, foaia matricol par ial (Transcript of Records), catalogul cursurilor (ECTS Information Package), decizia de recunoa tere a creditelor (Recognition Proof) înso it de fi a de recunoa tere a notelor emise de universitatea gazd dup parcurgerea perioadei de mobilitate.

Mobilit ile sunt condi ionate de contractarea unui num r de 20 credite/3 luni, 30 credite/semestru, 60 credite/an. Disciplinele prev zute în contractul de mobilitate pot fi echivalente sau asimilabile ca alternativ la discipline din planul de înv mânt al programului de studii urmat de student în momentul ob inerii bursei de mobilitate.

J. CONFERIN E STUDEN E TI

Studen ii Facult ii de Inginerie Alimentar au participat la concursurile na ionale i interna ionale, dintre care reamintim:

- Conferin a interna ional „Studen i pentru studen i”, edi ia a III-a, Universitatea Babes-Bolyai, Facultatea de Chimie i Inginerie Chimic , Cluj-Napoca, 22-23 aprilie 2010
- Sesiunea de comunic ri tiin ifice studen e ti, Universitatea de tiin e Agricole i medicin veterinar , Cluj-Napoca, 22-23 aprilie 2010
- Conferin a tiin ific studen easc de la *National University „Yuriy Fetckovych”* , Cern u i, Ucraina, mai 2010, 2012
- Concursul interna ional „Ecotrophelia”, Gala i, mai 2012
- Conferin a interna ional pentru studen i, „Student în Bucovina”, organizat de Facultatea de Inginerie Alimentar , Universitatea efan cel Mare - Suceava iulie, 2010, 2011, 2012
- Sesiunea Interna ional de Comunic ri tiin ifice a Studen ilor organizat de Facultatea de Naviga ie i Transport Naval Constan a, 18-20 Mai 2012

Tabelul 9.

Studentii ai Facultății de Inginerie Alimentară participanți la concursurile naționale și internaționale în anul 2010

Nr. Crt.	Nume și prenume student	Premiul obținut	Denumirea manifestării în care s-a obținut premiul
1	Mihaela COJOCARIU	Diplom de participare	Conferința internațională „Studentii pentru studenți”, ediția a III-a, Universitatea Babeș-Bolyai, Facultatea de Chimie și Inginerie Chimică, Cluj-Napoca, 22-23 aprilie 2010
2	Alina BOTEZ	Diplom de participare	
3	Alina HODOROAB	Diplom de participare	
4	Oana RUSU (GHERVAN)	Diplom de participare	
5	VIZITIU Anca	Diplom de participare	
6	PĂȘIU Laura	Diplom de participare	Sesiunea de comunicări științifice studențești, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj-Napoca, 22-23 aprilie 2010
7	Bianca DUMITRIU	Mențiune	
8	PĂȘIU Sergiu	Mențiune	
9	ARSENIE Claudiu	Diplom de participare	
10	SCHIPOR Adriana-Petronela	Diplom de participare	
11	PILUG Angelica	Diplom de participare	Conferința științifică studențească de la <i>National University „Yuriy Fetkovich” of Chernivchi</i> , Ucraina, mai 2010
12	Anca VIZITIU	Diplom de participare	
13	Alina BOTEZ	Diplom de participare	
14	Mihaela COJOCAR	Diplom de participare	
15	Oana RUSU (GHERVAN)	Diplom de participare	
16	Mircea Adrian OROIAN	Diplom de participare	Conferința internațională pentru studenți, Student în Bucovina, organizat de Facultatea de Inginerie Alimentară, Universitatea Ștefan cel Mare - Suceava 8-10 iulie, 2010
17	Anca VIZITIU	Premiul I	
18	Ana-Maria CATARGIU	Premiul II	
19	Gabriel-Mihail DARABAN	Premiul II	
20	Bianca DUMITRIU	Premiul II	
21	Sergiu PĂȘIU	Premiul II	
22	Carla-Ioana NEDELICU	Premiul II	
23	Raluca Elena FORTI	Premiul III	
24	Mihaela COJOCARIU	Premiul I	International Conference for students <i>“Student in Bucovina”</i> July, 8-9, 2011
25	Anca VIZITIU	Premiul I	

26.	Claudia BALTARU	Premiul II	
27.	Georgel Straton BIG	Premiul II	
28.	Andreea NEGRU	Premiul II	
29.	Mariana BUTNARU	Premiul III	
30.	Valentina-Elena MANCA	Premiul III	
31.	erban ROTARU	Premiul III	
32.	Sergiu P DURE	Premiul II	Concursul Interna ional „ <i>Ecotrophelia 2012</i> ”, 10 iulie 2012
33.	Raluca ZIMBRU	Premiul II	
34.	Anca Magda P IU	Diplom de participare	Conferin a tiin ific studen easc de la <i>National University „Yuriy Fetckovych” of Cern u i</i> ,Ucraina, mai 2012
35	Andreea Loredana NECHIFOR	Diplom de participare	
36.	Georgeta –Cristina Mehedeniuc	Diplom de participare	
38.	Ramona ROTARIU	Diplom de participare	
39	erban ROTARU	Diplom de participare	
40	Veronica MICLESCU	Diplom de participare	
41	Gheorghe CUCO , R zvan POMPAR U	Premiul I	International Conference for students " <i>Student in Bucovina</i> " July, 6-7, 2012
42	Valentina-Elena MANCA	Premiul I	
43	Veronica MICLESCU	Premiul I	
44	Ancu a Raluca TILIHAI, Ionu AVR MIA	Premiul II	
45	Lia Alexandrina FOCA	Premiul II	
46	C t lina BRUM , Marcela TAMBA	Premiul II	
47	Andreea AGHIORGHESEI Mariana AMARANDEI	Premiul III	
48	Gabriel DARABAN	Premiul III	
49	Georgeta–Cristina MEHEDENIUC	Premiul III	
50	Ana RADU	Men iune	
51	Diana-Marina FLOREA	Men iune	
52	Iuliana PRICUB	Men iune	
53	Lavinia BORCIL	Men iune	
54	Diana-Marina FLOREA	Men iune	
55	Ana- Maria CARP	Men iune	

56	Ionu G ITAN	Diplom de participare	Sesiunea Internațională de Comunicări Științifice a Studenților organizată de Facultatea de Navigație și Transport Naval Constanța, 18-20 Mai 2012
57	Ancuța Raluca TILHOI	Diplom de participare	

Facultatea de Inginerie Alimentară a organizat manifestări științifice studențești, prezentate în tabelul 10.

Tabelul 10.
Manifestări științifice studențești organizate de Facultatea de Inginerie Alimentară

Denumire	Data	Nr. studenți participanți	Nr. lucrări prezentate	Nr. premii și mențiuni obținute de studenții FIA
Simpozionul studențesc: Produce Traditionale	7 noiembrie 2009	48	30	16
Conferința internațională pentru studenți, Student în Bucovina	8-10 iulie 2010	22	19	7
Conferința internațională pentru studenți, Student în Bucovina	8-9 iulie 2011	49	36	8
Conferința internațională pentru studenți, Student în Bucovina	6-7 iulie 2012	43	16	12

K. FINALIZAREA STUDIILOR

Studiile universitare de licență se încheie cu *examen de diplomă* ..

Studiile universitare de masterat se finalizează cu *examen de disertație*.

Examenul de licență și de disertație la Facultatea de Inginerie Alimentară se susține pe baza unei metodologii aprobate anual de Senat și elaborat în conformitate cu ordinul ministrului privind cadrul general de organizare a examenelor de finalizare a studiilor în învățământul superior, în domeniul la care studentul a fost înmatriculat.






Absolvenții care au promovat examenul de licență primesc titlul de licențiat în domeniul pe care l-au urmat, confirmat printr-o *diplomă de studii universitare de licență*, însoțit de *suplimentul la diplomă*, în care se consemnează programul de studii urmat, precum și alte detalii privind efortul formativ depus de student pe parcursul anilor de studiu, conform formatului european standard.




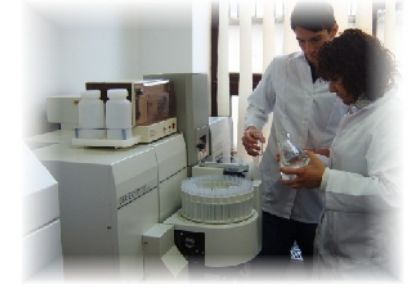

Înscrierea la examenul de licență este condiționată de:

- acumularea tuturor creditelor prevăzute în planul de învățământ cu excepția celor prevăzute pentru finalizarea studiilor;

- obținerea unui certificat de competență lingvistică. Acest certificat se eliberează de catedra de limbi moderne, pe baza unei proceduri stabilite de comun acord cu facultatea organizatoare a examenului, la solicitarea studentului, cu achitarea unei taxe.

6. DOTAREA LABORATOARELOR DE LICENȚĂ ȘI CERCETARE

Laborator de siguranță alimentară	
  	<ul style="list-style-type: none"> - Cromatograf de lichide HPLC Shimadzu echipat cu detectoare : Diode-Array, de fluorescență , conductometric și refractometric - Gazcromatograf Shimadzu echipat cu detector FID și ECD - Gazcromatograf VARIAN echipat cu detector TCD , FID și ECD - Refractometru electronic Abbe - Polarimetru electronic - Spectrometru UV-VIS miniatural cu fibră optică - Spectrometru miniatural de fluorescență cu fibră optică - PH-metru electronic - Conductometru electronic - Stereomicroscop cu analiză opto-electronică de imagine - Microscop biologic cu analiză optoelectronică de imagine - Microscop metalografic cu analiză optoelectronică de imagine - Reovâscozimetru electronic - Turbidimetru electronic - Instalație de spălare cu ultrasunete
Laborator de analiză instrumentală	
 	<ul style="list-style-type: none"> - Microscop electronic de scanare - TESCAN (SEM) echipat cu microsonda EDX-BRUCKER pentru analiza spectrometrică calitativă și cantitativă cu raze X - Spectrometru dispersiv de energie cu raze X (EDX) Shimadzu echipat cu detector răcit prin efect Peltier - Spectrometru electronic de înaltă performanță în domeniul spectral UV-VIS-NIR - Spectrofotometru automat - ZEISS cu domeniul spectral IR - Spectrofotometru automat - ZEISS cu domeniul spectral UV – VIS - Spectrograf cu excitare cu plasmă din arc electric ZEISS- PGS - Stiloscop cu excitare prin scânteie - Sistem multiparametric pentru testarea apei - Titrator volumetric automat
Laborator de control microbiologic al alimentelor	

	<ul style="list-style-type: none"> - Agitator cu mi care orbitală - Omogenizator de probe - Stomacher - Numărător automat de colonii - Hotă cu flux de aer laminat - Microscop biologic cu posibilitate de captare optoelectronică a imaginii, echipament contrast de fază, dispozitiv epifluorescență - Microscop biologic cu analiză optoelectronică a imaginii - Stereomicroscop cu analiza optoelectronică a imaginii
Laborator de panifica ie	
 	<ul style="list-style-type: none"> - Alveo Consistograf CHOPIN - Aparat Falling Number PERTEN - Umidometru cereale - Cuptor de coacere cu controlul electronic al temperaturii - Amestecător - Moară de cereale - Stereomicroscop cu analiza optoelectronică a imaginii - Balan ă analitică WAS
Laborator pentru controlul calit ii apei	
 	<ul style="list-style-type: none"> - Spectrometru de absorbie atomică AAS – SHIMADZU echipat cu excita ie cu flacără, cuptor electrotermic cu grafit i generator de hidruri - Gaz cromatograf SHIMADZU echipat cu detector Spectrometru de Masă (GS-MS) - Spectrometru AGILENT excitat cu plasmă cuplată inductiv i cu laser de mare energie i echipat cu detector Spectrometru de Masă (L-ICP-MS) - Conductometru electronic - Steromicroscop cu analiza optoelectronică de imagine - Microscop biologic cu analiza optoelectronică de imagine - Turbidimetru electronic - Bidistilator cu instala ie de purificare înaltă a apei - Cuptor de digestie cu microunde

Laborator b uturi alcoolice i nealcoolice



- Biofermentator controlat integral de calculator
- Sta ie pilot distilare alcool etilic cotrolată de calculator
- Celule de fermenta ie echipate cu detectori IR, interfa ă serială RSC 232 i software specific de achizi ie i prelucrare date
- Polarimetru electronic
- Refractometru electronic
- Refractometre portabile
- Dozimetre electronice
- Spectrofotometru electronic în domeniul spectral VIS
- Turbidimetru electronic
- pH-metru electronic

Microcantina



- Dospitor
- Cuptor de patiserie
- Toaster
- Cuptor cu microunde
- Gratar electric
- Friteuza cu 2 cuve
- Plita electrica cu 2 ochiuri
- Masina de gatit
- Robot de bucatarie
- Masina de spalat vase

Media minimă de promovare a examenului de finalizare a studiilor este 6.00, în condițiile în care fiecare probă trebuie să fie promovat cel puțin cu nota 5, permițând acumularea creditelor prevăzute în planul de învățământ.

Absolvenții care nu promovează examenul de licență primesc, la cerere, un *certificat de studii universitare de licență* și îl pot susține în orice altă sesiune, în condițiile stabilite de lege, cu respectarea hotărârilor Senatului Universității.

Titlurile obținute de absolvenții învățământului universitar sunt stabilite prin Hotărâre de Guvern în conformitate cu Nomenclatoarele domeniilor și specializărilor aprobate.

7. ORGANIZAREA STUDENȚILOR

ASOCIAȚIA „ALIMENTARIUS”-

FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARĂ

Majoritatea acțiunilor inițiate de studenții Facultății de Inginerie Alimentară sunt susținute de ASOCIAȚIA ALIMENTARIUS care a fost înființată în anul 2005 (având ca membri cadrele didactice și studenții Facultății de Inginerie Alimentară, absolvenții și colaboratorii care lucrează în domeniul ingineriei alimentare) și are drept scop realizarea unor activități cum ar fi:

- Organizarea de cursuri de pregătire, seminarii, conferințe, dezbateri publice, manifestări studențești culturale și artistice, cercuri științifice studențești;
- Acordarea de consultanță și consiliere persoanelor interesate, în domeniile științifice de interes general; dezvoltarea de programe proprii și în regim de parteneriat cu autoritățile publice din țară și străinătate.
- Afilierea la organizațiile naționale de specialitate și colaborarea cu alte organizații similare, pe baza unor acorduri semnate în acest sens;
- **Popularizarea programelor și acțiunilor asociației pe plan național și internațional și găsirea surselor și mijloacelor adecvate de sprijinire materială și financiară a acestora;**
- Colaborarea cu instituții din țară și străinătate care pot contribui financiar sau material la susținerea programelor proprii ale Asociației;
- Stabilirea de programe de cooperare cu instituții de învățământ superior și de cercetare din țară și din străinătate;
- **Mediatizarea și organizarea manifestărilor studențești prin mijloacele audio-video publice;**
- Susținerea acțiunilor umanitare;
- Finanțarea excursiilor de studii (transport, diurn, cazare) și a premiilor studenților;
- Finanțarea editării de cărți, publicații, periodice;
- Finanțarea editării materialelor promoționale (pliante, afișe, broșuri, programe informatice și alte materiale informative);
- Cofinanțarea programelor de mobilitate ale studenților (transport, diurn, cazare, taxe de participare);

- Finanarea transportului, diurnei, cazarii, taxelor de participare ale invitaților la manifestările culturale științifice organizate;
- Finanarea cercetării științifice și a documentării, a activităților de editare, tipărire și publicare a lucrărilor de cercetare.

GRUPUL DE DIVERTISMENT R-OH- FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTAR



R-OH este un grup umoristic înființat, în anul 2004, de câțiva studenți entuziași și talentați din Facultatea de Inginerie Alimentară a Universității „Ștefan cel Mare” Suceava. Abordând subiecte din viața studențească, membrii grupului au prezentat, în Aula Universității, în fiecare an, până la absolvire, câte un spectacol, care s-a bucurat, de fiecare dată, de un real succes în rândurile studenților și cadrelor didactice ale universității.

FEDERAȚIA STUDENȚILOR DIN UNIVERSITATEA SUCEAVA FeSUS

Organizația FeSUS a apărut ca urmare a protocolului încheiat între următoarele organizații studențești din USV:

- ASUS Asociația Studenților din Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava;
- LSUS Liga Studenților din Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava;

- LSERBB Liga Studen ilor i Elevilor Români din Basarabia i Bucovina;
- ASCOR Asocia ia Studen ilor Cre tin Ortodoc i din România;
- CAST Clubul Antreprenorial Studen esc.

Asocia ia Studen ilor din Universitatea „ tefan cel Mare” Suceava – ASUS

ASUS este o organiza ie studen easca neguvernamental , apolitic , cu scop non – profit. Principalele ac iuni fac parte din domeniul cultural, social, sportiv i turistic i nu în ultimul rând educa ional. Principalele manifest ri realizate de c tre ASUS sunt:

- Cursuri de dans de societate; petreceri;
 - Campanii Anti-SIDA în colaborare cu Asocia ia „Angels Hope”;
 - Concerte de colinde (colaborare cu ASCOR i LSUS);
 - Târgul ONG –urilor (consiliere si indrumare in viata asociativa);
 - Turneu de tenis de mas ;
 - Expozii de pictur , grafic , portrete;
 - Program de consiliere pentru studen i INFO-BOBOC;
 - Campionat de fotbal;
 - Campanii de binefacere.
- Pentru înscriere în ASUS, sediul se g se te în caminul II, cam. 53b.

Liga Studen ilor din Universitatea „ tefan cel Mare” Suceava - LSUS

Liga Studen ilor din Universitatea " tefan cel Mare" Suceava (LSUS) este o organiza ie democratic , nonguvernamental , independent . În vederea conserv rii tradi iei, a identit ii vie ii studen e ti i a promov rii municipiului Suceava ca centru cultural românesc, LSUS urm re te stimularea vie ii asociative de tineret i activit ilor cultural artistice prin ac iuni de informare, consiliere, promovare a ini iativei i voluntariatului.

Pentru rela ii suplimentare sau înscriere în LSUS, sediul se g se te în c minul II, cam.53.

Liga Studen ilor i Elevilor Români din Basarabia i Bucovina - LSERBB

Liga Studen ilor i Elevilor Români din Basarabia i Bucovina este o organiza ie non-profit, creat i sus inut de tinerii basarabeni i ucraineni afla i la studii în România, dedicându-se promov rii, ap r rii drepturilor, ini ierii de activit i culturale, încuraj rii i particip rii civice, a voluntariatului i facilit rii programelor de cooperare cu Societatea Civil în domeniul tineretului i al culturii. Principalele manifest ri vizate sunt:

- “O ans pentru Basarabia i Bucovina”- tabere de instruire pentru membrii, cu scopul de a instrui voluntari în domeniul dezvolt rii comunitare;
- Concursuri cu caracter umoristic;
- Organizare de spectacole;
- Parteneri la “S pt mâna European a Tineretului” octombrie 2005;

- Organizarea “Balului Bobocilor Basarabeni și Bucovineani”;
- Parteneri la “Youth for Progress”- proiect desfășurat în Chișinău, pe tema drepturilor omului.

Pentru relații suplimentare sau înscriere, sediul se găsește în corpul F, etaj 1 sau accesați adresa lserbb_office@yahoo.com.

Asociația Studenților Creștin Ortodocși din România - ASCOR

Asociația urmărește să ofere studenților o cale în care valorile morale – creștine să primeze, motiv pentru care principalul său scop este cel educativ. În acest scop ASCOR organizează :

- Conferințe pe teme religioase cu invitați de marcă ;
- Spectacole cu colinde de Crăciun;
- Pelerinaje la mănăstiri;
- Atelier pentru realizarea de icoane;
- Rugăciuni speciale pentru toți studenții la Mănăstirea Sf. Ioan;
- Acte de caritate față de copii din centre de plasament, bătrâni din azile, bolnavi din spitale.

Clubul Antreprenorial Studențesc - CAST

CAST urmărește să creeze și să dezvolte o comunitate de antreprenori în rândul studenților cu o viziune modernă de afaceri folosind metode profesionale de management. Astfel, se urmărește formarea de specialiști capabili să administreze și să gestioneze afacerile, să îmbunătățească abilitățile de comunicare și să dezvolte spiritul de echipă. Principalele activități se axează pe următoarele domenii:

- training-uri periodice efectuate pe principalele probleme ale dezvoltării antreprenoriale;
- tutoriale coordonate de invitați pe teme de interes (management, contabilitate pentru întreprinzători, fiscalitate, etc.);
- inițierea și menținerea relațiilor de colaborare cu întreprinzătorii din regiune;
- organizarea de concursuri;
- organizarea de seminarii și de mese rotunde;
- inițiere în realizarea de proiecte de finanțare, planuri de afaceri, legislație.

Detalii pot fi găsite pe site-ul www.seap.usv.ro/cast/. Pentru relații suplimentare sau înscriere în CAST, se poate contacta organizația la e-mailul castusv@yahoo.com.

8. EXCURSII DE STUDII

Facultatea de Inginerie Alimentară organizează excursii de studii în toată țara, oferind studenților posibilitatea de a vizita unele dintre cele mai moderne întreprinderi din industria de profil. Moara Cibiș, S.C. Extrasib S.A., LactoSibiana, jud.Sibiu;

- S.C. Loulis S.A., Podgoria Lechin a, S.C. Newmark S.A., jud. Mureș ;
- European Food, Iasi, jud. Bihor; European Drinks, Rieni, jud. Bihor; Scandic Distilleries, Sudrigiu, Fabrica de jud. Bihor;
- S.C. Dorna Lactate S.A., Floreni, S.C. Dorna Branzeturi S.A., Vatra Dornei, jud. Suceava;
- S.C. Rarul S.A., Campulung-Moldovenesc, jud. Suceava;
- S.C. Rompak S.A., Pa canii, jud. Iași;
- S.C. Ilvas S.A., S.C. Coket S.A., S.C. Ulvas S.A., jud. Vaslui.
- S.C. Dorna Lactate, Tg. Neamt, jud. Neamt



În ultimii 3 ani s-au efectuat excursii de studii pe următoarele trasee:

2010

- S.C. Agricola Internațional S.A. Bacău, S.C. Boromir Prod S.A. Buzău, S.C. Ursus Breweries S.A. Brașov, Tymbarc Valenii de Munte, Bergenbier Ploiești, Cris-Tim Filipești de Pădure, Salsi Sinaia, Cramele Halewood Azuga
- Killer, Horodnicu de Jos, Tocar Frântuși, Every Day, Frântuși
- Feleacul Cluj-Napoca, Euroconserve Zalău, Spumante Silvania Jimbleu Silvaniei, S.C. Zahărul S.A. Oradea, Combinatul Agroindustrial Curtici, Cramele Recea, Boromir Deva, Elit Alba Iulia,
- „Rarul” Cîmpulung Moldovenesc

2011

- Gastropan Tîrgu Mure , S.C. Tordai Impex S.R.L. Tîrgu Mure , ,
- S.C. Rompak S.R.L. Pa canii,
- Killer, Horodnicu de Jos, Tocar Fr t u i, Evrika Fr t u i
- S.C. PRIMOLA S.A, S.C. DANONE S.A., Bucure ti

2012

- Soufflet Buz u, S.C. Boromir S.A. Buz u, Ursus Buz u, Tohani, Goodies, ICDVV Valea C lug reasc , Bergenbier Ploie ti, Cris-TIM Filipe tii de P dure, Salsi Sinaia, Cramele Halewrod Azuga,
- Killer, Horodnicu de Jos, Tocar Fr t u i, Evrika Fr t u i





CUPRINS

CAPITOL	CON INUT CAPITOL	PAGINA
1.	SUCEAVA – ISTORIE, CULTUR I DIVERTISMENT	1
2.	ORGANIZAREA ÎNV MÂNTULUI ÎN UNIVERSITATEA „ TEFAN CEL MARE” DIN SUCEAVA	4
3.	HARTA CAMPUSULUI UNIVERSITAR „ TEFAN CEL MARE” DIN SUCEAVA	7
4.	ORGANIZAREA ÎNV MÂNTULUI	8
	A. OBIECTIVE ACADEMICE	8
	B. ORGANIZAREA FACULT II, STRUCTURA PE DOMENII I PROGRAME DE STUDII	9
	C. STRUCTURA ORGANIZATORIC A FACULT II DE INGINERIE ALIMENTAR – ÎNDRUM TORI DE AN	11
5.	D. STRUCTURA ANULUI UNIVERSITAR 2010 - 2011	12
	REGULAMENT PRIVIND ORGANIZAREA I DESF URAREA PROCESULUI DE ÎNV MÂNT	15
	A. ADMITEREA	15
	B. DOCUMENTELE STUDENTULUI	16
	C. DREPTURILE I ÎNDATORIRILE STUDENTULUI	16
	D. SISTEMUL DE CREDITE TRANSFERABILE. REGULI DE ACORDARE I TRANSFERABILITATE A CREDITELOR	18
	E. EVALUAREA CUNO TIN ELOR	19
	F. CONDI II DE PROMOVARE	19
	G. ÎNTRERUPEREA STUDIILOR, EXMATRICULAREA, REÎNMATRICULAREA	19
	H. RECOMPENSE I SANC IUNI	20
	I. MOBILIT I STUDEN E TI	20
	J. CONFERIN E STUDEN E TI	22
	K. FINALIZAREA STUDIILOR	25
6.	DOTAREA LABORATOARELOR DE LICEN I CERCETARE	26
7.	ORGANIZA II STUDEN E TI	29
8.	EXCURSII DE STUDII ALE STUDEN ILOR FACULT II DE INGINERIE ALIMENTAR	32
9.	ANEXE PLANURI DE ÎNV MÂNT	37

Prezentul GHID AL STUDENTULUI este realizat ca extras sintetic din urm toarele documente:

R01 Carta USV

R02 Regulament intern USV

R10 Regulament cadru acordare burse în USV

R12 Regulament cadru privind examinarea i notarea studen ilor

R32 Regulament de organizare i functionare a bibliotecii

R38 Regulament Serviciul Social, c mine, restaurant studen esc

Pentru mai multe informa ii accesa i

www.fia.usv.ro

http://www.usv.ro/calitate/regulamente_usv.php

**ANEXA 1 PLAN DE ÎNV MÂNT PROGRAMUL DE STUDII INGINERIA
PRODUSELOR ALIMENTARE**

 Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava
 Facultatea de Inginerie Alimentară

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

 Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
 Programul de studiu: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
 Forma de învățământ: zi
 Durata studiilor: 4 ani (8 semestre)
 Valabil începând cu anul I universitar: 2012-2013

ANUL I

2012-2013

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	MATEMATICA SI STATISTICA	DF.01.02.01	2	2	0	0	3	E	5	3	2	0	0	3	E	5
2	FIZICA	DF.01.02.02	2	0	1	0	2	E	4	2	0	1	0	3	E	5
3	CHIMIE ANORGANICA ȘI ORGANICĂ	DF.01.02.03	3	0	2	0	1	E	4	3	0	2	0	1	E	5
4	CHIMIE ANALITICA	DF.01.02.04	2	0	2	0	1	E	4	3	0	2	0	2	E	5
5	INFORMATICĂ APLICATĂ ȘI GRAFICĂ ASISTATĂ PE CALCULATOR	DF.01.02.05	1	0	2	0	3	E	4	1	0	2	0	2	C	4
6	PSIHOLOGIA ALIMENTAȚIEI UMANE	DD.01.06	2	1	0	0	2	C	3	0	0	0	0	0	0	0
7	INSTITUȚII, MECANISME ȘI TERMINOLOGII COMUNITARE	DC.02.07	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	1	C	3
8	LIMBA ENGLEZĂ	DC.01.02.08	0	2	0	0	2	C	3	0	2	0	0	2	C	3
9	EDUCATIE FIZICA (I)	DC.01.09	0	2	0	0	0	C	3	0	0	0	0	0	0	0
Total ore obligatorii pe saptamana			12	7	7	0	14	5E,3C	30	14	5	7	0	14	4E,4C	30
			26						26							

Nr. crt.	Discipline facultative	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
10	LIMBA FRANCEZĂ	DC.01.02.10	0	2	0	0	2	C	2	0	2	0	0	2	C	2
11	LIMBA GERMANĂ	DC.01.02.11	0	2	0	0	2	C	2	0	2	0	0	2	C	2
12	LIMBA ITALIANĂ	DC.01.02.12	0	2	0	0	2	C	2	0	2	0	0	2	C	2
13	LIMBA SPANIOLĂ	DC.01.02.13	0	2	0	0	2	C	2	0	1	0	0	1	C	1
14	EDUCATIE FIZICA(II)	DC.02.14	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	C	1
Total ore facultative pe saptamana 8S + 8S			0	8	0	0	8	4C	8	0	8	0	0	8	5C	8
			8 + 8						8 + 8							

RECAPITULATIE

12	7	7	0	14	40
24	7	7	0	14	52

14	5	7	0	14	40
28	5	7	0	14	54

 I*-ore de studiu individual
 V*-forma de verificare

 RECTOR,
 Prof. univ. dr. ing. Valentin POPA

 DECAN,
 Prof. univ. dr. ing. Sonia AMARIEI (GUTT)

PLAN DE INVATAMANT 2012-2013

Valabil incepand cu anul I - anul universitar 2011-2012

Universitatea „Stefan cel Mare” Suceava

Facultatea de Inginerie Alimentara

Domeniul: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

Program de studii: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

Durata studiilor: 4 ani

Forma de invatamant: zi

AVIZAT

M.E.C.I.

D.G.I.S.

ANUL II

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	CHIMIE FIZICA SI COLOIDALĂ	DF.03.04.01	2	0	2	0	0	5	E	5	2	0	1	0	3	E	3		
2	CHIMIA ALIMENTELOR	DF.04.02	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	2	0	5	E	5		
3	BIOCHIMIE	DS.03.03	3	0	2	0	0	5	E	5	0	0	0	0	0	0	0		
4	MICROBIOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE	DD.03.04.04	3	0	2	0	0	5	E	5	3	0	2	0	5	E	5		
5	ANALIZA INSTRUMENTALĂ	DS.03.04.05	2	0	2	0	0	5	E	5	2	0	2	0	4	E	4		
6	TEHNOLOGIA BĂUTURILOR ALCOOLICE ȘI NEALCOOLICE	DD.04.06	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	4	E	4		
7	LIMBA ENGLEZĂ	DC.03.04.07	0	2	0	0	0	3	C	3	0	2	0	0	2	C	2		
Total ore obligatorii pe saptamana 10C/2S/8L + 12C/2S/9L			10	2	8	0	23		4E, 1C	23	12	2	9	0	23		5E, 1C	23	
			20 + 23									23 + 23							
Practică: 4 saptamani - C - 4 credite																			

Nr. crt.	Discipline optionale	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		
8	CONTABILITATE	DC.03.08	2	1	0	0	0	4	C	4	0	0	0	0	0	0	0	
	EFICIENȚA ECONOMICĂ A INVESTIȚIILOR	DC.03.08																
9	ELEMENTE DE INGINERIE MECANICĂ	DD.03.09	2	0	1	0	0	3	C	3	0	0	0	0	0	0	0	
	REZISTENȚA MATERIALELOR SI ORGANE DE MASINI	DD.03.09																
10	ELEMENTE DE INGINERIE ELECTRICĂ	DD.04.10	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	3	C	3	
	ELECTRONICĂ	DD.04.10																
Total ore optionale pe saptamana 4C/1S/1L + 2C/1L			4	1	1	0	7		2C	7	2	0	1	0	3		1C	3
			6 + 7									3 + 3						

Nr. crt.	Discipline facultative	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		
11	LIMBA FRANCEZĂ	DC.03.04.11	0	2	0	0	0	2	C	2	0	2	0	0	2	C	2	
12	LIMBA GERMANĂ	DC.03.04.12	0	2	0	0	0	2	C	2	0	2	0	0	2	C	2	
13	LIMBA ITALIANĂ	DC.03.04.13	0	2	0	0	0	2	C	2	0	2	0	0	2	C	2	
14	LIMBA SPANIOLĂ	DC.03.04.14	0	2	0	0	0	2	C	2	0	2	0	0	2	C	2	
Total ore facultative pe saptamana 8S + 8S			0	8	0	0	8		4C	8	0	8	0	0	8		4C	8
			8 + 8									8 + 8						

RECAPITULATIE

14	3	9	0		26
28	3	9	0	30	40

14	2	10	0		26
28	2	10	0	26	40

I*-ore de studiu individual

V*-forma de verificare

RECTOR,
 Prof. univ. dr. ing. Adrian GRAUR

DECAN,
 Prof. univ. dr. ing. Sonia GUTT

PLAN DE INVATAMANT 2012-2013

Valabil incepand cu anul I - anul universitar 2010-2011

Universitatea „Stefan cel Mare” Suceava

Facultatea de Inginerie Alimentara

Domeniul: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

Program de studii: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

Durata studiilor: 4 ani

Forma de invatamant: zi

AVIZAT

M.E.C.I.

D.G.I.S.

ANUL III

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	OPERAȚII ȘI APARATE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	DD.05.06.01	3	2	0	0	5	E	5	2	1	0	2	6	E	5
2	CLIMATIZARI SI INSTALATII DE FRIG	DD.05.06.02	2	1	0	0	4	C	4	2	1	0	0	4	C	4
3	UTILAJE IN INDUSTRIA ALIMENTARA	DD.06.03	0	0	0	0	0	0	0	3	0	1	0	4	E	5
Total ore obligatorii pe saptamana 5C/3S + 7C/2S/1L/2P			5	3	0	0	9			7	2	1	2	14		
			8 + 9			1E, 1C	9	12 + 14			2E, 1C	14				
Practică: 4 saptamani - C - 4 credite																

Nr. crt.	Discipline optionale	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
4	NUTRIȚIE UMANĂ ȘI TOXICOLOGIE	DD.05.04	3	1	0	0	4	C	5	0	0	0	0	0	0	0
	ALIMENTE PENTRU NUTRIȚIA SPECIALĂ	DD.05.04														
5	TEHNOLOGIA ȘI CONTROLUL CALITĂȚII ÎN INDUSTRIA CĂRNII	DS.05.06.05	2	0	1	1*	4	E	4	2	0	1	1*	4	E	3
	TEHNOLOGIA ȘI CONTROLUL CALITĂȚII ÎN INDUSTRIA CONSERVELOR	DS.05.06.05														
6	TEHNOLOGIA ȘI CONTROLUL CALITĂȚII ÎN INDUSTRIA LAPTELUI	DS.05.06.06	2	0	1	1*	4	E	4	2	0	1	1*	4	E	3
	TEHNOLOGIA ȘI CONTROLUL CALITĂȚII PRODUSELOR LACTATE FUNCTIONALE	DS.05.06.06														
7	TEHNOLOGIA ȘI CONTROLUL CALITĂȚII ÎN INDUSTRIA DE MORĂRIT ȘI PANIFICAȚIE	DS.05.06.07	2	0	1	1*	4	E	4	2	0	1	1*	4	E	3
	TEHNOLOGIA ȘI CONTROLUL CALITĂȚII ÎN INDUSTRIA PRODUSELOR FĂINOASE	DS.05.06.07														
8	TEHNOLOGIA ȘI CONTROLUL CALITĂȚII ÎN INDUSTRIA BERII ȘI A VINULUI	DS.05.06.08	2	0	1	1*	4	E	4	2	0	1	1*	4	E	3
	TEHNOLOGIA ȘI CONTROLUL CALITĂȚII ÎN INDUSTRIA SPIRTULUI ȘI A DROJDIEI COMPRIMATE	DS.05.06.08														
Total ore optionale pe saptamana 11C/1S/4L/2P + 8C/4L/2P			11	1	4	2	20			8	0	4	2	16		
			18 + 20			4E, 1C	21	14 + 16			4E	12				

*opțiunea proiect la două din disciplinele pachetelor 5, 6, 7 sau 8

Nr. crt.	Discipline facultative	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
9	PSIHLOGIA MUNCII	DD.05.09	2	1	0	0	3	C	3	0	0	0	0	0	0	0
10	LEGISLAȚIA MUNCII	DD.06.10	0	0	0	0	3	0	0	2	1	0	0	3	C	3
Total ore facultative pe saptamana 2C/1S+2C/1S			2	1	0	0	6			2	1	0	0	3		
			3 + 6			1C	3	3 + 3			1C	3				

RECAPITULATIE

16	4	4	2	29	26
32	4	4	2		42

15	2	5	4	30	26
30	2	5	4		41

I*-ore de studiu individual

V*-forma de verificare

 RECTOR,
Prof. univ. dr. ing. Adrian GRAUR

 DECAN,
Prof. univ. dr. ing. Sonia GUTT

PLAN DE INVATAMANT 2012 - 2013

Valabil incepand cu anul I - anul universitar 2009 - 2010
 Universitatea „Stefan cel Mare” Suceava
 Facultatea de Inginerie Alimentara
 Domeniul: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
 Program de studii: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
 Durata studiilor: 4 ani
 Forma de invatamant: zi

AVIZAT

 M.E.C.I.
 D.G.I.S.

ANUL IV

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	ADITIVI ȘI INGREDIENTE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	DD.07.01	3	0	2	0	5	E	5	0	0	0	0	0	0	0	
2	TEHNOLOGIA PRODUSELOR DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ	DS.08.02	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	4	E	4	
3	BIOTEHNOLOGII ALIMENTARE	DD.07.08.03	2	0	1	0	4	E	4	2	0	1	0	5	E	4	
4	MANAGEMENT ȘI MARKETING	DD.08.04	0	0	0	0	0	0	0	3	1	0	0	4	C	4	
5	AMBALAJE ȘI DESIGN	DD.08.05	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	4	E	4	
6	DEPISTAREA ȘI ANALIZA DROGURILOR	DS.08.06	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	3	C	3	
7	ACTIVITATE ELABORARE PROIECT	DS.08.07							2 saptamani						C	3	
Total ore obligatorii pe saptamana 5C/3L + 11C/4S/3L			5	0	3	0	9		2E	9	11	4	3	0	20	3E,3C	22
			8 + 9						18 + 20								

Nr. crt.	Discipline optionale	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	
8	TEHNICI DE ECOLOGIZARE ȘI PROTECȚIE A MEDIULUI	DS.07.08	3	1	0	0	5	C	5	0	0	0	0	0	0	0	
	ECOLOGIE ȘI PROTECȚIA MEDIULUI	DS.07.08															
9	SISTEME DE ASIGURARE A CALITĂȚII	DS.07.09	2	2	0	0	5	E	5	0	0	0	0	0	0	0	
	MANAGEMENTUL CALITĂȚII	DS.07.09															
10	PROIECTAREA PRODUSELOR NOI	DS.07.08.10	2	2	0	0	5	E	5	2	2	0	1	6	E	5	
	NANOTEHNOLOGII ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	DS.07.08.10															
11	EPIDEMIOLOGIE ȘI SĂNĂTATE PUBLICĂ	DD.07.11	2	1	0	0	3	E	3	0	0	0	0	0	0	0	
	POLITICI ȘI STRATEGII GLOBALE DE SECURITATE ALIMENTARĂ	DD.07.11															
12	LEGISLAȚIE AGROALIMENTARĂ	DD.07.08.12	2	1	0	0	3	C	3	2	1	0	0	3	C	3	
	LEGISLAȚIE ȘI PROTECȚIA CONSUMATORULUI	DD.07.08.12															
Total ore optionale pe saptamana 11C/7S + 4C/3S/1P			11	7	0	0	21		3E, 2C	21	4	3	0	1	9	1E, 1C	8
			18 + 21						8 + 9								

Nr. crt.	Discipline facultative	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	
13	VALORIFICAREA DEȘEURILOR	DD.07.13	2	1	0	0	3	C	3	0	0	0	0	0	0	0	
14	STRATEGII ÎN AFACERI	DD.08.14	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	3	C	3	
Total ore facultative pe saptamana 2C/1S+2C/1S			2	1	0	0	3		1C	3	2	1	0	0	3	1C	3
			3 + 3						3 + 3								

RECAPITULATIE

16	7	3	0		26
32	7	3	0	30	42

15	7	3	1		26
30	7	3	1	29	41

I*-ore de studiu individual

V*-forma de verificare

 RECTOR,
 Prof. univ. dr. ing. Adrian GRAUR

 DECAN,
 Prof. univ. dr. ing. Sonia GUTT

**ANEXA 2 PLAN DE ÎNV MÂNT PROGRAMUL DE STUDII CONTROLUL I
 EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE**

 Universitatea „Stefan cel Mare” Suceava
 Facultatea de Inginerie Alimentara

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Valabil incepand cu anul I - anul universitar 2012-2013

Domeniul: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

Program de studii: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

Durata studiilor: 4 ani

Forma de invatamant: zi

ANUL I

2012-2013

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 1						Nr. credite	Sem. 2						Nr. credite	
			C	S	L	P	I*	V*		C	S	L	P	I*	V*		
1	MATEMATICA SI STATISTICA	DF.01.02.01	2	2	0	0	2	E	5	3	2	0	0	2	E	5	
2	FIZICA	DF.01.02.02	2	0	1	0	2	E	4	2	0	1	0	3	E	5	
3	CHIMIE ANORGANICA ȘI ORGANICĂ	DF.01.02.03	3	0	2	0	2	E	4	3	0	2	0	2	E	5	
4	CHIMIE ANALITICA	DF.01.02.04	2	0	2	0	2	E	4	3	0	2	0	2	E	5	
5	INFORMATICĂ APLICATĂ ȘI GRAFICĂ ASISTATĂ PE CALCULATOR	DF.01.02.05	1	0	2	0	2	E	4	1	0	2	0	2	C	4	
6	PSIHOLOGIA ALIMENTAȚIEI UMANE	DD.01.06	2	1	0	0	1	C	3	0	0	0	0	0	0	0	
7	INSTITUȚII, MECANISME ȘI TERMINOLOGII COMUNITARE	DC.02.07	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	1	C	3	
8	LIMBA ENGLEZĂ	DC.01.02.08	0	2	0	0	2	C	3	0	2	0	0	2	C	3	
9	EDUCATIE FIZICA(I)	DC.01.09	0	2	0	0	1	C	3	0	0	0	0	0	0	0	
Total ore obligatorii pe saptamana			12	7	7	0	14		5E,3C	30	14	5	7	0	14	4E,3C	30
			26 + 14						26 + 14								

Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 1						Nr. credite	Sem. 2						Nr. credite	
			C	S	L	P	I*	V*		C	S	L	P	I*	V*		
10	LIMBA FRANCEZĂ	DC.01.02.10	0	2	0	0	2	C	2	0	2	0	0	2	C	2	
11	LIMBA GERMANĂ	DC.01.02.11	0	2	0	0	2	C	2	0	2	0	0	2	C	2	
12	LIMBA ITALIANĂ	DC.01.02.12	0	2	0	0	2	C	2	0	2	0	0	2	C	2	
13	LIMBA SPANIOLĂ	DC.01.02.13	0	2	0	0	2	C	2	0	1	0	0	1	C	1	
14	EDUCATIE FIZICA(II)	DC.02.14	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	C	1	
Total ore facultative pe saptamana			0	8	0	0	8		4C	8	0	8	0	0	8	5C	8
			8 + 8						8 + 8								

RECAPITULATIE

12	7	7	0	14	40
24	7	7	0	14	52

14	5	7	0	14	40
28	5	7	0	14	54

I*-ore de studiu individual

V*-forma de verificare

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. Valentin POPA

DECAN,

Prof. univ. dr. ing. Sonia AMARIEI (GUTT)

PLAN DE INVATAMANT 2012-2013

Valabil incepand cu anul I - anul universitar 2010-2011

Universitatea „Stefan cel Mare” Suceava

Facultatea de Inginerie Alimentara

Domeniul: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

 Program de studii: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA
PRODUSELOR ALIMENTARE

Durata studiilor: 4 ani

Forma de invatamant: zi

AVIZAT

M.E.C.I.

D.G.I.S.

ANUL II

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 1						Nr. credite	Sem. 2						Nr. credite
			C	S	L	P	I*	V*		C	S	L	P	I*	V*	
1	CHIMIE FIZICA SI COLOIDALĂ	DF.03.04.01	2	0	1	0	5	E	4	2	0	1	0	3	E	3
2	CHIMIA ALIMENTELOR	DF.04.02	0	0	0	0	0	0	0	3	0	2	0	5	E	5
3	BIOCHIMIE	DS.03.03	3	0	2	0	5	E	5	0	0	0	0	0	0	0
4	MICROBIOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE	DD.03.04.04	3	0	2	0	5	E	5	3	0	2	0	5	E	5
5	METODE ȘI TEHNICI DE ANALIZĂ INSTRUMENTALĂ	DS.03.04.05	2	0	2	0	5	E	5	2	0	2	0	4	E	4
6	LIMBA ENGLEZĂ	DC.03.04.06	0	2	0	0	3	C	3	0	2	0	0	2	C	2
Total ore obligatorii pe saptamana 10C/2S/7L + 10C/2S/7L			10	2	7	0	23		22	10	2	7	0	19		19
			19 + 23			4E, 1C			19 + 19			4E, 1C				

Practică: 4 saptamani - C - 4 credite

Nr. crt.	Discipline optionale	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 1						Nr. credite	Sem. 2						Nr. credite
			C	S	L	P	I*	V*		C	S	L	P	I*	V*	
7	MĂRIMI FIZICE ȘI SISTEME DE ANALIZĂ AUTOMATĂ	DS.03.04.07	2	0	2	0	4	E	5	2	0	0	2	6	E	4
	MODELAREA ȘI AUTOMATIZAREA PROCESELOR	DS.03.04.07														
8	ELEMENTE DE INGINERIE MECANICĂ	DD.03.08	2	0	1	0	3	C	3	0	0	0	0	0	0	0
	REZISTENTA MATERIALELOR SI ORGANE DE MASINI	DD.03.08														
9	ELEMENTE DE INGINERIE ELECTRICĂ	DD.04.09	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	3	C	3
	ELECTRONICĂ	DD.04.09														
Total ore optionale pe saptamana 4C/3L + 4C/1L/2P			4	0	3	0	7		8	4	0	1	2	9		7
			7 + 7			1E,1C			7 + 9			1E,1C				

Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 1						Nr. credite	Sem. 2						Nr. credite
			C	S	L	P	I*	V*		C	S	L	P	I*	V*	
10	LIMBA FRANCEZĂ	DC.03.04.10	0	2	0	0	2	C	2	0	2	0	0	2	C	2
11	LIMBA GERMANĂ	DC.03.04.11	0	2	0	0	2	C	2	0	2	0	0	2	C	2
12	LIMBA ITALIANĂ	DC.03.04.12	0	2	0	0	2	C	2	0	2	0	0	2	C	2
13	LIMBA SPANIOLĂ	DC.03.04.13	0	2	0	0	2	C	2	0	2	0	0	2	C	2
Total ore facultative pe saptamana 8S + 8S			0	8	0	0	8		8	0	8	0	0	8		8
			8 + 8			4C			8 + 8			4C				

RECAPITULATIE

14	2	10	0	30	26
28	2	10	0		40

14	2	8	2	28	26
28	2	8	2		40

I*-ore de studiu individual

V*-forma de verificare

RECTOR,

DECAN,

PLAN DE INVATAMANT 2012 - 2013

Valabil incepand cu anul I - anul universitar 2010-2011

Universitatea „Stefan cel Mare” din Suceava

Facultatea de Inginerie Alimentara

Domeniul: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

Program de studii: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA

PRODUSELOR ALIMENTARE

AVIZAT

M.E.C.I.

D.G.I.S.

Durata studiilor: 4 ani

Forma de invatamant: zi

ANUL III

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 1						Sem. 2									
			C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite		
1	CONTROLUL CALITĂȚII MATERIELOR PRIME ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	DS.05.06.01	2	0	2	0	5	E	5	2	0	1	0	3	E	3		
2	FENOMENE DE TRANSFER	DD.05.06.02	3	2	0	0	6	E	5	2	1	0	2	6	E	5		
3	TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	DD.05.06.03	2	0	2	0	5	E	5	2	0	1	0	3	E	3		
4	MERCEOLOGIE	DS.06.04	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	3	E	3		
Total ore obligatorii pe saptamana 7C/2S/4L + 8C/1S/3L/2P			7	2	4	0	16			8	1	3	2	15				
			13 + 16						3E	15	14 + 15						4E	14
Practica: 4 saptamani - C - 4 credite																		

Nr. crt.	Discipline optionale	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 1						Sem. 2									
			C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite		
5	NUTRIȚIE UMANĂ ȘI TOXICOLOGIE	DD.05.05	3	2	0	0	5	C	5	0	0	0	0	0	0	0		
	CONTROLUL ALIMENTELOR PENTRU NUTRIȚIA SPECIALĂ	DD.05.05																
6	INOCUITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE	DD.06.06	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	5	C	4		
	METODE DE CONSERVARE	DD.06.06																
7	ANALIZE SPECTROSCOPICE	DS.05.07	2	0	3	0	5	E	6	0	0	0	0	0	0	0		
	TEHNICI DE MEMBRANA ÎN BIOTEHNOLOGII	DS.05.07																
8	TEHNICI DE SEPARARE ȘI ANALIZĂ CROMATOGRAFICĂ	DS.06.08	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	5	E	4		
	SENZORI ȘI TRADUCTOARE	DS.06.08																
9	CONTROLUL ȘI EXPERTIZA BĂTURILOR ALCOOLICE ȘI NEALCOOLICE	DD.06.09	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	5	E	4		
	ORGANISME MODIFICATE GENETIC	DD.06.09																
10	CONTABILITATE	DC.05.10	2	1	0	0	3	C	4	0	0	0	0	0	0	0		
	EFICIENȚA ECONOMICĂ A INVESTIȚIILOR	DC.05.10																
Total ore optionale pe saptamana 7C/3S/3L + 6C/6L			7	3	3	0	13			6	0	6	0	15				
			13 + 13						1E,2C	15	12 + 15						2E,1C	12

Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 1						Sem. 2									
			C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite		
11	CREATIVITATE ȘI INVENTICĂ	DD.05.11	2	1	0	0	2	C	3	0	0	0	0	0	0	0		
12	PSIHOLOGIA MUNCII	DD.05.12	2	1	0	0	2	C	3	0	0	0	0	0	0	0		
13	LEGISLAȚIA MUNCII	DD.06.13	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	2	C	3		
Total ore facultative pe saptamana 4C/2S + 2C/1S			4	2	0	0	4			2	1	0	0	2				
			6 + 4						2C	6	3 + 2						1C	3

RECAPITULATIE

14	5	7	0		26
28	5	7	0	29	40

14	1	9	2		26
28	1	9	2	30	40

I*-ore de studiu individual

PLAN DE INVATAMANT 2012-2013

Valabil incepand cu anul I - anul universitar 2009-2010
 Universitatea „Stefan cel Mare” Suceava
 Facultatea de Inginerie Alimentara
 Domeniul: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
 Program de studii: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA
 PRODUSELOR ALIMENTARE

AVIZAT

**M.E.C.I.
 D.G.I.S.**

Durata studiilor: 4 ani
 Forma de invatamant: zi

ANUL IV

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 1						Nr. credite	Sem. 2						Nr. credite	
			C	S	L	P	I*	V*		C	S	L	P	I*	V*		
1	ADITIVI ȘI INGREDIENTE IN INDUSTRIA ALIMENTARĂ	DD.07.01	3	0	2	0	5	E	5	0	0	0	0	0	0	0	0
2	CONTROLUL ȘI EXPERTIZA ALIMENTELOR ȘI DEPISTAREA FALSURILOR	DS.08.02	0	0	0	0	0	0	0	3	1	0	1	6	E	5	
3	CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ	DS.07.03	3	0	1	1	6	E	6	0	0	0	0	0	0	0	
4	AMBALAJE ȘI DESIGN	DD.08.04	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	1	5	E	4	
5	DEPISTAREA ȘI ANALIZA DROGURILOR	DS.08.05	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	3	C	3	
6	ANALIZA SENZORIALĂ	DD.08.06	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	4	E	4	
7	ACTIVITATE ELABORARE PROIECT	DS.08.07							2 saptamani						C	3	
Total ore obligatorii pe saptamana 6C/3L/1P + 9C/3S/2L/2P			6	0	3	1	11			9	3	2	2	18		3E, 2C	19
			10 + 11						2E	11	16 + 18						

Nr. crt.	Discipline optionale	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 1						Nr. credite	Sem. 2						Nr. credite	
			C	S	L	P	I*	V*		C	S	L	P	I*	V*		
8	METODE DE ANALIZĂ ȘI CONTROL A CALITĂȚII MEDIULUI	DS.07.08	3	1	0	0	4	C	4	0	0	0	0	0	0	0	
	ECOLOGIE ȘI PROTECȚIA MEDIULUI	DS.07.08															
9	SISTEME DE ASIGURARE A CALITĂȚII	DS.07.08.09	2	2	0	0	5	E	5	2	2	0	1	6	E	5	
	MANAGEMENTUL CALITĂȚII	DS.07.08.09															
10	EPIDEMIOLOGIE ȘI SĂNĂTATE PUBLICĂ	DD.07.10	2	1	0	0	4	E	4	0	0	0	0	0	0	0	
	POLITICI ȘI STRATEGII GLOBALE DE SECURITATE ALIMENTARĂ	DD.07.10															
11	ETICĂ ȘI DEONTOLOGIE PROFESIONALĂ	DD.07.08.11	1	1	0	0	3	C	3	1	1	0	0	3	C	3	
	TEHNICI DE COMUNICARE	DD.07.08.11															
12	LEGISLAȚIE AGROALIMENTARĂ	DD.07.08.12	2	1	0	0	3	C	3	2	1	0	0	3	C	3	
	LEGISLAȚIE ȘI PROTECȚIA CONSUMATORULUI	DD.07.08.12															
Total ore optionale pe saptamana 10C/6S + 5C/4S/1P			10	6	0	0	19			5	4	0	1	12		1E, 2C	11
			16 + 19						2E, 3C	19	10 + 12						

Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplina USV.FIA.CEPA	Sem. 1						Nr. credite	Sem. 2						Nr. credite	
			C	S	L	P	I*	V*		C	S	L	P	I*	V*		
13	GESTIUNEA DEȘEURILOR	DD.07.13	2	1	0	0	3	C	3	0	0	0	0	0	0	0	
14	TEHNICI DE NEGOCIERE	DD.08.14	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	3	C	3	
Total ore facultative pe saptamana 2C/1S+2C/1S			2	1	0	0	3			2	1	0	0	3		1C	3
			3 + 3						1C	3	3 + 3						

RECAPITULATIE

16	6	3	1		26
32	6	3	1	30	42

14	7	2	3		26
28	7	2	3	30	40

I*-ore de studiu individual

V*-forma de verificare

RECTOR,
 Prof. univ. dr. ing. Adrian GRAUR

DECAN,
 Prof. univ. dr. ing. Sonia GUTT

ANEXA 3 PLAN DE ÎNVĂȚĂMANT PROGRAMUL DE STUDII INGINERIE ÎN MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ ȘI AGROTURISM
PLAN DE ÎNVĂȚĂMANT 2012-2013

Valabil începând cu anul I - anul universitar 2011-2012
 Universitatea „Stefan cel Mare” Suceava
 Facultatea de Inginerie Alimentară
 Domeniul : INGINERIE ȘI MANAGEMENT
 Program de studii: INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN
 ALIMENTAȚIA PUBLICĂ ȘI AGROTURISM
 Durata studiilor: 4 ani
 Forma de învățământ: zi

AVIZAT

M.E.C.I.

D.G.I.S.

ANUL II

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Cod disciplina USV.FIA.IMAPA	Sem. 1						Sem. 2								
			C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	
DISCIPLINE FUNDAMENTALE																	
1	Bazele economiei	DO.DF.IV.01	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	1	5	C	3
2	Chimia alimentelor	DO.DF.IV.02	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	2	0	5	E	5
3	Biochimie	DO.DF.III.03	2	0	2	0	4	E	4	4	0	0	0	0	0	0	0
4	Chimie fizică și coloidală	DO.DF.I.II.04	2	0	1	0	4	E	4	4	2	0	1	0	4	E	4
Total ore pe săptămâna 4C/3L + 7C/1S/3L/1P			4	0	3	0	8		2E	8	7	1	3	1	14	2E,1C	12
			7 + 8						12 + 9								
DISCIPLINE ÎN DOMENIU																	
5	Microbiologia alimentelor	DO.DD.III.IV.05	2	0	2	0	4	E	5	5	2	0	2	0	4	E	4
6	Elemente de inginerie	DO.DD.III.IV.06	2	1	0	0	4	E	4	4	2	2	0	0	4	E	4
7	Animale și păsări sălbatice Produse pomi-viticole	DA.DD.III.IV.07	2	1	0	0	4	E	4	4	2	1	0	1	5	E	4
8	Dezvoltare rurală Dezvoltare durabilă	DA.DD.III.08	2	1	0	0	4	C	3	3	0	0	0	0	0	0	0
9	Marketingul serviciilor în agroturism Marketingul produselor alimentare	DA.DD.III.09	2	2	0	0	4	C	4	4	0	0	0	0	0	0	0
Total ore pe săptămâna 10C/5S/2L + 6C/3S/2L/1P			10	5	2	0	20		3E,2C	20	6	3	2	1	13	3E	12
			17 + 20						12 + 13								
DISCIPLINE COMPLEMENTARE																	
10	Limba engleza în afaceri și turism Limba franceza în afaceri și turism	DA.DC.III.IV.10	0	2	0	0	2	C	2	2	0	2	0	0	2	C	2
Total ore pe săptămâna 2S + 2S			0	2	0	0	2		1C	2	0	2	0	0	2	1C	2
			2 + 2						2 + 2								
Practica: 4 săptămâni - C - 4 credite																	

Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplina	Sem. 1						Sem. 2								
			C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	
11	Limba franceza	DL.DC.III.IV.11	0	2	0	0	2	C	2	2	0	2	0	0	2	C	2
12	Limba germana	DL.DC.III.IV.12	0	2	0	0	2	C	2	2	0	2	0	0	2	C	2
13	Limba italiana	DL.DC.III.IV.13	0	2	0	0	2	C	2	2	0	2	0	0	2	C	2
14	Limba spaniola	DL.DC.III.IV.14	0	2	0	0	2	C	2	2	0	2	0	0	2	C	2
Total ore facultative pe săptămâna 8S + 8S			0	8	0	0	8		4C	8	0	8	0	0	8	4C	8
			8 + 8						8 + 8								

RECAPITULATIE

14	7	5	0		26
28	7	5	0	30	40

13	6	5	2		26
26	6	5	2	29	40

I*-ore de studiu individual

V*-forma de verificare

RECTOR,
 Prof. univ. dr. ing. Adrian GRAUR

DECAN,
 Prof. univ. dr. ing. Sonia AMARIEI

PLAN DE INVATAMANT 2012-2013

Valabil incepand cu anul I - anul universitar2010-2011

Universitatea „Stefan cel Mare” Suceava

AVIZAT

Facultatea de Inginerie Alimentara

Domeniul: INGINERIE ȘI MANAGEMENT

M.E.C.I.

Program de studii:INGINERIE SI MANAGEMENT IN

ALIMENTATIA PUBLICA SI AGROTURISM

D.G.I.S.

Durata studiilor: 4 ani

Forma de invatamant: zi

ANUL III

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Cod disciplina USV.FIA.IMAPA	Sem. 1						Sem. 2							
			C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite
DISCIPLINE ÎN DOMENIU																
1	Tehnici de analiza instrumentală	DO.DD.V.VI.01	2	0	2	0	4	E	5	2	0	2	0	4	E	5
2	Finanțe și credite	DO.DD.V.VI.02	2	1	0	0	3	C	3	2	1	0	0	3	C	3
Total ore pe saptamana 4C/1S/2L + 4C/1S/2L			4 1 2 0 7			7+7		1E,1C	8	4 1 2 0 7			7+7		1E,1C	8
DISCIPLINE DE SPECIALITATE																
3	Bazele gastronomiei si gastrotehniei	DO.DS.V.03	2	0	1	0	3	E	3	0	0	0	0	0	0	0
4	Nutriție și toxicologie	DO.DS.V.04	3	1	0	0	4	C	4	0	0	0	0	0	0	0
5	Operatii și utilaje in alimentația publică și agroturism	DO.DS.VI.05	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	4	E	3
6	Aditivi alimentari	DO.DS.V.06	2	0	1	0	4	E	4	0	0	0	0	0	0	0
7	Băuturi alcoolice și nealcoolice	DO.DS.VI.07	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	3	E	3
8	Prelucrarea produselor vegetale în alimentație publică și agroturism	DA.DS.VI.08	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	3	E	3
	Preparate dietetice în alimentație publică și agroturism	DA.DS.VI.08														
9	Lapte și produse lactate acide în alimentație publică și agroturism	DA.DS.V.09	2	0	1	0	4	E	4	0	0	0	0	0	0	0
	Brânzeturi în alimentație publică și agroturism	DA.DS.V.09														
10	Tehnologia produselor de catering	DO.DS.VI.10	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	1	5	E	3
11	Prelucrarea produselor din carne	DA.DS.V.11	2	0	1	0	4	E	4	0	0	0	0	0	0	0
	Prelucrarea pestelui si a fructelor de mare	DA.DS.V.11														
12	Managementul resurselor umane	DA.DS.V.VI.12	2	1	0	0	4	C	3	2	1	0	0	4	C	3
	Managementul mărcii și al imaginii de marcă	DA.DS.V.VI.12														
13	Sisteme de certificare a turismului	DA.DS.VI.13	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	4	C	3
	Managementul mediului și al resurselor naturale	DA.DS.VI.13														
Total ore pe saptamana 13C/2S/4L + 12C/3S/3L/1P			13 2 4 0 23			19+23		5E,2C	22	12 3 3 1 23			19+23		4E,2C	18
Practica: 4 săptămâni - C - 4 credite																
DISCIPLINE FACULTATIVE																
Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplina	Sem. 1						Sem. 2							
			C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite
14	Economie agrara	DL.DS.V.14	2	1	0	0	3	C	3	0	0	0	0	0	0	0
15	Drept si legislatie agrara	DL.DS.VI.15	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	3	C	3
Total ore facultative pe saptamana 2C/1S + 2C/1S			2 1 0 0 3			3+3		1C	3	2 1 0 0 3			3+3		1C	3

RECAPITULATIE:

17	3	6	0	30	26
34	3	6	0		43

16	4	5	1	30	26
32	4	5	1		42

I*-ore de studiu individual

V*-forma de verificare

 RECTOR,
Prof. univ. dr. ing. Adrian GRAUR

 DECAN,
Prof. univ. dr. ing. Sonia GUTT

PLAN DE INVATAMANT 2012-2013

Valabil incepand cu anul I - anul universitar 2009-2010
 Universitatea „Stefan cel Mare” Suceava
 Facultatea de Inginerie Alimentara
 Domeniul: INGINERIE ȘI MANAGEMENT
 Program de studii: INGINERIE SI MANAGEMENT IN
 ALIMENTATIA PUBLICA SI AGROTURISM
 Durata studiilor: 4 ani
 Forma de invatamant: zi

ANUL IV

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Cod disciplina USV.FIA.IMAPA	Sem. 1						Nr. credite	Sem. 2						Nr. credite
			C	S	L	P	I*	V*		C	S	L	P	I*	V*	
DISCIPLINE ÎN DOMENIU																
1	Contabilitate și analize economico- financiare	DO.DD.VII.VIII.01	2	2	0	0	4	E	4	2	2	0	0	4	E	4
2	Managementul serviciilor	DA.DD.VII.02	2	2	0	0	4	E	4	0	0	0	0	0	0	0
	Managementul calității	DA.DD.VII.02														
3	Design în unitățile de alimentație publică și agroturism	DO.DD.VII.03	1	1	0	2	5	E	5	0	0	0	0	0	0	0
4	Ecologie și protecția mediului	DA.DD.VII.04	2	1	0	0	4	C	4	0	0	0	0	0	0	0
	Gestiunea deșeurilor	DA.DD.VII.04														
Total ore pe saptamana			7	6	0	2	17	3E,1C	17	2	2	0	0	4	1E	4
7C/6S/2P + 2C/2S			15 + 17						4 + 4							
DISCIPLINE DE SPECIALITATE																
5	Inocuitatea produselor alimentare	DA.DS.VIII.05	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	4	C	4
	Metode de conservare a alimentelor	DA.DS.VIII.05														
6	Managementul igienei în alimentația publică și agroturism	DO.DS.VII.06	2	0	1	0	4	E	4	0	0	0	0	0	0	0
7	Analiza senzoriala	DO.DS.VIII.07	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	5	E	5
8	Turism rural	DO.DS.VII.08	2	2	0	0	4	C	5	0	0	0	0	0	0	0
9	Legislație și protecția consumatorului	DO.DS.VIII.09	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	4	C	4
10	Management în alimentația publică	DA.DS.VIII.10	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	5	C	4
	Managementul serviciilor hoteliere și în agroturism	DA.DS.VIII.10														
11	Managementul proiectelor	DA.DS.VIII.11	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	5	E	4
	Managementul investițiilor	DA.DS.VIII.11														
12	Activitate elaborare proiect	DA.DS. VIII.12							2 săptămâni						C	2
13	Statistica aplicata in managementul turistic	DA.DS. VII.13	2	2	0	0	4	E	4	0	0	0	0	0	0	0
Total ore pe saptamana			6	4	1	0	12	2E,1C	13	10	7	2	0	23	2E,3C	23
6C/4S/1L + 10C/7S/2L			11 + 12						19 + 23							
DISCIPLINE COMPLEMENTARE																
14	Tehnici de comunicare	DA.DC.VIII.14	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	3	E	3
	Tehnici de negociere	DA.DC.VIII.14														
Total ore pe saptamana			0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	3	1E	3
2C/1S			0						3 + 3							

Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplina	Sem. 1						Nr. credite	Sem. 2						Nr. credite
			C	S	L	P	I*	V*		C	S	L	P	I*	V*	
15	Sisteme de asigurare a calitatății	DL.DD.VII.15	2	1	0	0	2	C	3	0	0	0	0	0	0	0
16	Etică și deontologie profesională	DL.DD.VII.16	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	2	C	3
Total ore facultative pe saptamana			2	1	0	0	2	1C	3	2	1	0	0	2	1C	3
2C/1S+2C/1S			3 + 2						3 + 2							

RECAPITULATIE

13	10	1	2	29	26
26	10	1	2		39

14	10	2	0	30	26
28	10	2	0		40

I*-ore de studiu individual

V*-forma de verificare

ANEXA 4 PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT MÎNT PROGRAMUL DE STUDII PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI

Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava
Facultatea de Inginerie Alimentară

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Programul de studiu: PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI
Forma de învățământ: zi
Durata studiilor: 4 ani (8 semestre)
Valabil începând cu anul I universitar: 2012-2013

ANUL I 2012-2013

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Cod disciplina USV.FIA.PCM	Sem. 1							Sem. 2							
			C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	
1	MATEMATICA SI STATISTICA	DF.01.02.01	2	2	0	0	2	E	5	3	2	0	0	2	E	5	
2	FIZICA	DF.01.02.02	2	0	1	0	3	E	4	2	0	1	0	3	E	5	
3	CHIMIE ANORGANICA ȘI ORGANICĂ	DF.01.02.03	3	0	2	0	2	E	4	3	0	2	0	3	E	5	
4	CHIMIE ANALITICA	DF.01.02.04	2	0	2	0	3	E	4	3	0	2	0	2	E	5	
5	INFORMATICĂ APLICATĂ ȘI GRAFICĂ ASISTATĂ PE CALCULATOR	DF.01.02.05	1	0	2	0	1	E	4	1	0	2	0	1	C	4	
6	PSIHOLOGIA ALIMENTAȚIEI UMANE	DD.01.06	2	1	0	0	1	C	3	0	0	0	0	0	0	0	
7	INSTITUȚII, MECANISME ȘI TERMINOLOGII COMUNITARE	DC.02.07	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	1	C	3	
8	LIMBA ENGLEZĂ	DC.01.02.08	0	2	0	0	2	C	3	0	2	0	0	2	C	3	
9	EDUCATIE FIZICA (I)	DC.01.09	0	2	0	0	0	C	3	0	0	0	0	0	0	0	
Total ore obligatorii pe saptamana			12	7	7	0	14		5E,3C	30	14	5	7	0	14	4E,3C	30
			26		.		14			26		.		14			

Nr. crt.	Discipline facultative	Cod disciplina USV.FIA.PCM	Sem. 1							Sem. 2							
			C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	C	S	L	P	I*	V*	Nr. credite	
10	LIMBA FRANCEZĂ	DC.01.02.10	0	2	0	0	2	C	2	0	2	0	0	2	C	2	
11	LIMBA GERMANĂ	DC.01.02.11	0	2	0	0	2	C	2	0	2	0	0	2	C	2	
12	LIMBA ITALIANĂ	DC.01.02.12	0	2	0	0	2	C	2	0	2	0	0	2	C	2	
13	LIMBA SPANIOLĂ	DC.01.02.13	0	2	0	0	2	C	2	0	1	0	0	1	C	1	
14	EDUCATIE FIZICA (II)	DC.02.14	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	C	1	
Total ore facultative pe saptamana			0	8	0	0	8		4C	8	0	8	0	0	8	5C	8
			8 + 8						8		8 + 8				8		

RECAPITULATIE

12	7	7	0	14	40
24	7	7	0	14	52

14	5	7	0	14	40
28	5	7	0	14	54

I*-ore de studiu individual

V*-forma de verificare

RECTOR,
Prof. univ. dr. ing. Valentin POPA

DECAN,
Prof. univ. dr. ing. Sonia AMARIEI (GUTT)

ANEXA 5 PLANURI DE ÎNVĂȚĂMÎNT MÂNT PENTRU PROGRAME DE STUDII DE MASTERAT

UNIVERSITATEA "ȘTEFAN CEL MARE" SUCEAVA
 Facultatea de Inginerie Alimentară
 Domeniul: **Ingineria Produselor Alimentare**
 Programul de studii: **Controlul și Expertiza Produselor Alimentare**
 Diploma obtinută: **Master**
 Durata studiilor: **2ani**
 Forma de învățământ: **MASTERAT**
 Valabil începând cu anul I, anul universitar 2012 - 2013

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÎNT
Anul I 2012-2013**

Nr Crt	Discipline obligatorii	Cod Disc. USV.FIA. MCEPA	Semestrul I							Semestrul II						
			C	S	L	P	I*	For ma verif	Cre dite	C	S	L	P	I *	Forma verif	Cre dite
Discipline de aprofundare																
1.	Metode moderne de analiză instrumentală și măsurarea mărimilor fizice	DAP.01.02.01	2	-	1	-	6	E	7	2	-	1	-	6	E	7
2.	Modelare matematică	DAP.02.02	-	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	6	C	6
Discipline de sinteză																
3.	Contaminații ai alimentelor	DSI.01.02.03	2	-	1	-	5	E	6	2	-	1	-	6	E	6
4.	Metode moderne de control microbiologic al alimentelor	DSI.01.04.a	2	-	1	-	5	E	6	-	-	-	-	-	-	-
	Metode moderne de asigurare a stabilității produselor alimentare	DSI.01.04.b														
5.	Controlul sanitar veterinar al materiilor prime agroalimentare	DSI.02.05.a	-	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	6	E	5
	Falsificări și expertize specifice ale produselor alimentare	DSI.02.05.b														
6.	Influența procesării asupra calității produselor alimentare	DSI.01.06	2	-	1	-	6	E	7	-	-	-	-	-	-	-
7.	Impactul alimentelor și bolile de nutriție	DSI.02.07	-	-	-	-	-	-	-	2	-	1	1	-	C	4
8.	Bazele cercetării experimentale	DSI.01.08	2	-	-	-	4	E	4	-	-	-	-	-	-	-
Total ore obligatorii pe săptămână			10	-	4	-	26	5E	30	10	1	4	1	24	3E,2C	30
			14								16					

Activitatea de cercetare (14 ore/săptămână/semestru) - condiție obligatorie pentru susținerea examenelor.

I*-ore de studiu individual

Rector,

Prof. univ. dr. ing. Valentin POPA

Decan,

Prof. univ. dr. ing. Sonia AMARIEI (GUTT)

UNIVERSITATEA “ȘTEFAN CEL MARE” SUCEAVA
Facultatea de Inginerie Alimentară
 Domeniul: **Ingineria Produselor Alimentare**
 Programul de studii: **Controlul și Expertiza Produselor Alimentare**
 Diploma obtinuta: **Master**
 Durata studiilor: **2ani**
 Forma de învățământ: **MASTERAT**

MINISTERUL
EDUCAȚIEI,
CERCETĂRII,
TINERETULUI ȘI
SPORTULUI

Aprobat,

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Anul II (2011 - 2012)
 Valabil începând cu anul I (2010 - 2011)

Nr Crt	Discipline obligatorii	Cod Disc. USV.FIA.MCEPA	Semestrul I						Semestrul II					
			C	S	L	P	Forma verif	Cre dite	C	S	L	P	Forma verif	Cre dite
Discipline de aprofundare														
1.	Managementul calității totale	DA.DAP.III.01 DA.DAP.IV.01	2	1	-	1	E	8	2	1	-	1	E	8
	Sisteme de management al calității	DA.DAP.III.01 DA.DAP.IV.01												
Discipline de sinteză														
2.	Promovarea produselor noi	DA.DSI.III.02	3	-	-	1	E	8	-	-	-	-	-	-
	Proiectarea, omologarea și certificarea produselor noi	DA.DSI.III.02												
3.	Tendințe actuale în alimentația sănătoasă	DA.DSI.III.03	2	1	-	-	E	7	-	-	-	-	-	-
	Controlul și expertiza alimentelor cu destinație specială	DA.DSI.III.03												
4.	Auditarea, certificarea și gestionarea costurilor calității	DO.DSI.III.04	2	1	-	-	E	7	-	-	-	-	-	-
5.	Cercetare	DO.DSI.IV.05	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	C	7
6.	Practică	DO.DSI.IV.06	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	C	7
7.	Activitate elaborare lucrare de dizertație	DO.DSI.IV.07	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	C	8
Total ore obligatorii pe săptămână			9	3	-	2	4E	30	2	5	6	1	1E,3C	30
			14						14					

Activitatea de cercetare (14 ore/săptămână/semestru) - condiție obligatorie pentru susținerea examenelor.

Lista disciplinelor facultative din anul I și II : - Modul de formare psihopedagogica

Rector,

Prof. univ. dr. ing. Adrian GRAUR

Decan,

Prof. univ. dr. ing. Sonia AMARIEI

UNIVERSITATEA "ȘTEFAN CEL MARE" SUCEAVA
FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARĂ

Domeniul: Științe Inginerești – Ingineria Produselor Alimentare

Program de studii universitare de masterat: **MANAGEMENTUL IGIENEI, CONTROLUL CALITĂȚII**

PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI ASIGURAREA SĂNĂTĂȚII POPULAȚIEI

Diploma obținută: diplomă de studii universitare de masterat

Durata studiilor: 4 semestre

Forma de învățământ: de zi

Valabil începând cu anul I (2012 - 2013)

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT – ANUL I - 2012 - 2013

Nr Crt	Discipline obligatorii	Cod Disc. USV.FIA.MI ASP	Semestrul I (14 săptămâni)							Semestrul II (14 săptămâni)						
			C	S	L	P	I*	For ma verif f	Cre dite	C	S	L	P	I*	Form a verif	Cre dite
Discipline de aprofundare																
1	Metode moderne de analiză instrumentală și măsurarea mărimilor fizice	DAP.01.02.01	2	-	1		6	E	7	2	-	1	-	6	E	7
2.	Statistică aplicată în studiul calității	DAP.02.02	-	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	5	E	6
Discipline de sinteză																
3	Aditivi chimici	DSI.01.03	2	-	1		5	E	6	-	-	-	-	-	-	-
4.	Contaminanți ai alimentelor	DSI.01.02.04	2	-	1	-	6	E	7	2	-	1	-	6	E	7
5.	Metode moderne de control microbiologic al alimentelor	DSI.01.05.a	2	-	-	1	5	E	6	-	-	-	-	-	-	-
	Igiena alimentației	DSI.01.05.b														
6.	Controlul sanitar – veterinar al alimentelor	DSI.02.06.a	-	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	6	E	7
	Falsificări și expertize specifice ale produselor alimentare	DSI.02.06.b														
7.	Bazele cercetării experimentale	DSI.01.07	2	-	-	-	4	E	4	-	-	-	-	-	-	-
8.	Tehnici de documentare și comunicare științifică	DSI.02.08	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3	C	3
Total ore obligatorii pe săptămână			10	-	3	1	26	5E	30	8	1	3	2	26	4E, 1C	30
			14				26			14				26		
Discipline facultative																
9.	Impactul industriei alimentare asupra mediului	DSI. 01.09	1	2	-	-	5	E	6	-	-	-	-	-	-	-

I*-ore de studiu individual, din care 14 ore/săptămână/semestru activitate de cercetare individuală

Rector,

Prof. univ. dr. ing. Valentin POPA

Decan,

Prof. univ. dr. ing. Sonia AMARIEI (GUTT)

UNIVERSITATEA "ȘTEFAN CEL MARE" SUCEAVA
 FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARĂ
 Domeniul: Științe Inginerești – Ingineria Produselor Alimentare
 Program de studii universitare de masterat:
**MANAGEMENTUL IGIENEI, CONTROLUL CALITĂȚII
 PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI ASIGURAREA SĂNĂTĂȚII POPULAȚIEI**
 Diploma obtinută: diplomă de studii universitare de masterat
 Durata studiilor: 4 semestre
 Forma de învățământ: de zi
 Valabil începând cu anul I (2011 - 2012)

**MINISTERUL
 EDUCAȚIEI,
 CERCETĂRII,
 TINERETULUI
 ȘI SPORTULUI**

Aprobat,

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
 ANUL II - 2012 – 2013**

Nr Crt	Discipline obligatorii	Cod Disc. USV.FIA. MIASP	Semestrul III (14 săptămâni)							Semestrul IV (14 săptămâni)						
			C	S	L	P	I*	For ma verif	Cre dite	C	S	L	P	I*	Forma verif	Cre dite
Discipline de aprofundare																
1.	Auditarea, certificarea și gestionarea costurilor calității	DAP.III.01	2	-	-	2	7	E	8	-	-	-	-	-	-	-
	Managementul calității totale															
2.	Efectele consumului și abuzului de substanțe toxice	DAP.III.02	2	1	-	-	6	E	7	-	-	-	-	-	-	-
Discipline de sinteză																
3.	Factori de risc în nutriția umană	DSI.III.03	2	-	-	1	5	E	6	-	-	-	-	-	-	-
4.	Metode moderne de conservare a produselor alimentare	DSI.IV.04	2	2	-	-	8	E	9	-	-	-	-	-	-	-
	Controlul și expertiza alimentelor cu destinație specială															
5.	Modul de cercetare științifică, practică și activitate pentru elaborarea lucrării de disertație**	DSI.IV.05	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	3	26	C	30
Total ore obligatorii pe săptămână			8	3	-	3	26	4E	30	-	-	11	3	26	1C	30
			14				26			14				26		

Discipline facultative																
6.	Metode moderne de decontaminare a mediului	DSI.III.04	1	2	-	-	5	E	6	-	-	-	-	-	-	-

I*-ore de studiu individual

** Se cuantifică 120 ore de practică și 60 ore de activitate pentru elaborarea lucrării de disertație

Rector,
Prof. univ. dr. ing. Adrian GRAUR

Decan,
Prof. univ. dr. ing. Sonia AMARIEI

UNIVERSITATEA "ȘTEFAN CEL MARE" SUCEAVA
Facultatea de Inginerie Alimentară
 Domeniul: **Ingineria Produselor Alimentare**
 Programul de studii universitare de masterat:
Managementul securității mediului și siguranța alimentară
 Diploma obținută: **Master**
 Durata studiilor: **2ani (4 semestre)**
 Forma de învățământ: de zi
 Valabil începând cu anul I (2012 - 2013)

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Anul I 2012-2013

Nr Crt	Discipline obligatorii	Cod Disc. USV.FIA. MSMSA	Semestrul I							Semestrul II							
			C	S	L	P	I*	Forma verif	Cre dite	C	S	L	P	I*	Forma verif	Cre dite	
Discipline de aprofundare																	
1.	Metode moderne de analiză instrumentală și măsurarea mărimilor fizice	DAP.01.02.01	2	-	1	-	6	E	7	2	-	1	-	6	E	7	
2.	Modelare matematică	DAP.02.02	-	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	5	E	6	
Discipline de sinteză																	
3.	Aditivi chimici	DSI.01.03	2	-	1	-	5	E	6	-	-	-	-	-	-	-	
4.	Contaminații ai alimentelor	DSI.01.02.04	2	-	1	-	6	E	7	2	-	1	-	6	E	7	
5.	Metode moderne de control microbiologic al alimentelor și mediului	DSI.01.05.a	2	-	1	-	5	E	6	-	-	-	-	-	-	-	
	Igiena alimentației și a mediului	DSI.01.05.b															
6.	Controlul sanitar veterinar al materiilor prime agroalimentare	DSI.02.06.a	-	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	6	E	7	
	Falsificări și expertize specifice ale produselor alimentare	DSI.02.06.b															
7.	Bazele cercetării experimentale	DSI.01.07	2	-	-	-	4	E	4	-	-	-	-	-	-	-	
8.	Tehnici de documentare și comunicare științifică	DSI.02.08	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3	C	3	
Total ore obligatorii pe săptămână			10	-	4	-	26	5E	30	8	1	3	2	26	4E,1C	30	
			14				26			14				26			
Discipline facultative																	
9.	Factori de risc în nutriția umană	DSI.01.09	2	-	-	1	5	E	6	-	-	-	-	-	-	-	

I*-ore de studiu individual, din care 14 ore/săptămână/semestru activitate de cercetare individuală

Rector,

Decan,

Prof. univ. dr. ing. Valentin POPA

Prof. univ. dr. ing. Sonia AMARIEI (GUTT)

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Anul II (2012 – 2013)

Nr Crt	Discipline obligatorii	Cod Disc. USV.FIA. MSMSA	Semestrul I						Semestrul II							
			C	S	L	P	I*	Form a verif	Cre ditu	C	S	L	P	I*	Form a verif	Cre ditu
Discipline de aprofundare																
1.	Auditarea, certificarea și gestionarea costurilor calității	DAP.III.01	2	-	-	1	5	E	6	-	-	-	-	-	-	-
2.	Managementul calității totale	DAP.III.02	2	-	-	1	6	E	7	-	-	-	-	-	-	-
Discipline de sinteză																
3.	Ape tehnologice și ape reziduale	DSLIII.03	2	2	-	-	7	E	8							
	Sisteme de monitorizare a mediului															
4.	Deșeurii în industria alimentară	DSLIV.04	2	2	-	-	8	E	9	-	-	-	-	-	-	-
	Metode moderne de decontaminare a mediului															
5.	Modul de cercetare științifică, practică și activitate pentru elaborarea lucrării de disertație**	DSLIV.05	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	3	26	C	30
Total ore obligatorii pe săptămână			8	4	-	2	26	4E	30	-	-	11	3	26	1C	30
			14				26	14				26				
Discipline facultative																
6.	Controlul și expertiza alimentelor cu destinație specială	DSLIV.08	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	8	E	9

I*-ore de studiu individual

** Se cuantifică 120 ore de practică și 60 ore de activitate pentru elaborarea lucrării de disertație

Rector,

Prof. univ. dr. ing. Adrian GRAUR

Decan,

Prof. univ. dr. ing. Sonia AMARIEI