RAPORT DE EVALUARE

A PROGRAMULUI DE STUDII UNIVERSITARE DE MASTERAT

PENTRU ANUL UNIVERSITAR 2023-2024

Programul de studii universitare de masterat: SIGURANȚA ȘI BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE / FOOD SAFETY AND BIOSECURITY
Forma de învățământ IF
Numărul de credite: 120
Coordonator program de studii: Conferențiar univ. dr. POPA Dana Cătălina

I. PREZENTAREA PROGRAMULUI DE STUDII

-Scurt istoric, obiectivele programului de studii, data ultimei evaluări a programului de studii

Programul de studiu de masterat Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food Safety and Biosecurity, a fost înființat în anul 2018 cu scopul de a oferi posibilitatea aprofundării și / sau completării cunoștințelor absolvenților de programe de studii de licență cu noțiuni specifice domeniului, legate de siguranța alimentară, sănătate publică, tehnici de investigare și de asigurare a calității. De asemenea, programul de masterat își propune dezvoltarea abilităților de cercetare ale masteranzilor.

Misiunea programului de studiu de masterat este aceea de a forma specialiști în domeniul calității, siguranței și biosecurităţii alimentare, cu abilități de aplicare și implementare a planurilor de siguranță alimentară, de management al calității produselor alimentare, de aplicare a tehnicilor și a metodelor moderne de evaluare a calității materiilor prime (de origine vegetală sau animală), a materialelor și a produselor finite, precum și de identificare a fraudelor.

Prin implementarea programului de studiu de masterat se urmărește creșterea calității și a ponderii activității de cercetare în laboratoarele de specialitate, familiarizarea și aplicarea unor tehnologii și tehnici noi de obținere a produselor alimentare, dar și de control a acestora. În acest fel, masteranzii sunt pregătiți pentru cunoașterea și gestionarea activităților de producție, de control al calității în unitățile de profil, precum și pentru implementarea sistemelor de siguranță și calitate a produselor alimentare.

Programul de studii de master pentru Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food Safety and Biosecurity, creat conform standardelor europene, asigură înțelegerea

principiilor științifice ale calității și siguranței alimentare, garantând o pregătire serioasă în domeniul managementului calității, către scopul final, siguranța consumatorului.

Misiunea programului de studii de masterat Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food Safety and Biosecurity este aceea de a asigura aprofundarea cunoștințelor de către absolvenții de studii de licență din domeniu, dar și familiarizarea cu noțiuni complementare pentru absolvenții altor domenii de licență, cu scopul de a asigura obținerea și livrarea pe piață de produse alimentare de calitate, echilibrate nutrițional, sigure pentru consum, optime pentru diferite categorii de consumatori.

Programul de studii de masterat Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food Safety and Biosecurity are obiective grupate în două categorii: generale și specifice.

Obiectivele generale sunt:

- alinierea strategiilor educaționale, a programelor universitare, a competențelor dezvoltate și corelate cu cerințele pieței muncii la programe similare naționale și internaționale;
- dezvoltarea si diversificarea ofertei educaționale in vederea creșterii calității procesului de învățământ;
- îmbunătățirea și dezvoltarea continuă, precum și alinierea curriculei și a competențelor dobândite cu cele ale instituțiilor de învățământ superior atât la nivel național, cât și internațional;
- formarea specialiștilor in domeniul Ingineriei produselor alimentare;
- promovarea activităților de cercetare științifică fundamentală și aplicativă, orientarea către nevoile societății și conectarea la tendințele europene în domeniu;
- extinderea relațiilor internaționale de cooperare în domeniul învățământului superior, precum și în domeniul cercetării științifice universitare;
- modernizarea și dezvoltarea bazei materiale și financiare a facultăților;
- păstrarea și creșterea prestigiului științific și cultural-educativ al facultăților.
- promovarea activităților de cercetare științifică fundamentală și aplicativă, orientarea spre nevoile societății și racordarea la tendințele europene din domeniu;
- extinderea relațiilor de cooperare internațională în domeniul învățământului superior, precum și în domeniul cercetării științifice universitare;
- modernizarea și dezvoltarea bazei materiale și financiare a facultăților;
- menținerea și creșterea prestigiului științific și cultural-educativ al facultăților.

Obiectivele specifice sunt:

- asigurarea unor competențe adecvate în industria alimentară împreună cu o bună adaptabilitate la realitățile actuale;
- aprofundarea noțiunilor fundamentale privind calitatea și siguranța alimentară de-a lungul lanțului alimentar;
- cunoașterea și aprofundarea noțiunilor legate de managementul calității și siguranței produselor alimentare,
- cunoașterea și aprofundarea programelor preliminare de asigurare a calității (Bune practici de producție, GMP, Bune practici agricole GAP, Bune practici de igienă, GHP), a programelor și a standardelor de siguranță alimentară, ISO, HACCP și Managementul calității totale;

- cunoașterea și aprofundarea noțiunilor legate de trasabilitatea pe lanțul de distribuție alimentar, ca instrument util pentru siguranța alimentară a produselor alimentare;
- aprofundarea noțiunii de marketing aplicată sistemelor alimentare, a sistemelor de retail, precum și în domeniul protecției consumatorilor;
- cunoașterea și înțelegerea responsabilității industriei în ceea ce privește sănătatea publică și securitatea alimentară prin furnizarea de alimente sigure, echilibrate din punct de vedere nutrițional, energetic si biologic;
- oferirea unei perspective ample și holistice asupra metodelor de analiză și cercetare în industria alimentară, aplicabilă asigurării calității și biosecurităţii alimentare;
- asigurarea unei pregătiri temeinice în domeniul legislației, strategiilor economice guvernamentale privind materiile prime și securitatea alimentară; explorarea și evaluarea critică a legislației alimentare în cadrul reglementărilor europene.

Data ultimei evaluări a programului de studiu de masterat Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food Safety and Biosecurity a fost 19.12.2019.

II. ANALIZA STATISTICĂ A STUDENȚILOR

2.1. Numărul de studenți la programul de studii Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food Safety and Biosecurity

Anul de studii	Numărul de studenți la începutul anului universitar 2023-2024	Numărul de studenți la sfârșitul anului universitar 2023-2024	Rata de abandon a studenților de la programul de studii Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food Safety and Biosecurity
Anul 1	52	45	13,46
Anul 2	58	58	0
TOTAL	110	103	6,36

2.2. Numărul de studenți care au finalizat studiile

Numărul de studenți care au promovat ultimul an studii	Numărul de studenți înscriși la examenul de licență/diplomă/disertație	Numărul de studenți care au finalizat examenul de diplomă	Procent Studenți care au finalizat studiile
57	46	46	80,71

2.3. Implicarea studenților de la programul de studii Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food Safety and Biosecurity la concursuri profesionale, sesiuni științifice și alte activități extracurriculare

Nr. Crt.	Perioada	Activitatea desfășurată	Numele și prenumele studenților	Coordonator
1				
1	27 octombrie 2023	Workshop „Risipa alimantară, o abordare sustenabilă în contextul strategei Green Deal a UE, INDAGRA	Anul I FSB	Conf. Dr. BAHACIU Gratziela Victoria Conf. Dr. POPA Dana Cătălina
2	27 octombrie 2023	Atelier „AlgaebrewȚ, INDAGRA	Anul II FSB	Prof. dr. NICOLAE Carmen Georgeta
3	11 noiembrie 2023	Organizarea lucrărilor practice în teren la disciplinele “Advanced Applications of Food Safety Systems Principles” și Public health and food safety” la S.C. INFANTIS S.A, Otopeni	Anul I FSB	Conf. dr. POGURSCHI Elena Narcisa Conf. dr. BAHACIU Gratziela Victoria
4	9 decembrie 2023	Organizarea lucrărilor practice în teren la disciplina “Quality assurance and food safety for products of vegetal origin” la EXPUR S.A, Urziceni	Anul II FSB	Șef. lucr. dr. DRAGOMIR Nela
4	22 martie 2024	Organizarea lucrărilor practice în teren la disciplina “Quality assurance and food safety for products of animal origin” la S.C. INFANTIS S.A, Otopeni	Anul II FSB	Prof. dr. CĂLIN Ion
5	25 martie 2024	Organizarea lucrărilor practice în teren la disciplina “ Biosecurity producing raw materials of vegetable origin” la S.C. PARMALAT S.A, București	Anul I FSB	Conf. dr. MAFTEI Marius Laurian
6	7 iunie 2024	Workshop Circularity in mixed crop-livestock production - a priority for sustainable development, organizat în cadrul Conferinței internaționale	Anul I FSB Anul II FSB	Prof. dr. VIDU Livia Prof. dr. MARIN Monica Paula Conf. dr. POPA Dana Cătălina

		”*Agriculture for Life, Life for Agriculture*” – USAMV, București, Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere		Conf. dr. POGURSCHI Elena Narcisa

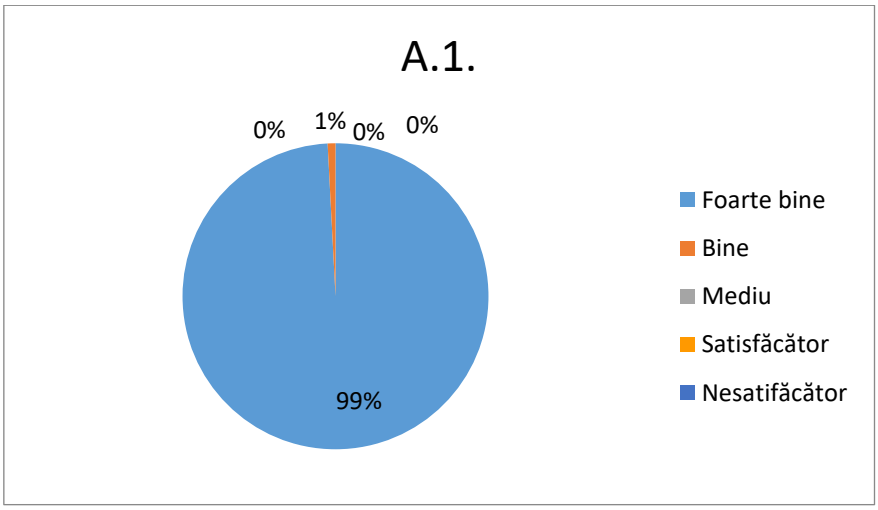
III. ACTIVITATEA DE EVALUARE

3.1. Evaluarea cadrelor didactice de către studenți

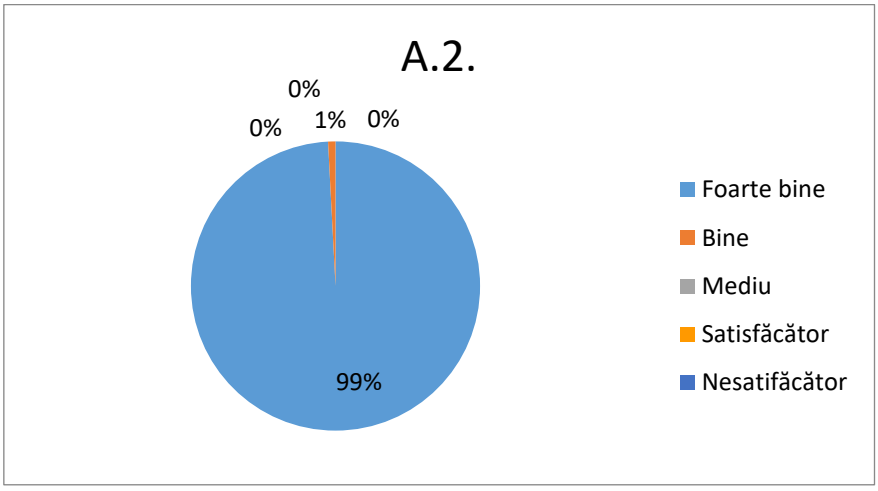
În anul universitar 2023-2024 au participat la procesul de evaluare un număr de 20 studenți care au evaluat 16 cadre didactice care desfășoară activități la programul de studii de master **SIGURANȚA ȘI BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE / FOOD SAFETY AND BIOSECURITY.**

Prelucrarea statistică a evaluării cadrelor didactice de către studenți.

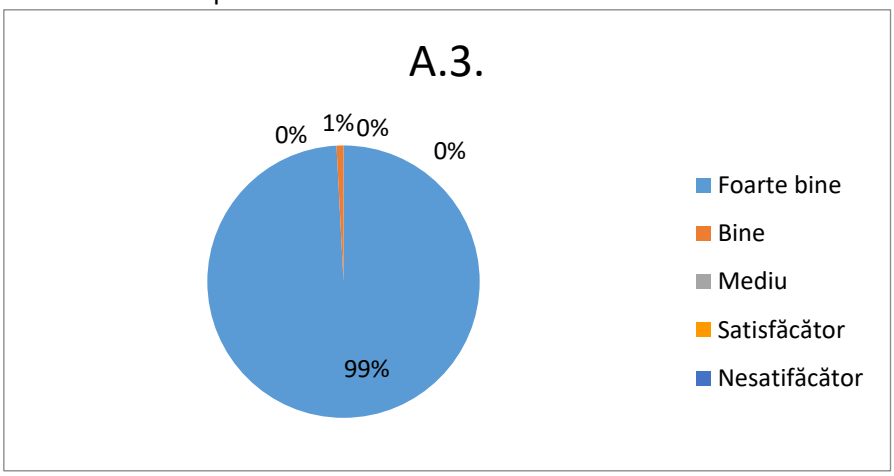
A.1. Evaluați punctualitatea profesorului la curs/seminar/lucru practică/proiect



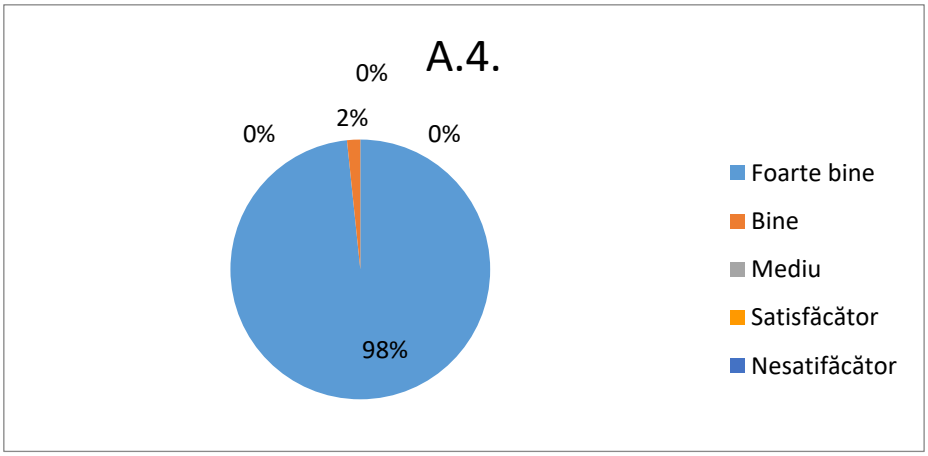
A.2. Evaluați accesul la curs/lucrări practice/seminar/proiect sau referințe



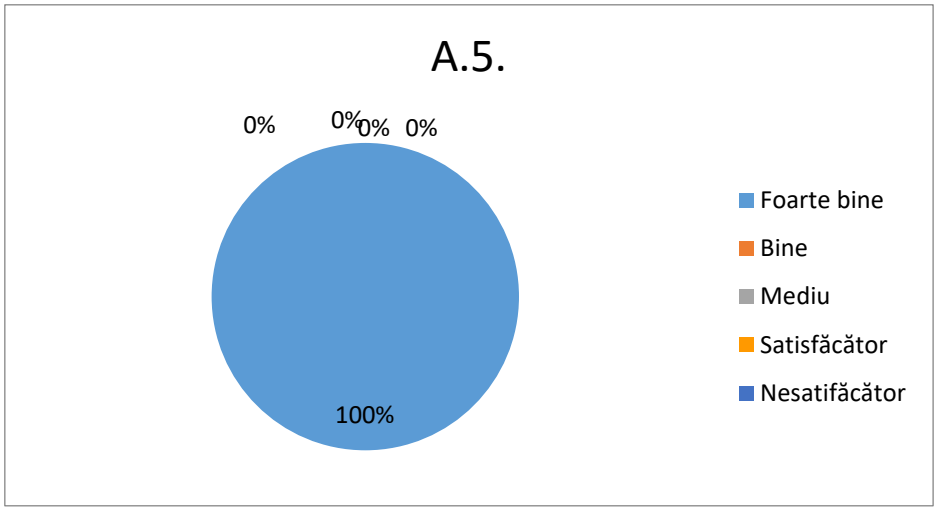
A.3. Prezentarea sau afișarea conținutului disciplinei, referințelor, modului și criteriilor de evaluare la începutul semestrului



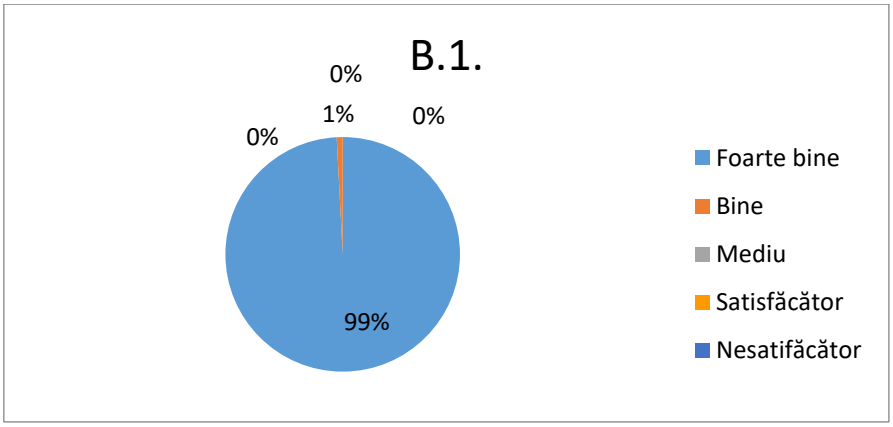
A.4. Disponibilitate la consultări/interacțiuni cu studenții/explicații/recuperări ale lucrărilor practice



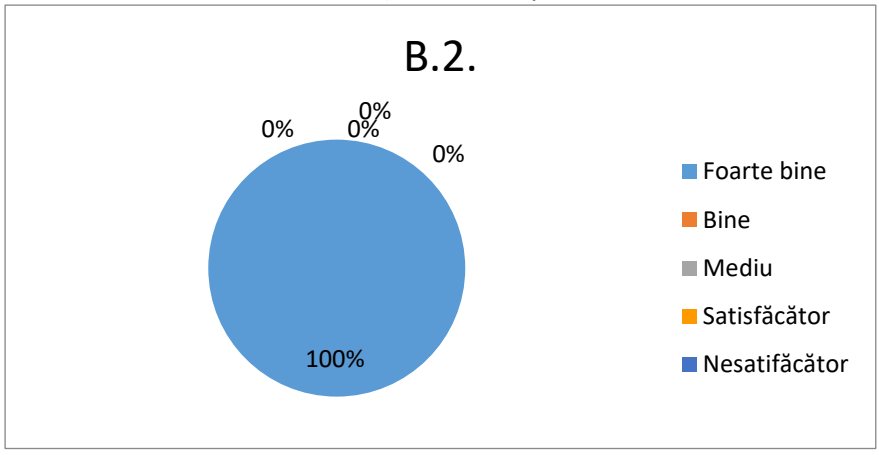
A.5. Evaluarea globală a cursului/lucrărilor practice/seminarului/managementul de proiect și gradul de angajament al profesorului



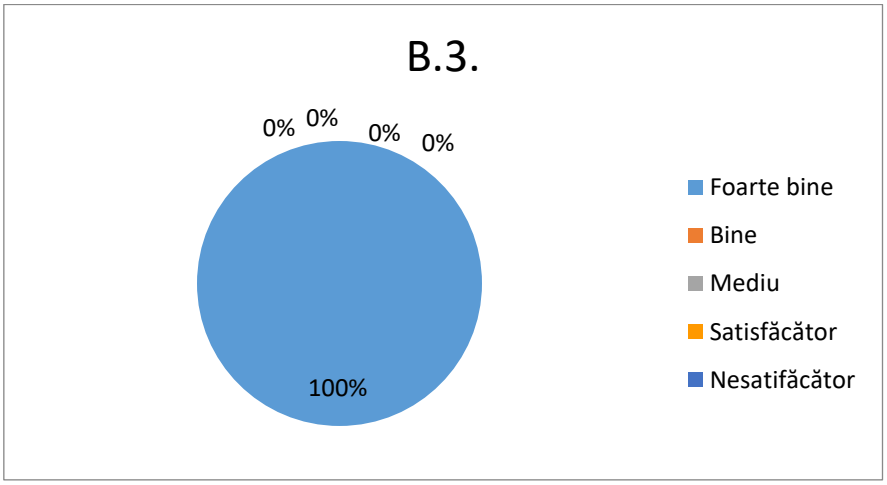
B.1. Structura cursului/seminarului/lucrărilor practice/proiectului este prezentată într-o manieră simplă și accesibilă pentru inducerea unei învățări eficiente (evidențiați noțiunile esențiale, aplicative, exemple suficiente)



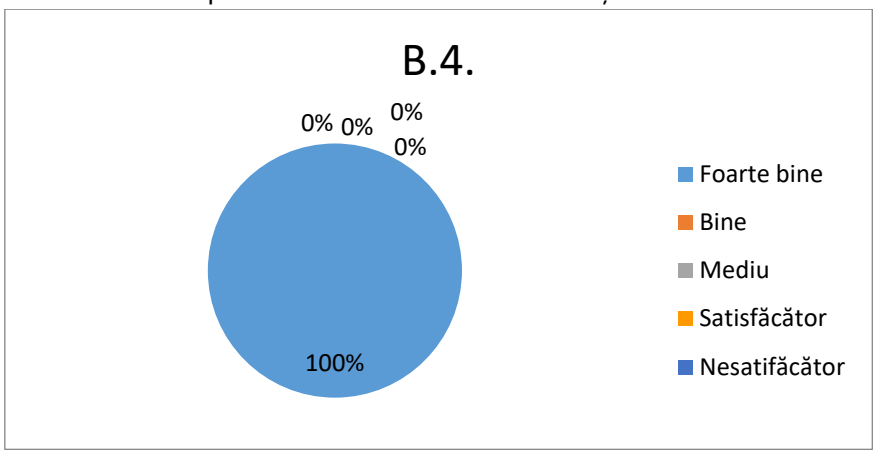
B.2. Calitatea materialelor didactice, metodelor și prezentării (ritm, manieră, abordare intuitivă, stimulare a interesului) utilizate în predarea



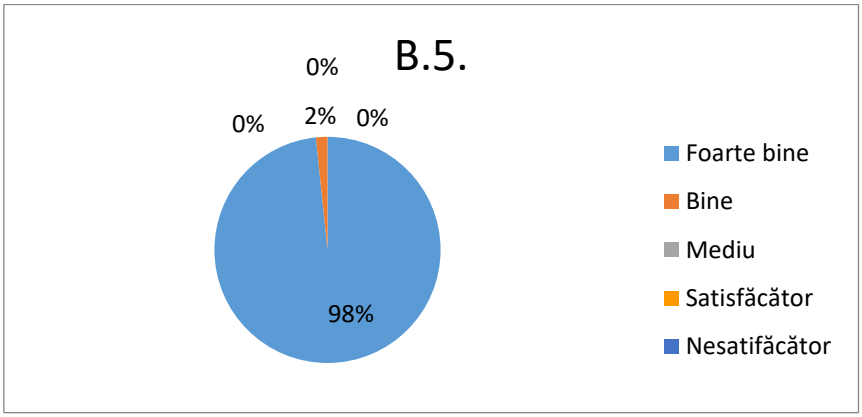
B.3. Aplicarea criteriilor de evaluare a elevilor comunicate la începutul semestrului



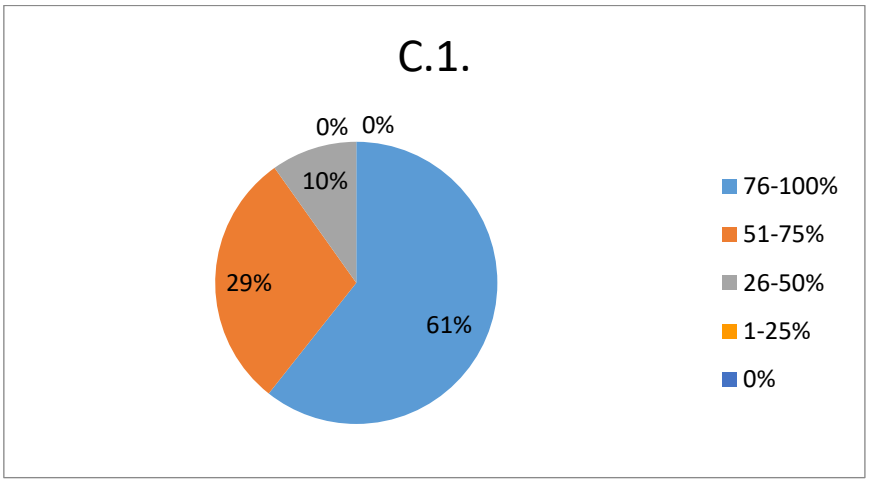
B.4. Obiectivitatea profesorului în evaluarea activității studentului



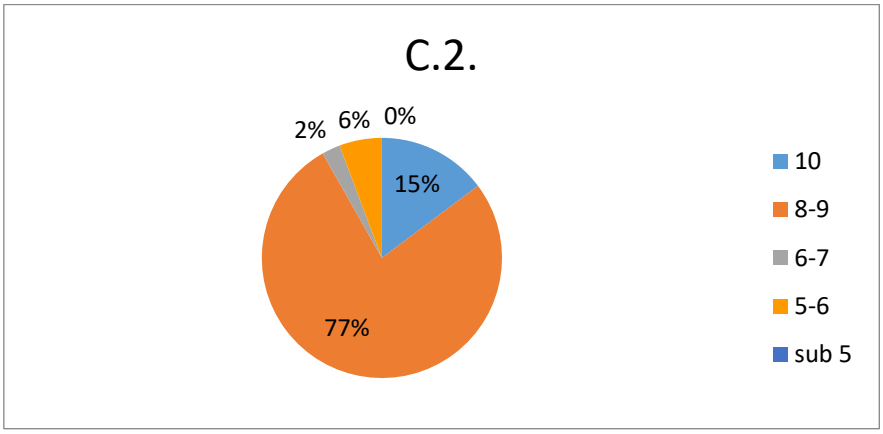
B.5. Evaluarea globală a activității didactice (curs/seminar/lucrări practice/proiect)



C.1. Prezența dumneavoastră la cursul/lucrările practice de disciplină:



C.2. Care crezi că este nota care se potrivește cunoștințelor tale?



3.2. Evaluarea colegială a cadrelor didactice

Conform evaluării colegiale, la toate cele cinci criterii de evaluare, o pondere 93.11 % din total cadre didactice care predau la Programul de studii de master **SIGURANȚA ȘI BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE / FOOD SAFETY AND BIOSECURITY,** au obținut calificativul maxim de 10 puncte.

ACTIVITĂȚI DESFĂȘURATE CU MEDIUL SOCIO-ECONOMIC ȘI REZULTATELE OBȚINUTE ÎN ANUL UNIVERSITAR 2023-2024

Data	Parteneri Mediul socio-economic	Tematica dezbătută	Participanți
15 martie 2024	În parteneriat cu Tuborg S.A. România	Workshop *"Studiu practic privind particularitățile implementării HACCP într-o fabrică de bere"*	An I FSB – 18 studenți An II FSB – 10 studenți
11 aprilie 2024	În parteneriat fabrica de panificatie ALKA Ploiesti	Workshop *"Alka – aliment nu moft"*	An I FSB – 15 studenți An II FSB – 12 studenți
31 mai 2024	În parteneriat cu S.C. Convenience Prod S.R.L.	Workshop *"Studiu practic privind particularitățile implementării HACCP într-o fabrică de carne"*	An I FSB – 13 studenți An II FSB – 12 studenți

IV. ACTIVITĂȚI ȘI RESURSE ALOCATE IN ANUL UNIVERSITAR 2023-2024 LA PROGRAMUL DE STUDII SIGURANȚA ȘI BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE / FOOD SAFETY AND BIOSECURITY

4.1. Admiterea studenților (*Modul de organizare a admiterii, candidați mediile minime și maxime ale candidaților)*

Conform Metodologiei de admitere a USAMV București, studiile de master pot fi urmate de absolvenții cu diplomă obținută la finalizarea studiilor universitare de lungă durată, indiferent de domeniu/profil de specializare și de absolvenții ciclului de studii universitare de licență.
Înscrierea la concursul de admitere la master în programul de studii de master SIGURANȚA ȘI BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE / FOOD SAFETY AND BIOSECURITY se face indiferent de domeniul în care a fost dobândită diploma de licență. Cunoștințele specifice domeniului de studii se verifică prin probe scrise / orale pe baza unei bibliografii cuprinzând lucrări de specialitate, publicată la avizierul facultății.
Candidații își fac un cont pe platforma online de admitere a USAMV București https://admitere.usamv.ro/ unde încarcă documentele solicitate de comisia de admitere, cu asumarea responsabilității asupra autenticității lor.
Admiterea se face în ordinea descrescătoare a mediilor generale obținute de candidați în limita numărului de locuri acordate pentru fiecare domeniu. Media minimă de admitere la studii universitare de master este 6.00.
Rezultatele concursului de admitere, verificate și aprobate de comisia de admitere a facultății se aduc la cunoștința candidaților prin afișare la avizierul facultății și pe pagina web a acesteia. Eventualele contestații cu privire la rezultatele concursului de admitere se depun la registratura universității în termen de cel mult 24 ore de la afișarea rezultatelor. Termenul limită de depunere a contestațiilor se afișează o dată cu listele candidaților declarați admiși, respectiv declarați respinși.
Candidații la programul de studii de master Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food safety and biosecurity vor depune în dosar un document de atestare a competențelor de cunoaștere a limbii engleze. Cei care nu prezintă acest tip de document, vor susține un test de competență lingvistică cu o comisie a USAMV București, în urma căruia vor primi calificativ ADMIS / RESPINS.

Media minimă admitere 6,58

Media maximă admitere 9,63

4.2. Planul de învățământ al programului de studii de master **Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food safety and biosecurity** - dacă *au fost modificări, actualizări etc. ale planului de învățământ pentru anul univ. 2023-2024)* - NU ESTE CAZUL

4.3. Fișele disciplinelor *(actualizarea fiselor disciplinelor)* au fost actualizate anual și depuse la Directorii de departament până la 30.09.2023.

4.4. Spațiile alocate programului de studii Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food safety and biosecurity

Nr. Crt.	Număr săli de curs/suprafața	Număr laboratoare/Seminar/suprafața	Observații dotarea laboratoarelor
	2 amfiteatre / 278,52 m^2	3 săli seminar / 180,15 m^2 15 săli laborator / 1553,14m^2	Sunt în conformitate cu standardele ARACIS

4.5. Resursa umană *(În anul universitar 2023-2024 la programul de studii* **Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food safety and biosecurity** *au desfășurat activități un număr de 15 cadre didactice)*

Nr. Crt.	Gradul didactic	Numele și prenumele	Disciplina	Titular/Asociat
1.	Prof.	CĂLIN Ion	Biosecurity producing raw materials of animal origin	Titular
2.	Prof.	GROSU Horia	Scientific research activity	Titular
3.	Prof.	MARIN Monica Paula	Additional products used in technological processes in the food industry	Titular
4.	Prof.	NICOLAE Carmen Georgeta	Risk assessment for food - optional discipline, Biorisk analysis in food	Titular
5.	Prof.	VIDU Livia	Biosecurity producing raw materials of animal origin	Titular
6.	Assoc. Prof.	POGURSCHI Elena Narcisa	Public health and food safety	Titular
7.	Assoc. Prof.	DUMITRU Ilie	Food safety policy and global food system - optional discipline	Tutular
8.	Assoc. Prof.	POPESCU Alexandru	Academic ethic and integrity	Titular
9.	Assoc. Prof.	RĂDUCUȚĂ Ion	Good manufacturing practices (GMP) in food processing	Titular
10.	Assoc. Prof.	BAHACIU Gratziela Victoria	Advanced applications of food safety systems principles	Titular
11.	Assoc. Prof.	MAFTEI Marius Laurian	Biosecurity producing raw materials of vegetable origin	Titular
12.	Assoc. Prof.	POPA Dana Cătălina	Advanced chemical, microbiological and toxicological control and analysis of food	Titular
13.	Lecturer	DRAGOMIR Nela	Quality assurance and food safety for products of vegetable origin	Titular
14.	Lecturer	BERECHET Gabriela	Quality assurance and food safety for products of animal origin	Asociat
15.	Lecturer	GĂVRUȚĂ Adrian Daniel	Economic strategies in food safety	Asociat

Gradul de acoperire a cadrelor didactice titulare care desfășoară activități didactice la programul de studii **Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food safety and biosecurity** este de 87,5%.

4.6. Decanii de an sau tutori

Nr. Crt.	Gradul didactic	Numele și prenumele	Anul de studii	Activități desfășurate/program întâlniri
1.	Prof.	Nicolae Carmen Georgeta	I	Activități de coordonare, monitorizare, comunicare cu masteranzii pe tot parcursul anului universitar
2.	Prof.	Nicolae Carmen Georgeta	II	Activități de coordonare, monitorizare, comunicare cu masteranzii pe tot parcursul anului universitar

V. ANALIZA SWOT A PROGRAMULUI DE STUDII UNIVERSITARE DE MASTER SIGURANȚA ȘI BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE / FOOD SAFETY AND BIOSECURITY

	PUNCTE TARI	PUNCTE SLABE	OPORTUNITĂȚI	AMENINȚĂRI
Atractivitatea programului de studii pentru candidați	-Pregătirea practică a studenților in cadrul companiilor agenților economici -Majoritatea absolvenților se angajează imediat după absolvire -Adresabilitatea ofertei educaționale în raport cu piața muncii - Acreditarea programului de studiu în limba engleză poate oferi mai multe șanse de angajare	-Cifra de școlarizare trebuie corelată asigurarea calității absolventului si a angajabilității acestuia -Abandonul universitar al studenților cu motivații reduse în a urma studiilor universitare -Lipsa abilităților de organizare a studentului	-Digitalizarea unei părți a ofertei educaționale, acolo unde conținutul o permite	-Concurența altor universități -Scăderea demografică -Scăderea numărului de studenți -Inexistența cadrului legal privind acreditarea ofertelor educaționale în format online/ blended-learning
Curricula programului de studii	-Adaptată la cerințele pieței muncii, la lista de meserii din COR -Compoziția și calitatea planurilor de învățământ, corespund	-La nivel de exigenţe impuse absolvenţilor apare uneori cunoașterea insuficientă a	-Posibilitatea validării și înregistrării unor noi calificări în Registrul Naţional al	-Dinamica permanentă a cerințelor mediului socio-economic

	în mare parte cu cele europene - Compatibilitatea cu alte planuri de învățământ de la universități naționale/internațional facilitând mobilitățile studenților și cadrelor didactice	necesităților mediului economic - competenţe şi calificările suplimentare aduse de programele master nu sunt încă în totalitate recunoscute pe piaţa muncii	calificărilor din Învățământul Superior (RNCIS). -Posibilitatea constituirii unor școli masterale interuniversitare; -Întâlniri cu angajatorii (mese de lucru, întâlniri, workshop-uri)	
Dotarea laboratoarelor	- Suficientă	-Număr mic de personal calificat în exploatarea echipamentelor de laborator	-Acreditare laborator -Obținerea de produse ce pot fi valorificate pe piață	-Resursa financiară limitată pentru mentenanță și investiții
Resursa umană	- Personalul foarte bine pregătit și implicat în procesul didactic -Existența unui număr mare de cadre didactice care fac parte din organizații profesionale din domeniul acestora de expertiză, fiind în legătură directă și permanentă cu cerințele și exigențele pieței muncii.	-Existența limitată a cadrelor didactice tinere -Normele didactice încărcate reduc activitățile de cercetare – inovare. - Numărul limitat al personalului auxiliar – tehnicieni și laboranți	-Colaborări cu alte domenii și universități -Consultanță	-Îmbolnăviri, accidente -Norme didactice încărcate -Suprasolicitare ca urmare a desfășurării orelor în special după orele 16.00 sau în zilele de sâmbătă.
Resurse materiale și financiare	-Existenta unei biblioteci cu multe materiale în domeniu -Existența unor abonamente la publicații internaționale, în limbi străine; -Stații pilot - Ferma didactică	-Finanțarea redusă a cercetării științifice și aplicative -Finanțarea redusă destinată investițiilor în baza materială	-Valorificarea prin proiecte aplicative	-Uzură fizică și morală -Insuficiență
Colaborarea cu mediul socio-economic	-Parteneriate cu mediul socio-economic din domeniu -Internship-uri	Marketing mai agresiv pentru promovarea ofertei educaționale,	-Îmbunătățirea continuă prin diverse colaborări	-Orientarea agenților economici către alte universități

		inclusiv în afara granițelor țării	naționale și internaționale	

VI. RECOMANDĂRI DE ÎMBUNĂTĂȚIRE A ACTIVITĂȚII ÎN CADRUL PROGRAMULUI DE STUDII UNIVERSITARE DE MASTER SIGURANȚA ȘI BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE / FOOD SAFETY AND BIOSECURITY

- Continuarea procesului de internaționalizare prin atragerea de studenți străini și promovarea parteneriatelor cu instituții similar internaționale;

- Promovarea principiilor de integritate academică și performanță cu scopul formării unor comportamente și atitudini corecte, etice, pe care studenții sa le adopte și în viața de zi cu zi;

- Realizarea de acțiuni de tip Porțile deschise: convențional/online.

- Pregătirea continuă a cadrelor didactice în vederea atestării competențelor de limbi străine;

- Stimularea cadre didactice tinere și a doctoranzilor de a participa la mobilități și instruiri internaționale în diferite specializări;

- Monitorizarea armonizării programelor de studiu şi a fişelor disciplinelor cu studii similare ale unor facultăţi europene/internaționale şi cu cerinţele pieţei muncii;

- Dezvoltarea de parteneriate cu mediul socio - economic pentru creșterea gradului de angajare a tinerilor absolvenți;

- Atragerea studenților în activitățile de cercetare științifică și participarea acestora la sesiunile de comunicări științifice studențești.

- Asigurarea unui feed-back continuu de la studenți, absolvenți, angajatori, reprezentanţi ai pieţei forţei de muncă şi de la alte organizații relevante.

- Îmbunătățirea bazei materiale și angajare de personal calificat.

- Spor salarial motivant pentru cadrele didactice care predau vinerea după-amiaza și sâmbăta.

Data 10.02.2024

Comisia CEAC Facultate

Responsabil program de studii,

Conf. univ. dr. POPA Dana Cătălina