



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ – BUCUREȘTI

FACULTATEA DE INGINERIA
ȘI GESTIUNEA PRODUCȚIILOR ANIMALIERE

RAPORT DE EVALUARE

A PROGRAMULUI DE STUDII UNIVERSITARE DE MASTERAT "BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE"

PENTRU ANUL UNIVERSITAR 2023-2024

**Programul de studii universitare masterat: BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE
(BPA)**

Forma de învățământ: IF

Numărul de credite: 120

Coordonator program de studii: Prof. univ. dr. NICOLAE Carmen Georgeta

I. PREZENTAREA PROGRAMULUI DE STUDII

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

Programul de studiu de masterat Biosecuritatea Produselor Alimentare, a fost înființat în anul 2012 și își propune să asigure aprofundarea cunoștințelor și o pregătire complementară a absolvenților de studii universitare de licență, interesați de concepte, practici și soluții de actualitate în acest domeniu, precum și dezvoltarea capacităților de cercetare științifică ale acestora.

Misiunea principală a programului de studiu de masterat este aceea de a forma specialiști cu o pregătire specifică domeniului de industrie alimentară, capabili să controleze și să analizeze calitatea materiilor prime, a procesului tehnologic și a produselor alimentare finite obținute prin procesarea materiilor prime de origine animală și vegetală.

Prin implementarea programului de studiu de masterat se urmărește creșterea ponderii activității de cercetare aplicativă în laboratoarele de specialitate, cunoașterea celor mai moderne și mai noi tehnologii de obținere și de control a produselor în domeniul agroalimentar, astfel încât masteranzii să fie pregătiți pentru cunoașterea și managementul unor activități de producție și control al calității în unitățile de profil.

Misiunea programului de studiu de masterat Biosecuritatea Produselor Alimentare este de a asigura aprofundarea cunoștințelor și pregătirea complementară a absolvenților studiilor de licență în controlul calității produselor alimentare, cu scopul de a asigura produse alimentare sigure, echilibrate nutrițional, energetic și biologic, cu implicații optime asupra stării de sănătate a consumatorilor.

Obiectivele programului de studiu Biosecuritatea Produselor Alimentare sunt structurate în obiective generale și specifice.

Obiectivele generale sunt:

- alinierea strategiilor educaționale, a curriculelor universitare, a competențelor create și corelate cu cerințele pieții muncii la programele similare naționale și internaționale;
- dezvoltarea și diversificarea ofertei educaționale în condițiile creșterii calității procesului de învățământ;
- perfecționarea și dezvoltarea continuă, precum și armonizarea planurilor de învățământ și a competențelor dobândite cu cele ale instituțiilor de învățământ superior atât la nivel național, cât și internațional;
- formarea de specialiști în domeniul Ingineria produselor alimentare;
- 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 de competențe adecvate în domeniul industriei alimentare împreună cu o bună adaptabilitate la realitățile actuale;
- aprofundarea unor noțiuni fundamentale privind calitatea, lanțul agroalimentar, principiile tehnico-manageriale pe întregul lanț agroalimentar;
- înțelegerea principiilor științifice pe care se bazează biosecuritatea produselor alimentare;
- aprecierea, estimarea și substanțierea importanței controlului pe filieră a calității produselor alimentare, cu scopul de a asigura produse alimentare sigure;
- abordarea sintetică a unor aspecte interdisciplinare necesare managementului calității, incluzând controlul produselor alimentare în vederea asigurării siguranței și securității alimentare;
- cunoașterea cerințelor legate de asigurarea calității prin aplicarea sistemelor ISO, HACCP, a bunelor practici în producția agricolă, procesare sau activitate de laborator;
- însușirea metodelor de determinare a preferințelor consumatorilor în vederea adaptării produselor agroalimentare ecologice, halal și kosher la cerințele consumatorilor;
- aprofundarea noțiunilor de marketing aplicate pe alimente, sistemele retail, protecția consumatorului;
- înțelegerea responsabilității industriei asupra implicării ei în starea de sănătate a consumatorilor, prin furnizarea de produse alimentare sigure, echilibrate nutrițional, energetic și biologic;
- asigurarea unei perspective ample și holistice cu privire la metodele de analiză și cercetare în domeniul industriei alimentare, cu aplicabilitate pe asigurarea calității și biosecurității alimentelor;
- asigură o temeinică pregătire în domeniul legislației, a strategiilor economice guvernamentale pe filiera producerii materiilor prime și siguranța alimentară; explorarea și evaluarea critică a legislației alimentelor, a reglementărilor europene.

Data ultimei evaluări a programului de studiu de masterat Biosecuritatea produselor alimentare a fost 19.12.2019.

II. ANALIZA STATISTICĂ A STUDENȚILOR

2.1. Numărul de studenți la programul de studii Biosecuritatea Produselor Alimentare

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 BPA
Anul 1	55	48	12,72%
Anul 2	64	63	1,56%
Total	119	111	6,72%

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
63	62	62	98,42%

2.3. Implicarea studenților de la programul de studii BPA la concursuri profesionale, sesiuni științifice și alte activități extracurriculare

Nr. Crt.	Perioada	Activitatea desfășurată	Numele și prenumele studenților	Coordonator
1.	05.10.2023	Atelier " Microalgele – resursă prețioasă pentru hrana peștilor", în cadrul evenimentului "Toamna Horticola Bucureșteană" - Prezentare lucrare "Aspecte principale privind creșterea păstrăvului la Păstrăvăria Moara Domnească, Prahova	Lente George	Prof. univ. dr. Nicolae Carmen Georgeta
2.	28.10.2023	Atelier " AlgaeBrew - furaje alternative utilizate în producția de păstrăv" în cadrul INDAGRA 2023 – Conferințele USAMV București - Prezentare lucrare "Aspecte principale privind creșterea păstrăvului la Păstrăvăria Moara Domnească, Prahova	Lente George	Prof. univ. dr. Nicolae Carmen Georgeta

3.	15.05.2024	Workshop "Conceptul KAIZEN aplicat pentru creșterea performanței în industria alimentară" Scopul workshop-ului „Conceptul KAIZEN aplicat pentru creșterea performanței în industria alimentară” a fost de a familiariza studenții cu principiile și aplicabilitatea KAIZEN în optimizarea proceselor din industria alimentară, contribuind la îmbunătățirea continuă a calității produselor și eficienței operaționale.	BPA I, BPA II	Prof. univ. dr. Tudorache Minodora, Asistent drd. Moise Andrada
4.	17.05.2024	Atelier "Diagrama Ishikawa - instrument de analiză în industria alimentară"	BPA I, BPA II	Prof. univ. dr. Nicolae Carmen Georgeta
5.	6.06.2024	Workshop "Innovative solutions for obtaining meat products with low caloric value", în cadrul Conferinței "Agriculture for Life, Life for Agriculture"	BPA I, BPA II	Conf.univ.dr. Ianițchi Daniela
6.	01.11.2024	"Influența derivatelor vegetale asupra stabilității, valorii nutritive și a gradului de acceptabilitate a produselor de carne,, - Comunicare științifică în cadrul Targului International INDAGRA 2024	BPA I, BPA II	Asist. univ. Lungu Veronica, Conf.univ.dr. Ianițchi Daniela, Asist. univ. Posan Paula, Asist. univ. Nistor Lucica

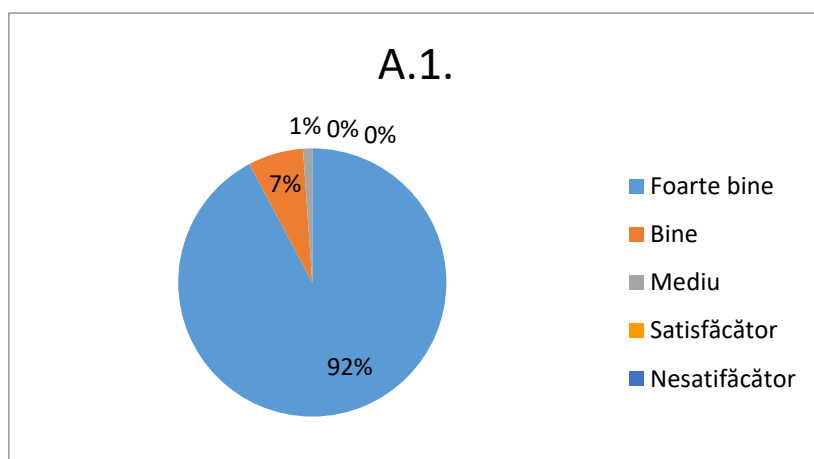
III. ACTIVITATEA DE EVALUARE

3.1. Evaluarea cadrelor didactice de către studenți

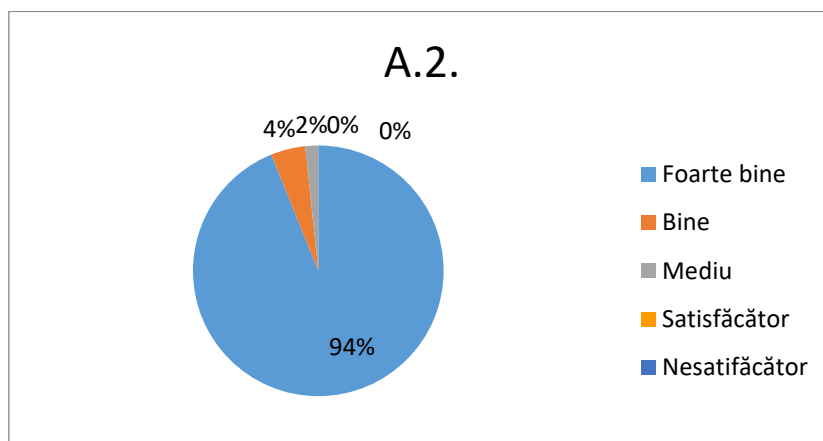
În anul universitar 2023-2024 au participat la procesul de evaluare un număr de 24 studenți care au evaluat 19 cadre didactice care desfășoară activități la programul de studii BPA.

Prelucrarea statistică a evaluării cadrelor didactice de către studenți

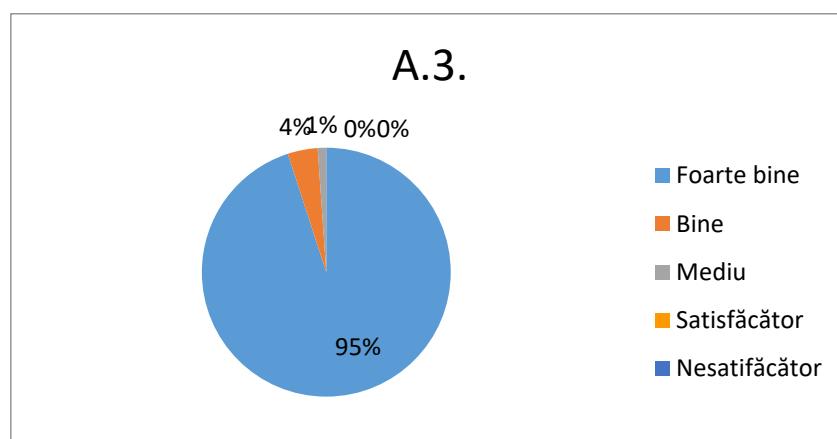
A.1. Prezența și punctualitatea cadrului didactic la curs / seminar / LP / proiect



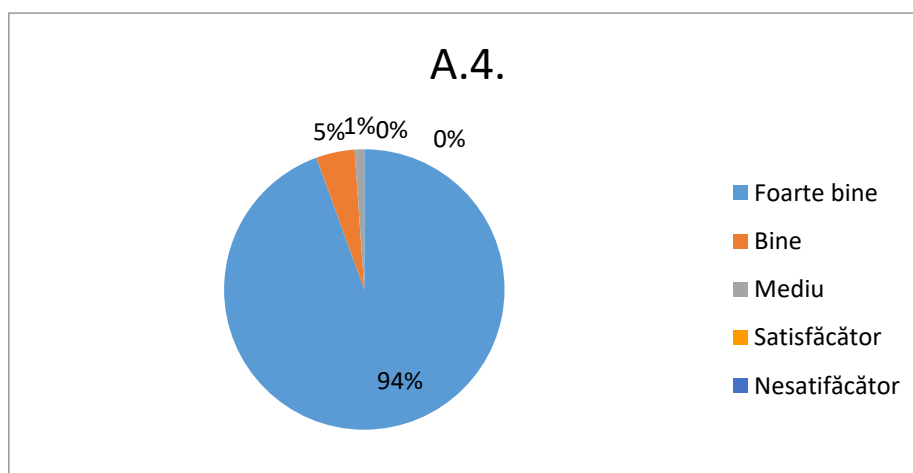
A.2. Asigurarea unui suport și a referințelor bibliografice pentru curs / seminar / LP / proiect



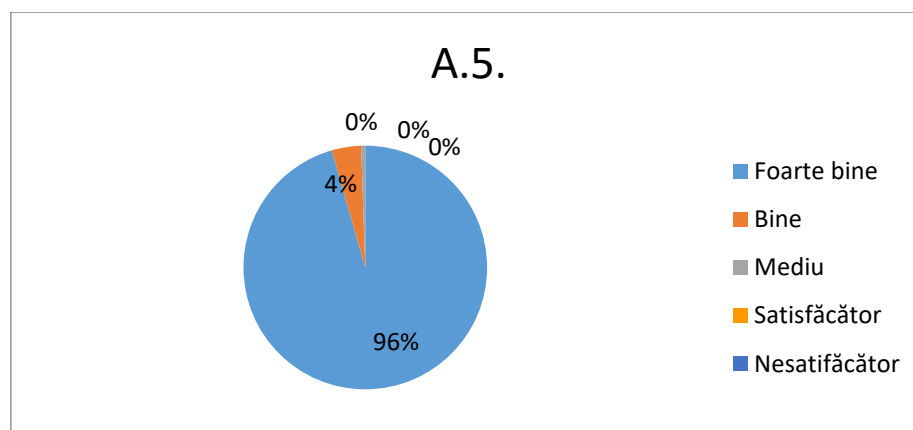
A.3. Prezentarea / afișarea la începutul semestrului a conținutului disciplinei



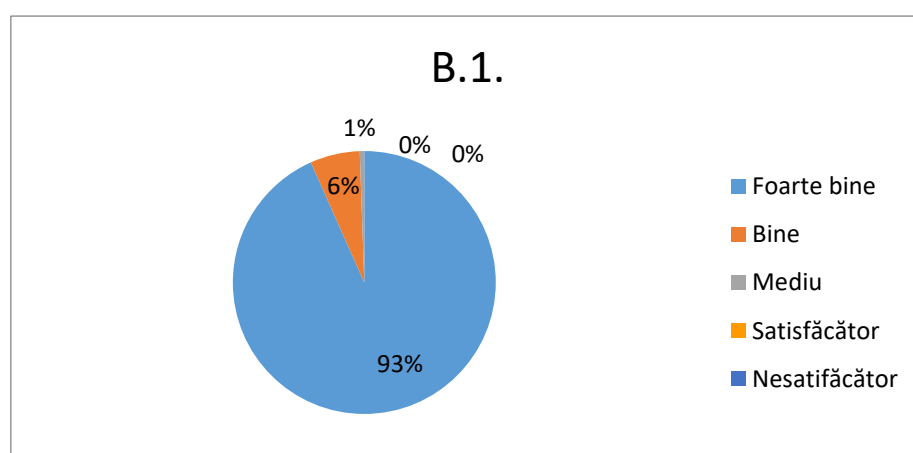
A.4. Disponibilitate pentru consultații / interactivitate cu studenții / explicații / refaceri



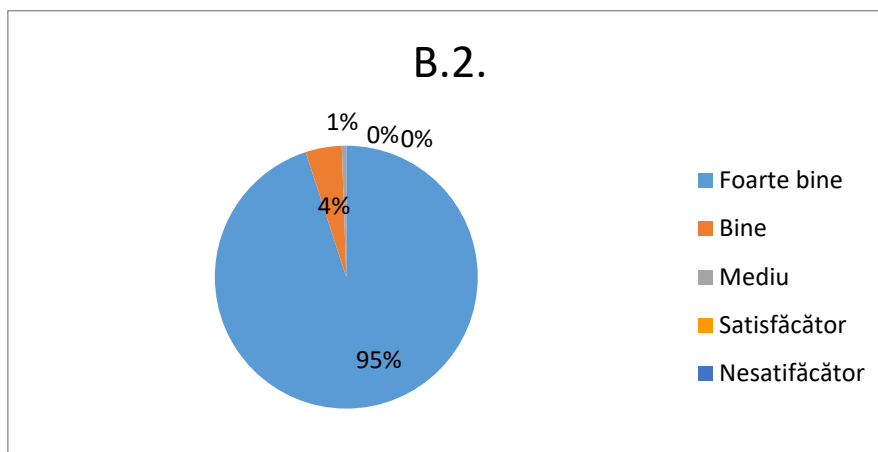
A.5. Apreciere globală a organizării cursului / seminarului / LP / proiectului și gradul de implicare a cadrului didactic



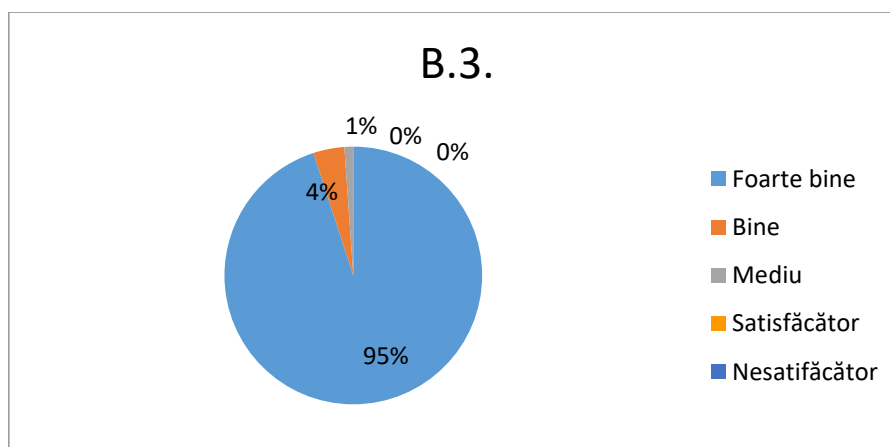
B.1. Structurarea cursului / seminarului / LP / proiectului într-o manieră accesibilă și eficientă pentru învățare (accent pe noțiunile esențiale, aplicative, exemplificări suficiente)



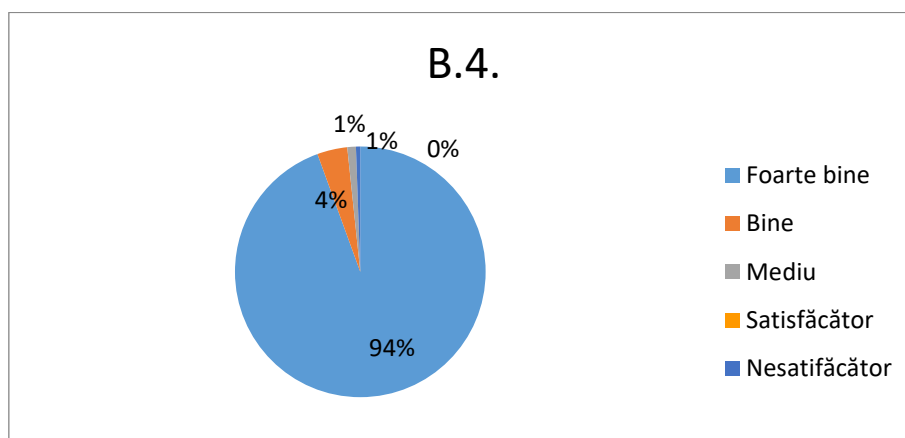
B.2. Calitatea materialelor didactice, a metodelor și a prezentării (ritm, manieră, abordare intuitivă, stimularea interesului) folosite la curs / seminar / LP / proiect



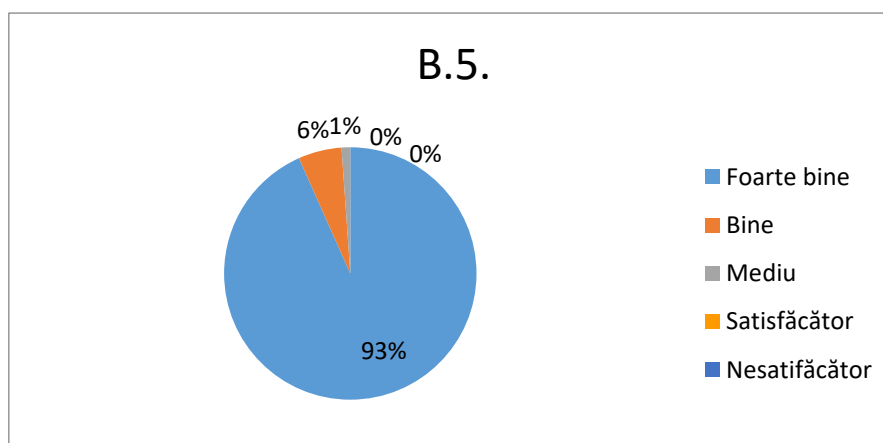
B.3. Respectarea criteriilor de evaluare stabilite la începutul semestrului



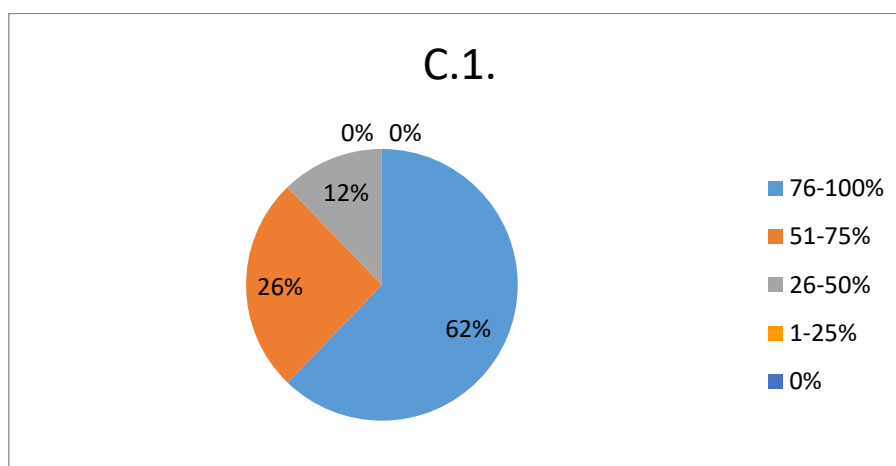
B.4. Obiectivitatea și corectitudinea evaluării activității studentului de către cadrul didactic



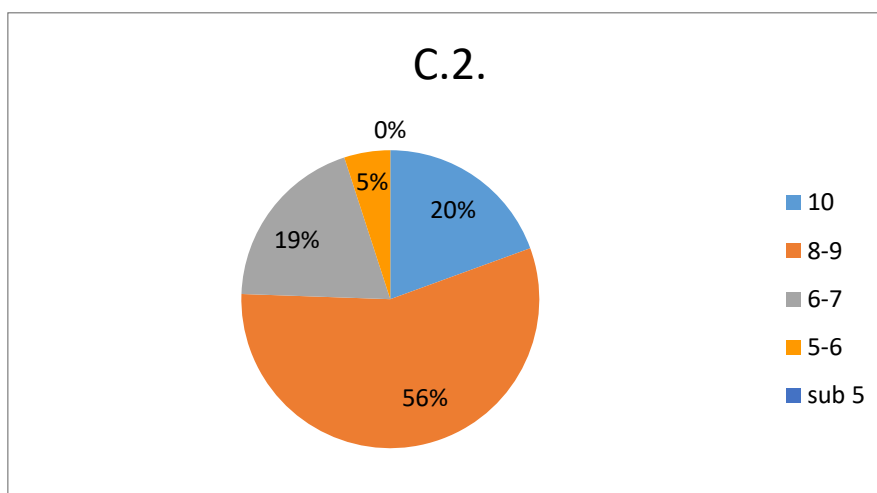
B.5. Apreciere globală a calității actului didactic (curs / seminar / LP / proiect)



C.1. Gradul dumneavoastră de prezență la această disciplină



C.2. Care credeți că este nota care corespunde cunoștințelor dumneavoastră?



3.2. Evaluarea colegială a cadrelor didactice

Prezentarea sintetică și calificativele obținute de cadrele didactice.

Conform evaluării colegiale, la toate cele cinci criterii de evaluare, o pondere de 93,11% din total cadre didactice au obținut calificativul maxim de 10 puncte.

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

Data	Parteneri Mediul socio-economic	Tematica dezbatuta	Participantí
06.10.2023	USAMV București SINTEF Energy Research and Gether AS (Norvegia)	Atelier "Operarea pompelor de căldură în cadrul serei de cercetare automatizate a USAMV București – Proiect Climagreen", Sera de Cercetare, Campus Agronomie-Herăstrău	Anul I – Master BPA
06.10.2023	USAMV București SINTEF Energy Research and Gether AS (Norvegia)	Vizită ghidată pentru demonstrarea funcționalității sistemului de control climatic la cultura de tomate (DemoDay ClimaGreen), Sera de Cercetare, Campus Agronomie-Herăstrău	Anul I și II – Master BPA
07.10.2023	USAMV București	Atelier "Noutăți în pomicultură (Agrivoltaics, specii pomicole noi, digitalizare în livadă, etc - ADER 6.3.23, ADER 6.3.2, ADER 6.1.3, ADER 6.1.9)" Câmpul experimental al Facultății de Horticultură	Anul I și II – Master BPA
26.10.2023	INDAGRA, INDAGRA FOOD	Vizită ghidată pentru recunoașterea sistemelor de acționări electrice și automatizări la echipamentele din industria alimentară	Anul I – Master BPA
22-23.11.2023	Asociatia GAL Lider Bistrița-Năsăud în parteneriat cu Federația Națională PRO AGRO, GAL Lunca Joasă a Siretului, Asociatia GAL Napoca Porolissum, Universitatea De Stiinte Agronomice și Medicina Veterinara Bucuresti, Vatdor - Dor de vatra românească.	Conferința PRO RURAL #2	Anul I – Master BPA
02.03.2024	EPC Consultanță de Mediu S.R.L.	Masă Rotundă "Consultanță de mediu"	Anul II – Master BPA
01.04.2024	S.C.D.P. Nucet	Atelier "Principalele specii de pești de importanță economică și biologică"	Anul I – Master BPA
08.04.2023	Păstrăvăria Moara Domnească, Județul Prahova	Atelier "Elemente de biosecuritate într-o păstrăvărie"	Anul I – Master BPA

20.05.2024	Complexul Two Lakes-Two Brothers, Tâncăbești	Atelier "Specii invazive de pești - pericole pentru biosecuritatea acvacolă"	Anul I – Master BPA
------------	--	--	---------------------

V. ACTIVITĂȚI ȘI RESURSE ALOCATE IN ANUL UNIVERSITAR 2023-2024 LA PROGRAMUL DE STUDII BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE

5.1. Admiterea studenților (Modul de organizare a admiterii, candidați mediiile minime și maxime ale candidaților)

Pe baza metodologiei de admitere a USAMV B, facultatea a organizat on-line admiterea pentru ciclul de studii universitare de masterat pentru domeniul de studii Ingineria produselor alimentare, programul de studii Biosecuritatea Produselor Alimentare, la care au candidat absolvenți de studii universitare de licență.

Candidații au accesat site-ul www.usamv.ro, în platforma dedicată admiterii admitere.usamv.ro, trebuind să parcurgă etapele descrise în ghidul de admitere.

Admiterea pentru domeniile de studii de masterat ale Facultății de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere s-a făcut pe baza mediei ponderate, respectiv 90% din media anilor de studii de licență și 10% proba scrisă (eseu).

Admiterea la studiile universitare de masterat s-a făcut în ordinea descrescătoare a mediilor generale obținute de candidați, în limita numărului de locuri acordate pentru fiecare domeniu, la programul de studii Biosecuritatea Produselor Alimentare mediile situându-se între 6,65 și 9,84.

5.2. Planul de învățământ al programului de studii BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE (dacă au fost modificări, actualizări etc. ale planului de învățământ pentru anul univ. 2023-2024) – Nu este cazul.

5.3. Fișele disciplinelor (actualizarea fișelor disciplinelor) - au fost actualizate anual și depuse la Directorii de departament până la 29.09.2023.

5.4. Spațiile alocate programului de studii BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE

Nr. Crt.	Număr săli de curs/suprafața	Număr laboratoare/Seminar/suprafața	Observații dotarea laboratoarelor
1	2/250,07 mp	13 laboratoare/479,68 mp; 2 săli de seminar/110,75 mp	În conformitate cu standardele ARACIS

5.5. Resursa umană (În anul universitar 2023-2024 la programul de studii BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE au desfășurat activități un număr de 19 cadre didactice)

Nr. Crt.	Gradul didactic	Numele și prenumele	Disciplina	Titular/Asociat
1.	Prof.univ.dr.	DRĂGOTOIU Dumitru	Sănătatea publică și siguranța alimentară - Curs	Titular
2.	Prof.univ.dr.	DRĂGOTOIU Tomița	Sănătatea publică și siguranța alimentară - Lp	Titular
3.	Conf.univ.dr.	UDROIU Nicoleta Alina	Asigurarea calității și siguranței alimentare prin controlul automatizării fluxurilor tehnologice	Titular

4.	Prof.univ.dr.	DIACONESCU Cristina	Procedee chimice, microbiologice si toxicologice avansate de control si analiza alimentelor-	Titular
5.	Prof.univ.dr.	MARIN Monica Paula	Produse adiționale utilizate în procesele tehnologice din industria alimentară; Asigurarea calității și siguranței alimentare în procesarea laptelui	Titular
6.	Șef lucr.dr.	GĂVRUȚA Adrian Daniel	Strategii economice în domeniul siguranței alimentare – Disciplină opțională	Asociat
7.	Conf.univ.dr.	DUMITRU Ilie	Legislație în domeniul siguranței și securității alimentare – Disciplină opțională	Titular
8.	Șef lucr.dr.	IANIȚCHI Daniela	Asigurarea calității și siguranței alimentare în procesarea cărnii	Titular
9.	Prof.univ.dr.	CUSTURĂ Ioan	Biosecuritatea pe filiera avicolă	Titular
10.	Șef lucr.dr.	DRAGOMIR Nela	Biosecuritatea și asigurarea calității pe filiera produselor de origine vegetală – Curs și Lp	Titular
11.	Șef lucr.dr.	NISTOR Lucica	Biosecuritatea și asigurarea calității pe filiera produselor de origine vegetală	Titular
12.	Conf.univ.dr.	BAHACIU Gratiela Victoria	Biosecuritatea pe filiera producerii laptelui	Titular
13.	Conf.univ.dr.	TUDORACHE Minodora	Biosecuritatea pe filiera producerii cărnii – Curs	Titular
14.	Conf.univ.dr.	VLAD Iulian	Biosecuritatea pe filiera producerii cărnii - Lp	Titular
15.	Conf.univ.dr.	DINIȚĂ Georgeta	Biosecuritatea pe filiera apicolă	Titular
16.	Prof.univ.dr.	NICOLAE Carmen Georgeta	Biosecuritatea pe filiera acvacolă	Titular
17.	Prof.univ.dr.	POPESCU MICLOȘANU Elena	Biosecuritatea pe filiera produselor de vânat	Asociat
18.	Șef lucr.dr.	POȘAN Paula	Etică și integritate academică	Titular
19.	Conf.univ.dr.	RĂDUCUȚĂ Ion	Activitate de cercetare științifică	Titular

Gradul de acoperire a cadrelor didactice titulare care desfășoară activități didactice la programul de studii **BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE** este de 89,47%.

5.6. Decanii de an sau tutori

Nr. Crt.	Gradul didactic	Numele și prenumele	Anul de studii	Activități desfășurate/program întâlniri
1.	Conf.univ.dr.	TUDORACHE Minodora	I	Activități de coordonare, monitorizare, comunicare cu studenții pe tot parcursul anului universitar.

2.	Conf.univ.dr.	TUDORACHE Minodora	II	Activități de coordonare, monitorizare, comunicare cu studenții pe tot parcursul anului universitar.
----	---------------	--------------------	----	--

VI. ANALIZA SWOT A PROGRAMULUI DE STUDII UNIVERSITARE BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE

SPECIFICARE	PUNCTE TARI	PUNCTE SLABE	OPORTUNITĂȚI	AMENINȚĂRI
Atractivitatea programului de studii pentru candidați	- Pregătirea practică a studenților în cadrul companiilor agenților economici - Majoritatea absolvenților se angajează imediat după absolvire - Adresabilitatea ofertei educaționale în raport cu piața muncii - Corelarea programului de studii cu cerințele pieței muncii la nivel național și european, asigurând competențe relevante pentru integrarea absolvenților în diverse domenii de activitate	- Necesitatea corelării cifrei de școlarizare cu standardele de calitate ale absolvenților și gradul lor de angajabilitate - Infrastructură digitală insuficient dezvoltată, limitând gestionarea eficientă a activităților didactice și de cercetare, precum și promovarea programului de studii - Abandonul universitar al studenților cu motivații reduse în urma studiilor universitare - Lipsa abilităților de organizare a studentului	- Digitalizarea unei părți a ofertei educaționale, acolo unde conținutul o permite - Posibilitatea acreditării de programe de studii în limbi de circulație internațională - Extinderea și consolidarea parteneriatelor internaționale, prin colaborări academice și proiecte comune cu universități internaționale - Dezvoltarea oportunităților de mobilitate internațională, sporind atractivitatea programului pentru studenții interesați de o carieră globală - Promovarea activă prin strategii moderne de marketing educațional, participarea la târguri universitare și colaborarea cu	- Concurența altor universități - Scăderea demografică - Scăderea numărului de studenți - Inexistența cadrului legal privind acreditarea ofertelor educaționale în format online/ blended-learning

			instituții de învățământ preuniversitar	
Curricula programului de studii	- Adaptată la cerințele pieței muncii, la lista de meserii din COR - Compoziția și calitatea planurilor de învățământ, corespund în mare parte cu cele europene - Compatibilitatea cu alte planuri de învățământ de la universități naționale/internaționale, facilitând mobilitățile studenților și cadrelor didactice	- La nivel de exigențe impuse absolvenților apare uneori cunoașterea insuficientă a necesităților mediului economic și de cercetare - Necesitatea unei corelări mai strânse între cerințele impuse absolvenților și realitățile mediului economic, pentru a asigura o mai bună adaptare la piața muncii	- Posibilitatea validării și înregistrării unor noi calificări în Registrul Național al calificărilor din Învățământul Superior (RNCIS). - Posibilitatea constituirii unor școli masterale interuniversitare; - Studii master în limbi de circulație internațională; - Întâlniri cu angajatorii (mese de lucru, întâlniri, workshopuri)	- Dinamica permanentă a cerințelor mediului socio-economic
Dotarea laboratoarelor	- Conform standardelor ARACIS - Posibilitatea desfășurării de proiecte interdisciplinare, prin utilizarea laboratoarelor pentru activități didactice și de cercetare în colaborare cu alte specializări - Accesibilitate pentru studenți și cadre didactice, facilitând realizarea experimentelor, analizelor și proiectelor aplicative	- Număr mic de personal calificat în exploatarea echipamentelor de laborator - Resurse materiale limitate pentru întreținerea și actualizarea constantă a aparaturii, afectând continuitatea activităților didactice și de cercetare	- Acreditare laboratoarelor, ce poate facilita accesul la proiecte de cercetare, parteneriate academice și colaborări cu mediul economic - Dezvoltarea de produse inovatoare ce pot fi valorificate pe piață	- Resursa financiară limitată pentru mentenanță și investiții - Ritm rapid al progresului tehnologic, care poate face ca aparatura existentă să devină rapid învechită, necesitând actualizări frecvente
Resursa umană	- Personalul foarte bine pregătit și implicat în procesul didactic - Existența unui număr mare de cadre didactice care fac parte din	- Normele didactice încărcate reduc activitățile de cercetare-inovare	- Colaborări cu alte domenii și universități - Consultanță - Integrarea resursei umane	- Îmbolnăviri, accidente - Norme didactice încărcate

	organizații profesionale din domeniul acestora de expertiză, fiind în legătură directă și permanentă cu cerințele și exigențele pieței muncii - Experiență didactică și de cercetare recunoscută, reflectată prin publicații științifice, participări la conferințe și colaborări internaționale - Capacitatea de adaptare și inovare a personalului didactic	- Numărul limitat al personalului auxiliar (tehnicieni și laboranți) - Necesitatea unor programe de formare continuă pentru a facilita adaptarea la noile cerințe academice și tehnologice	în proiecte interdisciplinare, colaborări cu mediul privat și granturi naționale și internaționale	- Burnout profesional
Resurse materiale și financiare	- Existența bibliotecii cu multe materiale în domeniu - Stații pilot - Ferma didactică - Alocare de resurse financiare, care susțin desfășurarea activităților didactice și dezvoltarea cercetării științifice - Acces la infrastructură digitalizată, inclusiv baze de date, platforme online și echipamente moderne	- Finanțarea redusă a cercetării științifice și aplicative - Finanțarea redusă destinată investițiilor în baza materială	- Valorificarea prin proiecte aplicative	- Uzură fizică și morală - Deficit de resurse materiale și financiare, afectând sustenabilitatea investițiilor și modernizarea bazei tehnice - Creșterea costurilor de întreținere și modernizare a infrastructurii
Colaborarea cu mediul socio-economic	- Parteneriate cu mediul socio-economic din domeniu, facilitând transferul de cunoștințe și integrarea studenților în mediul profesional - Internship-uri, ce oferă experiență practică relevantă și creează premise favorabile pentru angajare - Implicarea activă a angajatorilor în procesul educațional, prin workshopuri,	- Un marketing mai puternic pentru promovarea ofertei educaționale, inclusiv în afara țării - Colaborări insuficient valorificate cu mediul economic - Necesitatea dezvoltării unor mecanisme eficiente de	- Îmbunătățirea continuă prin diverse colaborări naționale și internaționale - Implicarea angajatorilor în programele educaționale, prin organizarea de stagii de practică, mentorat și proiecte de cercetare aplicată	- Orientarea agenților economici către alte universități - Interes limitat al mediului de afaceri pentru parteneriate academice - Resurse financiare limitate pentru dezvoltarea unor inițiative comune între universitate și sectorul privat

	sesiuni de mentorat și proiecte aplicative - Colaborări strategice pentru cercetare și inovare, promovând dezvoltarea de soluții practice în parteneriat cu mediul economic	feedback din partea angajatorilor, pentru corelarea formării profesionale a studenților cu cerințele pieței muncii	- Accesarea finanțărilor prin colaborări cu mediul economic - Organizarea de evenimente de networking și workshopuri tematice, pentru consolidarea legăturilor dintre universitate, studenți și angajatori	
--	--	--	---	--

VII. RECOMANDĂRI DE ÎMBUNĂTĂȚIRE A ACTIVITĂȚII ÎN CADRUL PROGRAMULUI DE STUDII UNIVERSITARE BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE

- 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 să 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 tinerelor cadre didactice și a doctoranzilor de a participa la mobilități și instruiți internaționale în diferite specializări;
- Monitorizarea armonizării programelor de studiu și a fișelor disciplinelor cu studii similare ale unor facultăți europene/internaționale și cu cerințele pieței 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;
- Consolidarea parteneriatelor cu mediul socio-economic, pentru facilitarea angajabilității absolvenților;
- Asigurarea unui feed-back continuu de la studenți, absolvenți, angajatori, reprezentanți ai pieței forței de muncă și 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 sau zile libere în timpul săptămânii.

Data: 29.01.2025

Comisia Monitorizare Program de Studii

Responsabil program de studii

Prof.univ.dr. NICOLAE Carmen Georgeta