



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ DIN BUCUREȘTI
FACULTATEA DE INGINERIA ȘI GESTIUNEA PRODUCȚIILOR ANIMALIERE
Bulevardul Mărăști nr. 59, cod 71331, Sector 1, București – România
Tel.: + + 4021 318.25.61; 0754.086.454
www.zootehnie.ro, e-mail: igpa@usamv.ro

RAPORT DE EVALUARE

A PROGRAMULUI DE STUDII UNIVERSITARE DE LICENȚĂ PENTRU ANUL UNIVERSITAR 2023-2024

Programul de studii universitare de licență: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare
Forma de învățământ IF/ID/IFR: IF
Numărul de credite: 240
Coordonator program de studii: Conf.univ.dr. Daniela IANIȚCHI

I. PREZENTAREA PROGRAMULUI DE STUDII

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

Programul de studii de licență **“Controlul și Expertiza Produselor Alimentare”** a aparținut Facultății de Medicină Veterinară din anul 2004, iar din anul 2022 programul a fost preluat, prin Hotărârea Senatului Nr. 804/17.02.2022, de Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere din cadrul Universității de Științe Agronomice și Medicină Veterinară din București, instituție de învățământ superior de stat, autonomă, cu personalitate juridică, având atribuții în domeniul învățământului superior, al cercetării științifice și alte activități în sprijinul acestora.

Acest program de studii s-a integrat pe deplin în lanțul de cicluri universitare - *Licență - Masterat - Doctorat - Formare Continuă* – și reprezintă din punct de vedere economic unul dintre programele de studii eficiente din universitate, încadrându-se în prioritățile de dezvoltare ale universității.

Obiectivele acestui program de studii de licență s-au axat pe formarea specialiștilor cu o înaltă pregătire profesională, capabili să facă față realităților și exigențelor din domeniul controlului și expertizei produselor alimentare, precum și ramurilor adiacente acestuia. Elaborarea planului de învățământ a avut în vedere atât abordarea aspectelor fundamentale și aplicative specifice industriei alimentare și concentrate pe definirea criteriilor care reglementează calitatea și siguranța alimentelor, cât și compatibilizarea programului de studii cu planurile de învățământ din universități europene similare, fapt ce va permite o bună mobilitate a specialiștilor formați.

Programul de studii de licență **“Controlul și Expertiza Produselor Alimentare”**, dimensionat pe exigențe europene, asigură dobândirea cunoștințelor și o pregătire adecvată absolvenților interesați de concepte, practici și soluții de actualitate în domeniul industriei alimentare, precum și abilități de cercetare științifică ale acestora. Astfel, absolvenții programului de studii de licență se

pot consacra științific prin programele de studii de masterat din cadrul universității noastre, sub îndrumarea cadrelor didactice ale facultății.

Formarea continuă în domeniu a reprezentat o caracteristică specifică a Facultății de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animale din București, care a organizat, fie individual, fie în cooperare cu alte institute din țară cursuri de formare continuă pentru absolvenții săi.

Principalele obiective specifice ale programului de studiu de **CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE** sunt următoarele:

Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare.

Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor.

Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit.

Monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare.

Realizarea de activități de management și marketing pe lanțul agro-alimentar.

Programul de studiu **Controlul și Expertiza Produselor Alimentare** a funcționat în cadrul Facultății de Medicină Veterinară în baza evaluării ARACIS din 2013, obținând avizul ARACIS nr. 6072 din 22.07.2013.

În cadrul Facultății de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animale, programul **Controlul și Expertiza Produselor Alimentare** a fost evaluat ARACIS în anul 2024 și validat de către Consiliul ARACIS din data de 06.06.2024 cu **Menținerea acreditării**.

II. ANALIZA STATISTICĂ A STUDENȚILOR

2.1. Numărul de studenți la programul de studii Controlul și Expertiza 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 Controlul și Expertiza Produselor Alimentare
Anul 1	60	48	20,00
Anul 2	74	74	0
Anul 3	0	0	0
Anul 4	0	0	0
TOTAL	134	122	8,95

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
0	0	0	0

Observație: Anul IV de studii se finalizează la Facultatea de Medicină Veterinară din cadrul USAMV București.

2.3. Implicarea studenților de la programul de studii Controlul și Expertiza Produselor Alimentare la concursuri profesionale, sesiuni științifice și alte activități extracurriculare

Nr. Crt.	Perioada	Activitatea desfășurată	Numele și prenumele studenților	Coordonator
1	06.06.2024	Workshop - Innovative solutions for obtaining meat products with low caloric value – within Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture"	Studenții anilor I si II CEPA	Conf.univ.dr. Ianițchi Daniela
2	06.06.2024	Workshop - Improving milk production in cows: challenges and innovation – within Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture"	Studenții anului I CEPA	Şef lucr.dr. Poșan Paula
3	06.06.2024	Workshop - Circularity in mixed crop-livestock production - a priority for sustainable development within Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture"	Studenții anilor I si II CEPA	Conf. dr. Popa Dana
4	5 – 8.10.2023	Vegetable derivatives used in meat products – Prezentare poster in cadrul evenimentului Toamna Horticola Bucureșteană – USAMV București	Studenții anilor I si II CEPA	Conf. univ.dr. Ianițchi Daniela, Asist.univ.drd. Lungu Veronica
5	14.03.2024	Lucrarea Paw Paw Symphony - ICECREAM COSMIC , cu degustare de produs, prezentată în cadrul Concursului studențesc „MODALITĂȚI DE INOVARE A PRODUSELOR ALIMENTARE”, USAMV București	POPOVICI Yasmine – CEPA anul II, PENA Andreea – CEPA anul II	Asist. Drd. STAN Elena Gabriela
6	13-15.06.2024	Produsul Pawpaw Symphony – înghetata cu asimina si caviar de affine, Competiția Internațională "ECOTROPHELIA EUROPE – 2024" organizată de Universitatea de Științele Vieții "Ion Ionescu de la Brad" Iași, Produs premiat cu mențiune.	POPOVICI Yasmine – CEPA anul II, PENA Andreea – CEPA anul II	Asist. drd. STAN Elena Gabriela, Asist. drd. GRIGORE Daniela-Mihaela
7	27.03.2024	Dezbatere privind "Atitudinea etică a	Studenții anilor I si II CEPA	Şef lucrari dr. Dragomir Nela,

		consumatorului în gestionarea risipei alimentelor” - Invitat special ing. DINU ELENA –Banca pentru Alimente România		
8	14.04.2024	Workshop ”Maielele naturale si importanta lor in obținerea de produse cu valoare economica superioară”, SC Lesaffre Romania,	Studentii anului II CEPA	Şef lucr. dr. Dragomir Nela, Aist. univ. drd. Bololoi Iuliana Stefania, Asist. univ drd. Stan Elena Gabriela
9	20.03.2024	Workshop „LUMEA MAIELELOR”, Puratos Prod Romania	Studentii anului II CEPA	Şef lucr. dr. Dragomir Nela, Aist. univ. drd. Bololoi Iuliana Stefania, Asist. univ drd. Stan Elena Gabriela
10	28.10.2023	Utilizarea fibrelor vegetale in produsele de carne - Comunicare ştiinţifică in cadrul Targului International INDAGRA 2023	Studentii anilor I si II CEPA	Conf.univ.dr. Ianiţchi Daniela

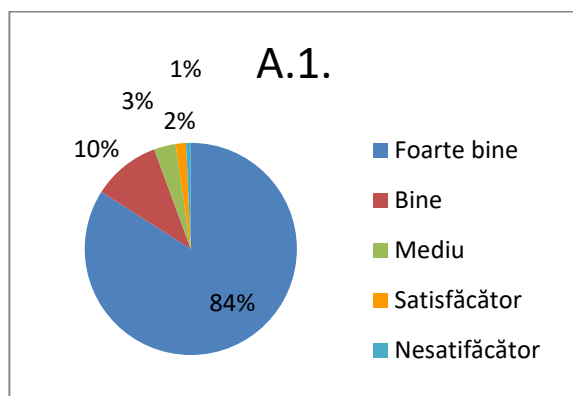
III. ACTIVITATEA DE EVALUARE

3.1. Evaluarea cadrelor didactice de către studenți

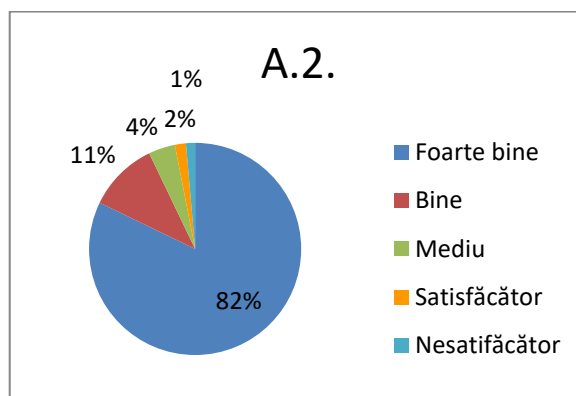
În anul universitar 2023-2024 au participat la procesul de evaluare un număr de 263 de studenți care au evaluat 33 de cadre didactice care desfășoară activități la programul de studii Controlul și Expertiza Produselor Alimentare.

Prelucrarea statistică a evaluării cadrelor didactice de către studenți

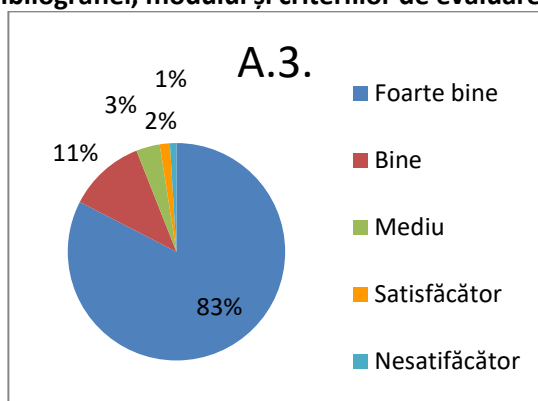
A.1. Prezența și punctualitatea cadrului didactic la curs / seminar / LP / proiect



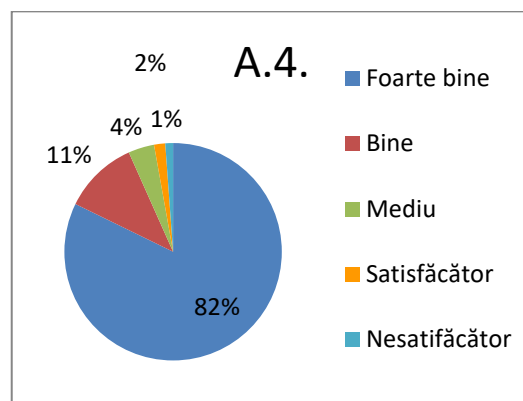
A.2. Asigurarea unui suport și a referințelor bibliografice pentru curs / seminar / LP / proiect



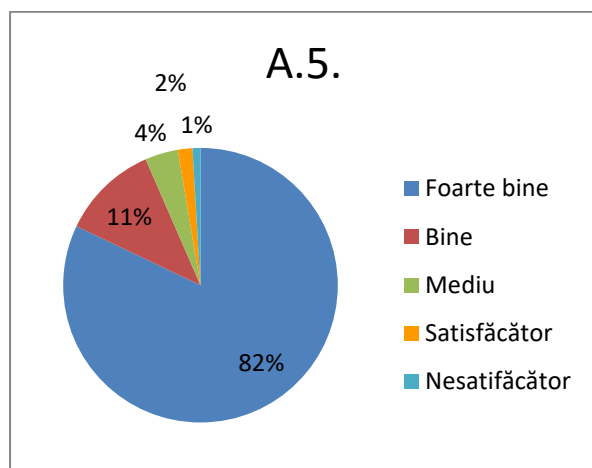
A.3. Prezentarea / afișarea la începutul semestrului a conținutului disciplinei, bibliografiei, modului și criteriilor de evaluare



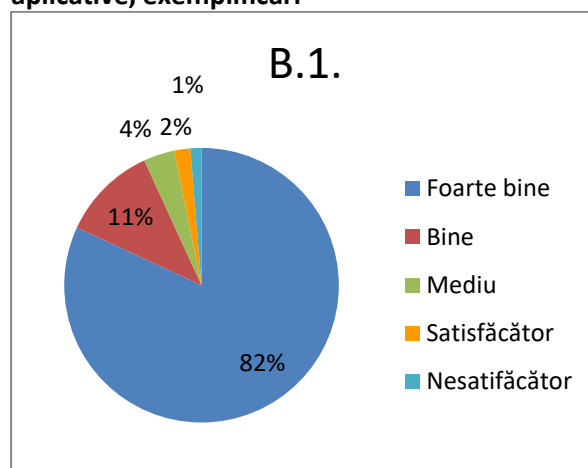
A.4. Disponibilitate pentru consultații / interactivitate cu studenții / explicații / refaceri



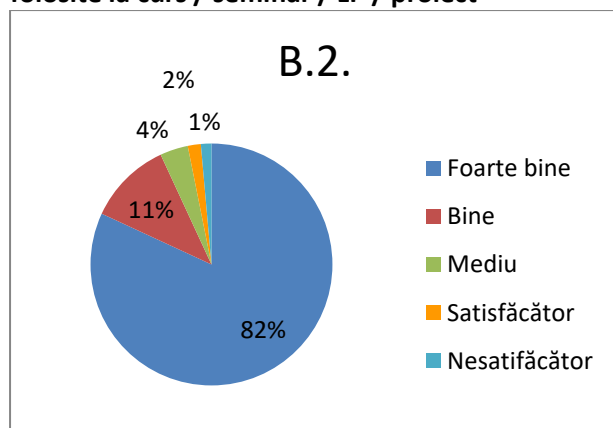
A.5. Apreciere globală a organizării cursului / seminarului / LP / proiectului și gradul de implicare a cadrului didactic



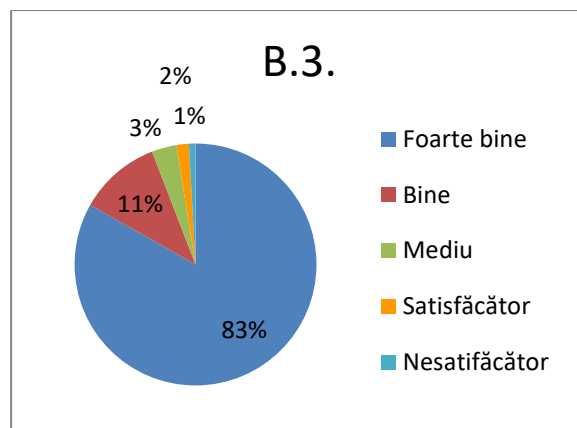
B.1. Structurarea cursului / seminarului / LP / proiectului într-o manieră accesibilă și eficientă pentru învățare (accent pe noțiunile esențiale, aplicative, exemplificări)



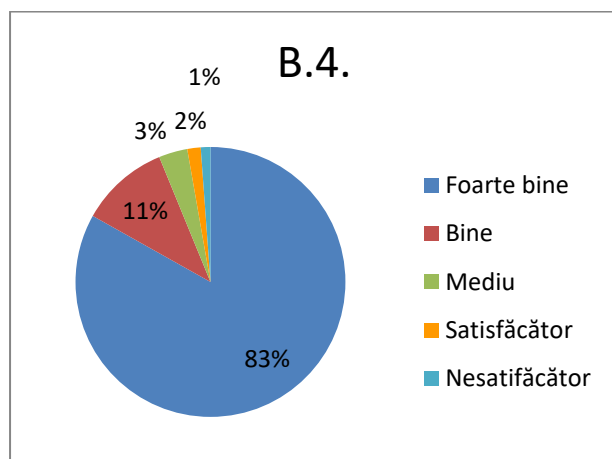
B.2. Calitatea materialelor didactice, a metodelor și a prezentării (ritm, manieră, abordare intuitivă, stimularea interesului) folosite la curs / seminar / LP / proiect



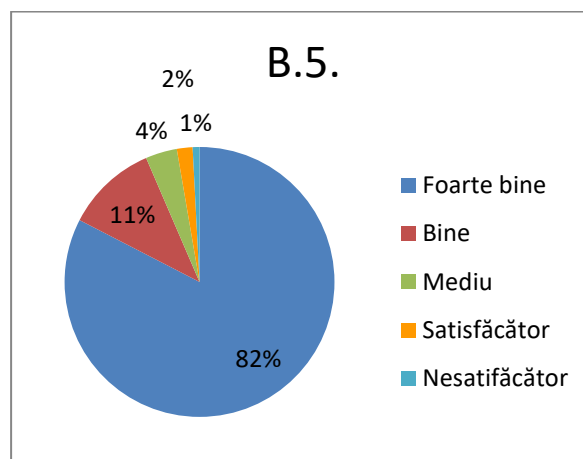
B.3. Respectarea criteriilor de evaluare stabilite la începutul semestrului



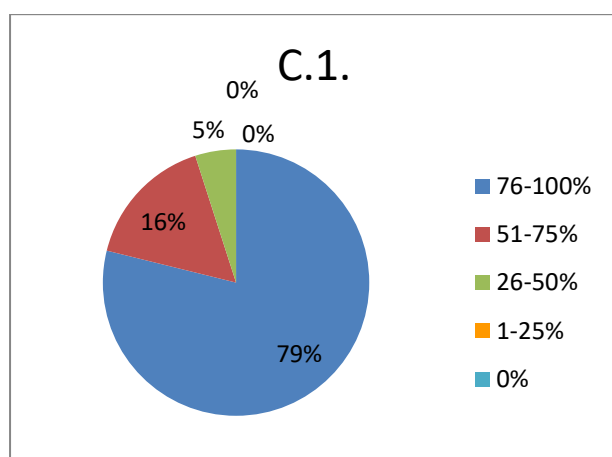
B.4. Obiectivitatea și corectitudinea evaluării activității studentului de către cadrul didactic



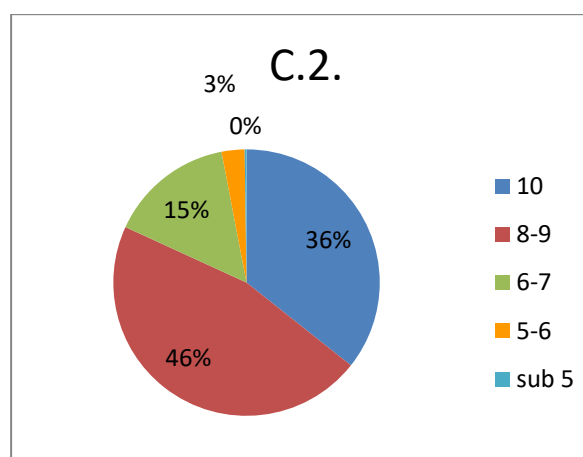
B.5. Apreciere globală a calității actului didactic (curs / seminar / LP / proiect)



C.1. Gradul dumneavoastră de prezență la această disciplină



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



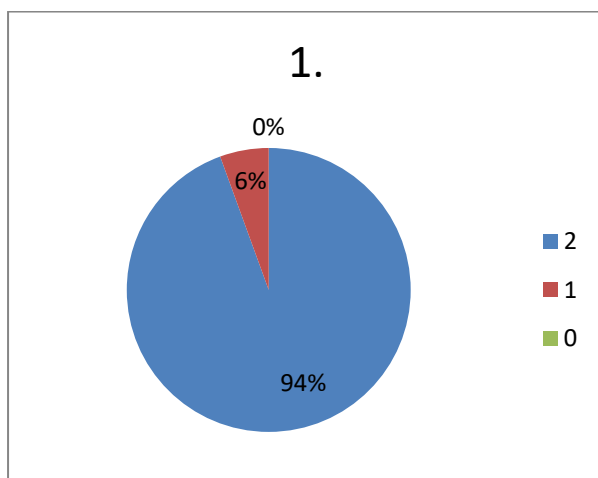
3.2. Evaluarea colegială a cadrelor didactice

Evaluarea colegială se realizează pe criterii obiective, de performanță, dar și de interacțiunea umană și va fi coordonată de responsabilul cu asigurarea calității din facultate.

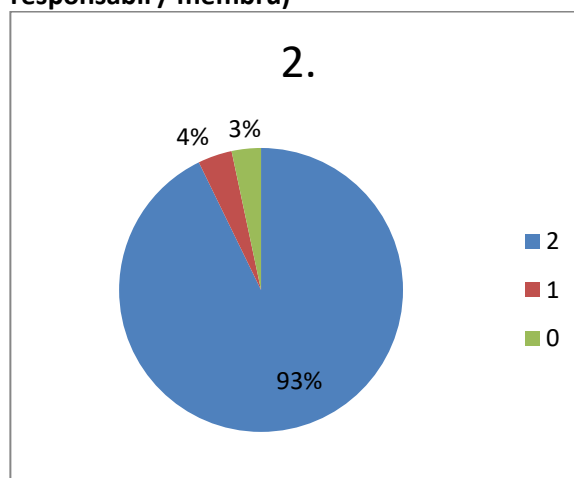
Fiecare cadru didactic este recomandat să fie evaluat anual de către 3 colegi, cu grad didactic egal sau superior celui evaluat, evitându-se evaluarea colegială reciprocă în cadrul aceleiași sesiuni. Evaluarea colegială a cadrului didactic se face pe baza „Fișei de evaluare colegială a cadrelor didactice”, iar rezultatele evaluărilor se centralizează de către responsabilul pentru asigurarea calității pe facultate în „Raportul de evaluare colegială”.

Conform evaluării colegiale, pentru toate cele cinci criterii de evaluare, o pondere de cel puțin 92% din totalul cadrelor didactice care predau la Programul de studii de licență CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE, au obținut maximum de puncte.

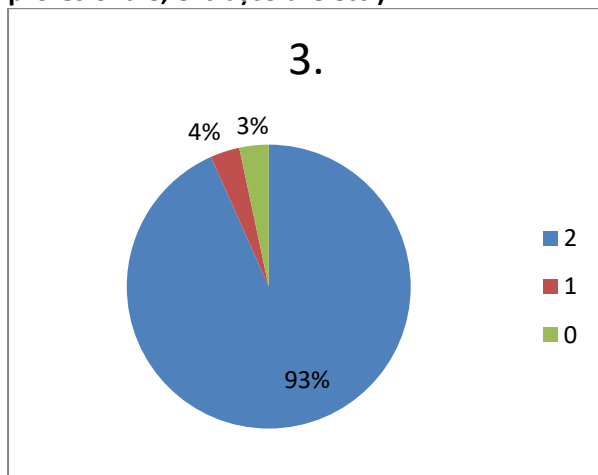
1. Activitatea pedagogică (calități pedagogice, preocupări pentru documentare)



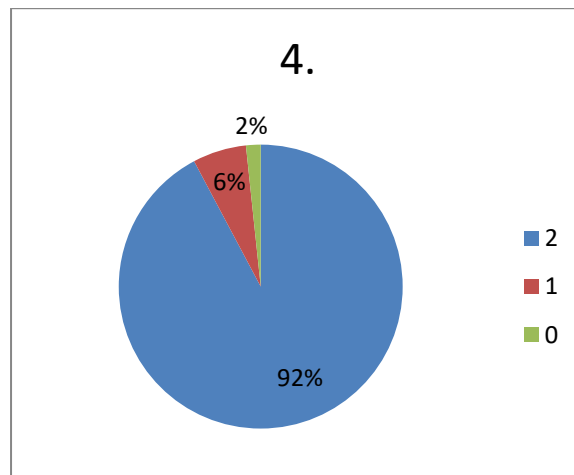
2. Activitatea științifică (manuale, lucrări științifice, contracte / programe - director / responsabil / membru)



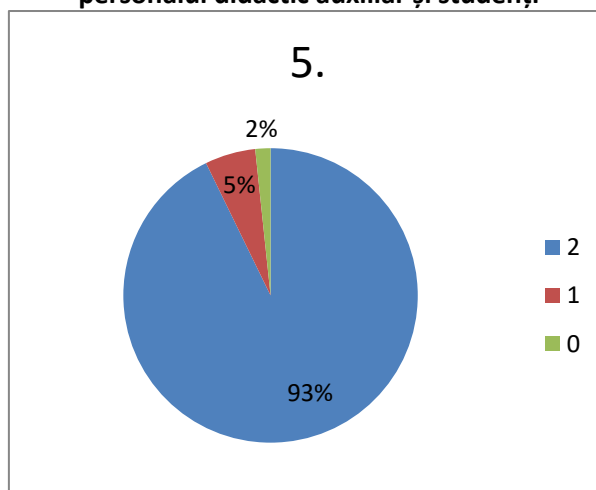
3. Activități pentru perfecționarea pregătirii studenților (sesiuni științifice, concursuri profesionale, extrașcolare etc.)



4. Activități desfășurate în interesul facultății / universității



5. Relații intercolegiale și de colaborare cu personalul didactic auxiliar și studenți



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

Data	Parteneri Mediul socio-economic	Tematica dezbatuta	Participanți
4.11.2023	ROBOFEST- Universitatea Politehnica Bucuresti	Sisteme automate și mecatronice	Cadre didactice și 40 studenți de la CEPA, anul I
5.11.2023	Agromec Stefanesti-jud Ilfov	Tipuri de transmisii folosite la acționarea utilajelor tehnologice; Aparate pentru măsurarea mărimilor electrice și mecanice	Cadre didactice și 40 studenți de la CEPA, anul I
9.11.2023	IFANTIS S.A. Otopeni	Utilaje de procesare a berii.-fermentare filtrare-centrifugare-separare. Utilaje și echipamente de îmbuteliere	Cadre didactice și 74 studenți de la CEPA, anul II
16.11.2023	SC Tuborg SA, Pantelimon, Ilfov	Brasajul experimental și randamentul în extract. Obținerea mustului de laborator. Determinarea duratei de zaharificare.	Cadre didactice și 74 studenți de la CEPA, anul II
22.11.2023	Centrul de cercetare pentru studiul calității produselor agroalimentare/ București	Metode fizico-chimice de control al calității produselor agroalimentare; Testarea organoleptică a produselor alimentare.	Cadre didactice și 74 studenți de la CEPA, anul I
23.11.2023	Moara Băneasa	Biotehnologia industriei de panificație, patiserie, cofetărie, biscuiți și paste făinoase. Utilizarea preparatelor enzimatice și culturilor starter de microorganisme în industria de panificație.	Cadre didactice și 74 studenți de la CEPA, anul II
23.11.2023	Genesis Biotech Filipești de Padure-Jud Prahova	Surse regenerabile de energie; Grupuri electrogene; Transmisii mecanice	Cadre didactice și 45 studenți de la CEPA, anul I
4.12.2023	METRO CASH & CARRY ROMANIA Ștefănești	Controlul calității produselor finite alimentare și prospețimii acestora. Realizarea controlului la recepție a produselor alimentare.	Cadre didactice și 74 studenți de la CEPA, anul II
15.12.2023	SCDB Moara Domneasca Ilfov	Transmisii mecanice; Motoare electrice; Tipuri de	Cadre didactice și 45 studenți de la

		cuplaje folosite la acționarea motoarelor electrice.	CEPA, anul I
11.10.2023	MADR	Legislație privind organizarea și funcționarea punctelor gastronomice locale/ Atitudinea consumatorului în raport cu achiziționarea de produse agroalimentare românești vs. produse import	Cadre didactice și 74 studenți de la CEPA, anul II
11.04.2024	Fabrica Grivița (bere artizanală)	Tehnici de conservare folosite pentru păstrarea berii artizanale.	Cadre didactice și 40 studenți de la CEPA, anul II
12.04.2024	Fabrica Grivița (bere artizanală)	Microbiologia berii artizanale	Cadre didactice și 40 studenți de la CEPA, anul II
16.05.2024	Stațiunea Didactică de Cercetare-Dezvoltare Agronomică Moara Domnească, Ilfov	Utilaje folosite în condiționarea fructelor; Echipamente de prelucrare a sucului de fructe; Procesul tehnologic de condiționare a fructelor în stare proaspătă.	Cadre didactice și 40 studenți de la CEPA, anul II
23.05.2024	SC Agroserv SRL, Măriuța, Călărași	Utilaje folosite în procesarea laptelui; Echipamente de igienizare a utilajelor; Analiza procesului tehnologic de prelucrare a laptelui.	Cadre didactice și 40 studenți de la CEPA, anul II
28.05.2024	SC Alcoprod SRL Urziceni	Distilarea produselor alcoolice; Schimbul termic în procesul de obținere a băuturilor alcoolice	Cadre didactice și 40 studenți de la CEPA, anul II
30.05.2024	Ferma Pomi-Viticolă Ostrov SC PAVIT SRL	Necesarul de frig la depozitarea refrigerată a fructelor; Calculul productivității la transportul produselor vegetale	Cadre didactice și 40 studenți de la CEPA, anul II

V. ACTIVITĂȚI ȘI RESURSE ALOCATE ÎN ANUL UNIVERSITAR 2023-2024 LA PROGRAMUL DE STUDII CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

5.1. Admiterea studenților

Admiterea la programul de studiu Controlul și Expertiza Produselor Alimentare s-a realizat pe baza prevederilor Metodologiei privind organizarea și desfășurarea concursului de admitere pentru anul universitar 2023-2024, aprobată de Senatul universitar.

Pentru stabilirea ierarhiei finale, media generală de admitere se calculează ca medie ponderată astfel: 70% media de la bacalaureat și 30% nota/media aritmetică la una din probele de bacalaureat - limba română/limba maternă, matematică, chimie, biologie (biologie vegetală și

animală, anatomie și fiziologie umană, genetică și ecologie umană) sau geografie (la alegerea candidatului). În cazul existenței mai multor candidați cu medie egală cu cea a candidatului de pe ultimul loc repartizat pe lista inițială, se declară admis candidatul cu media cea mai mare la bacalaureat, iar dacă egalitatea persistă, se declară admis candidatul care a obținut, la examenul de bacalaureat, cea mai mare notă la disciplina limba română.

Admiterea la studiile universitare de licență 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 Controlul și Expertiza Produselor Alimentare mediile situându-se între 6,65 și 8,97.

Întregul proces de admitere se desfășoară cu respectarea legislației GDPR, datele personale ale candidaților fiind protejate. Candidații s-au putut regăsi în toate listele de admitere afișate public după numărul atribuit personal de platforma de înscriere, la care accesul s-a realizat pe bază de conturi protejate prin parolă.

5.2. Planul de învățământ al programului de studii Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

Activitatea didactică se desfășoară conform planului de învățământ al programului de licență, respectând ponderea disciplinelor pe categorii de specificitate, conform reglementărilor stabilite de Agenția Română de Asigurare a Calității în Învățământul Superior (ARACIS).

Planul de învățământ a fost elaborat, luând în considerare cerințele standardelor naționale și internaționale, inclusiv introducerea Sistemului European de Credite Transferabile ECTS și reforma curriculară în învățământul superior.

Programul de studiu este structurat în opt semestre, fiecare cu o durată de 14 săptămâni, cu excepția semestrului 8, care totalizează 12 săptămâni.

Planul de învățământ este detaliat și formulat în așa fel încât să fie centrat pe rezultatele învățării, promovând astfel un proces educațional eficient și corespunzător obiectivelor stabilite.

5.3. Fișele disciplinelor au fost actualizate de cadrele didactice titulare și avizate de directorii de departament până la data de 30.09.2023.

5.4. Spațiile alocate programului de studii Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

Nr. Crt.	Număr săli de curs/suprafața	Număr laboratoare/Seminar/suprafața	Observații dotarea laboratoarelor
1	4 amfiteatre/445,7m ²	14 laboratoare/2492m ²	In conformitate cu standardele ARACIS

5.5. Resursa umană (În anul universitar 2023-2024 la programul de studii Controlul și Expertiza Produselor Alimentare au desfășurat activități un număr de 33 cadre didactice)

Nr. Crt.	Gradul didactic	Numele și prenumele	Disciplina	Titular/Asociat
1.	Prof. Univ. Dr.	Diaconescu Cristiana	Biochimie I Biochimie II Chimia alimentelor	Cadru didactic asociat
2.	Prof. Univ. Dr.	Trașcă Teodor Ioan	Utilaje în industria alimentară	Titular
3.	Conf.	Dumitru Ilie	Politici și strategii globale de securitate alimentară Legislație în industria	Titular

			alimentară	
4.	Conf. Univ. Dr.	Popa Dana Cătălina	Ecologie și protecția mediului	Titular
5.	Conf. Univ. Dr.	Popa Răzvan Alexandru	Informatică aplicată Grafică asistată pe calculator	Titular
6.	Conf. Univ. Dr.	Răducuță Ion	Tehnologii generale în industria alimentară	Titular
7.	Conf. Univ. Dr.	Tudorache Minodora	Principii și metode de conservare a produselor alimentare	Titular
8.	Conf. Univ. Dr.	Udroiu Nicoleta Alina	Elemente de inginerie mecanică Elemente de inginerie electrică	Titular
9.	Conf. Univ. Dr.	Vasile Bogdan Ștefan	Chimie anorganică și analitică	Cadru didactic asociat
10.	Conf. Univ. Dr.	Vlad Iulian	Utilaje în industria alimentară	Titular
11.	Sef Lucr. Dr.	Bahaciu Gratiela Victoria	Operații unitare în industria alimentară Practica	Titular
12.	Sef Lucr. Dr.	Defta Nicoleta	Teoria probabilităților și statistică matematică Comportamentul consumatorului	Titular
13.	Sef Lucr. Dr.	Dragomir Nela	Biotehnologii speciale	Titular
14.	Sef Lucr. Dr.	Hodoșan Camelia	Chimie organică Chimie fizică și coloidală	Titular
15.	Sef Lucr. Drd.	Mircea Maria Luiza	Chimie fizică și coloidală	Titular
16.	Sef Lucr. Dr.	Nițu Cosmin Constantin	Matematici speciale	Titular
17.	Sef Lucr. Dr.	Pascu Raluca Ioana	Fizică	Titular
18.	Sef Lucr. Dr.	Șuler Andra Dorina	Microbiologie generală Microbiologie specială Practica	Titular
19.	Lector	Crișan Remus	Educație fizică și sport	Titular
20.	Lector	Scripa Ana-Maria	Limba germană	Titular
21.	Asist. Univ.	Bostan Mădălina	Limba engleză	Titular
22.	Asist. Univ. Drd.	Chircov Cristina	Chimie organică	Titular
23.	Asist. Univ. Drd.	Dolete Georgiana	Biochimie I Biochimie II	Titular

24.	Asist. Univ.Drd.	Enache Elena Florentina	Utilaje în industria alimentară	Cadru didactic asociat
25.	Asist. Univ.Drd.	Enea Dănuț Nicolae	Informatică aplicată Grafică asistată pe calculator	Titular
26.	Asist. Univ.	Florescu Fabiana	Limba franceză	Titular
27.	Asist. Univ. Drd.	Flueraru Valentin Lucian	Legislație în industria alimentară	Cadru didactic asociat
28.	Asist. Univ. Drd.	Grigore Daniela Mihaela	Chimia alimentelor	Titular
29.	Asist. Univ. Dr.	Marcu Spînu Simona	Fizică	Titular
30.	As.Univ.Drd.	Moise Andrada	Principii și metode de conservare a produselor alimentare	Titular
31.	Asist. Univ.Drd.	Murgu Cristian	Ecologie și protecția mediului	Titular
32.	Asist. Univ.Drd.	Stan Gabriela	Operații unitare în industria alimentară	Titular
33.	Asist. Univ. Drd.	Uncu Cristina	Chimie organică	Titular

Gradul de acoperire a cadrelor didactice titulare care desfășoară activități didactice la programul de Controlul și Expertiza Produselor Alimentare este de 90,91%.

5.6. Decanii de an sau tutori

Nr. Crt.	Gradul didactic	Numele și prenumele	Anul de studii	Activități desfășurate/program întâlniri
1	Prof. Univ. Dr.	Tăpăloagă Paul Rodian	I CEPA	Preluarea studenților la începutul anului universitar, suport în problemele de organizare, suport în problemele privind bunăstarea studenților (împreună cu Prodecanii de resort și Decanul când este cazul), suport în selecția disciplinelor opționale și facultative, implicare în activitățile aferente festivităților de finalizare a studiilor, premieri etc.
2	Șef lucr. Dr.	Defta Nicoleta	II CEPA	
3	Șef lucr. Dr.	Bahaciu Gratiela	III CEPA	

VI. ANALIZA SWOT A PROGRAMULUI DE STUDII UNIVERSITARE CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

	PUNCTE TARI	PUNCTE SLABE	OPORTUNITĂȚI	AMENINȚĂRI
Atractivitatea programului de studii pentru candidați	Corelarea programului de studii cu cerințele pieței muncii la nivel național și european, asigurând competențe relevante pentru integrarea absolvenților în piața muncii.	Prezentarea pe site-ul facultății doar în limba română a activităților didactice și de cercetare, ceea ce determină o promovare necorespunzătoare a programului de	- Intensificarea colaborării cu universități partenere din UE - Digitalizarea parțială a ofertei educaționale. - Dezvoltarea oportunităților de mobilitate	- Diminuarea anuală a numărului de absolvenți de studii liceale. - Creșterea concurenței universitare prin dezvoltarea de programe

	• Asigurarea pregătirii practice a studenților prin desfășurarea stagiilor de practică în cadrul unor companii relevante pentru domeniu. • Rată ridicată de angajabilitate a absolvenților. • Adaptabilitatea ofertei educaționale la cerințele pieței muncii, prin actualizarea constantă a curriculei în concordanță cu evoluțiile din domeniu și cu așteptările angajatorilor.	studii. • Necesitatea corelării cifrei de școlarizare cu standardele de calitate ale absolvenților și gradul lor de angajabilitate. • Situații de abandon scolar cauzat de motivație redusă și dificultăți în adaptarea la cerințele academice.	internațională. • Promovarea activă a programului de studii, prin strategii moderne de marketing educațional, participarea la târguri universitare și colaborarea cu instituții de învățământ preuniversitar.	similare și alternative educaționale atractive.
Curricula programului de studii	• Structura Planului de învățământ corespunde cerințelor pentru pregătirea specialiștilor în domeniul ingineriei produselor alimentare, asigurând compatibilitate cu universități naționale și internaționale și facilitând mobilitățile academice pentru studenți și cadre didactice. • Aliniere la cerințele pieței muncii, prin corelarea programului de studii cu ocupațiile din Clasificarea Ocupațiilor din România (COR) și nevoile angajatorilor.	• Orientarea viitorului specialist pentru activitatea de control și mai puțin pentru activități de producție, ceea ce ar putea fi un dezavantaj în cunoașterea tuturor riscurilor legate de produse. • Orientare redusă către formarea competențelor în domeniul cercetării. • Necesitatea unei corelări mai strânse între pregătirea absolvenților și cerințele mediului economic.	• Continua perfecționare a planului de învățământ al programului de studii de licență, în concordanță cu schimbările intervenite pe piața muncii și a cerințelor diverșilor beneficiari ai activităților didactice desfășurate. • Organizarea de întâlniri periodice cu angajatorii pentru a integra feedback-ul acestora în dezvoltarea curriculară.	• Schimbările rapide de pe piața muncii și din mediul profesional, pe plan uman și tehnologic.
Dotarea laboratoarelor	• Aparatura modernă și infrastructură adecvată care permit desfășurarea de activități practice și de cercetare științifică. • Posibilitatea desfășurării de proiecte interdisciplinare, prin	• Modernizare parțială a laboratoarelor, unele dintre acestea necesitând actualizarea echipamentelor și infrastructurii. • Personal insuficient specializat în	• Îmbunătățirea substanțială a infrastructurii cu echipamente și surse de informare actuale asigură condiții optime pentru activități didactice și de cercetare. • Acreditarea laboratoarelor,	• Insuficiența finanțare pentru achiziția de echipamente moderne și pentru asigurarea mentenanței acestora, ceea ce poate afecta

	utilizarea laboratoarelor pentru activități didactice și de cercetare în colaborare cu alte specializări.	utilizarea echipamentelor de laborator și resurse limitate pentru întreținerea acestora, ceea ce poate limita eficiența activităților didactice și de cercetare.	ceea ce poate facilita accesul la proiecte de cercetare, parteneriate academice și colaborări cu mediul economic.	calitatea activităților didactice și de cercetare.
Resursa umană	• Cadrele didactice care activează în cadrul programului de studii îndeplinesc condițiile și cerințele pentru posturile pe care le-au ocupat prin concurs. • Cadre didactice cu un nivel ridicat de pregătire și implicare în procesul didactic, asigurând o educație de calitate pentru studenți.	• Insuficienta implicare a unor cadre didactice în activități de cercetare care să conducă la competențele solicitate. • Creșterea normelor didactice, care limitează timpul disponibil pentru activități de cercetare, inovare și dezvoltare profesională. • Deficit de personal auxiliar calificat, cu impact asupra eficienței activităților practice și de laborator.	• Intensificarea colaborării cu universități partenere din țară și UE și consolidarea de proiecte naționale și internaționale. • Dezvoltarea serviciilor de consultanță, valorificând expertiza cadrelor didactice pentru a sprijini mediul academic și economic.	• Oferte mai atractive pe piața muncii pentru tinerii angajați. • Suprasolicitarea cadrelor didactice, cauzată de norme didactice încărcate • Burnout profesional, generat de volumul mare de muncă și presiunea academică, afectând performanța și satisfacția profesională.
Resurse materiale și financiare	• Alocarea permanentă de resurse necesare atât desfășurării procesului didactic, cât și a activității de cercetare științifică. • Bibliotecă bine dotată care asigură accesul la resurse actualizate pentru studenți și cadre didactice. • Stații pilot pentru aplicații practice, facilitând procesul educațional. • Fermă didactică funcțională, care permite desfășurarea activităților practice și de cercetare aplicată în domeniul agroalimentar și	• Resurse extrabugetare reduse și puțin diversificate. • Finanțare insuficientă pentru cercetarea științifică și aplicativă, pentru investiții în baza materială, afectând dezvoltarea proiectelor inovatoare și competitivitatea academică.	• Existența unor resurse financiare care să permită continuarea procesului de dotare materială și tehnică . • Extinderea parteneriatelor cu mediul privat, atrăgând investiții pentru proiecte de cercetare și dezvoltare.	• Fonduri reduse alocate programelor de cercetare naționale și internaționale. • Uzura infrastructurii și echipamentelor și creșterea costurilor de întreținere reducând eficiența procesului didactic și a activităților de cercetare.

	protecției mediului. • Acces la infrastructură digitalizată, inclusiv baze de date și platforme online. • Posibilitatea atragerii de finanțări externe, parteneriate public-private și granturi de cercetare.			
Colaborarea cu mediul socio-economic	• Formarea teoretică și practică va fi asigurată prin instruirea la un înalt nivel pedagogic și științific, prin organizarea de vizite de documentare în unități de profil și deplasarea studenților în centrele de practică. • Oportunități de internship pentru studenți, oferind experiență practică relevantă și creând premise favorabile pentru angajare. Implicarea activă a angajatorilor în procesul educațional, prin workshopuri, sesiuni de mentorat și proiecte aplicative.	• Reticența partenerilor din mediul socio-economic de a implica studenții în activitățile specifice firmelor. • Necesitatea dezvoltării strategiilor de marketing pentru promovarea ofertei educaționale și creșterea vizibilității programului de studii. • Colaborări insuficient valorificate cu mediul economic, ceea ce poate limita oportunitățile de practică și angajare pentru studenți; • Eficientizarea feedback-ului din partea angajatorilor, pentru a adapta formarea profesională a studenților conform cerințelor pieței muncii.	• Posibilitatea de a dezvolta parteneriate naționale pentru realizarea de proiecte de diplomă cu tematică în conformitate cu specializarea.. • Creșterea implicării angajatorilor în programele educaționale, prin organizarea de stagii de practică, mentorat și proiecte de cercetare aplicată. • Organizarea de evenimente de networking și workshop-uri tematice, pentru consolidarea legăturilor dintre universitate, studenți și angajatori.	• Interes limitat din partea mediului de afaceri pentru parteneriate academice și de cooperare cu universitățile în vederea pregătirii de specialiști. • Fonduri limitate pentru dezvoltarea unor inițiative comune între universitate și sectorul privat, afectând implementarea de proiecte de cercetare aplicativă.

VII. RECOMANDĂRI DE ÎMBUNĂTĂȚIRE A ACTIVITĂȚII ÎN CADRUL PROGRAMULUI DE STUDII UNIVERSITARE CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

- facilitarea înțelegerii și aplicării cunoștințelor în contextul real al activităților profesionale prin continuarea acțiunii de îmbunătățire a calității practicii în producție în vederea pregătirii mai eficiente a studenților pentru cerințele și provocările pieței muncii;

- diversificarea ofertei de locuri de practică disponibile, inclusiv în cadrul societăților comerciale și companiilor naționale de prestigiu, pentru consolidarea legăturilor între teorie și practică prin integrarea activităților practice în cadrul unităților respective;
- integrarea activității desfășurate de către studenți în cadrul activităților curente ale unităților la care aceștia efectuează pregătirea practică, astfel încât studenții să se familiarizeze cu mediul de lucru real și să obțină competențe practice.

Data: 29 ianuarie 2025

Comisia Monitorizare Program de Studii

Responsabil program de studii

Conf.univ.dr. Daniela IANIȚCHI