



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ – BUCUREȘTI

FACULTATEA DE ÎNGINERIA
ȘI GESTIUNEA PRODUCȚIILOR ANIMALIERE

RAPORT DE EVALUARE

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

Programul de studii universitare de licență: Științe gastronomice

Forma de învățământ IF/ID/IFR: IF

Numărul de credite: 240

Coordonator program de studii: Conferențiar univ. dr. Bahaciu Gratzuela Victoria

I. PREZENTAREA PROGRAMULUI DE STUDII

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

Programul de studii de licență *Științe gastronomice* se înscrie în domeniul fundamental Științe ingineresti, domeniul *Științe ingineresti aplicate*, a fost înființat în anul 2022.

Misiunea programului de studii universitare de licență *Științe gastronomice* este aceea de a forma specialiști cu o pregătire tehnică și științifică superioară, care să corespundă nivelului european, axat pe cooptarea interesului studenților către concepte, practici și soluții de actualitate în domeniul gastronomiei și ospitalității.

Simultan, programul își propune ca prin pregătirea teoretică și practică a studenților să permită acestora o inserție mai rapidă pe piața muncii.

Scopul programului de studii de licență este asigurarea de deprinderi și competențe specifice pentru o carieră profesională sau de cercetare în domeniul gastronomiei și ospitalității.

Obiectivele majore ale programului de studii de licență *Științe gastronomice* sunt multiple, ele urmărind să dezvolte la studenți un nivel ridicat de pregătire profesională pentru conducerea, efectuarea proceselor și acțiunilor specifice domeniului, asigurându-se un echilibru între cunoștințele teoretice și aplicațiile practice. În felul acesta, absolvenții programului de studii *Științe gastronomice* vor fi capabili să formuleze soluții creative noi, tehnice și economice, de inovare și cercetare, care să ducă la creșterea eficienței activității lor și la dezvoltarea domeniului în care vor activa.

Obiectivele educaționale ale programului de studii de licență *Științe gastronomice* se regăsesc în tematica disciplinelor care sunt incluse în planul de învățământ și se înscriu în obiectivele generale ale facultății și universității.

Obiective specifice vizează dezvoltarea acestei specializări, astfel încât absolvenții să fie pregătiți să desfășoare diverse activități specifice domeniului, și anume:

- conducerea activităților de documentare, de analiză și de cercetare cu privire la științele gastronomice și industria ospitalității;
- elaborarea și planificarea strategiilor și a metodelor utilizate în gastronomie și industria ospitalității, în conformitate cu cerințele noi impuse de strategiile europene, aflate în continuă dinamică legislativă și economică;
- coordonarea activității de producție și control al calității în unitățile de profil din industria alimentară și în cele de alimentație publică;
- conducerea proceselor tehnologice, exploatarea utilajelor, instalațiilor și aparatelor specifice gastronomiei;
- proiectarea, implementarea și auditarea sistemelor de managementul siguranței alimentare și managementul ospitalității;
- organizarea și planificarea procesului managerial în societăți de alimentație publică și ospitalitate pe diferite trepte ierarhice;
- elaborarea de studii de cercetare în vederea dezvoltării unor tehnologii moderne de gastronomie;
- asigurarea consultanței de specialitate în implementarea mecanismelor de asigurare a calității produselor alimentare, prin aplicarea sistemelor ISO, HACCP, a ghidurilor de bune practici în gastronomie și industria ospitalității, procesare sau activitate de laborator;
- cunoașterea, elaborarea, aplicarea și monitorizarea metodelor și procedurilor de marketing a produselor alimentare, sistemele retail, industria ospitalității;
- evaluarea oportunităților de dezvoltare a pieței interne și externe;
- cunoașterea regulamentelor și procedurilor de elaborare a proiectelor în vederea accesării fondurilor structurale și de coeziune europeană;

Data ultimei evaluări a programului de studiu de licență *Științe gastronomice* a fost 07.02.2022.

II. ANALIZA STATISTICĂ A STUDENȚILOR

2.1. Numărul de studenți la programul de studii Științe gastronomice

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 Științe gastronomice
Anul 1	35	33	5,71
Anul 2	0	0	0
Anul 3	0	0	0
Anul 4	0	0	0
TOTAL	35	33	5,71

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
Anul 1	0	0	0
Anul 2	0	0	0
Anul 3	0	0	0
Anul 4	0	0	0
TOTAL	0	0	0

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

Nr. crt.	Perioada	Activitatea desfășurată	Numele și prenumele studenților	Coordonator
1.	14.12.2024	Banca pentru Alimente ediția 2024	Drăgan Mihai	Șef lucr. dr. Nicoleta Defta
2.	05.10.2024	Voluntar I.U.F.(International University Fair)	Drăgan Mihai	Asociația studenților USAMVB
3.	4-6.12.2024	Voluntar One Health	Drăgan Mihai	Asociația studenților USAMVB
4.	10-12.10.2024	Expoziția din Cadrul M.A.D.R. privind „Ziua Națională a Produselor Agroalimentare Românești”	Drăgan Mihai, Gheorghe Daniel Mihai, Căpraru Florin, Petrescu Sara	Șef lucr. dr. Nicoleta Defta
5.	14.10.2024	Certificat competențe digitale – Certiport	Drăgan Mihai	Centrul de Consiliere și Orientare în Carieră
6.	07–15.10.2024	Concurs burse performanță Cargill	6 studenti anul II	Centrul de Consiliere și Orientare în Carieră
7.	25.03.2024	Voluntar in organizarea Balului Bobocilor USAMVB	Drăgan Mihai, Gheorghe Daniel Mihai	Asociația studenților USAMVB
8.	09-10.11.2024	Participant in cadrul Unifest-Campionatul de volei mixt – locul II	Echipa de Volei USAMVB Drăgan Mihai	Șef lucr. dr. Claudia Anghel
9.	12-14.06.2024	Locul IV la etapa Națională a concursului Ecotrophelia – produs Pawpaw Symphony	Mihai Drăgan si Dan Mihai Gheorghe (în echipă cu studenți de la anul III)	As. univ. dr. Grigore Daniela
10.	14-15.03.2024	Locul III la concursul studentesc „Modalități de Inovare a Produselor Alimentare”	Drăgan Mihai, Gheorghe Daniel Mihai	As. univ. dr. Grigore Daniela

11.	14.06.2024	Food Taste Award by EXPERGO premiu acordat in cadrul concursului Ecotrophelia - Produs Pawpaw Symphony	Mihai Drăgan si Dan Mihai Gheorghe	As. univ. dr. Grigore Daniela
12.	17.05.2024	Mențiune in cadrul Simpozionului Științific Studentesc ediția 2024	Drăgan Mihai, Gheorghe Daniel Mihai	As. univ. dr. Grigore Daniela
13.	17.05.2024	Locul II in cadrul Simpozionului Științific Studentesc ediția 2024	Petrescu Sara, Lăpădat Lucian, Manole Alexandra	Șef lucr. dr. Mircea Maria-Luiza As. univ. dr. Grigore Daniela
14.	24.10.2024	Premiant al expoziției cu specific antreprenorial- PRODUS INOVATIV - SAS (USAMV) – produs Boba Bliss	Drăgan Mihai, Gheorghe Daniel Mihai (în echipă cu studenți de anul IV si Master)	As. univ. dr. Grigore Daniela
15.	8.04-14.06.2024	Participant in programul Future Manager- Ediția McDonalds ediția 2024	Drăgan Mihai	As. univ. dr. Grigore Daniela
16.	19.06.2024	Workshop din cadrul concursului gastronomic din Ploiești - Boba Bliss	Drăgan Mihai, Gheorghe Daniel Mihai	Conf. univ. dr. Nela Dragomir Conf.univ.dr. Gratiela Bahaciu
17.	29.10.2024	TRAINING MANAGEMENTUL AFACERI	Drăgan Mihai	Ș.L. dr. Eugenia Alecu
18.	19.06.2024	TRAINING DE LEGISLATIE GENERALA SI SPECIFICA DOMENIULUI DE ACTIVITATE VIZAT	Drăgan Mihai	Ș.L. dr. Eugenia Alecu
19.	16-18.11.2024	Foodservice & Hospitality Expo- la standul din cadrul USAMVB prezent la eveniment-Voluntar la standul Facultății IGPA	Drăgan Mihai	Șef lucr. dr. Berechet Gabriela
20.	09.12.2024	Voluntar în organizarea Balului Bobocilor USAMVB	Drăgan Mihai	Asociația studenților USAMVB
21.	02.10.2024	Voluntar la Boboc Fest- la standul Facultății IGPA	Drăgan Mihai	Asociația studenților USAMVB
22.	19-21.04.2024	Banca pentru alimente ediția 2024	Drăgan Mihai	Șef lucr. dr. Nicoleta Defta
23.	06.04.2024	Cross-ul USAMV ediția 2024	Drăgan Mihai	Asociația studenților USAMVB
24.	01.09.2024	Premiul I pentru rezultate deosebite în pregătirea didactica și profesionala	Drăgan Mihai	As. univ. dr. Grigore 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 32 studenți care au evaluat 12 cadre didactice care desfășoară activități la programul de studii Științe gastronomice.

Facultate	Anul I			Total		Total
	Băieți	Fete	Total	Băieți	Fete	
Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animale	16	16	32	16	16	32
Total						32

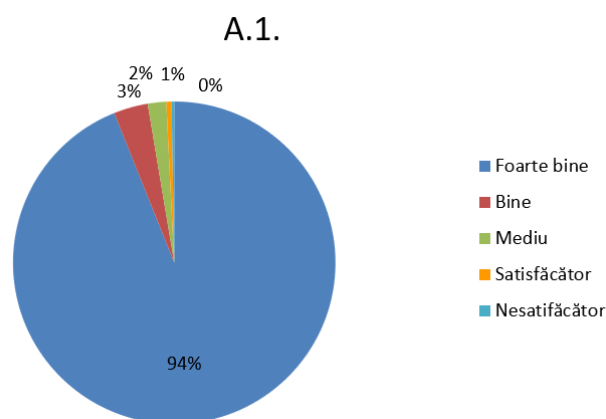
Prelucrarea statistică a evaluării cadrelor didactice de către studenți (rezultatele sunt prezentate grafic și tabelar).

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

Ani	Număr evaluări	Calificativ mediu	Foarte bine	Bine	Mediu	Satisfăcător	Nesatisfăcător
Anul I	379	4.90	356	13	7	2	1
Total	379	4.9	356	13	7	2	1

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

Foarte bine	Bine	Mediu	Satisfăcător	Nesatisfăcător
93.93%	3.43%	1.85%	0.53%	0.26%

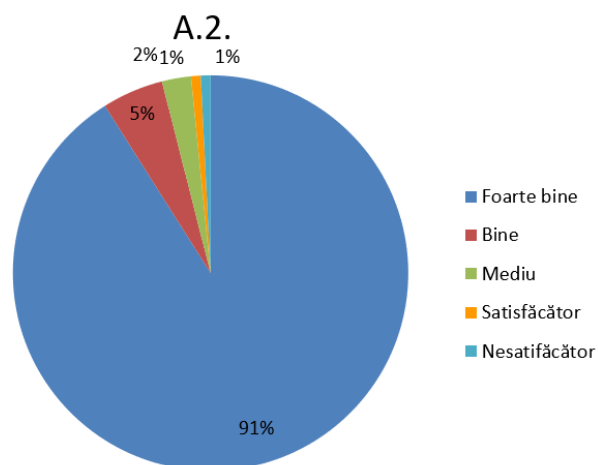


A.2. Asigurarea unui suport și a referințelor bibliografice pentru curs / seminar / LP / proiect

Ani	Număr evaluări	Calificativ mediu	Foarte bine	Bine	Mediu	Satisfăcător	Nesatisfăcător
Anul I	379	4.85	345	19	9	3	3
Total	379	4.85	345	19	9	3	3

A.12 Asigurarea unui suport și a referințelor bibliografice pentru curs / seminar / LP / proiect

Foarte bine	Bine	Mediu	Satisfăcător	Nesatisfăcător
91.03%	5.01%	2.37%	0.79%	0.79%

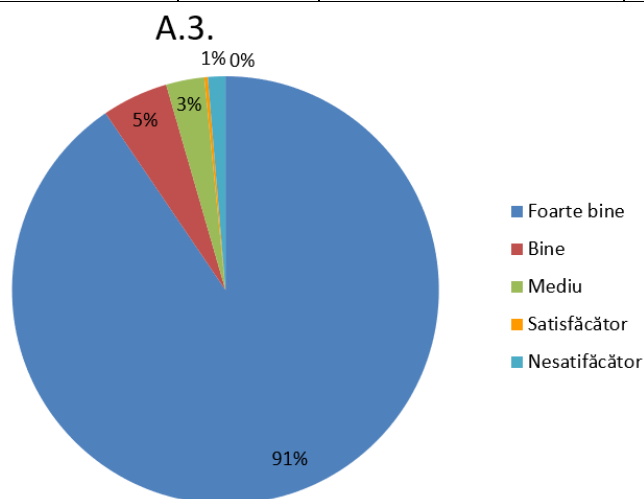


A.3. Prezentarea / afișarea la începutul semestrului a conținutului disciplinei, bibliografiei, modului și criteriilor de evaluare

Ani	Număr evaluări	Calificativ mediu	Foarte bine	Bine	Mediu	Satisfăcător	Nesatisfăcător
Anul I	379	4.83	343	19	11	1	5
Total	379	4.83	343	19	11	1	5

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

Foarte bine	Bine	Mediu	Satisfăcător	Nesatisfăcător
90.5%	5.01%	2.9%	0.26%	1.32%

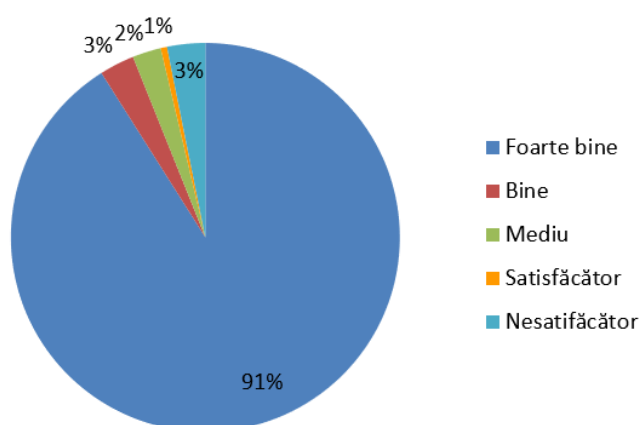


A.4. Disponibilitate pentru consultații / interactivitate cu studenții / explicații / refaceri

Ani	Număr evaluări	Calificativ mediu	Foarte bine	Bine	Mediu	Satisfăcător	Nesatisfăcător
Anul I	379	4.78	345	11	9	2	12
Total	379	4.78	345	11	9	2	12

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

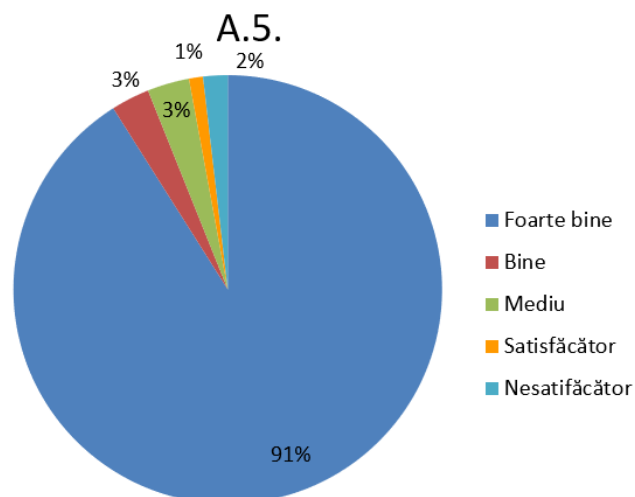
Foarte bine	Bine	Mediu	Satisfăcător	Nesatisfăcător
91.03%	2.9%	2.37%	0.53%	3.17%

A.4.**A.5. Apreciere globală a organizării cursului / seminarului / LP / proiectului și gradul de implicare a cadrului didactic**

Ani	Număr evaluări	Calificativ mediu	Foarte bine	Bine	Mediu	Satisfăcător	Nesatisfăcător
Anul I	379	4.80	345	11	12	4	7
Total	379	4.8	345	11	12	4	7

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

Foarte bine	Bine	Mediu	Satisfăcător	Nesatisfăcător
91.03%	2.9%	3.17%	1.06%	1.85%

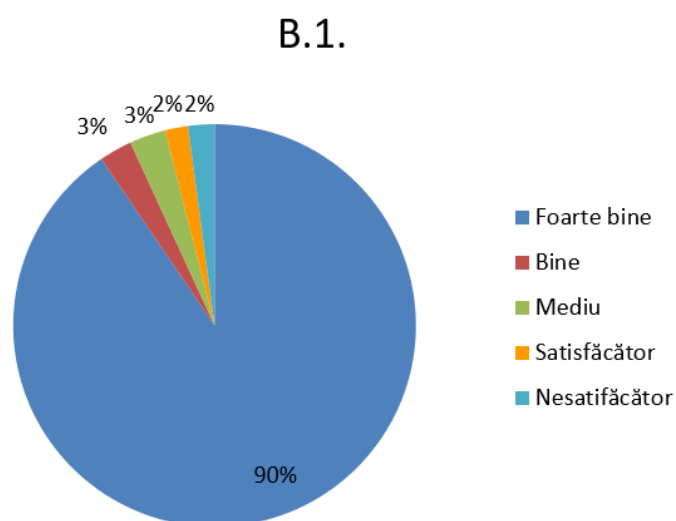


B.1. Structurarea cursului / seminarului / LP / proiectului într-o manieră accesibilă și eficientă pentru învățare (accent pe noțiunile esențiale, aplicative, exemplificări suficiente)

Ani	Număr evaluări	Calificativ mediu	Foarte bine	Bine	Mediu	Satisfăcător	Nesatisfăcător
Anul I	379	4.78	343	10	11	7	8
Total	379	4.78	343	10	11	7	8

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

Foarte bine	Bine	Mediu	Satisfăcător	Nesatisfăcător
90.5%	2.64%	2.9%	1.85%	2.11%



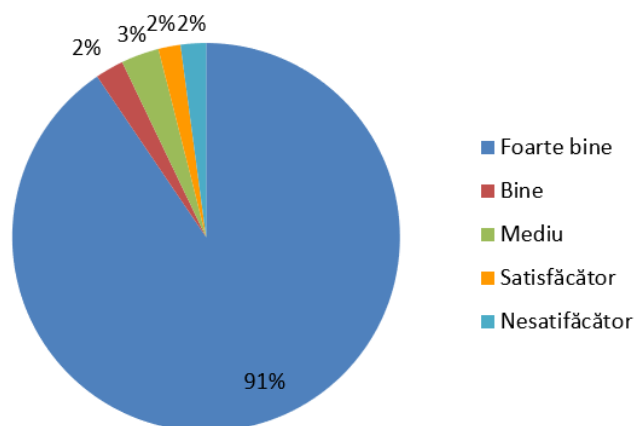
B.2. Calitatea materialelor didactice, a metodelor și a prezentării (ritm, manieră, abordare intuitivă, stimularea interesului) folosite la curs / seminar / LP / proiect

Ani	Număr evaluări	Calificativ mediu	Foarte bine	Bine	Mediu	Satisfăcător	Nesatisfăcător
Anul I	379	4.77	343	9	12	7	8
Total	379	4.77	343	9	12	7	8

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

Foarte bine	Bine	Mediu	Satisfăcător	Nesatisfăcător
90.5%	2.37%	3.17%	1.85%	2.11%

B.2.



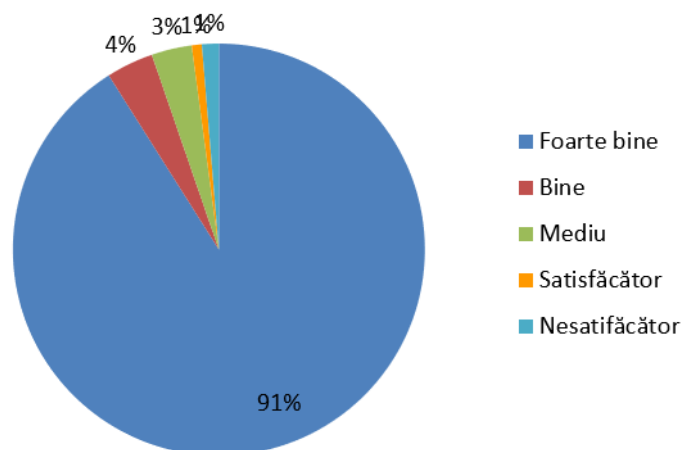
B.3. Respectarea criteriilor de evaluare stabilite la începutul semestrului

Ani	Număr evaluări	Calificativ mediu	Foarte bine	Bine	Mediu	Satisfăcător	Nesatisfăcător
Anul I	379	4.82	345	14	12	3	5
Total	379	4.82	345	14	12	3	5

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

Foarte bine	Bine	Mediu	Satisfăcător	Nesatisfăcător
91.03%	3.69%	3.17%	0.79%	1.32%

B.3.



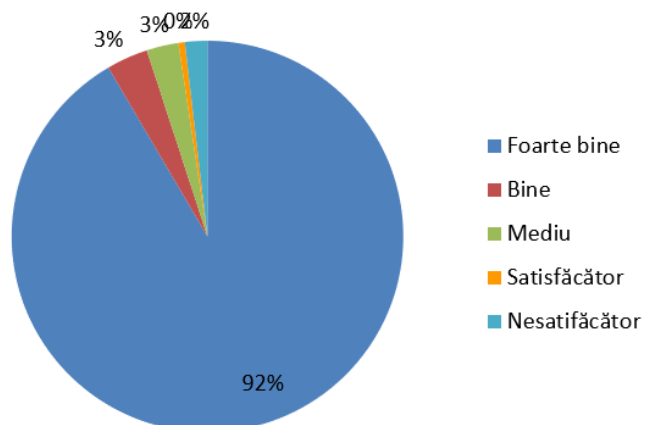
B.4. Obiectivitatea și corectitudinea evaluării activității studentului de către cadrul didactic pe parcursul semestrului

Ani	Număr evaluări	Calificativ mediu	Foarte bine	Bine	Mediu	Satisfăcător	Nesatisfăcător
Anul I	379	4.82	347	13	10	2	7
Total	379	4.82	347	13	10	2	7

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

Foarte bine	Bine	Mediu	Satisfăcător	Nesatisfăcător
91.56%	3.43%	2.64%	0.53%	1.85%

B.4.



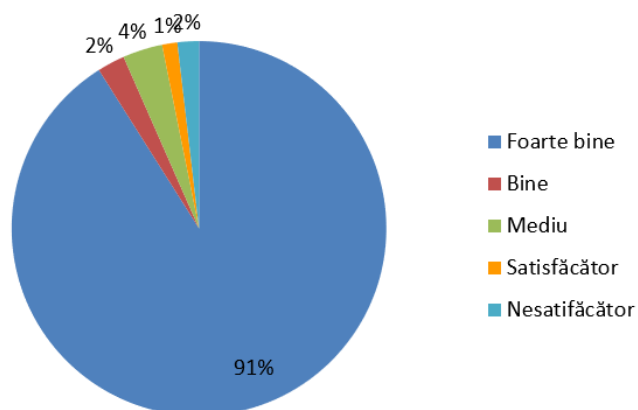
B.5. Obiectivitatea și corectitudinea evaluării activității studentului de către cadrul didactic pe parcursul semestrului

Ani	Număr evaluări	Calificativ mediu	Foarte bine	Bine	Mediu	Satisfăcător	Nesatisfăcător
Anul I	379	4.79	345	9	13	5	7
Total	379	4.79	345	9	13	5	7

B.5. Obiectivitatea și corectitudinea evaluării activității studentului de către cadrul didactic pe parcursul semestrului

Foarte bine	Bine	Mediu	Satisfăcător	Nesatisfăcător
91.03%	2.37%	3.43%	1.32%	1.85%

B.5.



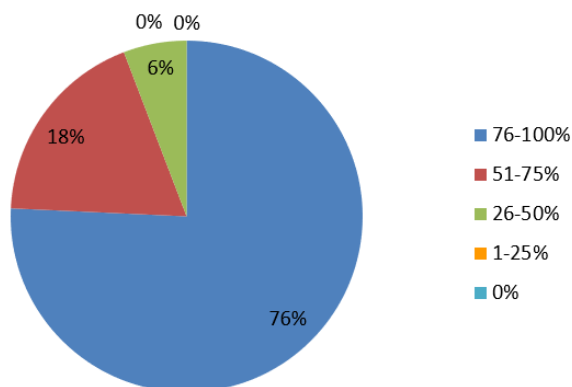
C.1. Gradul dumneavoastră de prezență la această disciplină

Ani	Număr evaluări	Calificativ mediu	76-100%	51-75%	26-50%	1-25%	0%
Anul I	379	4.70	287	70	22	0	0
Total	379	4.7	287	70	22	0	0

C.1. Gradul dumneavoastră de prezență la această disciplină

76-100%	51-75%	26-50%	1-25%	0%
75.73%	18.47%	5.8%	0%	0%

C.1.



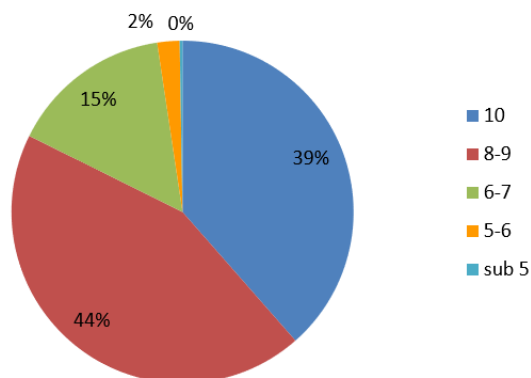
C.2. Care credeți că este nota care corespunde cunoștințelor dumneavoastră?

Ani	Număr evaluări	Calificativ mediu	10	8-9	6-7	5-6	sub 5
Anul I	379	4.18	146	166	58	8	1
Total	379	4.18	146	166	58	8	1

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

10	8-9	6-7	5-6	sub 5
38.52%	43.8%	15.3%	2.11%	0.26%

C.2.

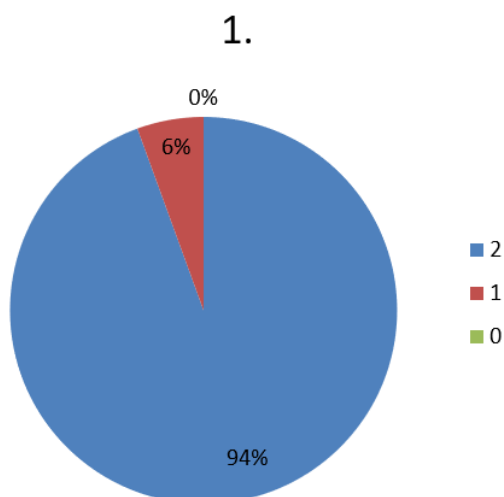


3.2. Evaluarea colegială a cadrelor didactice

Prezentarea sintetică și calificativele obținute de cadrele didactice sunt prezentate în tabelele și graficele de mai jos.

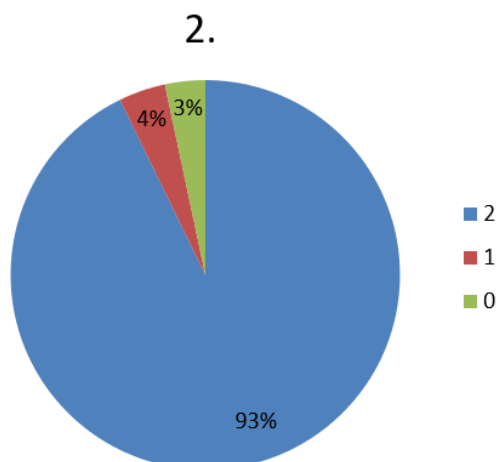
1. Activitatea pedagogică (calități pedagogice, preocupări pentru documentare)					
Facultate	Număr evaluări	Calificativ mediu	2	1	0
Facultatea de Ingineria și gestiunea producțiilor animaliere	180	1.94	170	10	0
Total	180	1.94	170	10	0

1. Activitatea pedagogică (calități pedagogice, preocupări pentru documentare)		
2	1	0
94.44%	5.56%	0%



2. Activitatea științifică (manuale, lucrări științifice, contracte / programe - director / responsabil / membru)					
Facultate	Număr evaluări	Calificativ mediu	2	1	0
Facultatea de Ingineria și gestiunea producțiilor animaliere	180	1.89	167	7	6
Total	180	1.89	167	7	6

2. Activitatea științifică (manuale, lucrări științifice, contracte / programe - director / responsabil / membru)		
2	1	0
92.78%	3.89%	3.33%



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

Facultate	Număr evaluări	Calificativ mediu	2	1	0
Facultatea de Ingineria și gestiunea producțiilor animaliere	180	1.90	168	6	6
Total	180	1.9	168	6	6

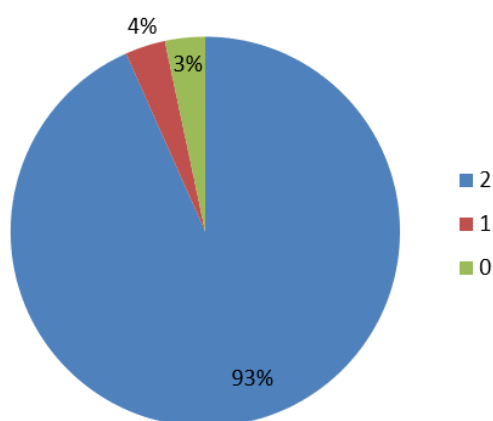
3. Activități pentru perfecționarea pregătirii studenților (sesiuni științifice, concursuri profesionale, extrașcolare, etc.)

2
93.33%

1
3.33%

0
3.33%

3.



4. Activități desfășurate în interesul facultății / universității

Facultate	Număr evaluări	Calificativ mediu	2	1	0
Facultatea de Ingineria și gestiunea producțiilor animaliere	180	1.91	166	11	3
Total	180	1.91	166	11	3

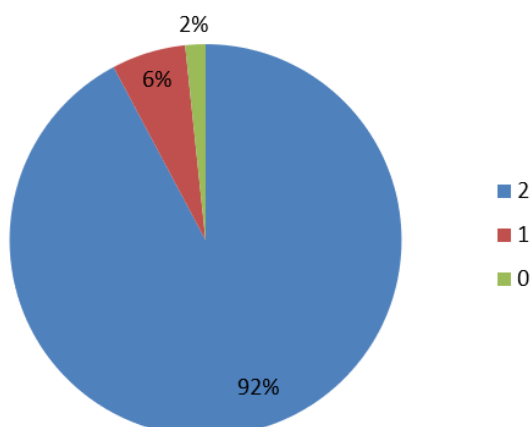
4. Activități desfășurate în interesul facultății / univesității

2
92.22%

1
6.11%

0
1.67%

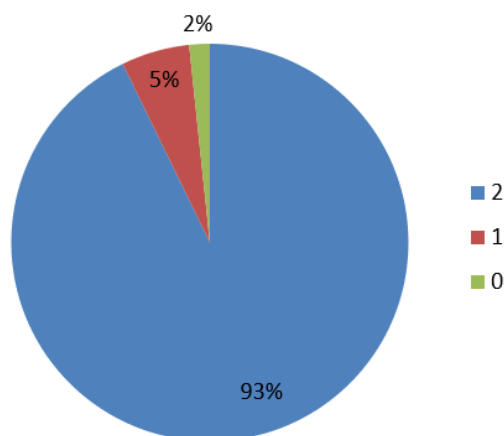
4.



5. Relații intercollegiale și de colaborare cu personalul didactic auxiliar și studenți					
Facultate	Număr evaluări	Calificativ mediu	2	1	0
Facultatea de Ingineria și gestiunea producțiilor animaliere	180	1.91	167	10	3
Total	180	1.91	167	10	3

5. Relații intercollegiale și de colaborare cu personalul didactic auxiliar și studenți		
2	1	0
92.78%	5.56%	1.67%

5.



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

Data	Parteneri mediul socio-economic	Tematica dezbătută	Participanți
1.10.2023	Bucharest Food Expo 2023, Hala Laminor, București	Conferința "ROMANIA, de la furcă, la furculiță!"	An I studenți Științe gastronomice
26.10.2023	Indagra Food 2023	Risipa alimentară, o abordare sustenabilă în contextul strategiei Green Deal al Uniunii Europene	An I studenți Științe gastronomice

V. ACTIVITĂȚI ȘI RESURSE ALOCATE ÎN ANUL UNIVERSITAR 2023-2024 LA PROGRAMUL DE STUDII ȘTIINȚE GASTRONOMICE

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

Pe baza metodologiei de admitere a USAMV București, facultatea a organizat admiterea pentru ciclul de studii universitare de licență pentru domeniul de studii Științe Aplicate, programul de studii Științe Gastronomice, la care au candidat absolvenți de liceu cu diplomă de bacalaureat.

Admiterea pentru domeniile de studii de licență ale Facultății de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere s-a făcut pe baza mediei ponderate, respectiv 70% din media de la examenul de

bacalaureat și 30% nota/media, la alegerea candidatului, la una din probele de bacalaureat (limba română/limba maternă, matematică, chimie, biologie sau geografie).

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 Științe Gastronomice, mediile situându-se între 6,30 și 8,87.

5.2. Planul de învățământ al programului de studii Științe gastronomice (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 Științe gastronomice

Nr. crt.	Număr săli de curs/suprafața	Număr laboratoare/Seminar/suprafața	Observații dotarea laboratoarelor
	2 amfiteatre / 278,52 m ²	20 săli laboratoare / 1270,31 m ² 3 săli seminar / 186,93 m ²	Sunt în conformitate cu standardele ARACIS

5.5. Resursa umană

În anul universitar 2023-2024 la programul de studii Științe gastronomice au desfășurat activități un număr de 12 cadre didactice.

Nr. crt.	Gradul didactic	Numele și prenumele	Disciplina	Titular/Asociat
1.	Conf.univ.dr.	POPA Dana Cătălina	Biologie	Titular
2.	Conf.univ.dr.	POPA Răzvan Alexandru	Informatică aplicată Grafică asistată de calculator	Titular
3.	Șef lucr. dr.	Mircea Maria Luiza	Chimie	Titular
4.	Șef lucr. dr.	Defta Nicoleta	Teoria probabilităților și statistică matematică	Titular
5.	Șef lucr. dr.	Nițu Cosmin	Matematici speciale	Titular
6.	Șef lucr. dr.	Pascu Raluca Ioana	Fizică	Titular
7.	Șef lucr. dr.	Berechet Gabriela	Istoria gastronomiei	Asociat
8.	Lector	Bărbulescu Dan	Limba engleză	Titular
9.	Asist.dr.	Enea Dănuț	Informatică aplicată Grafică asistată de calculator	Titular
10.	Asist.drd.	Mihăilă Gabriel	Teoria probabilităților și statistică matematică	Asociat

11.	Asist. drd.	Cosmescu Vlad	Educație fizică și sport	Titular
12.	Asist. drd.	Dumitrache Alexandra Maria	Educație fizică și sport	Titular

Gradul de acoperire a cadrelor didactice titulare care desfășoară activități didactice la programul de studii Științe gastronomice este de 83,33%.

5.6. Decanii de an sau tutori

Nr. crt.	Gradul didactic	Numele și prenumele	Anul de studii	Activități desfășurate/program întâlniri
1	Șef lucr. dr.	Defta Nicoleta	I	Activități de coordonare, monitorizare, comunicare cu studenții pe tot parcursul anului universitar

VI. ANALIZA SWOT A PROGRAMULUI DE STUDII UNIVERSITARE DE LICENȚĂ ȘTIINȚE GASTRONOMICE

	PUNCTE TARI	PUNCTE SLABE	OPORTUNITĂȚI	AMENINȚĂRI
Atractivitate a 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 diverse domenii de activitate.; - asigurarea pregătirii practice a studenților prin desfășurarea stagiilor de practică în cadrul unor companii și instituții economice relevante, facilitând aplicarea cunoștințelor teoretice în contexte profesionale reale; - rată ridicată de angajabilitate a absolvenților, majoritatea fiind	- infrastructură digitală insuficient dezvoltată, limitând gestionarea eficientă a activităților didactice și de cercetare, precum și promovarea programului de studii; - necesitatea corelării cifrei de școlarizare cu standardele de calitate ale absolvenților și gradul lor de angajabilitate; - abandon universitar în rândul studenților, cauzat de motivație redusă și dificultăți în adaptarea la	- extinderea și consolidarea parteneriatelor internaționale, prin colaborări academice și proiecte comune cu universități din Uniunea Europeană; - digitalizarea parțială a ofertei educaționale, acolo unde structura și conținutul cursurilor permit integrarea eficientă a resurselor online; - dezvoltarea oportunităților de mobilitate internațională, sporind atractivitatea programului pentru studenții interesați de o carieră globală;	- declinul demografic și reducerea numărului de absolvenți de liceu, afectând potențialul de recrutare a viitorilor studenți; - creșterea concurenței din partea altor universități, care oferă programe similare și alternative educaționale atractive; - lipsa unui cadru legislativ clar pentru acreditarea programelor în format online sau blended-learning, limitând posibilitățile de digitalizare și flexibilizare a

	integrați pe piața muncii imediat după finalizarea studiilor; • adaptabilitatea ofertei educaționale la cerințele pieței muncii, prin actualizarea constantă a curriculei în concordanță cu evoluțiile din domeniu și cu așteptările angajatorilor.	cerințele academice; • deficiențe în dezvoltarea abilităților de organizare ale studenților, afectând gestionarea eficientă a timpului și a activităților de învățare.	• promovarea activă a programului de studii, prin strategii moderne de marketing educațional, participarea la târguri universitare și colaborarea cu instituții de învățământ preuniversitar.	ofertei educaționale.
Curricula programului de studii	• aliniere la cerințele pieței muncii, prin corelarea programului de studii cu ocupațiile din Clasificarea Ocupațiilor din România (COR) și nevoile actuale ale angajatorilor; • calitate și structură conform standardelor europene, asigurând o pregătire adecvată pentru studenți în raport cu programele similare din alte state; • compatibilitate cu planurile de învățământ ale universităților naționale și internaționale, facilitând mobilitățile academice pentru studenți și cadre didactice.	• predominanța pregătirii pentru activitatea de producție, cu o orientare redusă către formarea competențelor necesare în domeniul cercetării; • necesitatea unei corelări mai strânse între cerințele impuse absolvenților și realitățile mediului economic, pentru a asigura o mai bună adaptare la piața muncii.	• actualizarea continuă a planului de învățământ, în conformitate cu dinamica pieței muncii și cerințele beneficiarilor educaționali, pentru a asigura relevanța și competitivitatea absolvenților; • organizarea de întâlniri periodice cu angajatorii – mese rotunde, workshopuri și sesiuni de consultare – pentru a integra feedback-ul acestora în dezvoltarea curriculară.	• dinamica accelerată a pieței muncii și a evoluțiilor tehnologice, care necesită actualizări frecvente ale curriculei pentru a menține relevanța programului de studii.
Dotarea laboratoarelor	• echipamente moderne, care permit desfășurarea optimă a activităților practice și de cercetare științifică; • infrastructură adecvată pentru	• modernizare parțială a laboratoarelor, unele dintre acestea necesitând încă actualizarea echipamentelor și infrastructurii;	• modernizarea infrastructurii laboratorului, prin achiziția de echipamente și resurse de informare actualizate, asigurând condiții	• finanțare insuficientă pentru achiziția de echipamente moderne, ceea ce poate afecta calitatea activităților

	formarea competențelor aplicative, oferind studenților posibilitatea de a lucra cu tehnologie actualizată; • 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 în condiții optime.	• personal insuficient specializat în utilizarea echipamentelor de laborator, ceea ce poate limita eficiența activităților practice și de cercetare; • resurse materiale limitate pentru întreținerea și actualizarea constantă a aparaturii, afectând continuitatea optimă a activităților didactice și de cercetare.	optime pentru activitățile didactice și de cercetare; • acreditarea laboratoarelor, ceea ce poate facilita accesul la proiecte de cercetare, parteneriate academice și colaborări cu mediul economic; • dezvoltarea de produse inovatoare cu potențial de valorificare pe piață, contribuind la integrarea cercetării în mediul socio-economic; • crearea de parteneriate cu companii și instituții pentru susținerea financiară și tehnologică a laboratoarelor, facilitând accesul la echipamente de ultimă generație	didactice și de cercetare; • resurse financiare limitate pentru mentenanța și actualizarea infrastructurii laboratorului, conducând la uzura echipamentelor și reducerea eficienței acestora; • ritmul rapid al progresului tehnologic, care poate face ca aparatura existentă să devină rapid învechită, necesitând actualizări frecvente.
Resursa umană	• cadre didactice cu un nivel ridicat de pregătire și implicare în procesul didactic, asigurând o educație de calitate pentru studenți; • participarea activă a unui număr semnificativ de cadre didactice în organizații profesionale de profil, facilitând conexiunea directă cu cerințele pieței muncii și tendințele din domeniu; • experiență didactică și de cercetare	• încărcarea normelor didactice, care limitează timpul disponibil pentru activități de cercetare, inovare și dezvoltare profesională; • deficit de personal auxiliar calificat (tehnicieni și laboranți), ceea ce poate afecta desfășurarea eficientă a activităților	• extinderea colaborării cu universități partenere din Uniunea Europeană, prin proiecte comune, schimburi academice și mobilități internaționale pentru cadrele didactice; • dezvoltarea serviciilor de consultanță, valorificând expertiza cadrelor	• risc de îmbolnăviri și accidente, care poate afecta continuitatea activităților didactice și de cercetare; • suprasolicitarea cadrelor didactice, cauzată de norme didactice încărcate, reducând timpul disponibil pentru activități de cercetare, inovare și dezvoltare profesională; • burnout profesional,

	recunoscută, reflectată prin publicații științifice, participări la conferințe și colaborări internaționale; • capacitatea de adaptare și inovare a personalului didactic, prin integrarea noilor tehnologii și metodologii în procesul de predare.	practice și de laborator; • necesitatea unor programe mai ample de formare continuă pentru cadrele didactice, pentru a facilita adaptarea la noile cerințe academice și tehnologice	didactice în domenii de specialitate pentru a sprijini mediul academic și economic; • creșterea atractivității programelor de cercetare, prin integrarea resursei umane în proiecte interdisciplinare, colaborări cu mediul privat și granturi naționale și internaționale	generat de volumul mare de muncă și presiunea academică, afectând performanța și satisfacția profesională; • dificultăți în atragerea și retenția cadrelor didactice tinere, din cauza unor resurse financiare limitate.
Resurse materiale și financiare	• alocare constantă de resurse financiare, care susțin atât desfășurarea activităților didactice, cât și dezvoltarea cercetării științifice; • bibliotecă bine dotată, cu o colecție vastă de materiale de specialitate, oferind acces la resurse actualizate pentru studenți și cadre didactice; • stații pilot pentru aplicații practice, facilitând activitățile experimentale și integrarea noilor tehnologii în procesul educațional; • fermă didactică funcțională, care permite desfășurarea activităților practice și de cercetare aplicată în domeniul agroalimentar și protecției mediului; • acces la infrastructură digitalizată, inclusiv baze de date,	• resurse extrabugetare limitate și insuficient diversificate, ceea ce restricționează accesul la finanțări complementare pentru dezvoltarea infrastructurii educaționale și de cercetare; • finanțare insuficientă pentru cercetarea științifică și aplicativă, afectând dezvoltarea proiectelor inovatoare și competitivitatea academică; • fonduri reduse pentru investiții în baza materială, limitând modernizarea laboratoarelor, a echipamentelor și a altor resurse esențiale pentru desfășurarea activităților didactice și practice;	• disponibilitatea unor surse de finanțare care permit continuarea investițiilor în modernizarea infrastructurii și dotărilor tehnice; • extinderea parteneriatelor cu mediul privat, atrăgând investiții și sprijin financiar pentru proiecte de cercetare și dezvoltare; • diversificarea surselor extrabugetare, prin proiecte de inovare, consultanță și colaborări interdisciplinare cu sectorul economic; • creșterea investițiilor în digitalizare, asigurând acces la tehnologii avansate și resurse educaționale moderne	• finanțare insuficientă pentru programele naționale de cercetare, limitând dezvoltarea proiectelor inovatoare și participarea la competiții internaționale; • uzura fizică și morală a infrastructurii și echipamentelor, reducând eficiența procesului didactic și a activităților de cercetare; • deficit de resurse materiale și financiare, afectând sustenabilitatea investițiilor și modernizarea bazei tehnice; • creșterea costurilor de întreținere și modernizare a infrastructurii, fără alocarea

	platforme online și echipamente moderne, optimizând procesul de învățare și cercetare; • posibilitatea atragerii de finanțări externe, prin proiecte europene, parteneriate public-private și granturi de cercetare.	• acces restrâns la infrastructură modernă și la tehnologii de ultimă generație, afectând calitatea pregătirii studenților și eficiența cercetării.		corespunzătoare de fonduri.
Colaborarea cu mediul socio-economic	• parteneriate solide cu instituții și companii din domeniu, facilitând transferul de cunoștințe și integrarea studenților în mediul profesional; • 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; • colaborări strategice pentru cercetare și inovare, promovând dezvoltarea de soluții practice în parteneriat cu mediul economic	• necesitatea intensificării 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; • număr limitat de proiecte comune cu sectorul privat, ceea ce reduce accesul la finanțare suplimentară și inovație aplicată; • necesitatea dezvoltării unor mecanisme eficiente de feedback din partea angajatorilor, pentru a ajusta formarea profesională a studenților conform cerințelor actuale ale pieței muncii.	• extinderea parteneriatelor naționale pentru dezvoltarea proiectelor de diplomă, aliniate la nevoile și cerințele specifice domeniului de specializare; • îmbunătățirea continuă a colaborării prin parteneriate naționale și internaționale, facilitând schimbul de bune practici și dezvoltarea unor inițiative comune; • creșterea implicării angajatorilor în programele educaționale, prin organizarea de stagii de practică, mentorat și proiecte de cercetare aplicată; • accesarea finanțărilor prin colaborări cu mediul economic, susținând dezvoltarea infrastructurii educaționale și a activităților de cercetare; • organizarea de evenimente de	• interes limitat al mediului de afaceri pentru parteneriate academice, ceea ce poate limita implicarea acestuia în formarea viitorilor specialiști; • orientarea agenților economici către alte universități, care oferă programe educaționale percepute ca fiind mai atractive sau mai bine adaptate cerințelor pieței muncii; • resurse financiare limitate pentru dezvoltarea unor inițiative comune între universitate și sectorul privat, afectând implementarea unor proiecte de practică și cercetare aplicativă.

			networking și workshopuri tematice, pentru consolidarea legăturilor dintre universitate, studenți și angajatori.	
--	--	--	--	--

VII. RECOMANDĂRI DE ÎMBUNĂTĂȚIRE A ACTIVITĂȚII ÎN CADRUL PROGRAMULUI DE STUDII UNIVERSITARE ȘTIINȚE GASTRONOMICE

- Îmbunătățirea pregătirii practice a studenților prin creșterea calității stagiilor de practică, diversificarea locurilor de practică în companii și instituții de prestigiu și integrarea activităților desfășurate de studenți în procesele curente ale unităților partenere.
- Promovarea principiilor de integritate academică și performanță, pentru dezvoltarea unor comportamente etice și responsabile atât în mediul universitar, cât și în viața profesională și personală.
- Organizarea de evenimente „porți deschise”, atât în format fizic, cât și online, pentru creșterea vizibilității programului de studii.
- Dezvoltarea continuă a competențelor lingvistice ale cadrelor didactice, prin formare și certificare în limbi străine.
- Încurajarea participării tinerelor cadre didactice și a doctoranzilor la mobilități și programe internaționale de instruire în domenii relevante.
- Monitorizarea alinierii programelor de studii și a fișelor disciplinelor la standardele facultăților europene/internaționale și la cerințele pieței muncii.
- Consolidarea parteneriatelor cu mediul socio-economic, pentru facilitarea angajabilității absolvenților.
- Implicarea activă a studenților în cercetarea științifică, prin participarea la sesiuni de comunicări științifice și proiecte de cercetare.
- Crearea unui mecanism de feedback continuu, colectat de la studenți, absolvenți, angajatori și alți actori relevanți de pe piața muncii.
- Îmbunătățirea bazei materiale și recrutarea de personal didactic calificat.

Data

Comisia CEAC Facultate

Responsabil program de studii,

Conferențiar univ. Dr. BAHACIU Gratiela Victoria