



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 2024-2025

Programul de studii universitare de licență: Științe Gastronomice

Forma de învățământ IF/ID/IFR: IF

Numărul de credite: 240

Coordonator program de studii: Prof.univ.dr. BAHACIU Gratiela Victoria

I. PREZENTAREA PROGRAMULUI DE STUDII

Programul de studii de licență **Științe gastronomice** se înscrie în domeniul fundamental Științe ingineresti, domeniul Științe ingineresti aplicate. Prima sesiune de admitere a fost organizată în iulie 2023 și prima promoție înmatriculată în luna octombrie 2023 la Facultatea Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere din cadrul Universității de Științe Agronomice și Medicină Veterinară din București.

Programul de studii are ca **misiune** formarea de specialiști cu o pregătire tehnică și științifică superioară în domeniul gastronomiei și ospitalității. Obiectivele sunt împărțite în:

Printre **obiectivele generale** ale programului de studii de licență Științe gastronomice se pot enumera dezvoltarea unui nivel ridicat de pregătire profesională pentru conducerea și efectuarea proceselor specifice, cu asigurarea unui echilibru între cunoștințele teoretice și aplicațiile practice; pregătirea absolvenților pentru formularea de soluții creative, tehnice și economice de inovare și cercetare.

Ca **obiective specifice**, programul de studii de licență Științe gastronomice, precizăm: conducerea activităților de documentare, analiză și cercetare în științele gastronomice; coordonarea activității de producție și control al calității în unitățile de profil (industrie alimentară și alimentație publică); proiectarea, implementarea și auditarea sistemelor de management al siguranței alimentare și al ospitalității; realizarea controlului și expertizării produselor culinare; asigurarea consultanței de specialitate în implementarea sistemelor de calitate (ISO, HACCP) și a ghidurilor de bune practici; capacitatea de a preda discipline de specialitate în învățământul preuniversitar și universitar.

Ultima evaluare a programului de studii de licență Științe gastronomice a avut loc în **februarie 2023**, o dată cu procesul de acreditare al programului.

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 2024-2025	Numărul de studenți la sfârșitul anului universitar 2024-2025	Rata de abandon a studenților de la programul de studii Științe gastronomice
Anul 1	36	32	11,11%
Anul 2	33	32	3,03%
Anul 3	0	0	0
Anul 4	0	0	0
Total	69	64	7,24%

2.2. Numărul de studenți care au finalizat studiile

Nu este cazul pentru că prima generație de studenți la programul de studii de licență Științe Gastronomice a ajuns în anul 2 la finalul anului universitar 2024-2025 și vor finaliza în 2026-2027.

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

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.	12-15 decembrie 2024	Voluntariat pentru Colecta de Crăciun, Banca pentru Alimente în supermarketuri din București	SG I, SG II	Șef lucr.dr. Defta Nicoleta Partener Banca pentru Alimente București
2.	11-12 februarie 2025	Workshop QNORM "Regulatory Affairs"	SG I SG II	Prof.univ.dr. Pogurschi Elena Narcisa Asist drd. Sima Antoneta
3.	11 martie 2025	Navigating Compliance & Regulations"	SG I SG II	Șef lucr.dr. Defta Nicoleta
4.	12 martie 2025	A doua ediție a competiției „Modalități de inovare a produselor alimentare”	SG I, SG II	Conf. dr. Dragomir Nela
5.	20 martie	Workshop "A Unique	SG I,	Prof. dr.

	2025	Opportunity to Explore the World of Food"	SG II	Bahaciu Gratiela Victoria, Conf. dr. Dragomir Nela, Șef lucr. dr. Defta Nicoleta, drd. Osman Aurelia
6.	03 aprilie 2025	Workshop interactiv – "HRANA VIITORULUI"	SG I, SG II	Conf. Dragomir Nela, Asistent drd. Bololoi Iuliana Ștefania
7.	04-06 aprilie 2025	Product Labeling	SG I, SG II	Șef lucr. dr. Defta Nicoleta
8.	11 aprilie 2025	Concursul Municipal „Valori ale artei, culturii și civilizației în Europa"	SG I, SG II	Șef lucr. dr. Defta Nicoleta
9.	11-18 aprilie 2025	Colecta pentru alimente organizată de Banca pentru Alimente	SG I SG II	Conf. dr. Defta Nicoleta
10.	30 aprilie 2025	Workshop " Strategii KAIZEN pentru creșterea productivității și calității în industria alimentară" Scopul workshop-ului 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.	SG I SG II	Prof. dr. Tudorache Minodora, Prof. dr. Bahaciu Gratiela Victoria, Asistent drd. Moise Andrada-Elena
11.	15 mai 2025	Simpozionul științific studențesc USAMV-FIGPA cu lucrarea Lab-grown milk- a sustainable alternative for the dairy industry's future. A review	Mihai DRĂGAN (SG II), Georgiana-Andreea FULGEANU (SG I), Cezar-Gabriel HUGEANU (SG I)	Asist.dr. Grigore Daniela-Mihaela
12.	15 mai 2025	Simpozionul științific studențesc USAMV-FIGPA cu lucrarea Foods for mental health: the role of nutrition in preventing anxiety and depression	Daniel-Mihai GHEORGHE (SG II)	Asist.drd. Vlad Teofil-Stefan
13.	28 mai 2025	Viitorul ambalajelor în industria alimentară	SG I SG II	Prof. dr. Pogurschi Elena, Asist drd.

				Scarlat George
14.	19-21 mai 2025	Ediția a X-a a Concursului Național ECOTROPHELIA România 2025	SG I SG II	USAMV București
15.	28 octombrie 2025	Conferințele USAMV la IndagraFood. Prezentarea Direcții de dezvoltare între mediul academic și comunitatea de practicieni din gastronomie cu ajutorul fondurilor europene - proiect 2024-1-R001-KA220-VET-000249708	SG I SG II	Prof.univ.dr. Bahaciu Gratiela Victoria
16.	29 octombrie 2025	Workshop "Organizarea bucătăriei unui hotel de 4 stele" - Hotel Teleferic Poiana Brașov	SG II	Conf. univ.dr. Dragomir Nela, Șef lucr.dr. Mircea Maria Luiza, Șef lucr.dr. Grigore Daniela Mihaela, Șef lucr.dr. Șuler Andra
17.	12 noiembrie 2025	Workshop - Puterea binelui: de la colecta de alimente la conștientizare pentru un consum sustenabil	SG I SG II	Prof. dr. Bahaciu Gratiela Victoria, Conf. dr. Defta Nicoleta, Conf. dr. Dragomir Nela, asistent drd. Osman Aurelia
18.	24 noiembrie	Dinamica restaurantului contemporan - invitata Corina Dima, jurnalist culinar	SG I SG II	Conf.univ.dr. Dragomir Nela, Prof.univ.dr. Bahaciu Gratiela Victoria, Prof.univ.dr. Pogurschi Elena Narcisa, Șef lucr. Grigore Daniela Mihaela, Șef lucr. Stan Elena Gabriela, asist.drd. Bololoi Iuliana Ștefania
19.	05-07 decembrie	Colecta IGPA pentru Crăciun	SG I SG II	Conf. dr. Defta Nicoleta,

	2025			Prof. univ. dr. Tudorache Minodora, Prof.dr. Bahaciu Gratiela Victoria, Asistent drd. Moise Andrada-Elena
20.	10 decembrie 2025	Workshop: Viitorul panificației: inovație, calitate, sustenabilitate și internship	SG I SG II	Prof. dr. Nicolae Carmen Georgeta, Conf. dr. Nela Dragomir, Asistent drd. Bololoi Iuliana Ștefania
21.	17 decembrie 2025	Voluntariat la Asociația Social Food coordonată de Chef Adrian Hădean, Adoptă o cantină	Hugeanu Cezar Gabriel Simion Nicolas Alexandru, Paraschivoiu Teodora (SG I); Drăgan Mihai, Matei Alexandra, Popa David, Dumitru Vlad (SG II)	Prof.univ.dr. Bahaciu Gratiela Victoria, Prof.univ.dr. Pogurschi Elena Narcisa, Conf.univ.dr. Dragomir Nela, Șef lucr dr Grigore Daniela
22.	2025	Bursă de tip VOLUNTARIUM USAMV (Tip 5)	DRĂGAN Mihai (SG II)	Facultatea de IGPA

III. ACTIVITATEA DE EVALUARE

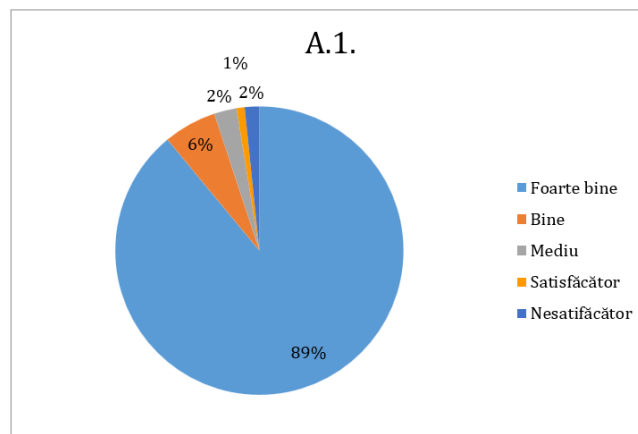
3.1. Evaluarea cadrelor didactice de către studenți

În anul universitar 2024-2025 au participat la procesul de evaluare un număr de 53 de studenți (33 din anul I și 20 din anul II) care au evaluat 22 cadre didactice care desfășoară activități la programul de studii Științe gastronomice.

Prelucrarea statistică a evaluării cadrelor didactice de către studenți este reprezentată mai jos sub formă grafică, pentru toate punctele conținute în formularul de evaluare.

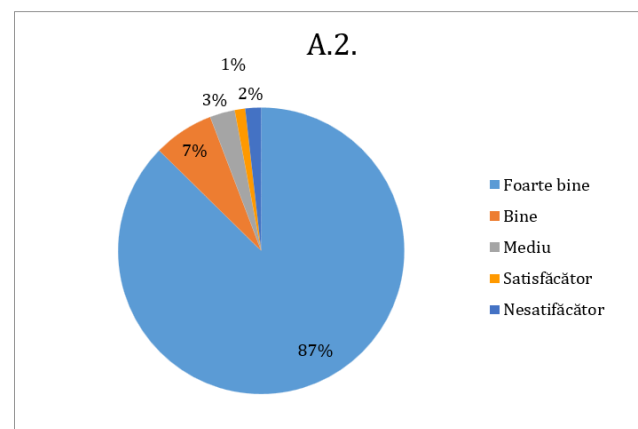
Evaluarea s-a efectuat pentru toate cadrele didactice, toate disciplinele, pentru curs și lucrările practice

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



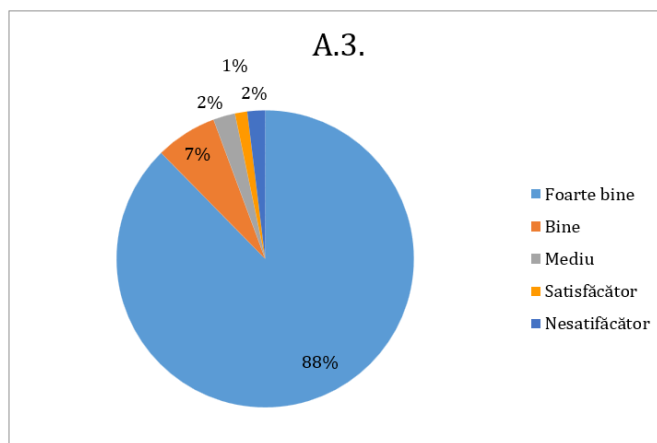
Majoritatea covârșitoare a studenților (95%) apreciază prezența și punctualitatea cadrului didactic ca fiind foarte bună (89%) sau bună (6%), demonstrând un comportament profesional și un grad ridicat de disciplină al profesorilor, în timp ce opiniile neutre sau negative rămân marginale, reprezentând doar 5% din totalul evaluărilor.

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



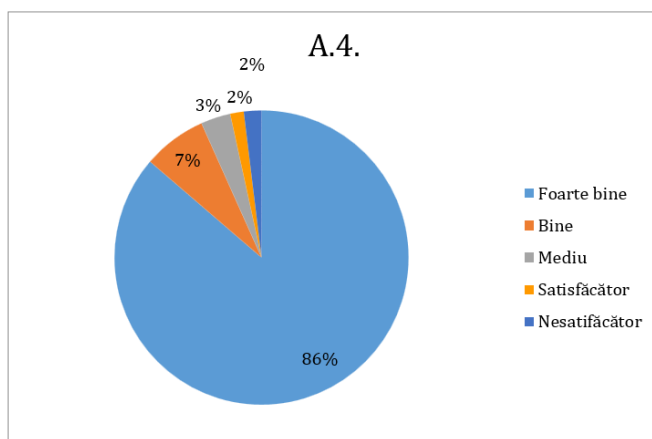
Evaluarea privind asigurarea suportului și a referințelor bibliografice indică un foarte bun nivel de satisfacție, întrucât o pondere cumulată de 94% dintre respondenți au acordat calificative de "Foarte bine" (87%) și "Bine" (7%), confirmând disponibilitatea materialelor didactice necesare studiului, în timp ce opiniile critice rămân ne semnificative statistic.

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



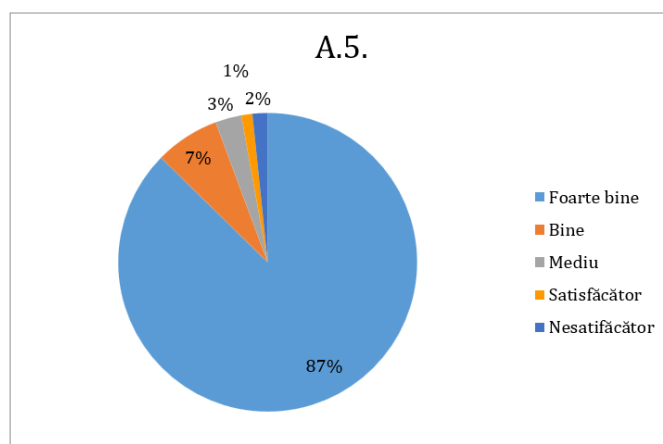
Transparența privind organizarea disciplinei este validată de faptul că 95% dintre studenți au apreciat ca fiind "Foarte bine" (88%) sau "Bine" (7%) modul în care au fost prezentate conținutul, bibliografia și criteriile de evaluare la începutul semestrului, reflectând o comunicare inițială clară și eficientă.

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



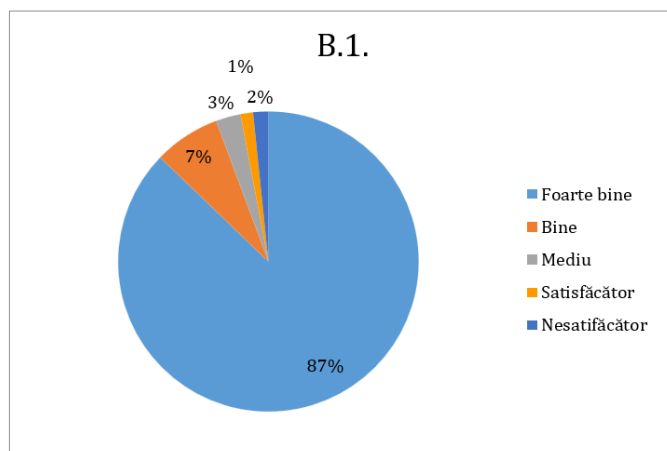
În ceea ce privește disponibilitatea pentru consultații, interactivitatea și claritatea explicațiilor, cadrele didactice beneficiază de o apreciere extrem de favorabilă, un procent cumulat de 93% dintre studenți oferind calificative de „Foarte bine” (86%) și „Bine” (7%), ceea ce subliniază deschiderea acestuia către dialog și sprijinul constant oferit în procesul de învățare.

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



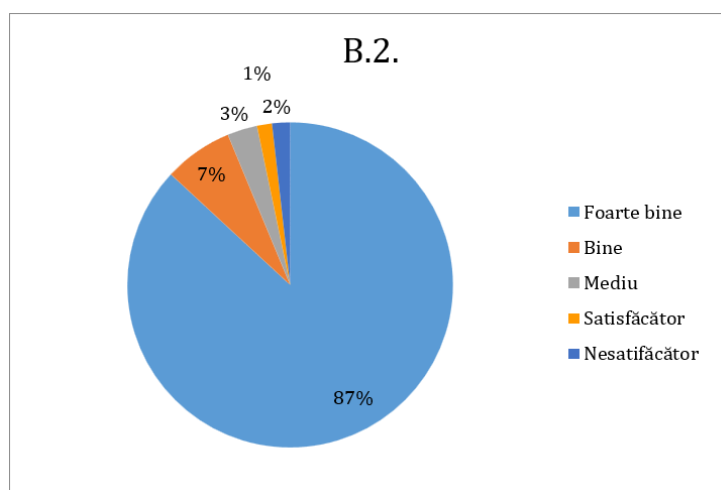
În ceea ce privește aprecierea globală a organizării disciplinei și gradul de implicare a cadrelor didactice, rezultatele sunt foarte bune. Ele sunt oglindite de un procent cumulativ de 94% dintre studenți care au oferit calificative de „Foarte bine” (87%) și „Bine” (7%), fapt ce atestă un nivel înalt de profesionalism și dedicare în gestionarea întregului proces educațional.

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



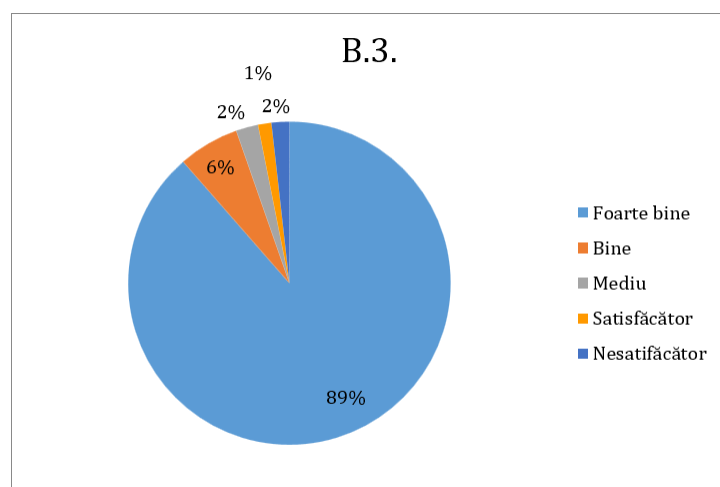
În ceea ce privește structurarea disciplinei într-o manieră accesibilă și eficientă pentru învățare, cadrele didactice obțin un scor mediu de apreciere deosebit de ridicat. Un total de 94% dintre studenți au optat pentru calificativele „Foarte bine” (87%) și „Bine” (7%), confirmând astfel claritatea expunerii, accentul corect pus pe noțiunile esențiale și utilizarea eficientă a exemplurilor aplicative.

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



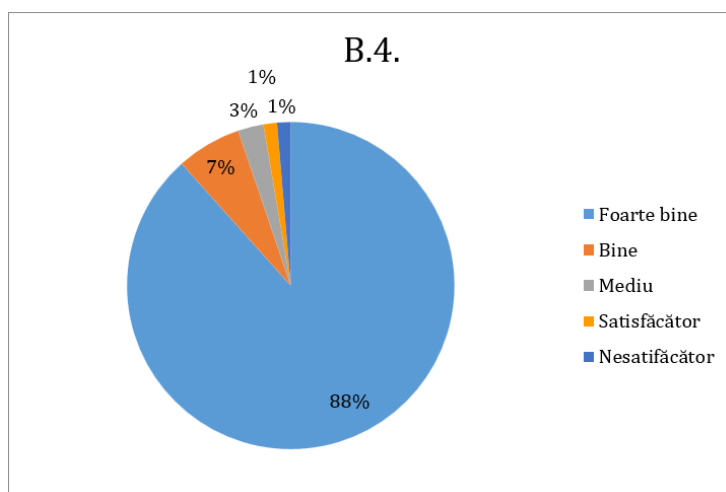
Calitatea materialelor didactice și a metodelor de prezentare este apreciată la un nivel de excelență, dovedit de un procent combinat de 94% dintre studenți acordând calificativele „Foarte bine” (87%) și „Bine” (7%). Aceasta validează eficiența ritmului de predare, abordarea intuitivă și capacitatea cadrelor didactice de a stimula interesul pentru disciplină.

B.3. Respectarea conținutului disciplinei stabilit la începutul semestrului



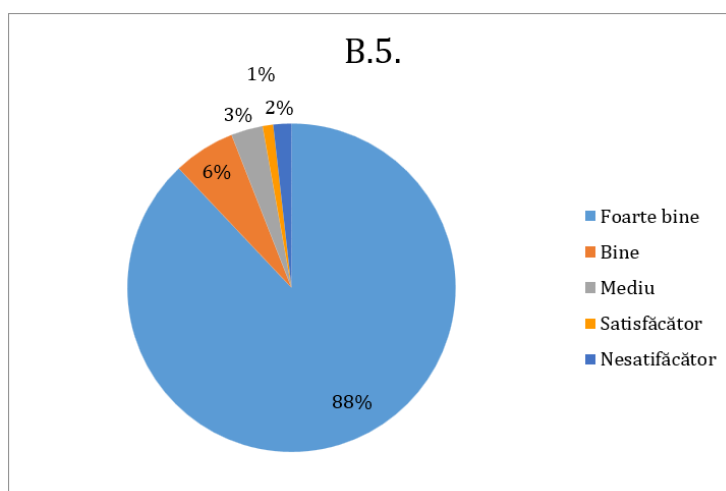
În ceea ce privește respectarea conținutului disciplinei stabilit la începutul semestrului, cadrele didactice demonstrează o consecvență remarcabilă, un procent cumulat de 95% dintre studenți acordând calificative de „Foarte bine” (89%) și „Bine” (6%), ceea ce atestă o aliniere riguroasă între planificarea inițială și activitatea de predare efectivă.

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



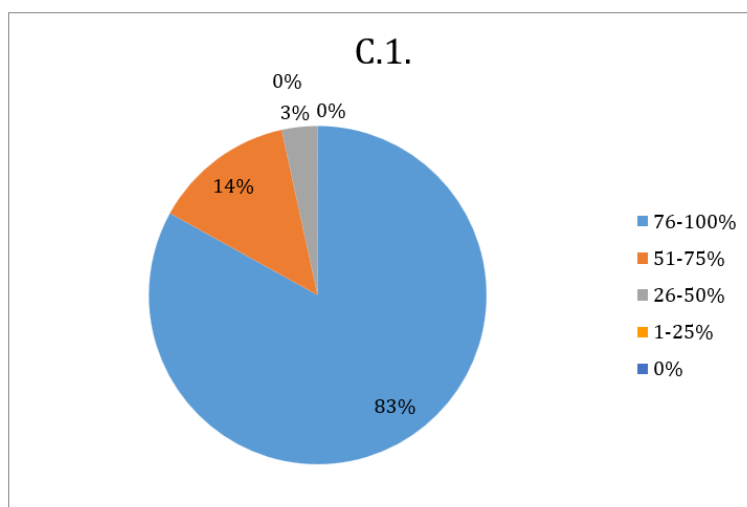
Obiectivitatea și corectitudinea evaluării pe parcursul semestrului ale cadrelor didactice se bucură de o încredere deplină din partea studenților, oglindit de un procent cumulat de 95% acordând calificative de „Foarte bine” (88%) și „Bine” (7%). Aceasta confirmă un proces de notare imparțial, transparent și bazat strict pe performanța academică.

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



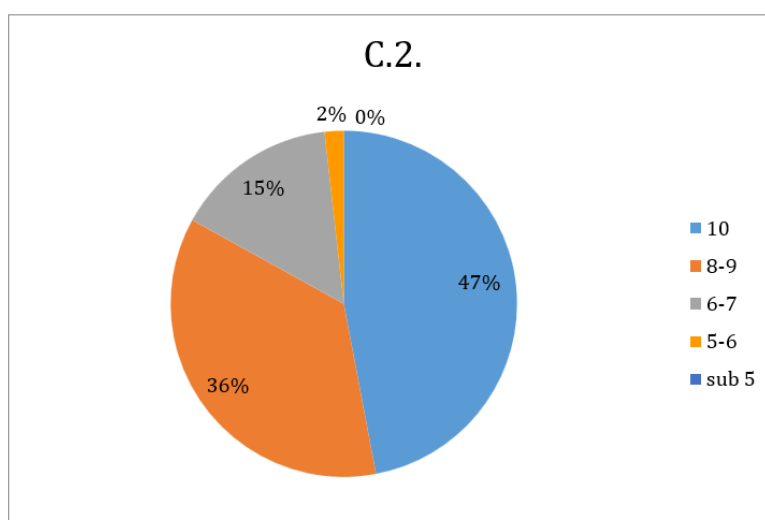
În ceea ce privește aprecierea globală a calității actului didactic, rezultatele reflectă un succes prin procentul cumulat de 94% dintre studenți care au oferit calificative de „Foarte bine” (88%) și „Bine” (6%), ceea ce validează pe deplin eficiența metodelor de predare și calitatea interacțiunii educaționale per ansamblu.

C.1. Gradul dumneavoastră de prezență la această disciplină



Gradul propriu de prezență la disciplină a fost de asemenea analizat, iar rezultatele arată că studenții demonstrează un nivel mare de implicare și seriozitate, o majoritate covârșitoare de 83% raportând o participare activă între 76-100% la activitățile didactice, în timp ce restul de 14% au fost prezenți în proporție de 51-75%, indicând un interes susținut pentru cursul respectiv.

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



Autoevaluarea studenților referitoare la nivelul de pregătire, arată că aceștia manifestă o încredere ridicată în propriile cunoștințe, un procent cumulat de 83% considerând că merită note de 10 (47%) sau 8-9 (36%), în timp ce restul de 17% se auto-evaluează cu note între 5 și 7.

3.2. Evaluare colegială a cadrelor didactice

Conform evaluării colegiale, la toate cele cinci criterii de evaluare, o pondere de 94,58% din total cadre didactice au obținut calificativul maxim de 10 puncte.

IV. ACTIVITĂȚI DESFĂȘURATE CU MEDIUL SOCIO-ECONOMIC ȘI REZULTATELE OBTINUTE ÎN ANUL UNIVERSITAR 2024-2025

Data	Parteneri mediul socio-economic	Tematica dezbătută	Participanți
05 martie 2025	La Mircea Măcelarul Buftea	Analiza senzorială a preparatelor de carne; Analiza fizico-chimică a preparatelor de carne	Cadre didactice și 15 studenți de la SG, anul II
20 martie 2025	Institutul Național de Cercetare – Dezvoltare pentru Biologie și Nutriție Animală (INCDBNA-IBNA Balotești).	Examen bacterioscopic	Coordonator asist.drd. Murgu Cristian Andreiși 10 studenți la SG, anul II
27 martie 2025	SC MICROFRUITS SA	Analiza condițiilor de depozitare și a principiilor FIFO	Cadre didactice și 10 studenți de la SG, anul II
7 aprilie 2025	Hanul lui Manuc, București	Utilaje și procese în gastronomie	Coordonator Dragomir Carlo16 studenți la SG, anul II
05 mai 2025	SCDVV Pietroasele	Tipuri de vinuri produse / Evaluarea caracteristicilor organoleptice	Cadre didactice și 10 studenți de la SG, anul II
6 mai 2025	Sheraton Bucharest Hotel	Tehnologii inovative în gastronomie	Coordonatori: conf.univ.dr. Dragomir Nela și asist.drd. Dragomir Carlo Marinși 14 studenți la SG, anul II
20 mai 2025	JW Marriott București	Tehnologia preparatelor culinare	Coordonator asist.drd. Dragomir Carlo Marin și 15 studenți la SG, anul II
29 mai 2025	Moara Domnească	Recoltare probe microbiologie	Coordonator șef lucr.dr. Șuler Andra Dorina și 10 studenți la SG, anul IISG II
29 octombrie 2025	Conferințele USAMV la IndagraFood, în cadrul Romexpo	Prezentarea Direcții de dezvoltare între mediul academic și comunitatea de practicieni din gastronomie cu ajutorul fondurilor	Cadre didactice și 20 studenți de la SG, anul I și 16 studenți de la SG anul II

		europene - proiect 2024-1-R001- KA220-VET- 000249708	
10.11.2025	Food Service and Hospitality Expo, Hala Laminor, București	Tendințe actuale, inovație și cercetare în gastronomie și Horeca	Cadre didactice și 22 studenți de la SG, anul I și 14 studenți de la SG anul II

V. ACTIVITĂȚI ȘI RESURSE ALOCATE ÎN ANUL UNIVERSITAR 2024-2025 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 fundamental Științe Inginerești, domeniul de licență Științe Inginerești 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 Animale 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 **6,18 și 9,46**.

5.2. Planul de învățământ al programului de studii Științe Gastronomice (*dacă au fost modificări, actualizări etc. ale planului de învățământ pentru anul univ. 2024-2025*)

În Planul de învățământ al anului universitar 2024-2025, comparativ cu anul universitar 2023-2024, s-au efectuat următoarele modificări:

- **Matematici speciale** (anul I, semestrul 2, s-a eliminat complet în 2024-2025 cursul și LP din semestrul 2 față de an I, sem II din 2023-2024 când erau prevăzute 2 ore curs și 2 ore seminar). De asemenea, a crescut numărul de ore de studiu individual de la 44 (2023-2024) la 69 în 2024-2025.
- **Biologie** (anul I, semestrul 2, numărul total de ore de studiu individual a crescut de la 44 (2023-2024) la 69 (2024-2025))
- **Biologie** (anul I, semestrul 2, numărul total de ore de studiu individual a crescut de la 44 (2023-2024) la 69 (2024-2025))

5.3. Fișele disciplinelor (*actualizarea fișelor disciplinelor*)

Fișele disciplinelor au fost actualizate anual și depuse la Directorii de departament până la 30.09.2024.

5.4. Spațiile alocate programului de studii Științe Gastronomice

Nr. crt.	Număr săli de curs/suprafața	Număr laboratoare/Seminar/suprafața	Observații dotarea laboratoarelor
1.	2 amfiteatre / 278,52 m ²	22 laboratoare / 3 săli de seminar / 4076,79 m ²	Sunt în conformitate cu standardele ARACIS

5.5. Resursa umană (În anul universitar 2024-2025 la programul de studii Științe gastronomice. au desfășurat activități un număr de 22 cadre didactice)

Nr. crt.	Gradul didactic	Numele și prenumele	Disciplina	Titular/ Asociat
1.	Profesor	Diaconescu Cristiana	Chimia alimentelor (C)	Asociat
2.	Profesor	Drăgătoi Tomița	Comportamentul consumatorului (C)	Titular
3.	Profesor	Trașcă Teodor Ioan	Echipamente utilizate în gastronomie (C)	Titular
4.	Conferențiar	Dumitru Ilie	Legislație în alimentația publică (C)	Titular
5.	Conferențiar	Dragomir Nela	Estetică gastronomică (C); Estetica produselor culinare și de cofetărie-patiserie (C)	Titular
6.	Conferențiar	Ianițchi Daniela	Tehnici și procese fundamentale în gastronomie (C)	Titular
7.	Conferențiar	Popa Dana Cătălina	Biologie (C)	Titular
8.	Conferențiar	Popa Răzvan Alexandru	Biologie (C+LP) Informatică aplicată (C + LP); Grafică asistată de calculator (C+LP)	Titular
9.	Șef de lucrări	Berechet Gabriela	Istoria gastronomiei (C); Bazele gastronomiei și gastrotehnicii (C) Gastronomie durabilă (C+LP)	Asociat
10.	Șef de lucrări	Defța Nicoleta	Teoria probabilităților și statistică matematică (C+LP) Comportamentul consumatorului (LP)	Titular
11.	Șef de lucrări	Mircea Maria	Chimie (C+LP); Principii fizico-chimice de obținere a produselor culinare (C)	Titular
12.	Șef de lucrări	Pascu Raluca Ioana	Fizică (C + LP)	Titular
13.	Șef de lucrări	Nițu Cosmin	Matematici speciale (C+S)	Titular
14.	Șef de lucrări	Șuler Andra Dorina	Microbiologie generală	Titular

Nr. crt.	Gradul didactic	Numele și prenumele	Disciplina	Titular/ Asociat
			(C) Microbiologie specială (C+LP)	
15.	Lector	Bărbulescu Dan	Limba engleză (S)	Titular
16.	Asistent	Dumitrache Alexandra	Educație fizică și sport (LP)	Titular
17.	Asistent	Enache Ionela Florentina	Echipamente utilizate în gastronomie (LP)	Titular
18.	Asistent	Grigore Daniela Mihaela	Chimia alimentelor (LP) Principii fizico-chimice de obținere a produselor culinare (LP) Gastronomie moleculară (C+LP)	Titular
19.	Asistent	Murgu Cristian Andrei	Microbiologie generală (LP)	Titular
20.	Asistent	Scarlat George	Legislație în alimentație publică (S)	Titular
21.	Asistent	Dragomir Carlo Marin	Istoria gastronomiei (LP); Bazele gastronomiei și gastrotehnicii (LP); Tehnici și procese fundamentale în gastronomie (LP); Estetică gastronomică (LP); Estetica produselor culinare și de cofetărie-patiserie (LP)	Asociat

Gradul de acoperire a cadrelor didactice titulare care desfășoară activități didactice la programul de studii Științe Gastronomice este de **90,47%**.

5.6. Decanii de an sau tutori

Nr. crt.	Gradul didactic	Numele și prenumele	Anul de studii	Activități desfășurate/program întâlniri
1.	Asistent drd.	Murgu Cristian Andrei	I	Activități de coordonare, monitorizare și comunicare cu studenții pe tot parcursul anului universitar
2.	Asistent dr.	Grigore Daniela Mihaela	II	Activități de coordonare, monitorizare și comunicare cu studenții pe tot parcursul anului universitar

VI. IMPLICAREA ABSOLVENȚILOR ȘI REPREZENTANȚI AI MEDIULUI ECONOMIC ÎN DEZVOLTAREA PROGRAMULUI DE STUDII

Nr. Crt.	Data	Absolvenți (Nume și prenume)	Reprezentanți ai mediului economic Nume și prenume/Instituția	Propuneri de îmbunătățire a programului de studii
1.	20.03.2025	Hugeanu Cezar Gabriel SG I	Director de dezvoltare, INCDBNA-IBNA Balotești	Introducerea mai multor studii de caz reale în locul exemplurilor teoretice.
2.	05.05.2025	Matei Alexandra SG II	Director de calitate, SCDVV Pietroasele	Punerea unui accent mai mare pe interpretarea rezultatelor de laborator în contextul auditurilor de siguranță alimentară (HACCP).
3.	06.05.2025	Popa David SG II	Manager F&B Sheraton Bucharest Hotel	Introducerea unui modul practic de „Plating și Design Culinar” pentru creșterea atractivității produsului final.
4.	20.05.2025	Dumitru Vlad SG II	Manager F&B JW Marriott București	Organizarea unor sesiuni de training pe „Ingineria Meniului” pentru a învăța cum se maximizează profitul unui restaurant prin designul ofertei.
5.	27.03.2025	Simion Nicolas Alexandru SG I	Director de dezvoltare, SC MICROFRUITS SA	Includerea în programă a unor noțiuni despre dietele speciale (fără gluten, vegan, keto) din perspectivă nutrițională și tehnologică.

VII. ANALIZA SWOT A PROGRAMULUI DE STUDII UNIVERSITARE ȘTIINȚE GASTRONOMICE

	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 diverse domenii de activitate; - asigurarea pregătirii	- infrastructură digitală insuficient dezvoltată, limitând gestionarea eficientă a activităților didactice și de cercetare, precum și promovarea programului de studii; - necesitatea corelării cifrei	- extinderea și consolidarea parteneriatelor internaționale, prin colaborări academice și proiecte comune cu universități din Uniunea Europeană; - digitalizarea parțială a ofertei educaționale, acolo unde	- 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

	practice a studenților prin desfășurarea stagiilor de practică în companii și instituții economice relevante, facilitând aplicarea cunoștințelor teoretice în contexte profesionale reale; • rată ridicată de angajabilitate a absolvenților, majoritatea acestora putând fi 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.	de școlarizare cu standardele de calitate ale absolvenților și gradul lor de angajabilitate; • abandon universitar al studenților, cauzat de motivație redusă și dificultăți în adaptarea la cerințele academice; • deficiențe în dezvoltarea abilităților de organizare ale studenților, afectând gestionarea eficientă a timpului și a activităților de învățare.	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; • 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; • lipsa unui cadru legislativ clar pentru acreditarea programelor în format online sau blended-learning, limitând posibilitățile de digitalizare și flexibilizare a 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	• 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	• 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,	• dinamica accelerată a pieței muncii și a evoluțiilor tehnologice, care necesită actualizări frecvente ale curriculei pentru a menține relevanța programului de studii.

	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.	economic, pentru a asigura o mai bună adaptare la piața muncii.	workshopuri și sesiuni de consultare – pentru a integra feedback-ul acestora în dezvoltarea curriculară.	
Dotarea laboratoarelor	• echipamente moderne care permit desfășurarea optimă a activităților practice și de cercetare științifică; • infrastructură adecvată pentru formarea competențelor aplicative, oferind studenților posibilitatea de a lucra cu tehnologie actualizată; • posibilitatea desfășurării proiectelor 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.	• modernizare parțială a laboratoarelor, unele dintre ele necesitând încă actualizarea echipamentelor și a infrastructurii; • 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.	• modernizarea infrastructurii laboratorului, prin achiziția de echipamente și resurse de informare actualizate, asigurând condiții 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	• finanțare insuficientă pentru achiziția de echipamente moderne, ceea ce poate afecta calitatea activităților 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.

			tehnologică a laboratoarelor, facilitând accesul la echipamente de ultimă generație	
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 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.	- 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 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	- 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 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	- risc de îmbolnăviri și accidente, care poate afecta continuitatea activităților didactice și de cercetare; - suprasolicitare a cadrelor didactice, cauzată de norme didactice încărcate, reducând timpul disponibil pentru activități de cercetare, inovare și dezvoltare profesională; - burnout profesional, 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	resurse extrabugetare limitate și insuficient diversificate, ceea ce restricționează	disponibilitatea unor surse de finanțare care permit continuarea investițiilor în modernizarea	finanțare insuficientă pentru programele naționale de cercetare, limitând

	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; • acces la infrastructură digitalizată, inclusiv baze de date, 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.	accesul la finanțări complementare pentru dezvoltarea infrastructurii educaționale și de cercetare; • finanțare insuficientă pentru cercetarea științifică și aplicativă, afectând dezvoltarea proiectelor inovatoare și competitivitate a academică; • fonduri reduse pentru investiții în baza materială, limitând modernizarea laboratoarelor, a echipamentelor și a altor resurse esențiale pentru desfășurarea activităților didactice și practice; • acces restrâns la infrastructură modernă și la tehnologii de ultimă generație, afectând calitatea pregătirii studenților și eficiența cercetării.	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	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 sustenabilitate a investițiilor și modernizarea bazei tehnice; • creșterea costurilor de întreținere și modernizare a infrastructurii, fără alocarea corespunzătoare de fonduri.
Colaborarea cu mediul socio-economic	• parteneriate solide cu instituții și companii din	• necesitatea intensificării strategiilor de marketing	• extinderea parteneriatelor naționale pentru	• interes limitat al mediului de afaceri pentru parteneriate

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

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

Data 23.01.2026

Comisia Monitorizare Program de Studii

**Responsabil program de studii
Prof.univ.dr. BAHACIU Gratiela Victoria**