



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/MASTERAT PENTRU ANUL UNIVERSITAR 2024-2025

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 Animaliere 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 Animaliere, 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 2024-2025	Numărul de studenți la sfârșitul anului universitar 2024-2025	Rata de abandon a studenților de la programul de studii Controlul și Expertiza Produselor Alimentare, %
Anul 1	84	66	21,42%
Anul 2	48	45	6,25%
Anul 3	74	72	2,70%
Anul 4	0	0	0
TOTAL	206	183	11,16%

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 în anul 2025-2026.

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	15.05.2025	Lucrarea „The effects of pollution on axolotls” prezentată în cadrul Simpozionului Științific Internațional pentru Studenți	Maria GLIGAN (CEPA III), Alexandru Matei ȘOHAN (PCM III), Dimitra LOUKOPOULOU (Agricultural University of Athens, Greece), Nikola NOJA (Agricultural University of Athens, Greece)	Conf.univ.dr. Popa Dana
2	15.05.2025	Lucrarea „VEGAN DIET VS. CARNIVORUS DIET” prezentată în cadrul Simpozionului Științific Internațional pentru Studenți	Maria-Yasmine POPOVICI (CEPA III), Ioana-Sanziana BRAGADIREANU (CEPA III)	Asist. univ. drd. Teofil-Stefan VLAD Conf. univ. dr. Marius Laurian MAFTEI
3	15.05.2025	Lucrarea „CiocoZen - BISCUIT WITH ASHWAGANDHA AND CHOCOLATE GLAZE” prezentată în cadrul Simpozionului Științific Internațional pentru Studenți	Madalina-Iuliana ALBU (CEPA III), Teodora-Maria CACIULA (CEPA III), Georgiana VLAD (CEPA III), Sânziana BRAGADIREANU (CEPA III)	Asist. univ. drd. Teofil-Stefan VLAD
4	15.05.2025	Lucrarea „THE IMPACT OF MARKETING FACTORS ON CONSUMER FOOD CHOICES” prezentată în cadrul Simpozionului Științific Internațional pentru Studenți	Mihai TOMA (PCM IV), Pavel IANCU (CEPA II)	Conf. univ. dr. Nicoleta DEFTA
5	15.05.2025	Lucrarea „CASE STUDY ON THE USE OF NATURAL SWEETENERS AS ALTERNATIVES TO SUGAR” prezentată în cadrul Simpozionului Științific Internațional pentru Studenți	Ana Maria COJANU (CEPA II), Mario CONSTANTIN (CEPA II), Maria Alexandra GUȚU (CEPA II), Ema Denisa RĂDUȚ (CEPA II)	Asist. Univ. drd. Ionela Florentina TOMA
6	15.05.2025	Lucrarea „FROM TRADITION TO INNOVATION: DEVELOPMENT AND CONSUMER EVALUATION OF PUMPKIN MOCHI” prezentată în cadrul Simpozionului Științific	Larisa Maria GEANTĂ (CEPA II), Alexandra Georgiana FARMAZON (CEPA II)	Asist. Univ. dr. Gabriela Elena STAN

		Internațional pentru Studenți		
7	15.05.2025	Bursa Voluntarium USAMV pentru voluntariat in cadrul Simpozionului Științific Studențesc Internațional , Facultatea IGPA	ȘOHAN Alexandru Matei (CEPA III)	Prof. univ. dr. Monica Marin
8	15.05.2025	Bursa Voluntarium USAMV pentru voluntariat in cadrul Simpozionului Științific Studențesc Internațional , Facultatea IGPA	POPOVICI Maria-Yasmine (CEPA III)	Prof. univ. dr. Monica Marin
9	15.05.2025	Bursa Voluntarium USAMV pentru voluntariat in cadrul Simpozionului Științific Studențesc Internațional , Facultatea IGPA	Albu Madalina Iuliana (CEPA III)	Prof. univ. dr. Monica Marin
10	15.05.2025	Bursa Voluntarium USAMV pentru voluntariat in cadrul Simpozionului Științific Studențesc Internațional , Facultatea IGPA	COJANU Ana Maria (CEPA III)	Prof. univ. dr. Monica Marin
11	15.05.2025	Bursa Voluntarium USAMV pentru voluntariat in cadrul Simpozionului Științific Studențesc Internațional , Facultatea IGPA	GEANTĂ Larisa Maria (CEPA III)	Prof. univ. dr. Monica Marin
12	12.03.2025	Participare la Concursul studențesc „Modalități de inovare a produselor alimentare” –IGPA, cu produsul AshwaBloom care a fost premiat cu locul II	Madalina-Iuliana ALBU (CEPA III), Teodora-Maria CACIULA (CEPA III), Georgiana VLAD (CEPA III)	Asist. univ. drd. Teofil-Stefan VLAD
13	12.03.2025	Participare la Concursul studențesc „Modalități de inovare a produselor alimentare” –IGPA, cu produsul Sweet Memory Bites care a fost premiat cu locul III	GEORGESCU Elena Corina - CEPA III, TIU Miruna Gerorgiana - CEPA III, ILIE Ștefania Alecsandra - CEPA III	Asist. drd. Iuliana Ștefania BOLOLOI
14	12.03.2025	Participare la Concursul studențesc „Modalități de inovare a produselor alimentare” –IGPA, cu produsul Pumpkin Mochi	GEANTĂ Larisa Maria - CEPA II, FARMAZON Alexandra Georgiana - CEPA II	Asist. dr. Elena Gabriela STAN
15	12.03.2025	Participare la Concursul studențesc „Modalități de inovare a produselor alimentare” –IGPA, cu produsul Rulada Dragonului care a fost premiat cu locul III	NEAGU Denis-Cristian - CEPA II, CĂLIN Mariana-Mihaela - CEPA II	Asist. drd. Ionela ENACHE
16	12.03.2025	Participare la Concursul	GUȚU Maria-Alexandra -	Asist. drd.

		studentesc „Modalități de inovare a produselor alimentare” –IGPA, cu produsul Biluțe zâmbărețe	CEPA II, RĂDUȚ Ema-Denisa - CEPA II	Ionela ENACHE
17	12.03.2025	Participare la Concursul studentesc „Modalități de inovare a produselor alimentare” –IGPA, cu produsul Ciocotină	ROSU Silviu - TPPA III, STANCIU Lucian - TPPA III, VASILE Manuela Alexandra - TPPA III, DAVID Marius - TPPA III, ROMENCIUC Liliana - CEPA I	Șef. lucrări dr. Camelia HODOSAN

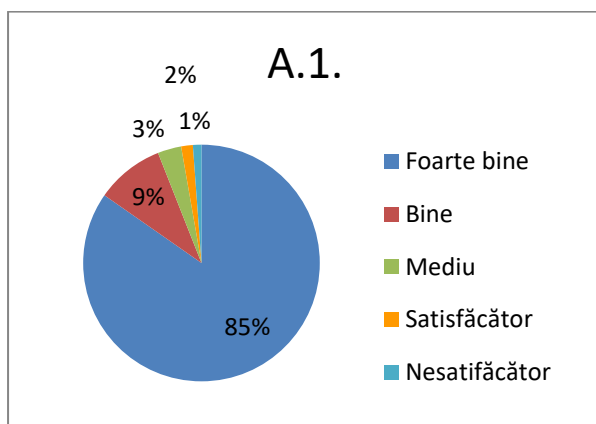
III. ACTIVITATEA DE EVALUARE

3.1. Evaluarea cadrelor didactice de către studenți

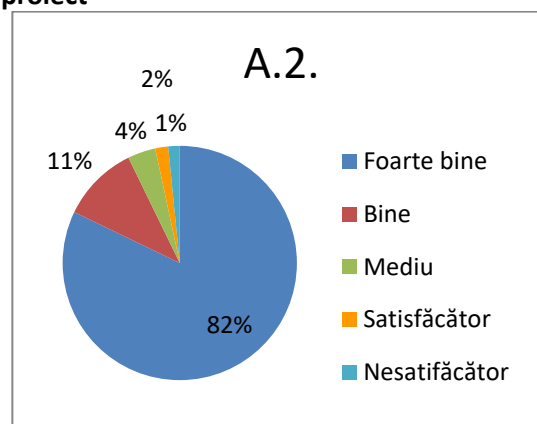
În anul universitar 2024-2025 au participat la procesul de evaluare un număr de 154 studenți care au evaluat 50 cadre didactice care desfășoară activități la programul de studii Controlul și Expertiza Produselor Alimentare.

Prelucrarea statistică a evaluării cadrelor didactice de către studenți (se pot prezenta grafic sau tabelar rezultatele obținute).

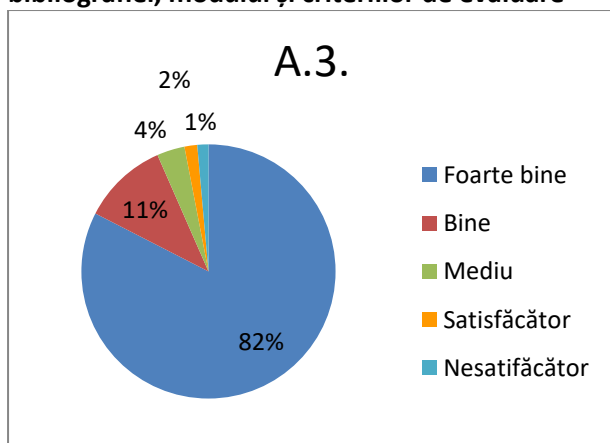
A.1. Prezența și punctualitatea cadrului didactic la curs / seminar / LP / proiect



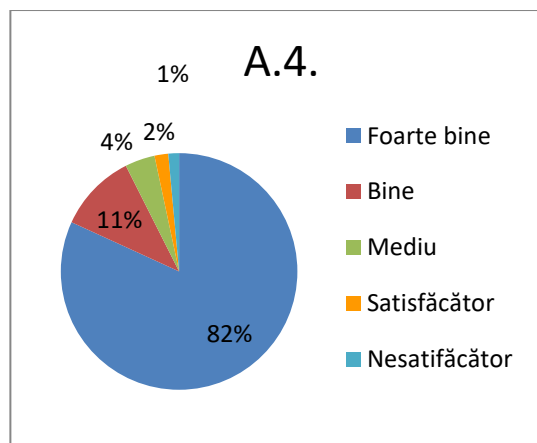
A.2. Asigurarea unui suport și a referințelor bibliografice pentru curs / seminar / LP / proiect



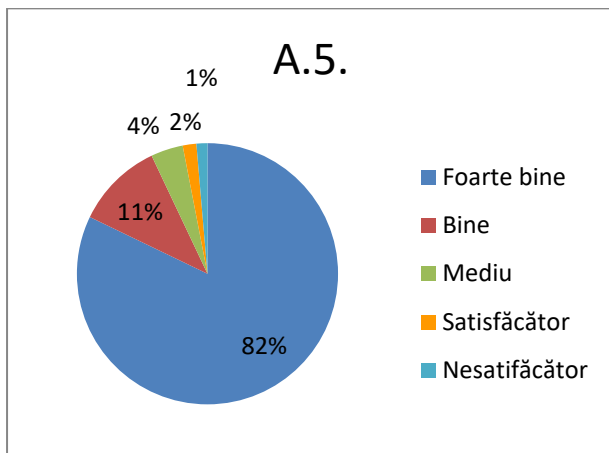
A.3. Prezentarea / afișarea la începutul semestrului a conținutului disciplinei, bibliografiei, modului și criteriilor de evaluare



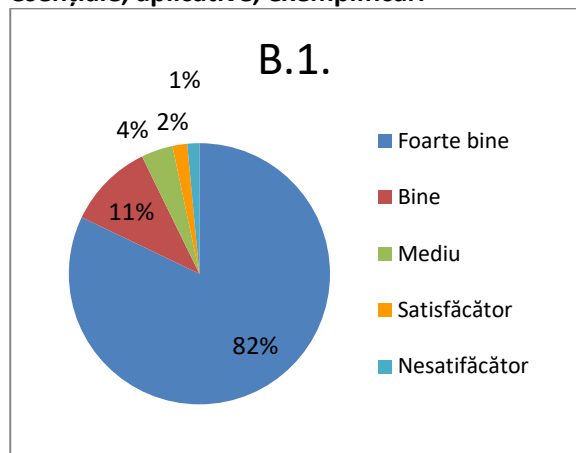
A.4. Disponibilitate pentru consultații / interactivitate cu studenții / explicații / refaceri



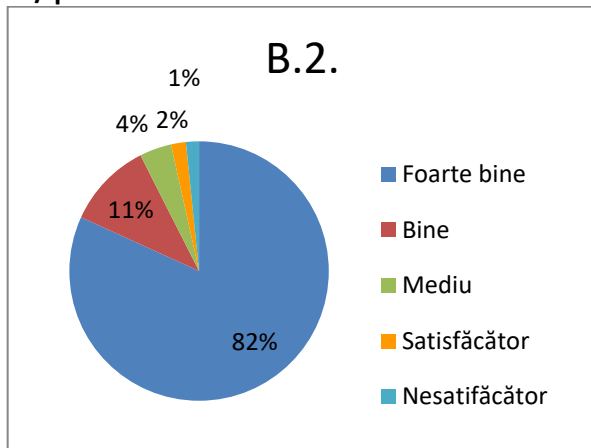
A.5. Apreciere globală a organizării cursului / seminarului / LP / proiectului și gradul de implicare a cadrului didactic



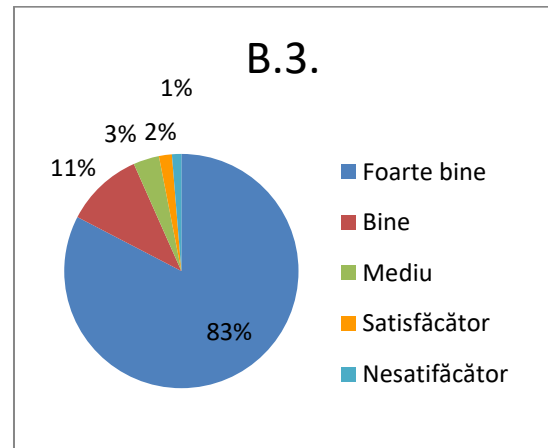
B.1. Structurarea cursului / seminarului / LP / proiectului într-o manieră accesibilă și eficientă pentru învățare (accent pe noțiunile esențiale, aplicative, exemplificări)



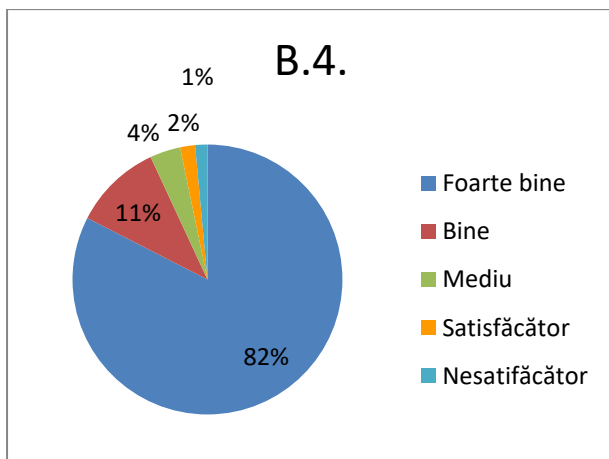
B.2. Calitatea materialelor didactice, a metodelor și a prezentării (ritm, manieră, abordare intuitivă, stimularea interesului) folosite la curs / seminar / LP / proiect



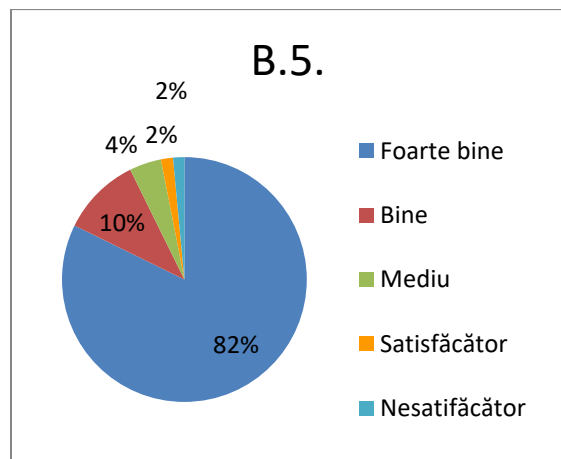
B.3. Respectarea conținutului disciplinei stabilit la începutul semestrului



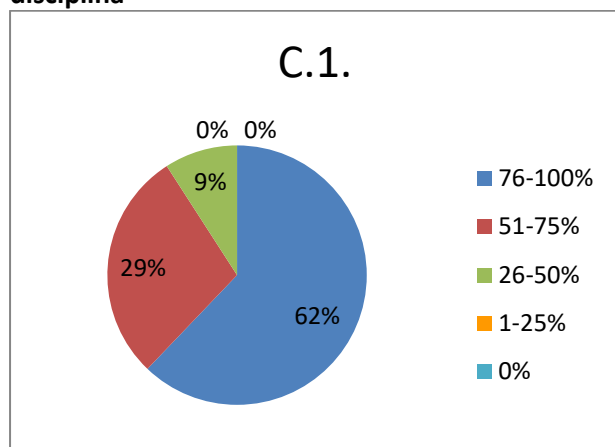
B.4. Obiectivitatea și corectitudinea evaluării activității studentului de către cadrul didactic



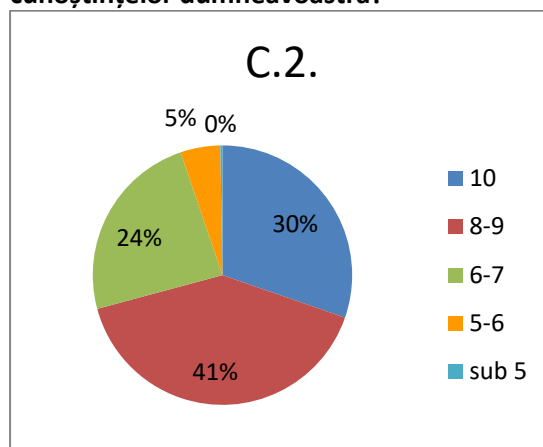
B.5. Apreciere globală a calității actului didactic (curs / seminar / LP / proiect)



C.1. Gradul dumneavoastră de prezență la această disciplină



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



3.2. Evaluarea colegială a cadrelor didactice

Prezentarea sintetică și calificativele obținute de cadrele didactice.

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 94,58% din totalul cadrelor didactice care predau la Programul de studii de licență Controlul și Expertiza Produselor Alimentare, au obținut maximul de puncte.

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

Data	Parteneri Mediul socio-economic	Tematica dezbătută	Participanți
6.10.2024	Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor	Comportamentul consumatorului în raport cu evenimentul Black Friday	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul II
10.10.2024	Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale	Atitudinea consumatorului în raport cu achiziționarea de produse agroalimentare românești vs. produse import Legislație privind organizarea și funcționarea unităților de alimentație publică locale	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul II
18.10.2024	Moara Domneasca	Tehnici esențiale de gastrotehnie aplicate în catering	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul III
10.10.2024	MEDIA AGRO FARM SRL	Procese tehnologice in industria laptelui. Standarde de siguranță alimentară și calitate pentru lapte și produse lactate. Discuții	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul III

		cu specialiștii din domeniu.	
1.11.2024	Romexpo, Bucuresti	Aditivi și ingrediente cu rol nutritiv și dietetic utilizate in industria alimentară	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul III
14.11.2024	Guitly Pleasure	Obținerea produselor din ciocolată	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul III
14.11.2024	DANONE SA Bucuresti	Utilaje și echipamente de industrializare pentru lapte și produse lactate acide	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul III
15.11.2024	I.B.N.A. Balotesti	Tehnici și metode de determinare a conservanților și antioxidanților din produsele alimentare	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul II
15.12.2024	I.C.A. București	Tehnici și metode de determinare a aditivilor din produsele alimentare	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul II
25.02.2025	SC LA STELA GOOD FOOD SRL	Analiza senzorială și fizico-chimică a preparatelor din carne	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul III
5.03.2025	Mircea Macelarul	Evaluarea senzorială și fizico-chimică a preparatelor de carne	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul III
12.03.2025	S.C. DUO S.R.L.	Influența condițiilor de depozitare asupra calității alimentelor	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul III
18.03.2025	Compania de Consultanță în Energie și Mediu SA	Protecția surselor regenerabile. Energia verde	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul III
26.03.2025	Depozit Corso	Autentificarea produselor din carne și a produselor din pește	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul III
27.03.2025	Ursus	Procese biotehnice care au loc la obținerea băuturilor	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul II
27.03.2025	SC MICROFRUITS SA	Impactul temperaturii asupra duratei de viață a fructelor proaspete/ Efectul condițiilor de depozitare asupra coacerii și aspectului fructelor	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul III
7.04.2025	PepsiCO	Tehnologii moderne de prelucrare a cartofilor în producția de chipsuri și impactul asupra calității	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul III
15.04.2025	Complex Toneli	Determinarea metalelor grele din alimente	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul III
17.04.2025	Lesaffre	Determinarea activității de dospire a drojdiei	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul II
5.05.2025	SCDVV Pietroasele	Autentificarea vinului. Metode	Cadre didactice și

		de identificare a falsificărilor vinului	studenți de la CEPA, anul III
9.05.2025	CANPACK, Popești-Leordeni, jud. Ilfov	Studiul tehnologiei de obținere a ambalajelor metalice pentru bere și sucuri	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul II
13.05.2025	ANPM	Reglementări naționale și protocoale internaționale în domeniul protecției mediului	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul III
16.05.2025	SC Alcoprod SRL	Rolul alcoolului în stabilizarea produselor alimentare	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul III
18.05.2025	Boromir	Procese biotehnice la obținerea pâinii în condiții de laborator	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul II
28.05.2025	SC Agroserv SRL, Măriuța	Tehnici de conservare folosite în procesarea laptelui	Cadre didactice și studenți de la CEPA, anul II

V. ACTIVITĂȚI ȘI RESURSE ALOCATE IN ANUL UNIVERSITAR 2024-2025 LA PROGRAMUL DE STUDII CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

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

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 2024-2025, 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 6,40 și 9,82.

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 (*dacă au fost modificări, actualizări etc. ale planului de învățământ pentru anul univ. 2024-2025*)

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.

Modificările planului de învățământ pentru anul universitar 2024-2025 sunt în conformitate cu standardele universității și cerințele mediului socio-economic.

5.3. Fișele disciplinelor (*actualizarea fișelor disciplinelor*) au fost actualizate de cadrele didactice titulare și avizate de directorii de departament până la data de 30.09.2024.

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/371,9m ²	30 laboratoare/2135m ²	In conformitate cu standardele ARACIS

5.5. Resursa umană

În anul universitar 2024-2025 la programul de studii Controlul și Expertiza Produselor Alimentare au desfășurat activități un număr de 50 cadre didactice)

Nr. Crt.	Gradul didactic	Numele și prenumele	Disciplina	Titular/Asociat
1.	Prof. Univ. Dr.	Bahaciu Gratzuela Victoria	Operații unitare în industria alimentară Procesarea minimă atermică și termică a produselor alimentare Practica	Titular
2.	Prof. Univ. Dr.	Diaconescu Cristiana	Biochimie I Biochimie II Chimia alimentelor	Cadru didactic asociat
3.	Prof. Univ. Dr.	Drăgotoiu Dumitru	Principiile nutriției umane	Titular
4.	Prof. Univ. Dr.	Drăgotoiu Tomița	Comportamentul consumatorului	Titular
5.	Prof. Univ. Dr.	Marin Monica Paula	Aditivi și ingrediente în industria alimentară	Titular
6.	Prof. Univ. Dr.	Pogurschi Elena Narcisa	Alimente funcționale Gastrotehnice și catering Inocuitatea produselor alimentare	Titular
7.	Prof. Univ. Dr.	Trașcă Teodor Ioan	Utilaje în industria alimentară	Titular
8.	Prof. Univ. Dr.	Vidu Livia	etică și integritate academică	Titular
9.	Conf. Univ. Dr.	Avramescu Sorin	Chimie fizică și coloidală	Titular

			Chimie anorganică și analitică	
10.	Conf. Univ. Dr.	Dragomir Nela	Proiectarea produselor noi Biotehnologii speciale	Titular
11.	Conf. Univ. Dr.	Dumitru Ilie	Politici și strategii globale de securitate alimentară Legislație în industria alimentară	Titular
12.	Conf. Univ. Dr.	Ianițchi Daniela	Autentificarea și falsificarea alimentelor	Titular
13.	Conf. Univ. Dr.	Maftai Marius Laurian	Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală	Titular
14.	Conf. Univ. Dr.	Popa Dana Cătălina	Ecologie și protecția mediului Protecția mediului	Titular
15.	Conf. Univ. Dr.	Popa Răzvan Alexandru	Informatică aplicată Grafică asistată pe calculator	Titular
16.	Conf. Univ. Dr.	Răducuță Ion	Tehnologii generale în industria alimentară	Titular
17.	Conf. Univ. Dr.	Tudorache Minodora	Principii și metode de conservare a produselor alimentare	Titular
18.	Conf. Univ. Dr.	Udroiu Nicoleta Alina	Elemente de inginerie mecanică Elemente de inginerie electrică	Titular
19.	Sef Lucr. Dr.	Defța Nicoleta	Teoria probabilităților și statistică matematică Comportamentul consumatorului	Titular
20.	Sef Lucr. Dr.	Dragomir Nela	Biotehnologii speciale	Titular
21.	Sef Lucr. Dr.	Hodoșan Camelia	Chimie organică	Titular
22.	Sef Lucr. Dr.	Maloș Iuliu Gabriel	Tehnologia produselor alimentare de origine animală	Titular
23.	Sef Lucr. Drd.	Mircea Maria Luiza	Chimie fizică și coloidală	Titular
24.	Sef Lucr. Dr.	Nițu Cosmin Constantin	Matematici speciale	Titular
25.	Sef Lucr. Dr.	Pascu Raluca Ioana	Fizică	Titular
26.	Sef Lucr. Dr.	Șuler Andra Dorina	Microbiologie generală Microbiologie specială Controlul și asigurarea calității în industria	Titular

			alimentară; Practica	
27.	Lector	Crișan Remus	Educație fizică și sport	Titular
28.	Lector	Scripta Ana-Maria	Limba germană	Titular
29.	Asist. Univ. Drd.	Alexe Ioana Alexandra	Tehnologia produselor alimentare de origine animală	Titular
30.	Asist. Univ. Drd.	Apetrei Roxana	Biochimie I	Titular
31.	Asist. Univ. Drd.	Bololoi Iuliana	Biotehnologii speciale	Titular
32.	Asist. Univ.	Bostan Mădălina	Limba engleză	Titular
33.	Asist. Univ.Drd.	Ducan Darie	Limba franceză	Titular
34.	Asist. Univ.Drd.	Enache Elena Florentina	Utilaje în industria alimentară	Titular
35.	Asist. Univ.Drd.	Enea Dănuț Nicolae	Etică și integritate academică	Titular
36.	Asist. Univ. Drd.	GHECIU-PÎRLEA Georgiana)	Autentificarea și falsificarea alimentelor	Titular
37.	Asist. Univ. Drd.	Grigore Daniela Mihaela	Chimia alimentelor	Titular
38.	Drd.	Hamzău Anton	Informatică aplicată Grafică asistată de calculator	Cadru didactic asociat
39.	Asist. Univ. Drd.	Lungu Veronica	Controlul și asigurarea calității în industria alimentară	Titular
40.	Asist. Univ. Dr.	Marcu Spînu Simona	Fizică	Titular
41.	As.Univ.Drd.	Moise Andrada	Principii și metode de conservare a produselor alimentare	Titular
42.	Asist. Univ.Drd.	Murgu Cristian	Microbiologie specială	Titular
43.	Asist. Univ. Drd.	Nica Angel	Chimie anorganică și analitică Chimie organică Biochimie II	Cadru didactic asociat
44.	Asist. Univ. Drd.	Răducanu Elena	Alimente funcționale Gastrotehnice și catering	Titular
45.	Asist. Univ. Drd.	Roșca Anca	Chimie organică	Titular
46.	Asist. Univ. Drd.	Scarlat George	Politici și strategii globale de securitate alimentară Principiile nutriției umane Legislație în industria alimentară Inocuitatea produselor alimentare	Titular
47.	Asist. Univ. Drd.	SIMA Antoneta Elena	Inocuitatea produselor alimentare Principiile nutriției	Titular

			umane	
48.	Asist. Univ.Drd.	Stan Gabriela	Operații unitare în industria alimentară Procesarea minimă atermică și termică a produselor alimentare	Titular
49.	Asist. Univ. Drd.	Vasilu Roxana	Aditivi și ingrediente în industria alimentară Grafică asistată de calculator	Titular
50.	Asist. Univ. Drd.	Vlad Teofil Ștefan	Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală Informatică aplicată	Titular

Gradul de acoperire a cadrelor didactice titulare care desfășoară activități didactice la programul de studii Controlul și Expertiza Produselor Alimentare este de 94 %.

5.6. Decanii de an sau tutori

Nr. Crt.	Gradul didactic	Numele și prenumele	Anul de studii	Activități desfășurate/program întâlniri
1	Prof.univ.	Tăpăloagă Paul Rodian	I	Asigurare suport în probleme de organizare, asociate procesului didactic sau privind bunăstarea studenților, suport în selecția disciplinelor opționale și facultative, monitorizează situația școlară și comportamentală a studenților.
2	Șef lucr.	Defta Nicoleta	II	
3	Prof.univ.	Bahaciu Gratiela	III	
4	Conf.univ.	Popa Dana Cătălina	IV	

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	05.05.2025	Catincuț Ionuț Baicu Tatiana	Ing. Trifu Andreea – Convenience Prod S.R.L.; Ing. Pantaia Ionuț – Fox Romania; Ing. Ionică Adrian – Carmistin International S.R.L.; Ing. Gociman Ioan – Angus House S.R.L.; Ing. Dobrotă Gheorghe -S.C. Doripesco S.A.; Ing. Maxim Dorin – Hochland Romania	Extinderea programelor de practică și internship desfășurate în companii; Consultarea periodică a angajatorilor în vederea adaptării curriculei universitare la cerințele reale ale pieței muncii; Utilizarea studiilor de caz reale din industrie în procesul de predare; Participarea specialiștilor din mediul de producție ca lectori invitați la conferințe sau workshop-uri ale facultății.

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

	PUNCTE TARI	PUNCTE SLABE	OPORTUNITĂȚI	AMENINȚĂRI
Atractivitatea programului de studii pentru candidați	<ul style="list-style-type: none"> • Corelarea programului de studii cu cerințele pieței muncii la nivel național și european, asigurând competențe relevante pentru integrarea absolvenților în piața muncii. • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prezentarea pe site-ul facultății doar în limba română a activităților didactice și de cercetare, ceea ce determină o promovare necorespunzătoare a programului de 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Intensificarea colaborării cu universități partenere din UE • Digitalizarea parțială a ofertei educaționale. • Dezvoltarea oportunităților de mobilitate internațională. • Promovarea activă a programului de studii, prin strategii moderne de marketing educațional, participarea la târguri universitare și colaborarea cu instituții de învățământ preuniversitar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diminuarea anuală a numărului de absolvenți de studii liceale. • Creșterea concurenței universitare prin dezvoltarea de programe similare și alternative educaționale atractive.
Curricula programului de studii	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarea viitorului specialist pentru activitatea de control și mai puțin pentru activități de producție, ceea ce ar putea fi un dezavantaj în cunoasterea 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Schimbările rapide de pe piața muncii și din mediul profesional, pe plan uman și tehnologic.
Dotarea laboratoarelor	<ul style="list-style-type: none"> • Aparatura modernă și infrastructură adecvată care permit desfășurarea de activități practice și de cercetare științifică. • Posibilitatea desfășurării de proiecte interdisciplinare, prin 	<ul style="list-style-type: none"> • Modernizare parțială a laboratoarelor, unele dintre acestea necesitând actualizarea echipamentelor și infrastructurii. • Personal insuficient 	<ul style="list-style-type: none"> • Îmbunătățirea substanțială a infrastructurii cu echipamente și surse de informare actuale asigură condiții optime pentru activități 	<ul style="list-style-type: none"> • Insuficiența finanțare pentru achiziția de echipamente moderne și pentru asigurarea

	<p>utilizarea laboratoarelor pentru activități didactice și de cercetare în colaborare cu alte specializări.</p>	<p>specializat în utilizarea echipamentelor de laborator și resurse limitate pentru întreținerea acestora, ceea ce poate limita eficiența activităților didactice și de cercetare.</p>	<p>didactice și de cercetare.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accreditarea laboratoarelor, ceea ce poate facilita accesul la proiecte de cercetare, parteneriate academice și colaborări cu mediul economic. 	<p>mentenanței acestora, ceea ce poate afecta calitatea activităților didactice și de cercetare.</p>
<p>Resursa umană</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cadre 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Resurse materiale și financiare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 protecției mediului. • Acces la infrastructură digitalizată, inclusiv baze de date și platforme online. • Posibilitatea atragerii de finanțări externe, parteneriate public-private și granturi de 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

	cercetare.			
Colaborarea cu mediul socio-economic	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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; Eficiențizarea feedback-ului din partea angajatorilor, pentru a adapta formarea profesională a studenților conform cerințelor pieței muncii. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.

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

- actualizarea periodică a planului de învățământ și a disciplinelor pentru a fi corelate cu cerințele actuale ale industriei alimentare și cu programe universitare internaționale;
- 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;
- utilizarea metodelor didactice interactive și integrarea platformelor digitale pentru desfășurarea proceselor didactice;
- încurajarea gândirii critice și a capacității de analiză prin dezbateri și prezentări tematice, evaluarea procesului didactic prin feedback continuu;
- implicarea studenților în proiecte de cercetare aplicativă, încurajarea participării la conferințe, concursuri și sesiuni științifice studențești;
- sprijinirea inserției profesionale prin consiliere în carieră și promovarea oportunităților de angajare;
- menținerea unui climat educațional bazat pe colaborare, transparență și performanță.

Data 29 ianuarie 2025

Comisia Monitorizare Program de Studii

Responsabil program de studii
Conf. univ. dr. Ianițchi Daniela