



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ – BUCUREȘTI

FACULTATEA DE INGINERIA
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: TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII
PRODUSELOR AGRICOLE

Forma de învățământ IF

Numărul de credite: 240

Coordonator program de studii: prof.univ.dr. MARIN Monica Paula

I. PREZENTAREA PROGRAMULUI DE STUDII

Programul de studii de licență Tehnologia prelucrării produselor alimentare se înscrie în domeniul fundamental Ingineria resurselor vegetale și animale, domeniul Ingineria Produselor Alimentare. Studenții vor fi înmatriculați la Facultatea Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere din cadrul Universității de Științe Agronomice și Medicină Veterinară din București.

Începând cu anul universitar 2000/2001 este autorizată funcționarea specializării „Tehnologia producțiilor animale”, care a fost acreditată în anul 2005 sub denumirea de „Tehnologia prelucrării produselor agricole”. De atunci, programul de studii a fost evaluat periodic de către ARACIS, ultima evaluare desfășurându-se în anul 2021.

Programul de studii universitare de licență Tehnologia prelucrării produselor agricole s-a dezvoltat continuu și are misiunea de a forma specialiști cu o pregătire tehnică și științifică superioară în domeniul industriei alimentare, interesați de concepte, practici și soluții de actualitate în acest domeniu, oferind astfel posibilitatea unei inserții mai rapide 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 industriei alimentare.

Obiective generale ale programului de studii Tehnologia prelucrării produselor agricole sunt multiple, ele urmărind să dezvolte la studenți un nivel ridicat de competență profesională pentru o corespunzătoare conducere și efectuare a proceselor și acțiunilor specifice domeniului, asigurându-se un echilibru între cunoștințele teoretice și aplicațiile practice. În felul acesta, absolvenții programului de studii de Tehnologia prelucrării produselor agricole vor fi capabili să formuleze soluții creative noi, tehnice și economice, care să ducă la creșterea eficienței activității lor.

Obiectivele educaționale ale programului de studii de licență Tehnologia prelucrării produselor agricole se regăsesc în tematica disciplinelor care sunt incluse în planul de învățământ și se înscriu în obiectivele generale ale facultății și universității.

Obiectivele specifice vizează dezvoltarea acestei specializări, astfel încât absolvenții

să fie pregătiți să desfășoare diverse activități specifice domeniului și anume:

- organizarea și planificarea procesului managerial în societăți de industrie alimentară integrate pe diferite trepte ierarhice;
- conducerea activității de producție și control al calității în unitățile de profil din industria alimentară;
- elaborarea proiectelor de inginerie tehnologică, precum și proiectarea corespunzătoare a unităților de profil, exploatarea în condiții de eficiență economică a acestora, dezvoltarea și optimizarea activităților tehnice, tehnologice, organizatorice, economice, etc.;
- elaborarea de studii de cercetare în vederea dezvoltării unor tehnologii moderne de obținere și control în domeniul agroalimentar;
- elaborarea și planificarea strategiilor și tehnologiilor de proiectare de noi produse alimentare, în conformitate cu cerințele noi impuse de dezvoltarea puternică industrială și economică și cu reglementările internaționale (UE);
- asigurarea consultanței de specialitate în aplicarea tehnologiilor de procesare a produselor alimentare, de asigurare a calității prin aplicarea sistemelor ISO, HACCP, a ghidurilor de bune practici în producția agricolă, procesare sau activitate de laborator;
- abilități în managementul calității în departamentul de alimentație și catering;
- cunoașterea, elaborarea, aplicarea și monitorizarea metodelor și procedurilor de marketing a produselor alimentare, sistemele retail, protecția consumatorului; 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;
- capacitatea de a preda discipline de specialitate în învățământul preuniversitar și universitar.

II. ANALIZA STATISTICĂ A STUDENȚILOR

2.1. Numărul de studenți la programul de studii Tehnologia prelucrării produselor agricole

| 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..... |
|----------------|---|---|--|
| Anul 1 | 79 | 67 | 15,18% |
| Anul 2 | 40 | 38 | 5% |
| Anul 3 | 36 | 36 | 0 |
| Anul 4 | 64 | 64 | 0 |
| TOTAL | 219 | 205 | 6,39% |

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 |
|--|--|---|---|
| 64 | 63 | 63 | 98,43% |

2.3. Implicarea studenților de la programul de studii Tehnologia prelucrării produselor agricole la concursuri profesionale, sesiuni științifice și alte activități extracurriculare

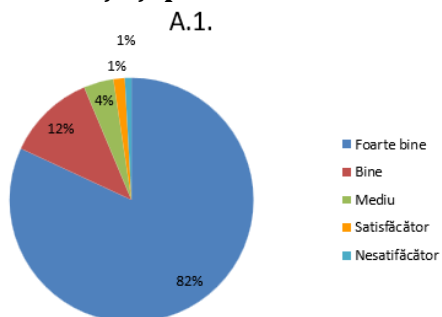
| Nr. Crt. | Perioada | Activitatea desfășurată | Numele și prenumele studenților | Coordonator |
|----------|---------------|--|---|--|
| 1 | 04-06.12.2024 | One Health Student International Student Conference | Studenți TPPA anul IV | Șef lucr.dr. Defta Nicoleta |
| 2 | 12.03.2025 | Concursul studentesc „Modalități de inovare a produselor alimentare” | Rosu Silviu, Stanciu Lucian, Vasile Manuela Alexandra, David Marius (TPPA anul III) | Șef lucr.dr. Hodosan Camelia |
| 3 | 12.03.2025 | Concursul studentesc „Modalități de inovare a produselor alimentare” | Cazacu Elena-Gabriela, Terceanu Ștefania-Elena, Mială Alexandra, Gavril Alexia- Ioana (TPPA anul III) | Asist.univ.drd. Vasiliu Roxana Elena |
| 4 | 15.05.2025 | Susținere comunicare științifică la Simpozionul internațional științific studentesc al Facultății de IGPA, USAMV București | Constantina Alexandra, Cîmpeanu Andreea-Cătălina, Ionescu Mihnea, anul II | Șef lucr.dr. Răducanu Elena |
| 5 | 22-25.05.2025 | Concursul național profesional-științific și sportiv Agronomiada, ediția a XXXV-a, Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău, Republica Moldova, disciplina de concurs Tehnologia vinului | Terceanu Ștefania, anul III | Conf.univ.dr. Dragomir Nela |
| 6 | 19-21.06.2025 | Competiția Internațională ECOTROPHELIA România | Cazacu Elena-Gabriela, Terceanu Ștefania-Elena, Mială Alexandra, Gavril Alexia- Ioana (TPPA anul III) | Conf.univ.dr. Dragomir Nela / Asist.univ.drd. Vasiliu Roxana Elena |

III. ACTIVITATEA DE EVALUARE

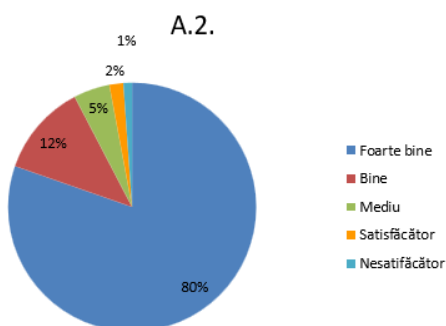
3.1. Evaluarea cadrelor didactice de către studenți

În anul universitar 2023-2024 au participat la procesul de evaluare un număr de 108 studenți care au evaluat cadre didactice care desfășoară activități la programul de studii Tehnologia prelucrării produselor agricole.

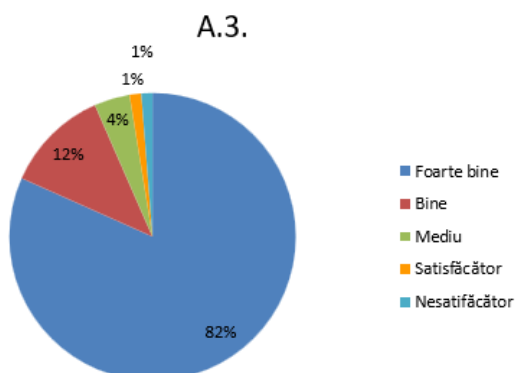
A.1. Prezența și punctualitatea cadrului didactic la curs / seminar / LP / proiect



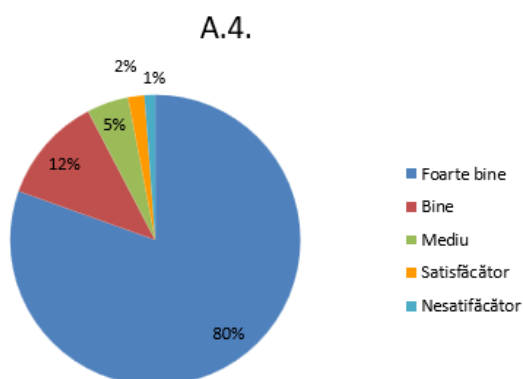
A.2. Asigurarea unui suport și a referințelor bibliografice pentru curs / seminar / LP / proiect



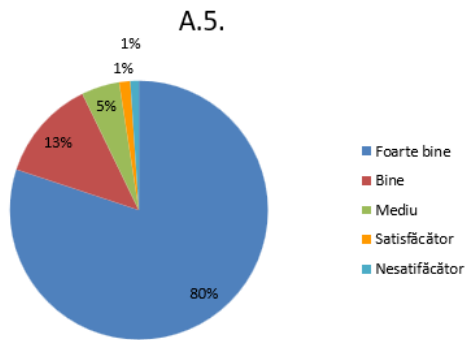
A.3. Prezentarea / afișarea la începutul semestrului a conținutului disciplinei, bibliografiei, modului și criteriilor de evaluare



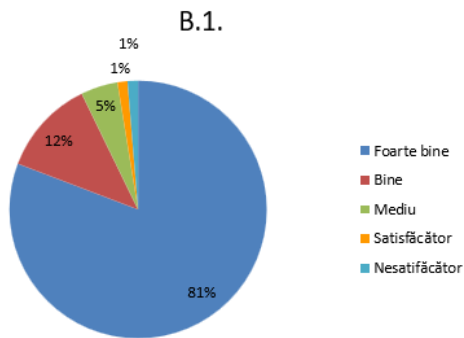
A.4. Disponibilitate pentru consultații / interactivitate cu studenții / explicații / refaceri



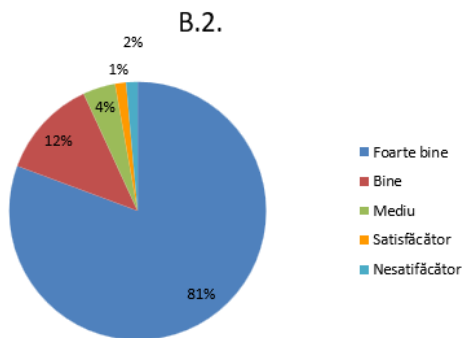
A.5. Apreciere globală a organizării cursului / seminarului / LP / proiectului și gradul de implicare a cadrului didactic



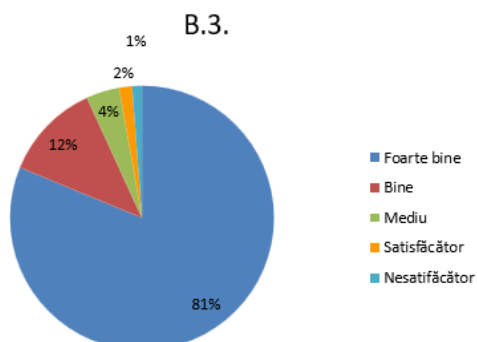
B.1. Structurarea cursului / seminarului / LP / proiectului într-o manieră accesibilă și eficientă pentru învățare (accent pe noțiunile esențiale, aplicative, exemplificări suficiente)



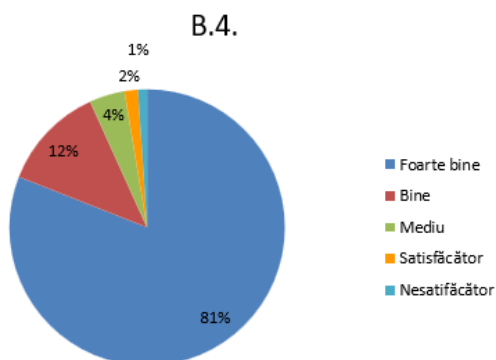
B.2. Calitatea materialelor didactice, a metodelor și a prezentării (ritm, manieră, abordare intuitivă, stimularea interesului) folosite la curs / seminar / LP / proiect



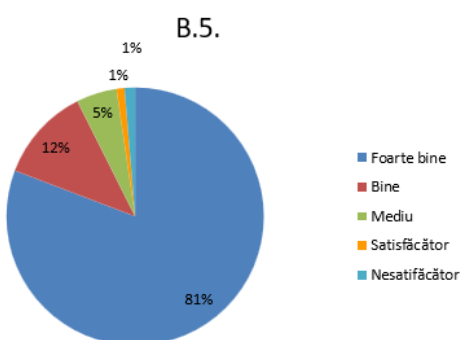
B.3. Respectarea criteriilor de evaluare stabilite la începutul semestrului



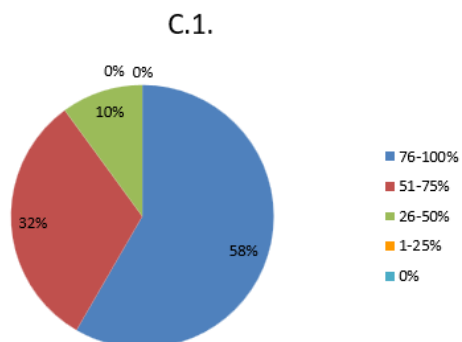
B.4. Obiectivitatea și corectitudinea evaluării activității studentului de către cadrul didactic



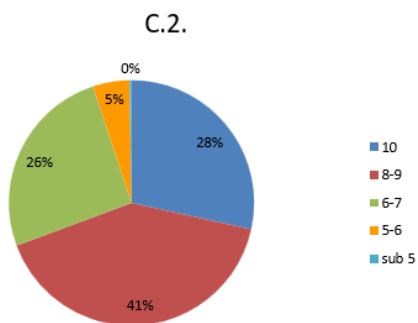
B.5. Apreciere globală a calității actului didactic (curs / seminar / LP / proiect)



C.1. Gradul dumneavoastră de prezență la această disciplină



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



3.2. Evaluarea colegială a cadrelor didactice

Conform evaluării colegiale, la toate cele cinci criterii de evaluare, o pondere de 94,58% din total cadre didactice care predau la Programul de studii de licență TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE, au obținut calificativul maxim de 10 puncte.

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

| Data | Parteneri Mediul socio-economic | Tematica dezbătută | Participanți |
|------------|--|---|---|
| 27.10.2024 | VelPitar | Aprecierea calității grâului pentru morărit și panificație: conținutul de proteina, gluten umed, deformarea glutenului, indice de sedimentare, determinarea cenușii prin metode clasice și prin măsurarea cu aparate rapide | Cadre didactice și 20 studenți de la TPPA, anul III |
| 11.11.2024 | La Mircea Macelarul Buftea | Analiza senzorială a preparatelor de carne; Analiza fizico-chimică a preparatelor de carne | Cadre didactice și studenți de la TPPA, anul III |
| 05.12.2024 | Wessling Romania | | Cadre didactice și studenți de la TPPA, anul IV |
| 18.03.2025 | Fabrica Titan | Prezentarea tehnicii și aparaturii de laborator. Prezentarea analizelor de control a calitatii pentru determinarea calitatii materiei prime și produsului finit. | Cadre didactice și studenți de la TPPA, anul III |
| 21.03.2025 | Danone București | Tehnologia fabricării produselor lactate acide (analize fizico-chimice, bilanț de materiale) | Cadre didactice și studenți de la TPPA, anul III |
| 27.03.2025 | Institutul de Cercetare-Dezvoltare pentru Apicultură - București | Analiza senzorială a produselor zaharoase și a mierii de albine | Cadre didactice și studenți de la TPPA, anul II |
| 01.04.2025 | Puratos | Determinarea reologice ale aluatului. | Cadre didactice și studenți de la TPPA, anul III |
| 01.04.2025 | Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare - București | Determinarea instrumentală a calității senzoriale a produselor alimentare. Determinarea calității legumelor și fructelor proaspete prin apreciere pe cale senzorială | Cadre didactice și studenți de la TPPA, anul II |
| 08.04.2025 | ICA Research Development | Analiza fizico-chimică a preparatelor de carne | Cadre didactice și studenți de la TPPA, anul III |

| | | | |
|------------|--|---|--|
| 15.04.2025 | Hamilton Romania | Controlul calității ouălor și produselor din ouă | Cadre didactice și studenți de la TPPA, anul IV |
| 29.04.2025 | Institutul de Cercetare-Dezvoltare pentru Apicultură - București | Metode de analiză pentru identificarea mierii falsificate | Cadre didactice și studenți de la TPPA, anul IV |
| 09.05.2025 | Alka | Aprecierea calității fainii de grâu | Cadre didactice și studenți de la TPPA, anul III |
| 16.05.2025 | SC Alcoprod SRL | Rolul alcoolului în stabilizarea produselor alimentare; Îmbutelierea produselor alcoolice: rol în conservabilitate | Cadre didactice și studenți de la TPPA, anul II |
| 18.05.2025 | Boromir | Procese biotehnice la obținerea pâinii în condiții de laborator | Cadre didactice și studenți de la TPPA, anul III |
| 22.05.2025 | IISPV | Teste biochimice; Determinarea prezenței și numărului de bacterii din specia <i>Clostridium perfringens</i> ; Determinarea prezenței în alimente a toxinei botulinice | Cadre didactice și studenți de la TPPA, anul I |
| 29.05.2025 | SC Tonelli Holding SA-Găiești | Comercializarea ouălor și produselor din ouă, Controlul calității ouălor și produselor din ouă | Cadre didactice și studenți de la TPPA, anul III |

V. ACTIVITĂȚI ȘI RESURSE ALOCATE IN ANUL UNIVERSITAR 2024-2025 LA PROGRAMUL DE STUDII TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE

5.1. Admiterea studenților

Pe baza metodologiei de admitere a USAMV B, facultatea a organizat admiterea pentru ciclul de studii universitare de licență pentru domeniul de studii Ingineria produselor alimentare, programul de studii Tehnologia prelucrării produselor agricole, 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, rezultatele variind între 9,70 și 6,15.

5.2. Planul de învățământ al programului de studii Tehnologia prelucrării produselor agricole

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 patru 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.

Menționăm că nu există modificări sau actualizări ale planului de învățământ pentru anul universitar 2024-2025.

5.3. Fișele disciplinelor au fost actualizate de cadrele didactice titulare și trimise la directorii de departament până la data de 30.09.2024.

5.4. Spațiile alocate programului de studii Tehnologia prelucrării produselor agricole

| Nr. Crt. | Număr săli de curs/suprafața | Număr laboratoare/Seminar/suprafața | Observații dotarea laboratoarelor |
|----------|--------------------------------------|---|--|
| 1 | 2 amfiteatre / 278,52 m ² | 18 laboratoare / 1724,98 m ² | Sunt in conformitate cu standardele ARACIS |

5.5. Resursa umană

În anul universitar 2024-2025 la programul de studii Tehnologia prelucrării produselor agricole au desfășurat activități un număr de 43 cadre didactice titulare și asociate.

| Nr. Crt. | Gradul didactic | Numele și prenumele | Disciplina | Titular/Asociat |
|----------|-----------------|----------------------------|--|-----------------|
| 1 | Profesor | Bahaciu Gratzuela Victoria | Operații unitare în industria alimentară Tehnologii speciale în industria alimentară Alimente cu destinație specială | Titular |
| 2 | Profesor | Călin Ion | Management | Titular |
| 3 | Profesor | Custură Ioan | Tehnologia produselor avicole | Titular |
| 4 | Profesor | Diaconescu Cristiana | Biochimie Chimia alimentelor | Asociat |
| 5 | Profesor | Drăgoteiu Dumitru | Principiile nutriției umane | Titular |
| 6 | Profesor | Marin Monica Paula | Tehnologia laptelui și a produselor lactate Aditivi și ingrediente în industria alimentară | Titular |
| 7 | Profesor | Mărginean Gheorghe Emil | Norme și tehnici de | Titular |

| | | | | |
|----|--------------|-------------------------|--|---------|
| | | | securitatea muncii | |
| 8 | Profesor | Nicolae Carmen Georgeta | Tehnologia produselor piscicole | Titular |
| 9 | Profesor | Pogurschi Elena Narcisa | Catering | Titular |
| 10 | Profesor | Trașcă Teodor | Utilaje în industria alimentară | Titular |
| 11 | Profesor | Tudorache Minodora | Principii și metode de conservare a produselor alimentare Ambalaje și design în industria alimentară | Titular |
| 12 | Profesor | Van Ilie | Tehnologia produselor avicole | Asociat |
| 13 | Conferențiar | Avramescu Sorin | Chimie anorganică și analitică | Titular |
| 14 | Conferențiar | Diniță Georgeta | Analiza senzorială Tehnologia produselor apicole | Titular |
| 15 | Conferențiar | Dragomir Nela | Tehnologii extractive și fermentative Tehnologia morăritului și panificației Biotehnologii alimentare Alimente funcționale și alimente organice | Titular |
| 16 | Conferențiar | Dumitru Ilie | Legislație în industria alimentară | Titular |
| 17 | Conferențiar | Ianițchi Daniela | Tehnologia cărnii și a produselor din carne | Titular |
| 18 | Conferențiar | Popa Dana Cătălina | Ecologie și protecția mediului | Titular |
| 19 | Conferențiar | Popa Răzvan | Informatică aplicată Grafică asistată de calculator | Titular |
| 20 | Conferențiar | Răducuță Ion | Tehnologii generale în | Titular |

| | | | | |
|----|----------------------|------------------------|---|---------|
| | | | industria alimentară | |
| 21 | Conferențiar | Udroiu Nicoleta Alina | Elemente de inginerie mecanică Elemente de inginerie electrică | Titular |
| 22 | Conferențiar | Stoian Maria | Marketing | Asociat |
| 23 | Conferențiar | Vlad Iulian | Utilaje în industria alimentară | Titular |
| 24 | Șef de lucrări | Bălan Aurelia | Contabilitate | Titular |
| 25 | Șef de lucrări | Defta Nicoleta | Teoria probabilităților și statistică matematică | Titular |
| 26 | Șef lucrări | Enea Dănuț | Informatică aplicată Grafică asistată de calculator | Titular |
| 27 | Șef de lucrări | Hodoșan Camelia | Chimie organică | Titular |
| 28 | Șef de lucrări | Maloș Iuliu Gabriel | Biotehnologii de reciclare a produselor reziduale Trasabilitatea produselor alimentare | Titular |
| 29 | Șef de lucrări | Mircea Maria | Chimie fizică și coloidală | Titular |
| 30 | Șef de lucrări | Nistor Lucica | Materii prime agroalimentare Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor | Titular |
| 31 | Șef de lucrări | Nițu Cosmin Constantin | Matematică | Titular |
| 32 | Șef de lucrări | Purdoiu Șerban | Construcții Instalații de frig și climatizare în industria alimentară | Titular |
| 33 | Șef lucrări | Șuler Andra Dorina | Microbiologie generală Microbiologie specială Controlul și expertiza produselor agroalimentare Toxicologie | Titular |
| 34 | Șef de lucrări | Vîntu Cătălin Răzvan | Marketing | Titular |
| 35 | Lector | Man Carmen Mihaela | Limba Franceză | Titular |
| 36 | Lector | Scripa Ana Maria | Limba Germană | Titular |
| 37 | Asistent universitar | Bostan Mădălina | Limba Engleză | Titular |

| | | | | |
|----|------------------------|---------------------------|---|---------|
| 38 | Asistent universitar | Lungu Veronica Denisa | Management Controlul și expertiza produselor agroalimentare | Titular |
| 39 | Asistent universitar | Moise Andrada | Principii și metode de conservare a produselor alimentare | Titular |
| 40 | Asistent universitar | Stan Gabriela | Operații unitare în industria alimentară | Titular |
| 41 | Asistent universitar | Zincă Andreea | Analiză senzorială Principiile nutriției umane | Titular |
| 42 | Asistent universitar | Vasiliu Roxana | Tehnologia laptelui și a produselor lactate | Titular |
| 43 | Cadru didactic asociat | Găvrută Adrian Constantin | Politici și strategii globale de securitate alimentară | Asociat |

Gradul de acoperire a cadrelor didactice titulare care desfășoară activități didactice la programul de studii Tehnologia prelucrării produselor agricole este de 90,70%.

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 (decan de an) | I | Activități de coordonare, monitorizare, comunicare cu studenții pe tot parcursul anului universitar |
| 2 | Șef lucr. | Defta Nicoleta (decan de an) | II | Activități de coordonare, monitorizare, comunicare cu studenții pe tot parcursul anului universitar |
| 3 | Prof.univ. | Bahaciu Gratiela (decan de an) | III | Activități de coordonare, monitorizare, comunicare cu studenții pe tot parcursul anului universitar |
| 4 | Conf.univ. | Popa Dana Cătălina (decan de an) | IV | Activități de coordonare, monitorizare, 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 |
|----------|------------|------------------------------|--|---|
| | 05.05.2025 | Lăpădat Maria | ing. Ionică Adrian – Carmistin International S.R.L.; ing. Gociman Ioan – Angus House S.R.L.; ing. Covașă Ana - Maria -Uniunea Crescătorilor de Păsări ; ing. Dobrotă Gheorghe -S.C. Doripesco S.A.; ing. Maxim Dorin – Hochland Romania | Propunere de desfășurare a lucrărilor practice în unități de profil (3 lucrări practice/semestru) |

VII. ANALIZA SWOT A PROGRAMULUI DE STUDII UNIVERSITARE TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE

| | 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 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 acestora fiind integrați pe piața muncii imediat după finalizarea studiilor; - adaptabilitatea ofertei educaționale la cerințele pieței muncii, prin actualizarea | <ul style="list-style-type: none"> - 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 cerințele academice.; - deficiențe în dezvoltarea abilităților de organizare ale studenților, afectând gestionarea eficientă a timpului | <ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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"> - 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 ofertei educaționale. |

| | | | | |
|---------------------------------|---|--|---|---|
| | constantă a curriculei în concordanță cu evoluțiile din domeniu și cu așteptările angajatorilor. | și a activităților de învățare. | | |
| Curricula programului de studii | <ul style="list-style-type: none"> - 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. | <ul style="list-style-type: none"> - 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. | <ul style="list-style-type: none"> - 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. | <ul style="list-style-type: none"> - dinamica accelerată a pieței muncii și a evoluțiilor tehnologice, care necesită actualizări frecvente ale curriculei pentru a menține relevanța programului de studii. |
| Dotarea laboratoarelor | <ul style="list-style-type: none"> - 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; - accesibilitate pentru studenți și cadre didactice, facilitând realizarea experimentelor, analizelor și proiectelor aplicative în condiții optime. | <ul style="list-style-type: none"> - modernizare parțială a laboratoarelor, unele dintre acestea necesitând încă actualizarea echipamentelor și 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. | <ul style="list-style-type: none"> - 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; - crearea de parteneriate cu companii și instituții pentru susținerea financiară și tehnologică a laboratoarelor, facilitând accesul la echipamente de ultimă generație | <ul style="list-style-type: none"> - 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. |
| Resursa umană | <ul style="list-style-type: none"> - 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"> - încărcarea normelor didactice, care limitează timpul disponibil pentru activități de cercetare, inovare și | <ul style="list-style-type: none"> - extinderea colaborării cu universități partenere din Uniunea Europeană, prin proiecte comune, schimburi academice și | <ul style="list-style-type: none"> - suprasolicitarea cadrelor didactice, cauzată de norme didactice încărcate, reducând timpul disponibil pentru activități de |

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - 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; - capacitatea de adaptare și inovare a personalului didactic, prin integrarea noilor tehnologii și metodologii în procesul de predare. | <p>dezvoltare profesională;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <p>mobilități internaționale pentru cadrele didactice;</p> <ul style="list-style-type: none"> - dezvoltarea serviciilor de consultanță, valorificând expertiza cadrelor didactice în domeniul de specialitate pentru a sprijini mediul academic și economic. | <p>cercetare, inovare și dezvoltare profesională;</p> <ul style="list-style-type: none"> - dificultăți în atragerea și retenția cadrelor didactice tinere, din cauza unor resurse financiare limitate. |
| Resurse materiale și financiare | <ul style="list-style-type: none"> - 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, 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. | <ul style="list-style-type: none"> - resurse extrabugetare limitate și insuficient diversificate, ceea ce restricționează accesul la finanțări complementare pentru dezvoltarea infrastructurii educaționale și de cercetare; - fonduri reduse pentru investiții în baza materială, limitând modernizarea laboratoarelor, a echipamentelor și a altor resurse esențiale pentru desfășurarea activităților didactice și practice. | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <ul style="list-style-type: none"> - 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; - creșterea costurilor de întreținere și modernizare a infrastructurii, fără alocarea corespunzătoare de fonduri. |
| Colaborarea cu mediul socio-economic | <ul style="list-style-type: none"> - parteneriate solide cu instituții și companii din domeniu, facilitând transferul de | <ul style="list-style-type: none"> - necesitatea intensificării strategiilor de marketing pentru promovarea ofertei | <ul style="list-style-type: none"> - extinderea parteneriatelor naționale pentru dezvoltarea proiectelor de | <ul style="list-style-type: none"> - interes limitat al mediului de afaceri pentru parteneriate academice, ceea ce |

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| | <p>cunoștințe și integrarea studenților în mediul profesional;</p> <p>- oportunități de internship pentru studenți, oferind experiență practică relevantă și creând premise favorabile pentru angajare;</p> <p>- implicarea activă a angajatorilor în procesul educațional, prin workshopuri, sesiuni de mentorat și proiecte aplicative.</p> | <p>educaționale și creșterea vizibilității programului de studii;</p> <p>- colaborări insuficiente valorificate cu mediul economic, ceea ce poate limita oportunitățile de practică și angajare pentru studenți;</p> <p>- număr limitat de proiecte comune cu sectorul privat, ceea ce reduce accesul la finanțare suplimentară și inovație aplicată.</p> | <p>diplomă, aliniată la nevoile și cerințele specifice domeniului de specializare;</p> <p>- îmbunătățirea continuă a colaborării prin parteneriate naționale și internaționale, facilitând schimbul de bune practici și dezvoltarea unor inițiative comune;</p> <p>- creșterea implicării angajatorilor în programele educaționale, prin organizarea de stagii de practică, mentorat și proiecte de cercetare aplicată.</p> | <p>poate limita implicarea acestuia în formarea viitorilor specialiști;</p> <p>- resurse financiare limitate pentru dezvoltarea unor inițiative comune între universitate și sectorul privat, afectând implementarea unor proiecte de practică și cercetare aplicativă.</p> |
|--|---|---|---|---|

VIII. RECOMANDĂRI DE ÎMBUNĂTĂȚIRE A ACTIVITĂȚII ÎN CADRUL PROGRAMULUI DE STUDII UNIVERSITARE TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE

- monitorizarea alinierii programului 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;
- 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, precum „Zilele porților 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;
- îmbunătățirea bazei materiale și recrutarea de personal didactic calificat.

Data 19 decembrie 2025

Comisia Monitorizare Program de Studii

**Responsabil program de studii
Prof.univ.dr. MARIN Monica Paula**