



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ – BUCUREȘTI

FACULTATEA DE INGINERIA
ȘI GESTIUNEA PRODUCȚIILOR ANIMALIERE

RAPORT DE EVALUARE

A PROGRAMULUI DE STUDII UNIVERSITARE DE MASTERAT BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE” PENTRU ANUL UNIVERSITAR 2024-2025

**Programul de studii universitare de masterat: BIOSECURITATEA PRODUSELOR
ALIMENTARE (BPA)**

Forma de învățământ IF/ID/IFR: IF

Numărul de credite: 120

Coordonator program de studii: Prof. univ. dr. NICOLAE Carmen Georgeta

I. PREZENTAREA PROGRAMULUI DE STUDII

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

Programul de studii universitare de masterat Biosecuritatea Produselor Alimentare, înființat în anul 2012, are ca obiectiv aprofundarea cunoștințelor și asigurarea unei pregătiri complementare pentru absolvenții studiilor universitare de licență interesați de concepte, practici și soluții moderne din domeniul biosecurității alimentare. Totodată, programul urmărește dezvoltarea competențelor de cercetare științifică necesare formării profesionale avansate a masteranzilor.

Misiunea principală a programului constă în formarea de specialiști cu pregătire specifică industriei alimentare, capabili să evalueze, să controleze și să analizeze calitatea materiilor prime, a proceselor tehnologice și a produselor alimentare finite, obținute prin procesarea materiilor prime de origine animală și vegetală.

Prin implementarea acestui program de masterat se urmărește creșterea ponderii activităților de cercetare aplicativă desfășurate în laboratoarele de specialitate, familiarizarea cu cele mai noi și moderne tehnologii de obținere și control al produselor agroalimentare, precum și formarea competențelor necesare managementului activităților de producție și asigurare a calității în unitățile de profil.

Misiunea programului de masterat Biosecuritatea Produselor Alimentare vizează, de asemenea, aprofundarea cunoștințelor și consolidarea pregătirii complementare a absolvenților studiilor de licență în domeniul controlului calității produselor alimentare, cu scopul obținerii unor produse sigure, echilibrate din punct de vedere nutrițional, energetic și biologic, având un impact pozitiv asupra stării de sănătate a consumatorilor.

Obiectivele programului sunt structurate în obiective generale și obiective specifice.

Obiective generale sunt reprezentate de:

- armonizarea strategiilor educaționale, a planurilor de învățământ și a competențelor dobândite cu cerințele pieței muncii și cu programele similare naționale și internaționale;
- dezvoltarea și diversificarea ofertei educaționale, concomitent cu creșterea calității procesului didactic;
- perfecționarea continuă și corelarea planurilor de învățământ și a competențelor dobândite cu cele ale instituțiilor de învățământ superior din țară și din străinătate;

- formarea de specialiști în domeniul Ingineriei produselor alimentare;
 - promovarea cercetării științifice fundamentale și aplicative, orientată către nevoile societății și aliniată tendințelor europene;
 - extinderea cooperării internaționale în domeniul învățământului superior și al cercetării științifice universitare;
 - modernizarea și dezvoltarea bazei materiale și financiare a facultăților;
 - menținerea și consolidarea prestigiului științific, cultural și educațional al facultăților.
- Obiective specifice sunt reprezentate de:
- dezvoltarea competențelor profesionale necesare în industria alimentară și adaptabilitatea acestora la realitățile actuale;
 - aprofundarea noțiunilor fundamentale privind calitatea produselor, lanțul agroalimentar și principiile tehnico-manageriale aplicabile pe întregul lanț de producție;
 - înțelegerea principiilor științifice care stau la baza biosecurității produselor alimentare;
 - evaluarea și fundamentarea importanței controlului calității pe filiera agroalimentară, în vederea asigurării siguranței alimentare;
 - abordarea integrată a aspectelor interdisciplinare necesare managementului calității, incluzând controlul produselor alimentare pentru asigurarea siguranței și securității alimentare;
 - cunoașterea cerințelor privind asigurarea calității prin implementarea sistemelor ISO, HACCP și a bunelor practici în producția agricolă, procesare și activități de laborator;
 - însușirea metodelor de analiză a preferințelor consumatorilor pentru adaptarea produselor agroalimentare ecologice, halal și kosher la cerințele pieței;
 - aprofundarea noțiunilor de marketing alimentar, a sistemelor de retail și a principiilor de protecție a consumatorului;
 - conștientizarea responsabilității industriei alimentare în menținerea și îmbunătățirea stării de sănătate a consumatorilor prin furnizarea de produse sigure și echilibrate nutrițional;
 - formarea unei perspective holistice asupra metodelor de analiză și cercetare aplicabile în industria alimentară, cu accent pe asigurarea calității și biosecurității alimentelor;
 - dobândirea unei pregătiri solide în domeniul legislației alimentare, al strategiilor economice guvernamentale privind producerea materiilor prime și siguranța alimentară, precum și analiza critică a reglementărilor europene în domeniu.

Ultima evaluare a programului de studiu de masterat Biosecuritatea produselor alimentare a fost în anul 2025, când a fost evaluat Domeniul "Ingineria Produselor Alimentare".

II. ANALIZA STATISTICĂ A STUDENȚILOR

2.1. Numărul de studenți la programul de studii BPA

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 BPA (%)
Anul 1	71	56	21,12 %
Anul 2	48	47	2,08 %
Total	119	103	13,44 %

2.2. Numărul de studenți care au finalizat studiile la programul de studii BPA

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
47	45	45	95,74 %

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

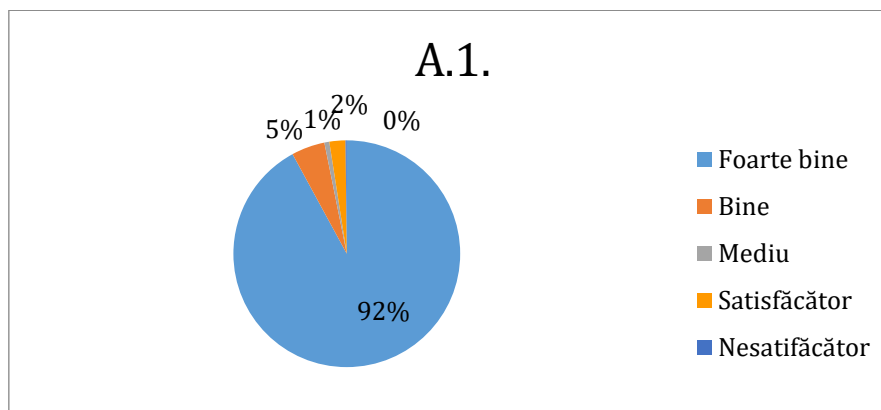
Nr. Crt.	Perioada	Activitatea desfășurată	Numele și prenumele studenților	Coordonator
1.	12.03.2025	Workshop "Specii de pesti endemice, invazive și exotice"	BPA I	Prof. dr. Nicolae Carmen Georgeta
2.	20.03.2025	Workshop "A Unique Opportunity to Explore the World of Food"	BPA I și II	Prof. dr. Bahaciu Grațiela, Conf. dr. Dragomir Nela
3.	30.04.2025	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.	BPA I și II	Prof. dr. Tudorache Minodora, Prof. dr. Bahaciu Gratiela Victoria
4.	15.05.2025	Participare la <i>INTERNATIONAL STUDENT SCIENTIFIC SYMPOSIUM</i> USAMV București – IGPA cu lucrarea "Mango nectar: a comparative case study on food additives and an alternative production process."	SAMA Panga Yan Corneille	Prof. Monica MARIN

III. ACTIVITATEA DE EVALUARE

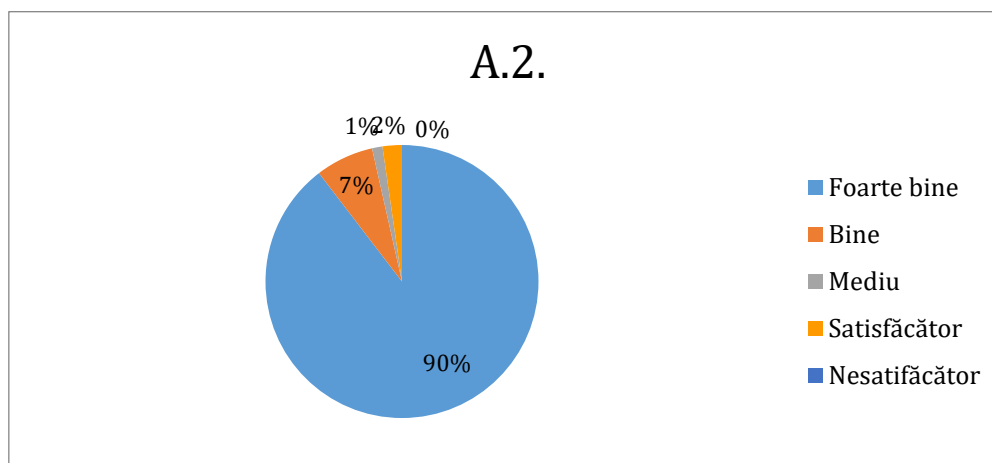
3.1. Evaluarea cadrelor didactice de către studenți

În anul universitar 2024-2025 au participat la procesul de evaluare un număr de 100 studenți care au evaluat 18 cadre didactice care desfășoară activități la programul de studii BPA. Prelucrarea statistică a evaluării cadrelor didactice de către studenți este prezentată mai jos.

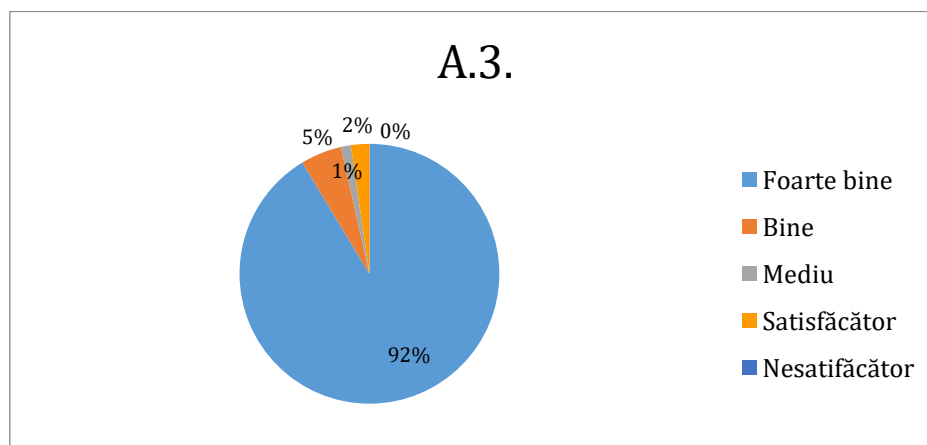
A.1. Prezența și punctualitatea cadrului didactic la curs / seminar / LP / proiect



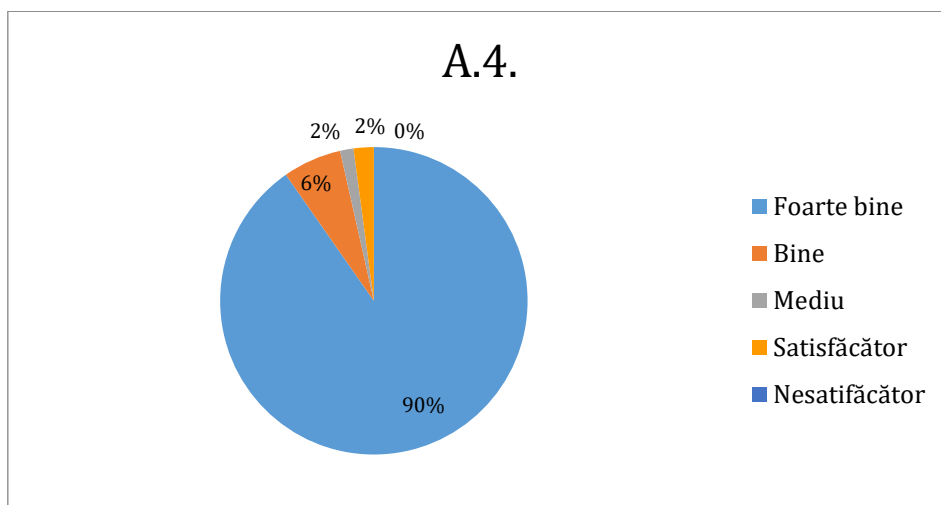
A.2. Asigurarea unui suport și a referințelor bibliografice pentru curs / seminar / LP / proiect



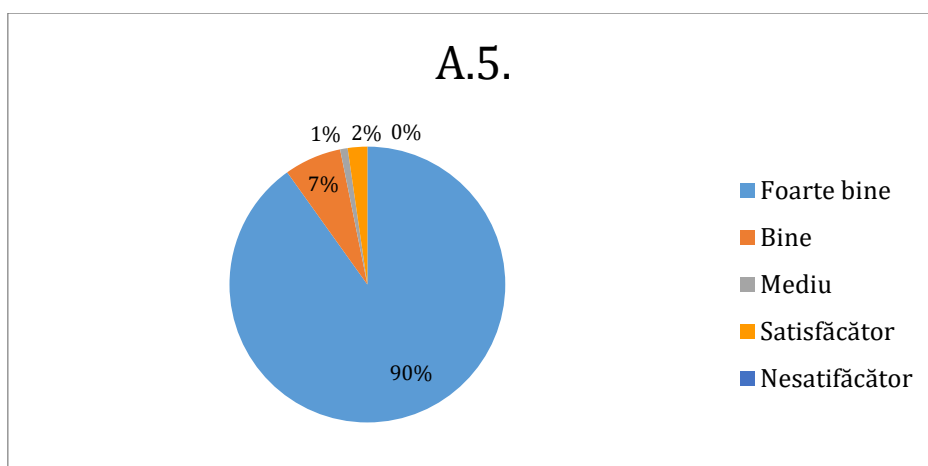
A.3. Prezentarea / afișarea la începutul semestrului a conținutului disciplinei, bibliografiei, modului și criteriilor de evaluare



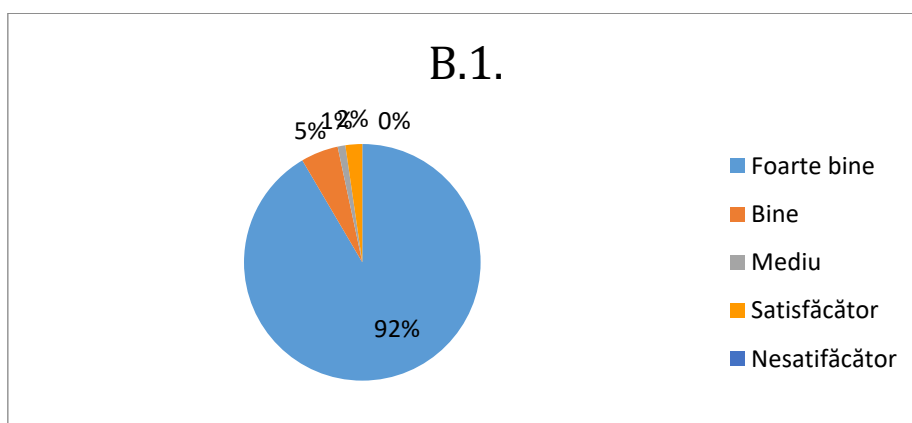
A.4. Disponibilitate pentru consultații / interactivitate cu studenții / explicații / refaceri



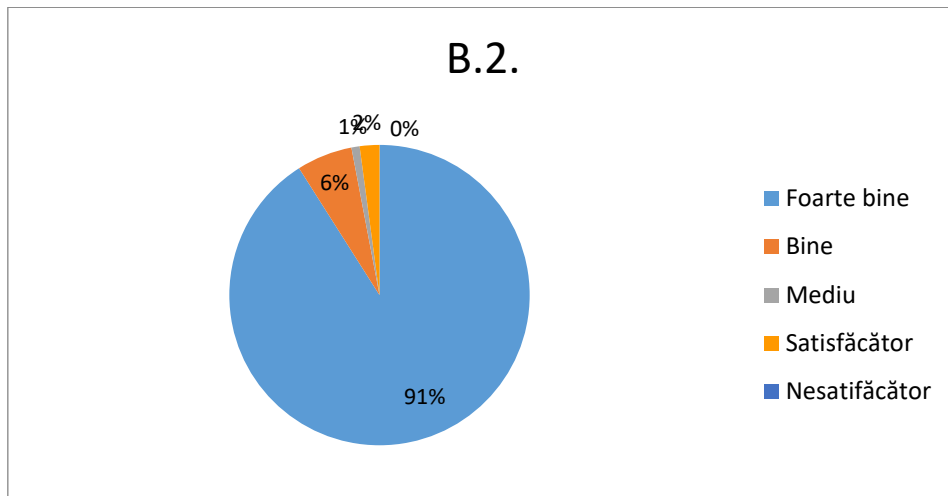
A.5. Apreciere globală a organizării cursului / seminarului / LP / proiectului și gradul de implicare a cadrului didactic



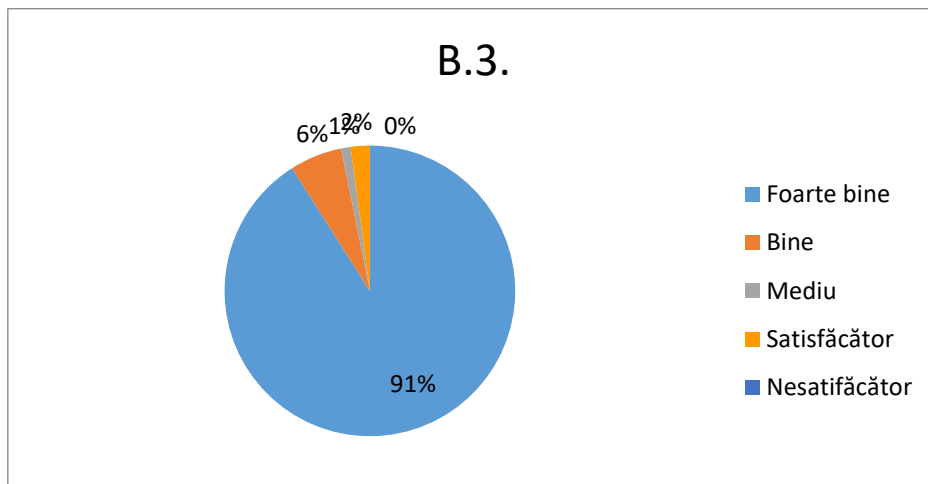
B.1. Structurarea cursului / seminarului / LP / proiectului într-o manieră accesibilă și eficientă pentru învățare (accent pe noțiunile esențiale, aplicative, exemplificări suficiente)



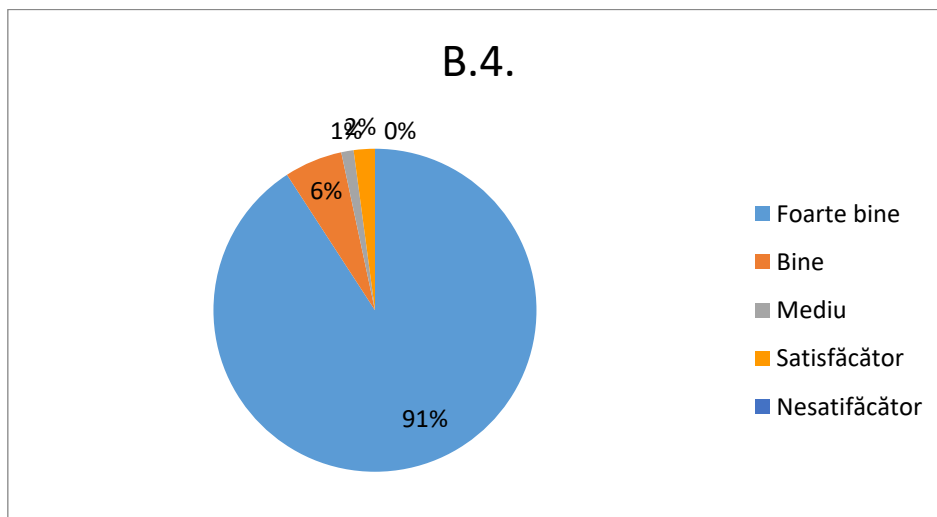
B.2. Calitatea materialelor didactice, a metodelor și a prezentării (ritm, manieră, abordare intuitivă, stimularea interesului) folosite la curs / seminar / LP / proiect



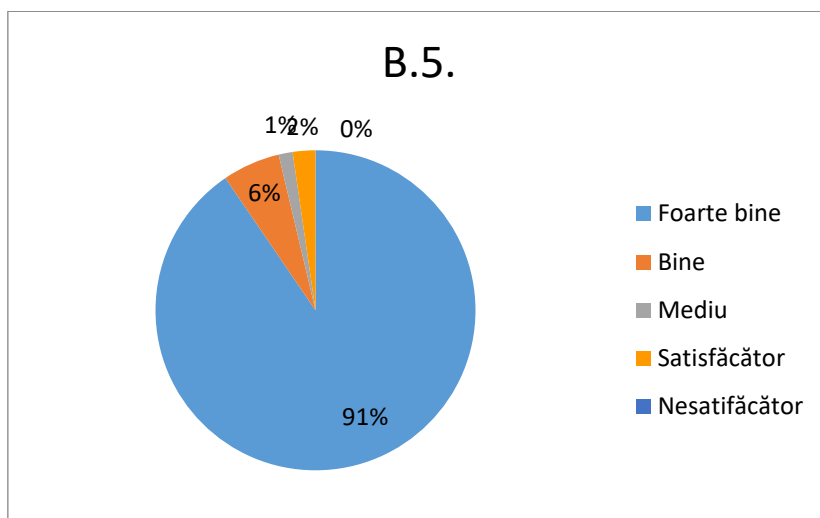
B.3. Respectarea conținutului disciplinei stabilit la începutul semestrului



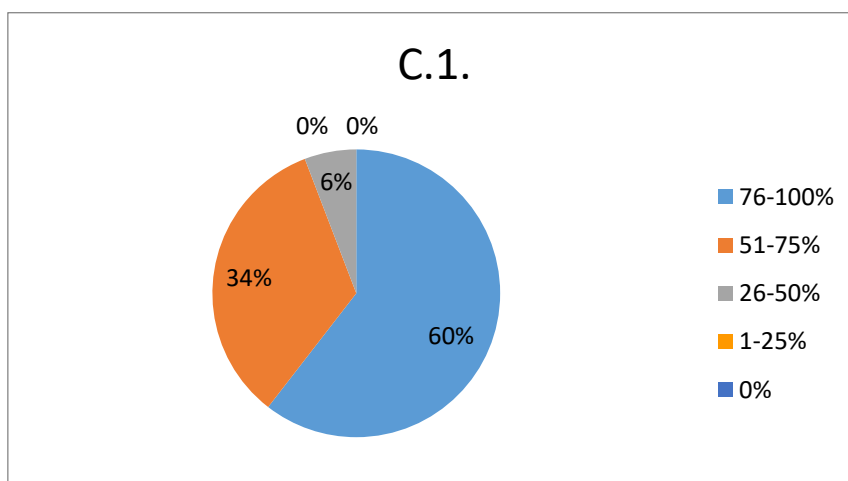
B.4. Obiectivitatea și corectitudinea evaluării activității studentului de către cadrul didactic pe parcursul semestrului



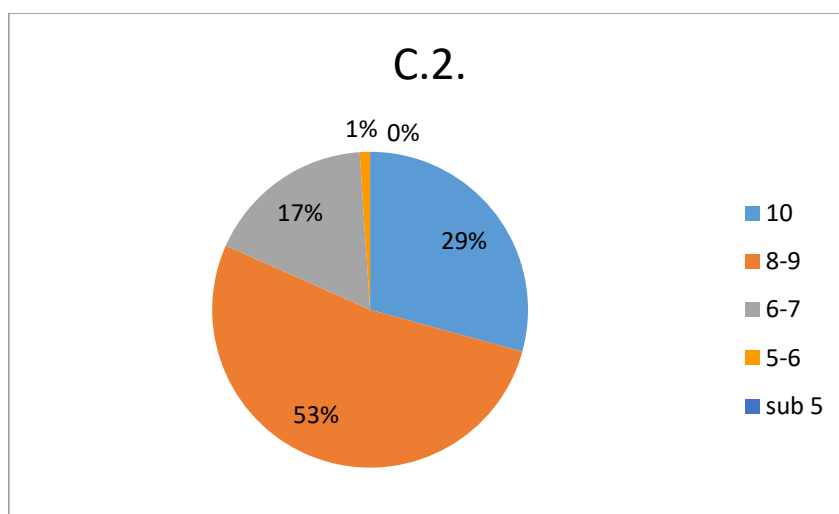
B.5. Apreciere globală a calității actului didactic (curs / seminar / LP / proiect)



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.

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 OBȚINUTE ÎN ANUL UNIVERSITAR 2024-2025

Data	Parteneri Mediul socio-economic	Tematica dezbătută	Participanți
15.10.2024	ICA - Institutul de cercetări alimentare, București	Determinarea și interpretarea parametrilor-cheie de calitate: relația dintre pH, umiditate și curba etalon în analiza alimentelor/ Controlul calității produselor de panificație.	Cadre didactice și studenți din anul II
23.10.2024	SC Artesana SA, Tecuci	Tehnologia laptelui de consum. Tehnologia de obținere a preparatelor din lapte	Cadre didactice și studenți din anul I
31.10.2024	INDAGRA	Aditivi utilizați în industria alimentară/ Tehnologii moderne de procesare a laptelui	Cadre didactice și studenți din anul I
01.11.2024	INDAGRA 2024 conferința organizată de Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale în cadrul târgului INDAGRA, la sala Titulescu.	Norme și standarde de calitate pentru materii prime vegetale folosite în alimentația umană la nivel național, European și global.	Cadre didactice și studenți din anul I și II
05.11.2024	SC Erbalact SA - Nucet Fabrica Bunătăți mănăstirești	Prezentarea tehnicilor de conservare și ambalare în industria laptelui	Cadre didactice și studenți din anul I
06.12.2024	Expur SA Slobozia, Ialomița	Identificarea problemelor de siguranță alimentară în tehnologii de prelucrare a semințelor oleaginoase	Cadre didactice și studenți din anul II
13.12.2024	SC Avicola Tărtășești	Siguranța alimentară în unitățile de industrializare a cărnii.	Cadre didactice și studenți din anul II
17.11.2024	FoodService & Hospitality Expo - ediția 2024 – SC BEBSI SP. Z O.O. Polonia, BECIUL DOMNESC, CRAMELE RECAS GROUP, DOMENIILE CARAMAN MURFATLAR	Siguranța alimentară în tehnologii de obținere a băuturilor	Cadre didactice și studenți din anul II
28.02.2025	Păstrăvăria Moara Domnească, Ocol Silvic Ploiești	Aplicarea regulilor de igienă în unitățile de producere a păstrăvului	Cadre didactice și studenți din anul I

11.03.2025	Wessling Romania, Bucuresti	Controlul calității laptelui/brânzeturilor	Cadre didactice și studenți din anul I
14.03.2025	Muzeul Național de Istorie Naturală Grigore Antipa, București	Metode de studiu utilizate în descrierea și identificarea speciilor	Cadre didactice și studenți din anul I
31.03.2025	Stațiunea de Cercetare-Dezvoltare pentru Piscicultură Nucet	Strategii moderne de creștere intensivă a peștilor: optimizarea hrănirii, densității și performanței biologice	Cadre didactice și studenți din anul I și II

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

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

Pe baza metodologiei de admitere a USAMV B, facultatea a organizat on-line admiterea pentru ciclul de studii universitare de masterat pentru domeniul de studii Ingineria produselor alimentare, programul de studii Biosecuritatea Produselor Alimentare, la care au candidat absolvenți de studii universitare de licență.

Candidații au accesat site-ul www.usamv.ro, în platforma dedicată admiterii admitere.usamv.ro, trebuind să parcurgă etapele descrise în ghidul de admitere.

Admiterea pentru domeniile de studii de masterat ale Facultății de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere s-a făcut pe baza mediei ponderate, respectiv 90% din media anilor de studii de licență și 10% proba scrisă (eseu).

Admiterea la studiile universitare de masterat 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 Biosecuritatea Produselor Alimentare mediile situându-se între 6,40 și 9,84.

5.2. Planul de învățământ al programului de studii Biosecuritatea Produselor Alimentare (*dacă au fost modificări, actualizări etc. ale planului de învățământ pentru anul univ. 2024-2025*) – Nu este cazul.

5.3. Fișele disciplinelor (*actualizarea fișelor disciplinelor*) - au fost actualizate anual și depuse la Directorii de departament până la 30.09.2024.

5.4. Spațiile alocate programului de studii Biosecuritatea Produselor Alimentare

Nr. Crt.	Număr săli de curs/suprafața	Număr laboratoare/Seminar/suprafața	Observații dotarea laboratoarelor
1.	2/250,07 mp	13 laboratoare/479,68 mp; 2/250,07 mp	În conformitate cu standardele ARACIS

5.5. Resursa umană (*În anul universitar 2024-2025 la programul de studii Biosecuritatea Produselor Alimentare au desfășurat activități un număr de 18 cadre didactice*)

Nr. Crt.	Gradul didactic	Numele și prenumele	Disciplina	Titular/Asociat
1.	Prof.univ.dr.	DRĂGOTOIU Dumitru	Sănătatea publică și siguranța alimentară - Curs	Titular
2.	Prof.univ.dr.	DRĂGOTOIU Tomița	Sănătatea publică și siguranța alimentară - Lp	Titular

3.	Conf.univ.dr.	UDROIU Nicoleta Alina	Asigurarea calității și siguranței alimentare prin controlul automatizării fluxurilor tehnologice	Titular
4.	Prof.univ.dr.	DIACONESCU Cristina	Procedee chimice, microbiologice și toxicologice avansate de control și analiza alimentelor-	Titular
5.	Prof.univ.dr.	MARIN Monica Paula	Produse adiționale utilizate în procesele tehnologice din industria alimentară; Asigurarea calității și siguranței alimentare în procesarea laptelui	Titular
6.	Șef lucr.dr.	GĂVRUȚA Adrian Daniel	Strategii economice în domeniul siguranței alimentare – Disciplină opțională	Asociat
7.	Conf.univ.dr.	DUMITRU Ilie	Legislație în domeniul siguranței și securității alimentare – Disciplină opțională	Titular
8.	Conf.univ.dr.	IANIȚCHI Daniela	Asigurarea calității și siguranței alimentare în procesarea cărnii	Titular
9.	Prof.univ.dr.	CUSTURĂ Ioan	Biosecuritatea pe filiera avicolă	Titular
10.	Șef lucr.dr.	NISTOR Lucica	Biosecuritatea și asigurarea calității pe filiera produselor de origine vegetală	Titular
11.	Conf.univ.dr.	BAHACIU Gratiela Victoria	Biosecuritatea pe filiera producerii laptelui	Titular
12.	Prof.univ.dr.	TUDORACHE Minodora	Biosecuritatea pe filiera producerii cărnii – Cours	Titular
13.	Conf.univ.dr.	VLAD Iulian	Biosecuritatea pe filiera producerii cărnii - Lp	Titular
14.	Conf.univ.dr.	DINIȚĂ Georgeta	Biosecuritatea pe filiera apicolă	Titular
15.	Prof.univ.dr.	NICOLAE Carmen Georgeta	Biosecuritatea pe filiera acvicolă	Titular
16.	Prof.univ.dr.	POPESCU MICLOȘANU Elena	Biosecuritatea pe filiera produselor de vânat	Asociat
17.	Conf.univ.dr.	POȘAN Paula	Etică și integritate academică	Titular
18.	Conf.univ.dr.	RĂDUCUȚĂ Ion	Activitate de cercetare științifică	Titular

Gradul de acoperire a cadrelor didactice titulare care desfășoară activități didactice la programul de studii **Biosecuritatea Produselor Alimentare** este de 88,88%.

5.6. Decanii de an sau tutori

Nr. Crt.	Gradul didactic	Numele și prenumele	Anul de studii	Activități desfășurate/program întâlniri
1.	Prof.univ.dr.	TUDORACHE Minodora	I	Activități de coordonare, monitorizare, comunicare cu studenții pe tot parcursul anului universitar.
2.	Prof.univ.dr.	TUDORACHE Minodora	II	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
1.	28.02.2025	Lente George	Pastrăvăria Moara Domească, O.S. Ploiești	- organizarea de întâlniri cu agenți economici din din domeniu
2.	06.04.2025	Moise Andrada; Luca Mariana; Drideanu Raluca	Ing. Spătaru Ionuț – S.C. Convenience Prod S.R.L.; Ing. Șerban Lucian Victor – Selgros Cash & Carry România; Ing. Streche Luciana – Agrii România S.R.L.	- actualizarea periodică a conținutului disciplinelor în funcție de cerințele pieței muncii și de noile reglementări din industria alimentară și comerțul cu produse agroalimentare; - propunerea dezvoltării de programe de internship și stagii de practică

VII. ANALIZA SWOT A PROGRAMULUI DE STUDII UNIVERSITARE BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE

	PUNCTE TARI	PUNCTE SLABE	OPORTUNITĂȚI	AMENINȚĂRI
Atractivitatea programului de studii pentru candidati	Formare practică realizată în colaborare cu agenți economici; Grad ridicat de inserție profesională imediat după absolvire; Ofertă educațională corelată cu cerințele pieței muncii naționale și europene.	Necesitatea corelării cifrei de școlarizare cu nivelul de angajabilitate; Infrastructură digitală insuficient dezvoltată; Pericol de abandon universitar și competențe reduse de organizare ale unor studenți.	Digitalizarea parțială a procesului educațional; Acreditarea programelor în limbi de circulație internațională; Extinderea parteneriatelor și mobilităților internaționale; Promovare prin strategii moderne de marketing educațional.	Concurența altor universități; Scăderea demografică și reducerea numărului de studenți; Lipsa unui cadru legal pentru programele online/blended-learning.
Curricula programului de studii	Curriculă adaptată cerințelor pieței muncii și clasificării COR; Structură compatibilă cu standardele europene;	Corelare insuficientă între cerințele academice și nevoile mediului economic; Necesitatea actualizării	Validarea unor noi calificări în RNCIS; Dezvoltarea școlilor masterale interuniversitare; Organizarea de întâlniri și	Schimbările rapide ale cerințelor socio-economice.

	Facilitează mobilități academice naționale și internaționale.	permanente a competențelor cerute absolvenților.	workshopuri cu angajatorii.	
Dotarea laboratoarelor	Laboratoare conforme standardelor ARACIS; Posibilitatea desfășurării proiectelor interdisciplinare; Acces facil pentru activități didactice și de cercetare.	Număr redus de personal specializat; Resurse limitate pentru întreținerea și modernizarea echipamentelor.	Acreditarea laboratoarelor; Acces la proiecte de cercetare și colaborări cu mediul economic; Dezvoltarea de produse inovatoare.	Limitări financiare; Uzura morală a echipamentelor, determinată de evoluția rapidă a tehnologiilor.
Resursa umană	Personal didactic calificat, cu experiență didactică și științifică; Implicare în proiecte și colaborări naționale și internaționale.	Încărcarea normelor didactice; Număr redus de personal auxiliar; Necesitatea formării continue.	Acces la granturi și proiecte interdisciplinare; Colaborări cu alte domenii și universități; Colaborări cu mediul privat.	Îmbolnăviri, accidente; Norme didactice încărcate; Risc de suprasolicitare profesională și burnout.
Resurse materiale și financiare	Acces la bibliotecă, infrastructură digitală și baze de date; Existența unor facilități didactice și de cercetare.	Finanțare limitată pentru cercetare și investiții în infrastructură.	Valorificarea resurselor prin lucrări științifice, proiecte aplicative și parteneriate.	Creșterea costurilor de întreținere și modernizare; Uzură fizică și morală; Deficit de resurse materiale și financiare
Colaborarea cu mediul socio- economic	Parteneriate active cu mediul economic; Stagii de practică și internshipuri; Implicarea angajatorilor în procesul educațional.	Colaborări insuficient valorificate; Necesitatea unui feedback sistematic din partea angajatorilor.	Dezvoltarea rețelelor de parteneriate; Accesarea de finanțări prin colaborări.	Interes fluctuant al mediului economic pentru parteneriate academice.

VIII. RECOMANDĂRI DE ÎMBUNĂTĂȚIRE A ACTIVITĂȚII ÎN CADRUL PROGRAMULUI DE STUDII UNIVERSITARE BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE

- Continuarea procesului de internaționalizare prin atragerea studenților străini și dezvoltarea parteneriatelor cu instituții de învățământ superior similare la nivel internațional;
- Promovarea principiilor de integritate academică și performanță, în vederea formării unor comportamente și atitudini etice, responsabile și corecte, aplicabile atât în mediul universitar, cât și în viața cotidiană;

- Organizarea de activități de tip „Porți deschise”, desfășurate în format convențional și/sau online, pentru creșterea vizibilității ofertei educaționale;
- Asigurarea formării continue a cadrelor didactice în scopul certificării competențelor de comunicare în limbi străine;
- Încurajarea tinerelor cadre didactice și a doctoranzilor să participe la programe de mobilitate și stagii de instruire internațională, în domenii de specializare relevante;
- Monitorizarea permanentă a armonizării programelor de studiu și a fișelor disciplinelor cu programe similare din cadrul instituțiilor europene și internaționale, precum și cu cerințele actuale ale pieței muncii;
- Dezvoltarea și diversificarea parteneriatelor cu mediul socio-economic, în vederea creșterii gradului de inserție profesională a absolvenților;
- Implicarea studenților în activități de cercetare științifică și stimularea participării acestora la sesiuni de comunicări științifice studentești;
- Consolidarea relațiilor de colaborare cu mediul socio-economic pentru facilitarea angajabilității absolvenților;
- Asigurarea unui sistem de feedback continuu din partea studenților, absolvenților, angajatorilor, reprezentanților pieței muncii și a altor organizații relevante;
- Modernizarea și dezvoltarea bazei materiale, concomitent cu angajarea de personal calificat;
- Implementarea unor măsuri de motivare a cadrelor didactice implicate în activități didactice desfășurate în zilele de vineri după-amiaza și sâmbăta, prin stimulente salariale sau acordarea de timp liber compensatoriu.

Data: 23.01.2026

Comisia Monitorizare Program de Studii

**Responsabil program de studii,
Prof.univ.dr. NICOLAE Carmen Georgeta**