



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

PENTRU ANUL UNIVERSITAR 2024-2025

Programul de studii universitare de masterat: SIGURANȚA ȘI BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE / FOOD SAFETY AND BIOSECURITY

Forma de învățământ IF

Numărul de credite: 120

Coordonator program de studii: Conferențiar univ. dr. POPA Dana Cătălina

I. PREZENTAREA PROGRAMULUI DE STUDII

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

Programul de studiu de masterat Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food Safety and Biosecurity, a fost înființat în anul 2018 cu scopul de a oferi posibilitatea aprofundării și / sau completării cunoștințelor absolvenților de programe de studii de licență cu noțiuni specifice domeniului, legate de siguranța alimentară, sănătate publică, tehnici de investigare și de asigurare a calității. De asemenea, programul de masterat își propune dezvoltarea abilităților de cercetare ale masteranzilor.

Misiunea programului de studiu de masterat este aceea de a forma specialiști în domeniul calității, siguranței și biosecurității alimentare, cu abilități de aplicare și implementare a planurilor de siguranță alimentară, de management al calității produselor alimentare, de aplicare a tehnicilor și a metodelor moderne de evaluare a calității materiilor prime (de origine vegetală sau animală), a materialelor și a produselor finite, precum și de identificare a fraudelor.

Prin implementarea programului de studiu de masterat se urmărește creșterea calității și a ponderii activității de cercetare în laboratoarele de specialitate, familiarizarea și aplicarea unor tehnologii și tehnici noi de obținere a produselor alimentare, dar și de control a acestora. În acest fel, masteranzii sunt pregătiți pentru cunoașterea și gestionarea activităților de producție, de control al calității în unitățile de profil, precum și pentru implementarea sistemelor de siguranță și calitate a produselor alimentare.

Programul de studii de master pentru Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food Safety and Biosecurity, creat conform standardelor europene, asigură înțelegerea



principiilor științifice ale calității și siguranței alimentare, garantând o pregătire serioasă în domeniul managementului calității, către scopul final, siguranța consumatorului.

Misiunea programului de studii de masterat Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food Safety and Biosecurity este aceea de a asigura aprofundarea cunoștințelor de către absolvenții de studii de licență din domeniu, dar și familiarizarea cu noțiuni complementare pentru absolvenții altor domenii de licență, cu scopul de a asigura obținerea și livrarea pe piață de produse alimentare de calitate, echilibrate nutrițional, sigure pentru consum, optime pentru diferite categorii de consumatori.

Programul de studii de masterat Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food Safety and Biosecurity are obiective grupate în două categorii: generale și specifice.

Obiectivele generale sunt:

- alinierea strategiilor educaționale, a programelor universitare, a competențelor dezvoltate și corelate cu cerințele pieței muncii la programe similare naționale și internaționale;
- dezvoltarea și diversificarea ofertei educaționale în vederea creșterii calității procesului de învățământ;
- îmbunătățirea și dezvoltarea continuă, precum și alinierea curriculei și a competențelor dobândite cu cele ale instituțiilor de învățământ superior atât la nivel național, cât și internațional;
- formarea specialiștilor în domeniul Ingineriei produselor alimentare;
- promovarea activităților de cercetare științifică fundamentală și aplicativă, orientarea către nevoile societății și conectarea la tendințele europene în domeniu;
- extinderea relațiilor internaționale de cooperare în domeniul învățământului superior, precum și în domeniul cercetării științifice universitare;
- modernizarea și dezvoltarea bazei materiale și financiare a facultăților;
- păstrarea și creșterea prestigiului științific și cultural-educativ al facultăților.
- promovarea activităților de cercetare științifică fundamentală și aplicativă, orientarea spre nevoile societății și racordarea la tendințele europene din domeniu;
- extinderea relațiilor de cooperare internațională în domeniul învățământului superior, precum și în domeniul cercetării științifice universitare;
- modernizarea și dezvoltarea bazei materiale și financiare a facultăților;
- menținerea și creșterea prestigiului științific și cultural-educativ al facultăților.

Obiectivele specifice sunt:

- asigurarea unor competențe adecvate în industria alimentară împreună cu o bună adaptabilitate la realitățile actuale;
- aprofundarea noțiunilor fundamentale privind calitatea și siguranța alimentară de-a lungul lanțului alimentar;
- cunoașterea și aprofundarea noțiunilor legate de managementul calității și siguranței produselor alimentare,
- cunoașterea și aprofundarea programelor preliminare de asigurare a calității (Bune practici de producție, GMP, Bune practici agricole GAP, Bune practici de igienă, GHP), a programelor și a standardelor de siguranță alimentară, ISO, HACCP și Managementul calității totale;



- cunoașterea și aprofundarea noțiunilor legate de trasabilitatea pe lanțul de distribuție alimentară, ca instrument util pentru siguranța alimentară a produselor alimentare;
 - aprofundarea noțiunii de marketing aplicată sistemelor alimentare, a sistemelor de retail, precum și în domeniul protecției consumatorilor;
 - cunoașterea și înțelegerea responsabilității industriei în ceea ce privește sănătatea publică și securitatea alimentară prin furnizarea de alimente sigure, echilibrate din punct de vedere nutrițional, energetic și biologic;
 - oferirea unei perspective ample și holistice asupra metodelor de analiză și cercetare în industria alimentară, aplicabilă asigurării calității și biosecurității alimentare;
 - asigurarea unei pregătiri temeinice în domeniul legislației, strategiilor economice guvernamentale privind materiile prime și securitatea alimentară; explorarea și evaluarea critică a legislației alimentare în cadrul reglementărilor europene.
- Data ultimei evaluări a programului de studiu de masterat Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food Safety and Biosecurity a fost 19.12.2019.

II. ANALIZA STATISTICĂ A STUDENȚILOR

2.1. Numărul de studenți la programul de studii Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food Safety and Biosecurity

Anul de studii	Numărul de studenți la începutul anului universitar 2023-2024	Numărul de studenți la sfârșitul anului universitar 2023-2024	Rata de abandon a studenților de la programul de studii Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food Safety and Biosecurity
Anul 1	73	65	10,95
Anul 2	45	45	0
TOTAL	118	110	5,47

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
45	41	41	91,11

2.3. Implicarea studenților de la programul de studii Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food Safety and Biosecurity la concursuri profesionale, sesiuni științifice și alte activități extracurriculare



Nr. Crt.	Perioada	Activitatea desfășurată	Numele și prenumele studenților	Coordonator
1.	11 octombrie 2024	Organizarea lucrărilor practice în teren la disciplinele “Public health and food safety” și “Advanced chemical, microbiological and toxicological control and analysis of food” la ICA București	Anul I FSB	Prof. dr. POGURSCHI Elena Narcisa Conf. dr. POPA Dana Cătălina
2.	28 octombrie 2024	Conferințele USAMV la IndagraFood. Prezentarea Direcției de dezvoltare între mediul academic și comunitatea de practicieni din gastronomie cu ajutorul fondurilor europene - proiect 2024-1-RO01-KA220-VET-000249708	Anul I FSB	Prof. dr. BAHACIU Gratiela Victoria
3.	2 noiembrie 2024	Atelier „In-process quality control - specific aspects of in-process control: milling and baking industry, fruits and vegetables, oilseeds, INDAGRA	Anul II FSB	Conf. dr. DRAGOMIR Nela Prof. dr. BAHACIU Gratiela Victoria
4.	17 noiembrie 2024	FoodService & Hospitality Expo - editia 2024 - Quality control of raw materials - raw materials of plant origin: cereals, legumes, fruits and vegetables, oil seeds	Anul II FSB	Conf. dr. DRAGOMIR Nela
5.	24 noiembrie 2024	Organizarea lucrărilor practice în teren la disciplinele “Public health and food safety” la Tip Top Food Industry	Anul I FSB	Prof. dr. POGURSCHI Elena Narcisa
6.	10 decembrie 2024	Organizarea lucrărilor practice în teren la disciplina “Quality assurance and food safety for products of vegetal origin: Quality	Anul II FSB	Conf. dr. DRAGOMIR Nela



		control of finished products: oils and fats” la EXPUR S.A, Slobozia		
7.	21 martie 2025	Organizarea lucrărilor practice în teren la disciplina “Quality assurance and food safety for products of animal origin” la S.C. INFANTIS S.A, Otopeni	Anul II FSB	Prof. dr. CĂLIN Ion
8.	28 martie 2025	Organizarea lucrărilor practice în teren la disciplina “ Biosecurity producing raw materials of vegetable origin” la S.C. PARMALAT S.A, București	Anul I FSB	Conf. dr. MAFTEI Marius Laurian
9.	15 mai 2025	Simpozion studențesc științific internațional, prezentare lucrarea cu titlul: Food additives and ingredients in ice cream with berries, autori: Meltem KARABOYUK (<i>Trakia university, Bulgaria</i>), Claudia BUDĂU, Dan DOROBANȚU, Alexandru OLOGU (<i>Master FSB I</i>)	Anul I FSB	Prof. MARIN Monica-Paula

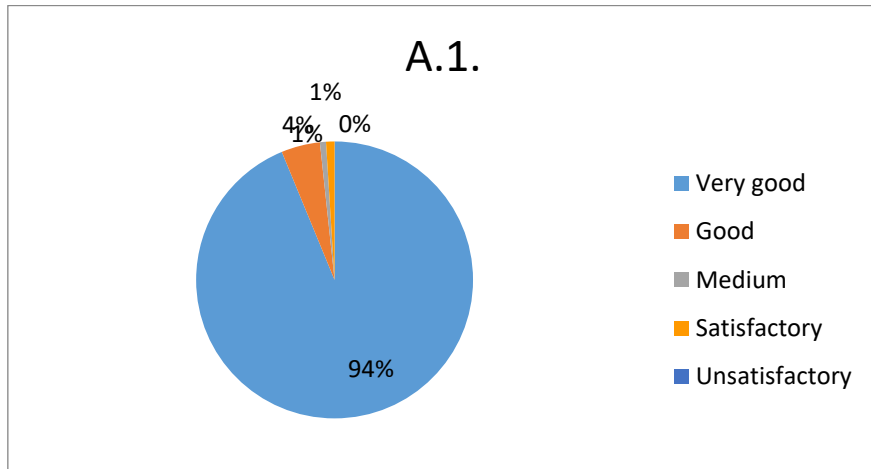
III. ACTIVITATEA DE EVALUARE

3.1. Evaluarea cadrelor didactice de către studenți

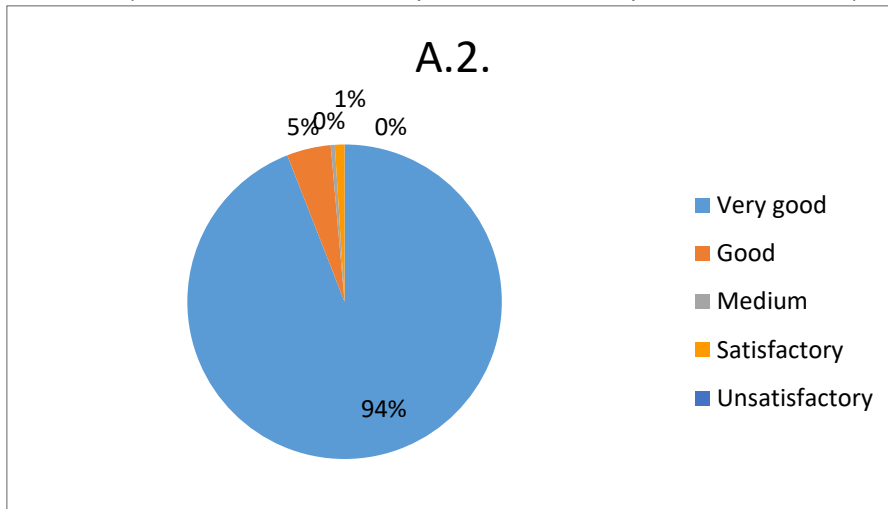
În anul universitar 2024-2025 au participat la procesul de evaluare un număr de 106 studenți care au evaluat 15 cadre didactice care desfășoară activități la programul de studii de master **SIGURANȚA ȘI BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE / FOOD SAFETY AND BIOSECURITY**.

Prelucrarea statistică a evaluării cadrelor didactice de către studenți.

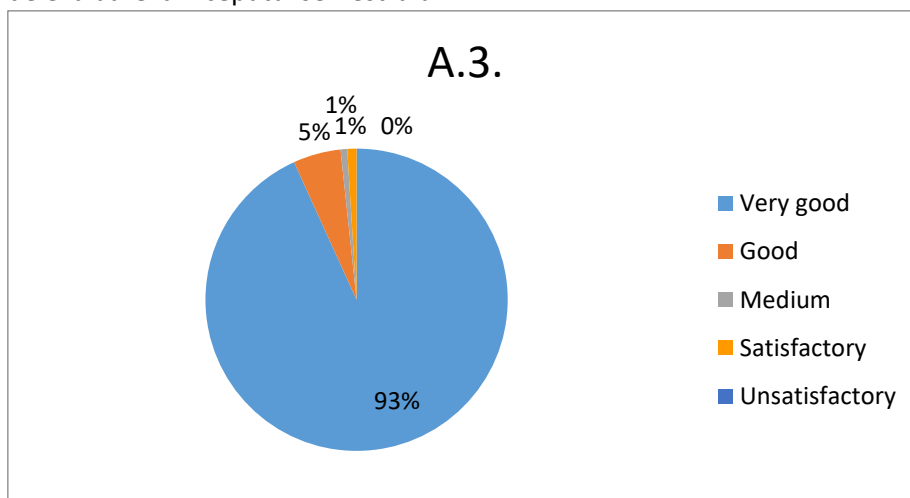
A.1. Evaluați punctualitatea profesorului la curs/seminar/lucru practică/proiect



A.2. Evaluați accesul la curs/lucrări practice/seminar/proiect sau referințe

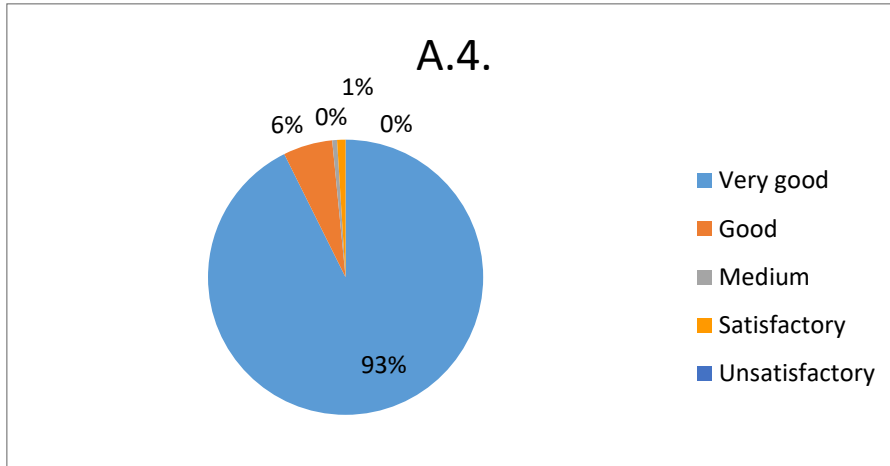


A.3. Prezentarea sau afișarea conținutului disciplinei, referințelor, modului și criteriilor de evaluare la începutul semestrului

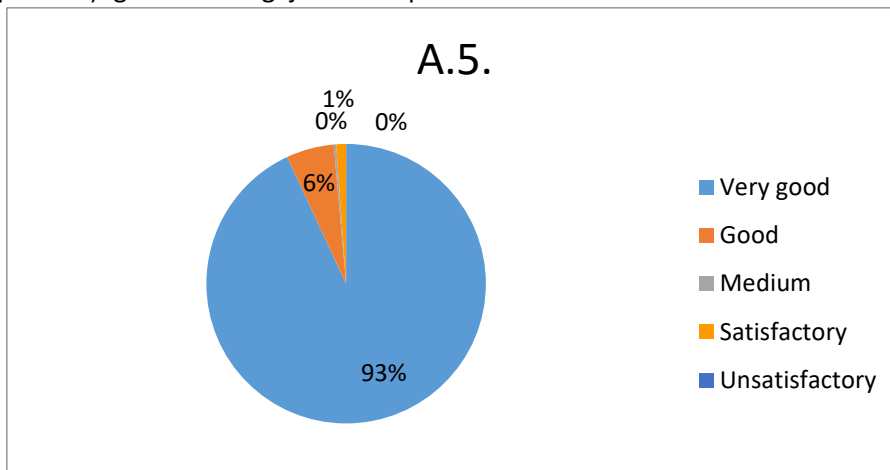




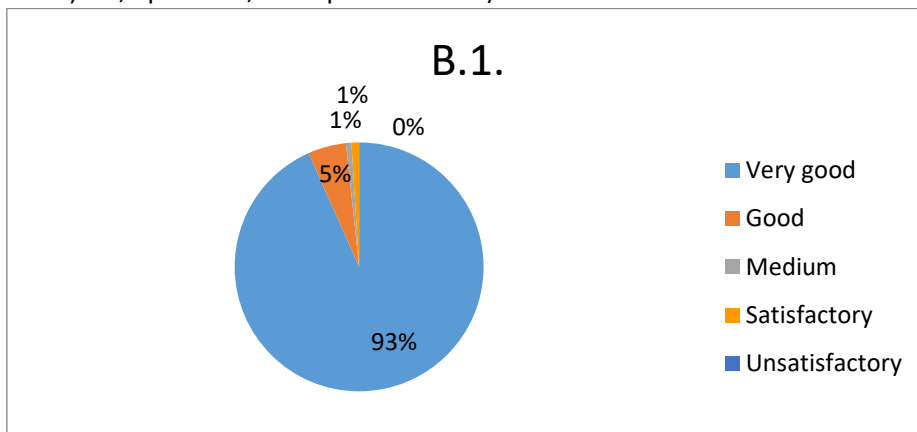
A.4. Disponibilitate la consultări/interacțiuni cu studenții/explicații/recuperări ale lucrărilor practice



A.5. Evaluarea globală a cursului/lucrărilor practice/seminarului/managementul de proiect și gradul de angajament al profesorului

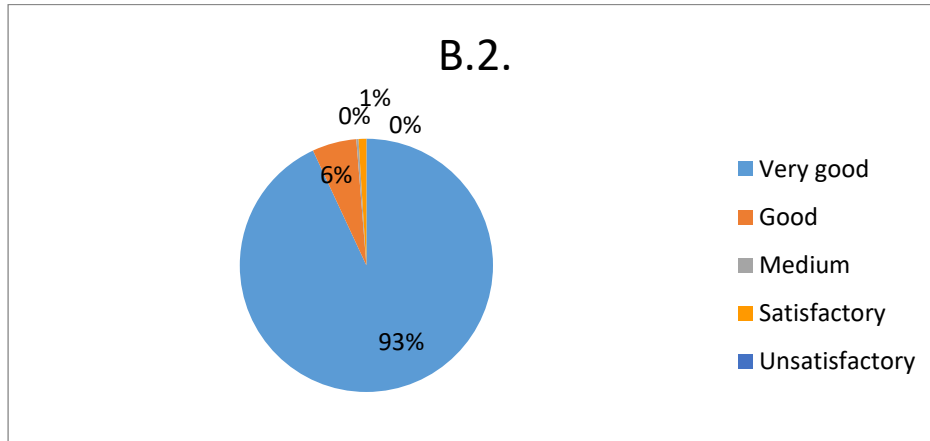


B.1. Structura cursului/seminarului/lucrărilor practice/proiectului este prezentată într-o manieră simplă și accesibilă pentru inducerea unei învățări eficiente (evidențiați noțiunile esențiale, aplicative, exemple suficiente)

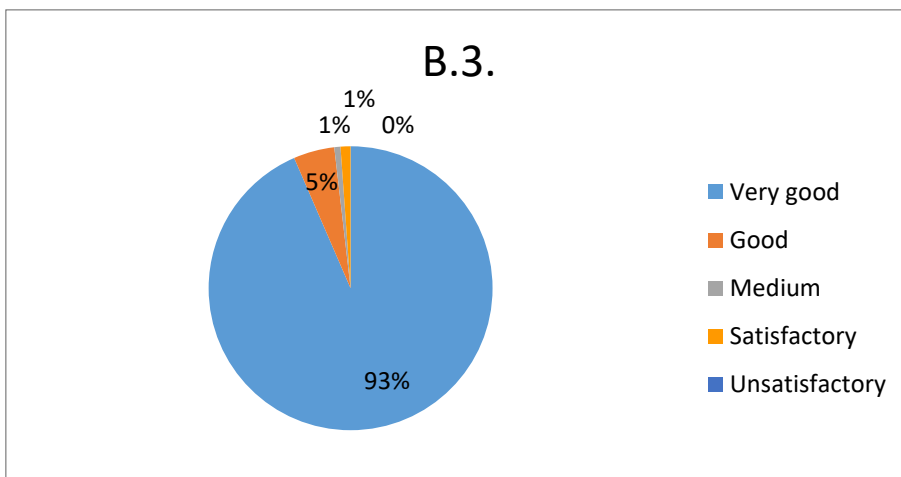




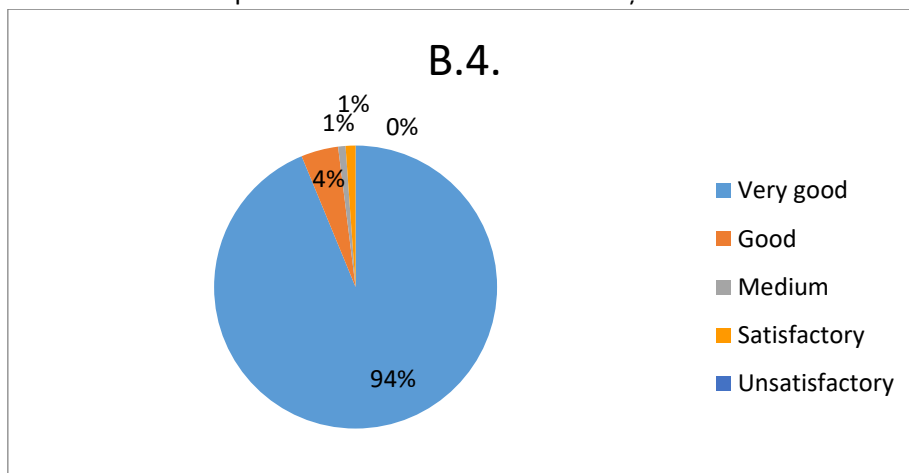
B.2. Calitatea materialelor didactice, metodelor și prezentării (ritm, manieră, abordare intuitivă, stimulare a interesului) utilizate în predarea



B.3. Aplicarea criteriilor de evaluare a elevilor comunicate la începutul semestrului

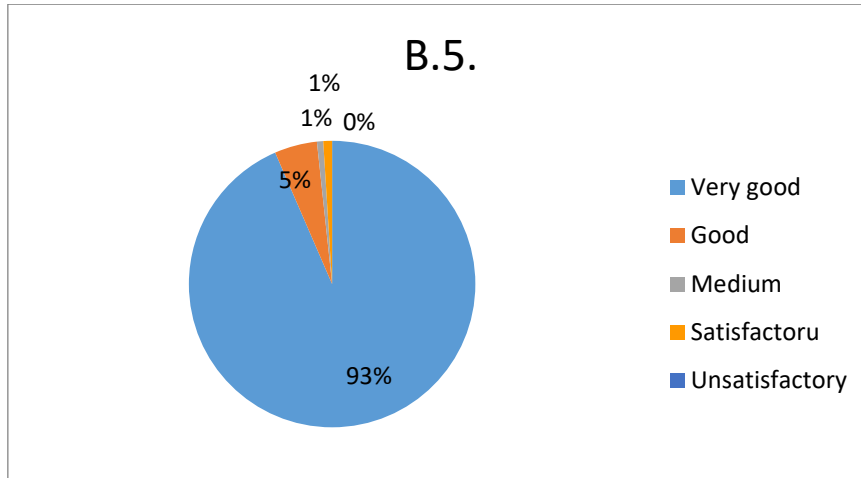


B.4. Obiectivitatea profesorului în evaluarea activității studentului

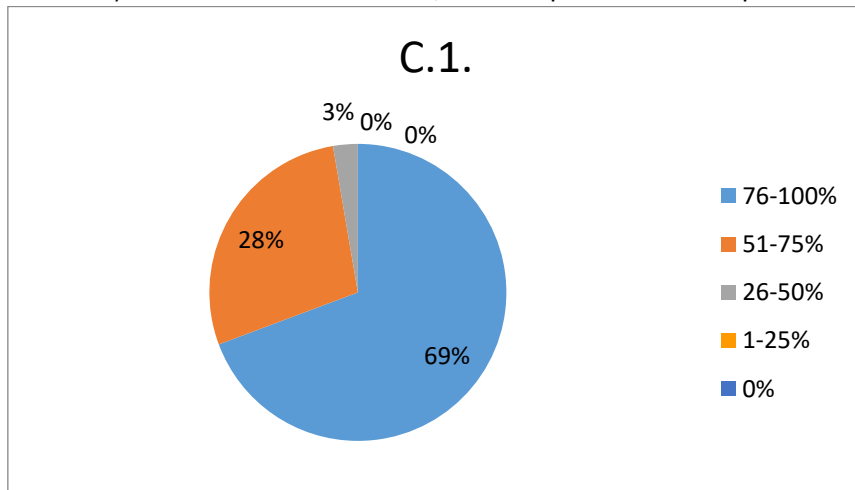




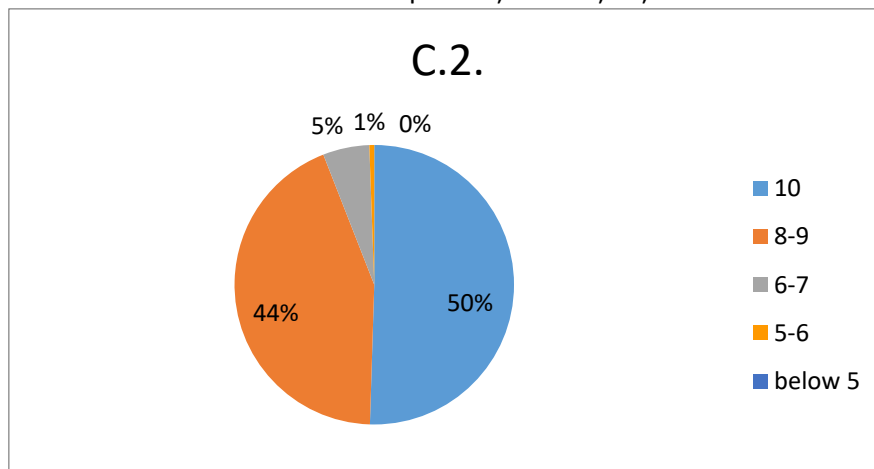
B.5. Evaluarea globală a activității didactice (curs/seminar/lucrări practice/proiect)



C.1. Prezența dumneavoastră la cursul/lucrările practice de disciplină:



C.2. Care crezi că este nota care se potrivește cunoștințelor tale?





3.2. Evaluarea colegială a cadrelor didactice

Conform evaluării colegiale, la toate cele cinci criterii de evaluare, o pondere 94.58 % din total cadre didactice care predau la Programul de studii de master **SIGURANȚA ȘI BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE / FOOD SAFETY AND BIOSECURITY**, 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
18 octombrie 2024	În parteneriat cu Casa Antonie	Workshop "Studiu practic privind particularitățile implementării HACCP într-o cofetărie artizanală"	An I FSB – 15 studenți An II FSB – 10 studenți
14 martie 2025	În parteneriat cu Tuborg S.A. România	Workshop "Studiu practic privind particularitățile implementării HACCP într-o fabrică de bere"	An I FSB – 28 studenți An II FSB – 14 studenți
3 aprilie 2025	În parteneriat fabrica de panificație ALKA Ploiesti	Workshop "Alka – aliment nu moft"	An I FSB – 20 studenți An II FSB – 15 studenți
10 mai 2025	În parteneriat cu S.C. Convenience Prod S.R.L.	Workshop "Studiu practic privind particularitățile implementării HACCP într-o fabrică de carne"	An I FSB – 17 studenți An II FSB – 15 studenți

V. ACTIVITĂȚI ȘI RESURSE ALOCATE ÎN ANUL UNIVERSITAR 2023-2024 LA PROGRAMUL DE STUDII SIGURANȚA ȘI BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE / FOOD SAFETY AND BIOSECURITY

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

Conform Metodologiei de admitere a USAMV București, studiile de master pot fi urmate de absolvenții cu diplomă obținută la finalizarea studiilor universitare de lungă durată, indiferent de domeniu/profil de specializare și de absolvenții ciclului de studii universitare de licență. Înscrierea la concursul de admitere la master în programul de studii de master SIGURANȚA ȘI BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE / FOOD SAFETY AND BIOSECURITY se face indiferent de domeniul în care a fost dobândită diploma de licență. Cunoștințele specifice



domeniului de studii se verifică prin probe scrise / orale pe baza unei bibliografii cuprinzând lucrări de specialitate, publicată la avizierul facultății.

Candidații își fac un cont pe platforma online de admitere a USAMV București <https://admitere.usamv.ro/> unde încarcă documentele solicitate de comisia de admitere, cu asumarea responsabilității asupra autenticității lor.

Admiterea se face în ordinea descrescătoare a mediilor generale obținute de candidați în limita numărului de locuri acordate pentru fiecare domeniu. Media minimă de admitere la studii universitare de master este 6.00.

Rezultatele concursului de admitere, verificate și aprobate de comisia de admitere a facultății se aduc la cunoștința candidaților prin afișare la avizierul facultății și pe pagina web a acesteia. Eventualele contestații cu privire la rezultatele concursului de admitere se depun la registratura universității în termen de cel mult 24 ore de la afișarea rezultatelor. Termenul limită de depunere a contestațiilor se afișează o dată cu listele candidaților declarați admiși, respectiv declarați respinși.

Candidații la programul de studii de master Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food safety and biosecurity vor depune în dosar un document de atestare a competențelor de cunoaștere a limbii engleze, nivel B1. Cei care nu prezintă acest tip de document, vor susține un test de competență lingvistică cu o comisie a USAMV București, în urma căruia vor primi calificativ ADMIS / RESPINS.

Media minimă admitere 6,58

Media maximă admitere 9,63

5.2. Planul de învățământ al programului de studii de master Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food safety and biosecurity - 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 Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food safety and biosecurity

Nr. Crt.	Număr săli de curs/suprafața	Număr laboratoare/Seminar/suprafața	Observații dotarea laboratoarelor
	2 amfiteatre / 278,52 m ²	3 săli seminar / 180,15 m ² 15 săli laborator / 1553,14m ²	Sunt în conformitate cu standardele ARACIS

5.5. Resursa umană (În anul universitar 2024-2025 la programul de studii Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food safety and biosecurity au desfășurat activități un număr de 15 cadre didactice:



Nr. Crt.	Gradul didactic	Numele și prenumele	Disciplina	Titular/Asociat
1.	Prof.	CĂLIN Ion	Biosecurity producing raw materials of animal origin	Titular
2.	Prof.	GROSU Horia	Scientific research activity	Titular
3.	Prof.	MARIN Monica Paula	Additional products used in technological processes in the food industry	Titular
4.	Prof.	NICOLAE Carmen Georgeta	Risk assessment for food - optional discipline, Biorisk analysis in food	Titular
5.	Prof.	VIDU Livia	Biosecurity producing raw materials of animal origin	Titular
6.	Prof.	POGURSCHI Elena Narcisa	Public health and food safety	Titular
7.	Prof.	BAHACIU Gratiela Victoria	Advanced applications of food safety systems principles	Titular
8.	Assoc. Prof.	DUMITRU Ilie	Food safety policy and global food system - optional discipline	Titular
9.	Assoc. Prof.	POPESCU Alexandru	Academic ethic and integrity	Titular
10.	Assoc. Prof.	RĂDUCUȚĂ Ion	Good manufacturing practices (GMP) in food processing	Titular
11.	Assoc. Prof.	MAFTEI Marius Laurian	Biosecurity producing raw materials of vegetable origin	Titular
12.	Assoc. Prof.	POPA Dana Cătălina	Advanced chemical, microbiological and toxicological control and analysis of food	Titular
13.	Assoc. Prof.	DRAGOMIR Nela	Quality assurance and food safety for products of vegetable origin	Titular
14.	Lecturer	BERECHET Gabriela	Quality assurance and food safety for products of animal origin	Asociat
15.	Lecturer	GĂVRUȚĂ Adrian Daniel	Economic strategies in food safety	Asociat

Gradul de acoperire a cadrelor didactice titulare care desfășoară activități didactice la programul de studii **Siguranța și biosecuritatea produselor alimentare / Food safety and biosecurity** este de 87,5%.



5.6. Decanii de an sau tutori

Nr. Crt.	Gradul didactic	Numele și prenumele	Anul de studii	Activități desfășurate/program întâlniri
1.	Prof.	Nicolae Carmen Georgeta	I	Activități de coordonare, monitorizare, comunicare cu masteranzii pe tot parcursul anului universitar
2.	Prof.	Nicolae Carmen Georgeta	II	Activități de coordonare, monitorizare, comunicare cu masteranzii 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 li prenume/Instituția	Propuneri de îmbunătățire a programului de studii
1.	21.10.2024	Bielaly Nikolietta	Manager Resurse umane Casa Antonie	Îmbunătățirea metodelor și stilului de comunicare în echipele de lucru, transparență decizională și respectarea fluxului de date la nivel de operator economic.
2.	24.02.2025	Vladimir Paula Diana	Manager vânzări Tip-Top Food Industry	Îmbunătățirea curriculei programului de master prin aprofundarea componentelor aplicate legate de managementul costurilor în industria alimentară, reglementări de siguranță alimentară, strategii de pricing și vânzări specifice produselor alimentare, precum și integrarea unor studii de caz reale din sector



VII. ANALIZA SWOT A PROGRAMULUI DE STUDII UNIVERSITARE DE MASTER SIGURANȚA ȘI BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE / FOOD SAFETY AND BIOSECURITY

	PUNCTE TARI	PUNCTE SLABE	OPORTUNITĂȚI	AMENINȚĂRI
Atractivitatea programului de studii pentru candidați	<ul style="list-style-type: none"> -Pregătirea practică a studenților în cadrul companiilor agenților economici -Majoritatea absolvenților se angajează imediat după absolvire -Adresabilitatea ofertei educaționale în raport cu piața muncii - Acreditarea programului de studiu în limba engleză poate oferi mai multe șanse de angajare 	<ul style="list-style-type: none"> -Cifra de școlarizare trebuie corelată asigurarea calității absolventului și a angajabilității acestuia -Abandonul universitar al studenților cu motivații reduse în urma studiilor universitare -Lipsa abilităților de organizare a studentului 	<ul style="list-style-type: none"> -Digitalizarea unei părți a ofertei educaționale, acolo unde conținutul o permite 	<ul style="list-style-type: none"> -Concurența altor universități -Scăderea demografică -Scăderea numărului de studenți -Inexistența cadrului legal privind acreditarea ofertelor educaționale în format online/ blended-learning
Curricula programului de studii	<ul style="list-style-type: none"> -Adaptată la cerințele pieței muncii, la lista de meserii din COR -Compoziția și calitatea planurilor de învățământ, corespund în mare parte cu cele europene - Compatibilitatea cu alte planuri de învățământ de la universități naționale/internaționale facilitând mobilitățile studenților și cadrelor didactice 	<ul style="list-style-type: none"> -La nivel de exigențe impuse absolvenților apare uneori cunoașterea insuficientă a necesităților mediului economic - competențe și calificările suplimentare aduse de programele master nu sunt încă în totalitate recunoscute pe piața muncii 	<ul style="list-style-type: none"> -Posibilitatea validării și înregistrării unor noi calificări în Registrul Național al calificărilor din Învățământul Superior (RNCIS). -Posibilitatea constituirii unor școli masterale interuniversitare; -Întâlniri cu angajatorii (mese de lucru, întâlniri, workshop-uri) 	<ul style="list-style-type: none"> -Dinamica permanentă a cerințelor mediului socio-economic
Dotarea laboratoarelor	<ul style="list-style-type: none"> - Suficientă 	<ul style="list-style-type: none"> -Număr mic de personal calificat în exploatarea echipamentelor de laborator 	<ul style="list-style-type: none"> -Acreditare laborator -Obținerea de produse ce pot fi valorificate pe piață 	<ul style="list-style-type: none"> -Resursa financiară limitată pentru mentenanță și investiții



Resursa umană	- Personalul foarte bine pregătit și implicat în procesul didactic -Existența unui număr mare de cadre didactice care fac parte din organizații profesionale din domeniul acestora de expertiză, fiind în legătură directă și permanentă cu cerințele și exigențele pieței muncii.	-Existența limitată a cadrelor didactice tinere -Normele didactice încărcate reduc activitățile de cercetare – inovare. - Numărul limitat al personalului auxiliar – tehnicieni și laboranți	-Colaborări cu alte domenii și universități -Consultanță	-Îmbolnăviri, accidente -Norme didactice încărcate -Suprasolicitare ca urmare a desfășurării orelor în special după orele 16.00 sau în zilele de sâmbătă.
Resurse materiale și financiare	-Existența unei biblioteci cu multe materiale în domeniu -Existența unor abonamente la publicații internaționale, în limbi străine; -Stații pilot - Ferma didactică	-Finanțarea redusă a cercetării științifice și aplicative -Finanțarea redusă destinată investițiilor în baza materială	-Valorificarea prin proiecte aplicative	-Uzură fizică și morală -Insuficiență
Colaborarea cu mediul socio-economic	-Parteneriate cu mediul socio-economic din domeniu -Internship-uri	Marketing mai agresiv pentru promovarea ofertei educaționale, inclusiv în afara granițelor țării	-Îmbunătățirea continuă prin diverse colaborări naționale și internaționale	-Orientarea agenților economici către alte universități

VIII. RECOMANDĂRI DE ÎMBUNĂTĂȚIRE A ACTIVITĂȚII ÎN CADRUL PROGRAMULUI DE STUDII UNIVERSITARE DE MASTER SIGURANȚA ȘI BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE / FOOD SAFETY AND BIOSECURITY

- Continuarea procesului de internaționalizare prin atragerea de studenți străini și promovarea parteneriatelor cu instituții similare internaționale;
- Promovarea principiilor de integritate academică și performanță cu scopul formării unor comportamente și atitudini corecte, etice, pe care studenții să le adopte și în viața de zi cu zi;
- Realizarea de acțiuni de tip Porțile deschise: convențional/online.
- Pregătirea continuă a cadrelor didactice în vederea atestării competențelor de limbi străine;



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ – BUCUREȘTI

**FACULTATEA DE INGINERIA
ȘI GESTIUNEA PRODUCȚIILOR ANIMALIERE**

- Stimularea cadre didactice tinere și a doctoranzilor de a participa la mobilități și instruire internonaționale în diferite specializări;
- Monitorizarea armonizării programelor de studiu și a fișelor disciplinelor cu studii similare ale unor facultăți europene/internaționale și cu cerințele pieței muncii;
- Dezvoltarea de parteneriate cu mediul socio - economic pentru creșterea gradului de angajare a tinerilor absolvenți;
- Atragerea studenților în activitățile de cercetare științifică și participarea acestora la sesiunile de comunicări științifice studențești.
- Asigurarea unui feed-back continuu de la studenți, absolvenți, angajatori, reprezentanți ai pieței forței de muncă și de la alte organizații relevante.
- Îmbunătățirea bazei materiale și angajare de personal calificat.
- Spor salarial motivant pentru cadrele didactice care predau vinerea după-amiaza și sâmbăta.

Data 5.02.2026

Comisia Monitorizare Program de Studii

Responsabil,

Conf. univ. dr. POPA Dana Cătălina