

**FAZA DE EXECUȚIE NR.1**

**CU TITLUL: Formarea de atitudini, aptitudini și competențe profesionale cheie la viitorii absolvenți pentru angajare pe piața muncii prin derularea de stagii de pregătire practică organizate în parteneriat cu agentul economic. Achiziționarea de logistică. Monitorizarea activităților proiectului și evaluarea internă a proiectului**

Avizat,

Coordonator

Universitatea “Ștefan cel Mare” din Suceava

Agent economic

Dizing S.R.L.

Reprezentant Legal

Rector

Prof.univ.dr.ing. Valentin POPA



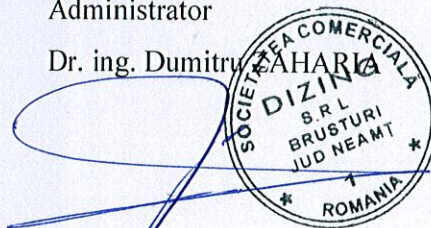
Director Proiect

Conf.univ.dr.ing. Silvia MIRONEASA

Reprezentant Legal

Administrator

Dr. ing. Dumitru ZAHARIA



Responsabil de proiect

Dr. ing. Dumitru ZAHARIA

**Raportul Științific și Tehnic**

**Titlul proiectului: Valorificarea superioară a subproduselor din vinificație în crearea de noi produse de panificație îmbunătățite nutrițional**

**Durata proiectului: 1.11.2016 – 31.10.2018**

## Cuprins

<b>I. Obiectivele generale .....</b>	<b>3</b>
<b>II. Obiectivele fazei de execuție .....</b>	<b>3</b>
<b>III. Rezumatul fazei .....</b>	<b>3</b>
<b>IV. Descrierea științifică și tehnică, cu punerea în evidență a rezultatelor fazei și gradul de realizare a obiectivelor.....</b>	<b>4</b>
IV.1. Activități derulate în cadrul obiectivului ce se referă la formarea de atitudini, aptitudini și competențe profesionale cheie la viitorii absolvenți pentru angajare pe piața muncii prin derularea de stagii de pregătire practică organizate în parteneriat cu agentul economic și rezultate obținute.....	4
IV.2. Activități derulate în cadrul obiectivului referitor la achiziționarea de logistică și rezultate obținute .....	6
IV.3. Activități derulate în cadrul obiectivului de monitorizare a activităților proiectului, evaluarea internă a proiectului și rezultate obținute .....	7
<b>V. Concluzii.....</b>	<b>7</b>
<b>Bibliografie .....</b>	<b>7</b>

## **I. Obiectivele generale**

Obiectivele generale care urmează a fi realizate prin derularea proiectului se referă la:

- obținerea de noi produse de panificație îmbunătățite nutrițional prin valorificarea pielitelor și semințelor de struguri, subproduse ale vinificației;
- evaluarea proprietăților tehnologice ale aluatului format în funcție de adaosurile singulare, în combinații și adaosurile optime;
- cunoașterea caracteristicilor pâinii, a structurii, a activității antioxidante și a impactului asupra percepției consumatorilor;
- formarea de atitudini, aptitudini și competențe profesionale cheie la viitorii absolvenți pentru angajare pe piața muncii prin derularea de stagii de pregătire practică organizate în parteneriat cu agentul economic;
- achiziționarea de logistică;
- monitorizarea activităților proiectului și evaluarea internă a proiectului.

## **II. Obiectivele fazei de execuție**

Obiectivele fazei de execuție vizează:

- formarea de atitudini, aptitudini și competențe profesionale cheie la viitorii absolvenți pentru angajare pe piața muncii prin derularea de stagii de pregătire practică organizate în parteneriat cu agentul economic
- achiziționarea de logistică
- monitorizarea activităților proiectului și evaluarea internă a proiectului

## **III. Rezumatul fazei**

Proiectul intitulat “*Valorificarea superioară a subproduselor din vinificație în crearea de noi produse de panificație îmbunătățite nutrițional*”, prin obiectivele propuse, se înscrie în direcțiile de cercetare prioritare existente pe plan mondial privind valorificarea subproduselor din industria vitivinicola și a diminuării impactului negativ a acestora asupra mediului și a sănătății populației. Participarea studenților masteranzi în stagii de pregătire practică are scopul de a facilita transferul de cunoștințe și de a forma personal care prin competențele și abilitățile dobândite să poată acționa în continuare în mediul industrial pentru realizarea de produse inovative.

Rezultatele obținute în faza nr. 1 de execuție a proiectului s-au concretizat în următoarele:

- s-au stabilit criteriile de eligibilitate și selecție a studenților masteranzi care vor desfășura stagiul de pregătire practică la agentul economic Dizing S.R.L.;

- s-a elaborat formularul tipizat pentru Cererea de înscriere la concurs;
- a fost lansat anunțul de concurs pe pagina Facultății de Inginerie Alimentară din cadrul Universității Ștefan cel Mare din Suceava;
- s-au centralizat și verificat din punct de vedere a îndeplinirii criteriilor de eligibilitate dosarele de concurs;
- s-a desfășurat concursul de selecție;
- s-a realizat ierarhizarea studenților masteranzi ca urmare a concursului de selecție;
- s-a semnat Convenția de practică și Fișa de instruire colectivă privind securitatea și sănătatea în muncă de către 3 studenții masteranzi selectați pentru desfășurarea stagiului de pregătire practică;
- s-au efectuat vizite de lucru la agentul economic;
- au fost separate din tescovina de struguri albi și din tescovina de struguri roșii, pielițele și semințele;
- s-au obținut oferte de preț și specificații tehnice ale produselor de la diferiți producători.

Toate activitățile asociate obiectivelor prezentei faze de execuție, desfășurate conform Planului de realizare a proiectului, Anexa II la contractul de finanțare 17BG/2016, pentru perioada noiembrie-decembrie 2016, au fost finalizate și s-au obținut rezultatele așteptate.

#### **IV. Descrierea științifică și tehnică, cu punerea în evidență a rezultatelor fazei și gradul de realizare a obiectivelor**

IV.1. Activități derulate în cadrul obiectivului ce se referă la formarea de atitudini, aptitudini și competențe profesionale cheie la viitorii absolvenți pentru angajare pe piața muncii prin derularea de stagii de pregătire practică organizate în parteneriat cu agentul economic și rezultate obținute

- A1. Stabilirea criteriilor pentru selectarea masteranzilor
- A2. Selectarea masteranzilor pentru participarea în proiect
- A3. Stabilirea temelor de disertație
- A4. Coordonarea activităților desfășurate la agentul economic Dizing S.R.L.

Derularea prezentului proiectului în contextul intensificării parteneriatelor pentru activități de cercetare industrială și dezvoltare experimentală, realizarea de produse noi sau semnificativ îmbunătățite și introducerea acestora în circuitul productiv necesită participarea studenților masteranzi în stagii de pregătire practică. În acest sens, în derularea activităților A1-A4 au fost desfășurate următoarele acțiuni:

1. Stabilirea criteriilor de eligibilitate și selecție a studenților masteranzi care vor efectua stagiul de pregătire practică în cadrul proiectului.

2. Redactarea unui formular tipizat pentru Cererea de înscriere la concursul de selecție pentru derularea stagiului de pregătire practică a studenților masteranzi desfășurat în cadrul proiectului.

3. Anunțarea concursului de selecție la adresa <http://www.fia.usv.ro/www/>

The screenshot shows the website for the Faculty of Food Engineering (Facultatea de Inginerie Alimentară) at Ștefan cel Mare University of Suceava (USU). The page includes a navigation menu with options like 'Acasa', 'Organizare', 'Cercetare', 'Inventica', 'Studenti', 'Admitere', 'Re.Mentin.', 'Locuri de munca', and 'Contact'. The main content area is titled 'FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARA' and contains a 'PROGRAME DE STUDII' section. This section lists various academic programs such as Licența Ingineria produselor alimentare (4 ani), Licența Controlul și certificarea produselor alimentare (4 ani), Licența Protecția calitatății produselor alimentare și siguranța alimentară (4 ani), Masterat Managementul securității mediului și siguranța alimentară (2 ani), Masterat Managementul ingineriei controlului calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației (2 ani), Masterat Management în industria alimentară, alimentabile industriale și nutriție specială (2 ani), Studiul Postuniversitar în Specializări Managementul mediului alimentară (1,5 ani/90 credite), Studiul Postuniversitar în Specializări Siguranța produselor alimentare (1,5 ani/90 credite), Grade de disertație I și II Ingineria produselor alimentare, Controlul și expertiza produselor alimentare, and Doctorat Ingineria produselor alimentare (3 ani). A 'facebook' logo is visible above the program list. On the right side of the page, there is a security warning: 'This plugin is vulnerable and should be updated. Activate Adobe Flash. Check for updates...'. Below the program list, there is a 'STIRI & ANUNTURI' section with a link to 'Stagiul de pregatire practica pentru masteranzi' and a 'Citate mai multe' button. The website URL 'www.fia.usv.ro' is visible at the bottom right.

4. În vederea selecției studenții au depus documente care sunt conform cerințelor impuse. Au fost depuse 6 dosare. Pentru participare toate cele 6 dosare au fost valide. În urma evaluării gradului de îndeplinire a criteriilor au fost selectați 3 studenți masteranzi: Iuga Mădălina, Păvăleanu Diana, Surugiu Răzvan-Andrei pentru a participa în cadrul proiectului și pentru a desfășura stagiul de pregătire practică la agentul economic Dizing S.R.L. Rezultatele concursului de selecție sunt menționate în *Referatul privind rezultatele concursului de selecție*.

5. Stabilirea temelor de disertație: temele de disertație au fost stabilite de comun acord cu studenții masteranzi, în concordanță cu obiectivele proiectului.

6. Instruirea masteranzilor: cei trei masteranzi selectați pentru a desfășura stagiul de pregătire practică în cadrul prezentului proiect au fost instruiți privind activitățile la care vor fi angrenați să participe în perioada stagiului de pregătire practică (*Proces-verbal de instruire*). Stagiile de practică se vor desfășura atât în cadrul universității cât și la agentul comercial Dizing S.R.L.

7. Elaborarea documentelor suport: au fost elaborate două documente suport, și anume: Convenție de practică și Fișă de instruire colectivă privind securitatea și sănătatea în muncă. Studenții masteranzi care desfășoară stagiul de pregătire practică în cadrul acestui proiect au

semnat Convenția de practică și Fișă de instruire colectivă privind securitatea și sănătatea în muncă.

8. Activități desfășurate la agentul economic Dizing S.R.L.: vizite de lucru în cadrul cărora a fost efectuată instruirea privind securitatea și sănătatea în muncă și a fost prezentată aparatura, existentă în dotarea laboratorului agentului economic, care permite efectuarea experimentelor și analizelor propuse în acest proiect.

Toate activitățile propuse în cadrul acestui obiectiv au fost desfășurate și s-au obținut rezultatele prevăzute.

IV.2. Activități derulate în cadrul obiectivului referitor la achiziționarea de logistică și rezultate obținute

A1. Stabilirea caracteristicilor tehnice referitoare la materiile prime, accesorii și consumabile

A2. Obținerea de date despre furnizori și produsele comercializate

Activitatea A1 s-a derulat prin realizarea următoarelor acțiuni:

- a fost procurată tescovina de struguri albi și respectiv de struguri roșii de la centrul viticol Jariștea, din podgoria Odobești, județul Vrancea;
- tescovina a fost apoi supusă procesului de uscare, în strat subțire, la temperatura mediului ambiant iar din 12 în 12 de ore, masa de tescovină a fost aerată prin paletare pentru a se facilita evaporarea apei și a se evita dezvoltarea în stratul umed a bacteriilor și a fungilor;
- după uscare, separarea semințelor și a pielitelor din tescovină s-a efectuat manual în mai multe etape, astfel: în prima etapă au fost separate semințele de pielite; în această etapă pe lângă semințe în proba obținută sunt prezente și fragmente mici de pielite, motiv pentru care în continuare au fost utilizate site cu ochiuri de dimensiuni mai mici care permit trecerea materialelor vegetale de balast și reținerea doar a semințelor. Semințele astfel separate au fost așezate în strat subțire pe suprafețe curate și uscate la temperatura mediului ambiant până la umiditatea de 7-9% iar apoi au fost depozitate la o temperatură de aproximativ 8°C. În următoarea etapă au fost selectate pielitele de semințele de struguri care mai erau printre acestea cu ajutorul unor site cu dimensiunea ochiurilor de mărimi diferite. Pielitele uscate, cu umiditatea de 4 - 6% au fost depozitate în aceleași condiții ca și semințele. Operațiunile de selectare a pielitelor și semințelor din tescovină de struguri albi și din tescovina de struguri roșii au avut în vedere asigurarea cantităților necesare de pielite și semințe pentru efectuarea activităților de cercetare la nivel de laborator și micropilot.
- au fost stabiliți reactivii necesari pentru desfășurarea cercetărilor experimentale;

- au fost stabilite piesele de schimb și accesoriile pentru echipamentele disponibile la universitate, implicate în prezentul proiect.

Activitatea A2 s-a derulat prin realizarea următoarelor acțiuni:

- au fost solicitate oferte de preț și specificații tehnice ale produselor de la diferiți producători;  
- s-a realizat o evaluare a ofertelor privind specificațiile tehnice și prețurile produselor respectiv serviciilor furnizate.

Toate activitățile propuse în cadrul acestui obiectiv au fost desfășurate și s-au obținut rezultatele prevăzute.

IV.3. Activități derulate în cadrul obiectivului de monitorizare a activităților proiectului, evaluarea internă a proiectului și rezultate obținute

A1. Analiza stadiului de realizare a obiectivelor

A2. Realizarea comparației între rezultatele obținute și cele prevăzute.

A3. Verificarea realizării indicatorilor de performanță. Întocmirea raportului anual către autoritatea contractantă

Monitorizarea activităților proiectului și evaluarea internă a proiectului a fost realizată prin derularea activităților A1-A3. Toate activitățile propuse în cadrul acestui obiectiv au fost desfășurate și s-au obținut rezultatele prevăzute.

## V. Concluzii

Faza nr. 1 din cadrul proiectului a fost finalizată. Toate activitățile, desfășurate conform cu obiectivele din planul propus în Anexa II a Contractului nr. 17BG/2016 pentru perioada noiembrie-decembrie 2016 au fost finalizate și s-au obținut rezultatele așteptate. Alături de coordonatorul proiectului, agentul economic Dizing S.R.L. a avut un rol bine conturat și totodată complementar. Se poate estima că, rezultatele obținute în această etapă garantează continuarea derulării activităților planificate în proiect, urmărind ca rezultat atât obținerea de produse inovative cât și pregătirea studenților masteranzi.

## Bibliografie

1. <http://www.fia.usv.ro/www/>
2. <http://www.dizing.ro/index.php>
3. Ofertă tehnică și de preț: NITECH S.R.L., B-dul Bucureștii Noi Nr. 212A, Sector 1, București, România. E-mail: [office\\_is@nitech.ro](mailto:office_is@nitech.ro)



4. Ofertă tehnică și de preț: S.C. LABORSISTEM S.R.L., Str. Radu Boiangiu 8, ap.12, RO-011387, Sector 1, Bucuresti, România. E-mail: sales4@laborsistem.com
5. Ofertă tehnică și de preț: SARTOROM, Șosea Moara de Foc, nr 35, parter, 700520, Iași, jud. Iași, România. E-mail: rodica\_panainte@sartorom.ro
6. Ofertă tehnică și de preț: O.F. Systems, Str. Al. Șerbănescu Nr. 25 , Bloc 7N, Ap. 7, Sector 1, București, România. E-mail: laurentiu.mladin@ofsystems.ro
7. Ofertă tehnică și de preț: S.C. LABORATORIUM S.R.L. Bucuresti, Strada Baia, Nr. 16, Sector 1, București, România. E-mail: paul.tipiscanu@laboratorium.ro
8. Ofertă tehnică și de preț: REDOX, Str. Oașului nr. 6, Otopeni, jud. Ilfov. E-mail: diana.irina@redox.ro