

RAPORT ANUAL DE EVALUARE INTERNĂ A CALITĂȚII EDUCAȚIEI

FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARĂ

2012

1. Organizarea facultății, structura pe domenii și programe de studii

Facultatea de Inginerie Alimentară s-a înființat în anul 2002 pe structura Colegiului Universitar Tehnic, continuând tradiția învățământului cu profil alimentar care funcționează în Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava din 1977.

Misiunea Facultății de Inginerie Alimentară constă în formarea și pregătirea de specialiști care să asigure servicii de calitate la standardele Uniunii Europene, printr-un proces educațional de nivel ridicat, în acord cu cerințele și exigențele actuale din domeniul ingineriei produselor alimentare.

Obiectivele academice ale facultății vizează formarea și dezvoltarea abilităților de cercetare științifică fundamentală și aplicativă a absolvenților în domeniul alimentelor funcționale, a biotehnologiilor, biosenzorilor, a descoperirii de noi resurse de materii prime pentru producția alimentară, dezvoltarea capacității de expertizare a produselor alimentare, formarea de competențe în vederea întocmirii documentației de autorizare a laboratoarelor de specialitate și a unităților cu profil producție de alimente, respectiv acordării consultanței în direcția implementării programelor naționale și internaționale.

Procesul didactic se desfășoară sub formă de cursuri de zi, fiind organizat pe sistemul de credite transferabile. Programele de studii ale facultății sunt adaptate la cerințele pieței forței de muncă și sunt racordate la principiile și normele valabile în domeniul producției și controlului alimentelor. În prezent, în cadrul Facultății de Inginerie Alimentară funcționează programe de studii universitare la nivel de licență, masterat, doctorat și programe de formare continuă.

Facultatea de Inginerie Alimentară asigură programele de studii universitare de licență (cursuri de zi, 4 ani) precizate în tabelul 1.1.

Tabelul 1.1. Domenii și programe de studii universitare de licență

Nr. crt.	Domeniul	Programe de studii	Acreditat (A) Autorizat (AP)	Forma de învățământ
1	Ingineria Produselor Alimentare	Ingineria Produselor Alimentare	(A) ARACIS HG.642/2009	Zi
2		Controlul și Expertiza Produselor Alimentare	(A) ARACIS HG 410/2002; HG 676/2007; HG 635/2008	Zi
3		Protecția consumatorului și a mediului	(AP) ARACIS HG 707 / 18.07. 2012	Zi
4	Inginerie și Management	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism	(AP) ARACIS HG 676/2007 HG 635/2008	Zi

Programele de studii universitare de **masterat** care se desfășoară în cadrul Facultății de Inginerie Alimentară începând cu anul universitar 2008 - 2009 sunt redate în tabelul 1.2.

Tabelul 1.2. Programe de studii universitare de masterat

Nr. crt.	Programe de studii universitare de masterat	Adresă acreditare	Forma de învățământ	Nr. credite ECTS	Durata
1	Controlul și expertiza produselor alimentare	Acreditat ARACIS 1947/2008 METC 5484/2008	Zi	120	2 ani (4 semestre)
2	Managementul securității mediului și siguranța alimentară	Acreditat ARACIS nr. 7397/12.07.2011 METC 5224/2011	Zi	120	2 ani (4 semestre)
3	Managementul igienei, controlul calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației	ORDIN nr. 5356 din 29.09.2009 ARACIS Nr. 7397/12.07.2011 METC 5224/2011	Zi	120	2 ani (4 semestre)

Facultatea de Inginerie Alimentară asigură posibilitatea de continuare a pregătirii absolvenților de masterat prin **studii doctorale** în domeniul Ingineria Materialelor, sub coordonarea conducătorului de doctorat Prof.univ.dr.ing. Gheorghe Gutt.

Programele de **formare continuă** oferite de Facultatea de Inginerie Alimentară cuprind:

- programe de perfecționarea prin grade didactice, tabelul 1.3;
- programe de studii postuniversitare, tabelul 1.4.

Tabelul 1.3. Programe de perfecționare prin grade didactice

Nr. crt.	Denumire program	Tip	Aprobare MECI
1.	Ingineria Produselor Alimentare	Grade didactice I + II	Adresa nr. 36956/37128 - 2009
2.	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare	Grade didactice I + II	Adresa nr. 36956/37128 - 2009

Tabelul 1.4. Programe de studii postuniversitare

Nr. crt.	Program de studii postuniversitare	Credite	Adresă aprobare	Durata
1.	Siguranța Producției Alimentare	60	Hotărârea Senatului USV din 27.11.2007	240 ore
2.	Managementul mediului	60	MECI 43123/22.09.2009	240 ore

2. Strategia de dezvoltare organizațională

Dezvoltarea organizațională a Facultății de Inginerie Alimentară prevede pentru activitățile educaționale și de cercetare îndeplinirea următoarelor obiective strategice:

- atragerea unui număr cât mai mare de studenți;

- dezvoltarea de noi programe de studii de licență și masterat;
- acreditarea programelor de studiu autorizate să funcționeze provizoriu;
- compatibilizarea dezvoltării organizaționale cu orientările europene și adaptarea ofertei educaționale la cerințele pieței forței de muncă;
- orientarea permanentă a cercetării științifice performante spre nevoile societății și racordarea la tendințele europene;
- stimularea mobilităților studenților, cadrelor didactice și cercetătorilor prin programele aferente;
- dezvoltarea și modernizarea continuă a bazei materiale;
- creșterea performanțelor cadrelor didactice prin promovarea excelenței academice și preocuparea pentru motivarea dezvoltării profesionale și avansării în cariera didactică.

3. Sistemul de evaluare și asigurare a calității din facultate

Sistemul de evaluare a calității în Facultatea de Inginerie Alimentară este structurat conform normelor și regulamentelor interne referitoare la calitate, a cerințelor normative specificate în *“Metodologia privind asigurarea calității, autorizarea de funcționare provizorie și acreditarea programelor de studiu și a instituțiilor de învățământ superior”* (HG. nr. 75/2005 privind asigurarea calității educației, aprobată cu modificări prin Legea nr. 87/2006), urmărind cele trei domenii de asigurare a calității: *capacitate instituțională, eficacitate educațională și managementul calității*, cu aspecte particulare date de specificitatea domeniilor de cunoaștere în cadrul cărora funcționează programele de studii ale facultății.

3.1. Strategia în domeniul calității

Introducerea Sistemului de Management al Calității este impusă de orientarea spre performanță și creșterea competitivității tuturor activităților didactice și științifice. Autoevaluarea potențialului facultății și îmbunătățirea performanțelor corpului profesoral și al studenților și absolvenților reprezintă tot atâtea aspecte ale managementul calității.

Politicile și strategiile Facultății de Inginerie Alimentară pentru asigurarea calității se fundamentează pe următoarele principii:

- **Echitatea** se referă la faptul că membrii comunității academice, ca și beneficiarii programelor și serviciilor educaționale oferite de Facultatea de Inginerie Alimentară trebuie să beneficieze de un tratament egal în aplicarea reglementărilor și procedurilor academice, în evaluare și în accesul la informații corecte și de actualitate.

• **Externalitatea** constă în aceea că adoptarea și introducerea sistematică a mecanismelor interne de calitate se va face în corelație directă cu standardele de referință externe, rapoartele și recomandările evaluatorilor externi, date rezultate din analize statistice comparative, punctele de vedere ale beneficiarilor noștri etc.

• **Perfecționarea** continuă a sistemului se face printr-o atitudine pro-activă și reacție promptă, revizuire permanentă a politicilor și procedurilor, identificarea și diseminarea regulilor de bună practică și pregătirea continuă a personalului.

• **Transparența** în legătură cu strategiile și deciziile adoptate, ca și cu rezultatele evaluărilor interne și externe este un alt principiu de bază al sistemului de evaluare și asigurare a calității.

În cadrul proceselor de prestare a serviciilor (educaționale, de cercetare și a altor servicii bazate pe știință), Facultatea de Inginerie Alimentară promovează următoarele **strategii ale managementului calității**, în acord cu tendințele actuale la nivel european și internațional:

- focalizarea către client: facultatea identifică cerințele prezente și viitoare ale pieței forței de muncă și ale celorlalte părți interesate de serviciile pe care le oferă, asigurând satisfacerea lor integrală;
- promovarea unei atitudini proactive și a exemplului personal;
- înțelegerea schimbărilor intervenite în mediul extern și a necesității de a răspunde la aceste schimbări;
- asigurarea unui climat de încredere între membrii comunității Facultății de Inginerie Alimentară;
- încurajarea și recunoașterea contribuției fiecărei persoane, promovarea unei comunicări deschise și oneste;
- implicarea personalului, care presupune: punerea în valoare a competențelor, cunoștințelor și experienței în relația cu domeniul productiv și cu celelalte părți interesate; împărtășirea cunoștințelor și a experienței în cadrul colectivelor fiecărei entități funcționale;
- asumarea răspunderii pentru rezolvarea problemelor, implicarea activă în identificarea oportunităților de îmbunătățire, dezvoltarea unui spirit creativ în definirea viitoarelor obiective ale universității;
- abordarea procesuală a tuturor activităților prin identificarea și evaluarea datelor de intrare și de ieșire ale acestora, identificarea interfețelor activităților cu entitățile funcționale, evaluarea riscurilor posibile, a consecințelor și impactului activităților asupra beneficiarilor și a celorlalte părți interesate;
- stabilirea clară a responsabilităților și autorității privind managementul proceselor;

- abordarea sistemică la nivelul conducerii prin integrarea proceselor care intervin în relația cu beneficiarii și cu celelalte părți interesate, cu cele corespunzătoare activităților din interiorul universității (definirea cerințelor referitoare la conducere, identificarea și asigurarea resurselor necesare, desfășurarea proceselor, până la evaluarea și analiza rezultatelor, în scopul identificării posibilităților de îmbunătățire a calității serviciilor educaționale oferite).
- creșterea continuă a calității tuturor proceselor, analiza periodică a criteriilor de evaluare stabilite pentru a identifica zonele în care trebuie realizate îmbunătățiri, recunoașterea contribuției personale a fiecărui membru al comunității academice;
- promovarea valorii și încurajarea performanței în toate domeniile de activitate astfel încât să fie atrase și menținute resurse umane cu calificare înaltă;
- planificarea strategică și transparența decizională.

Activitățile în domeniul asigurării calității se vor axa pe:

- analiza situației existente;
- prezentarea rezultatelor acțiunilor de auditare;
- îmbunătățirea continuă a regulamentului de funcționare și organizare a facultății și a departamentului în concordanță cu exigențele sistemului de management al calității;
- determinarea unor trasee calitativ superioare pentru îndeplinirea misiunii și obiectivelor facultății.

3.2. Structura sistemului de calitate al facultății

Asigurarea calității academice este unul din obiectivele centrale ale Facultății de Inginerie Alimentară. În cadrul facultății funcționează *Comisia de evaluare și asigurare a calității* și *Comisia de audit*, cu următoarea componență:

Comisia de evaluare și asigurare a calității:

Președinte: Conf. univ. dr. ing. Silvia MIRONEASA

Membri: Conf. univ. dr. ing. ec. Cristina-Gabriela CONSTANTINESCU

Conf. univ. dr. biol. Marcel AVRĂMIUC

Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH-SERIȚAN

Studentă Alexandra G. NOROCEL

Comisia de audit:

Președinte: Prof. univ. dr. ing. Sonia AMARIEI

Membri: Conf. univ. dr. Cristina-Elena HREȚCANU

Conf. univ. dr. ing. ec. Adriana DABIJA

Conf. univ. dr. ing. Ana LEAHU

Studentă Laura-Agripina N. SCRIPCĂ

Cele două comisii își desfășoară activitatea în conformitate cu atribuțiile și responsabilitățile care le au la nivel de facultate.

3.3. Practici și proceduri pentru realizarea auditului intern al calității

Auditarea internă a calității din cadrul facultății are în vedere următoarele practici:

- programarea acțiunilor de audit se realizează la nivelul facultății, după consultarea departamentului;
- programarea punctuală a acțiunilor de audit la nivelul departamentului se realizează de către echipa de audit;
- analiza și evaluarea internă a Programelor de studii de licență și masterat se realizează conform standardelor de calitate elaborate de ARACIS;
- monitorizarea procesului de elaborare și revizuire periodică a fișelor disciplinelor de învățământ în concordanță cu rezultatele cercetărilor actuale în domeniul științelor respective;
- analiza, evaluarea și aprobarea, la nivelul departamentului și în Consiliul facultății, Fișelor disciplinelor de învățământ, atât la studiile universitare de licență, cât și la cele de masterat;
- diseminarea în cadrul departamentului facultății a rezultatelor autoevaluării și evaluării cadrelor didactice realizate de către studenți, colegi și directorul departamentului, a activităților didactice și propunerea de măsuri pentru îmbunătățirea calității.

Auditul intern al calității se realizează la Facultatea de Inginerie Alimentară conform *Standardelor specifice de evaluare academică pentru programele de studiu din domeniul fundamental, Științe inginerești*, Regulamentului privind inițierea, aprobarea, monitorizarea și evaluarea periodică a programelor de studii (aprobat în Ședința Senatului din 08.11.2012, cod R40) și procedurii Elaborarea, revizuirea și aprobarea planurilor de învățământ (aprobată în Ședința Senatului din 20.01.2012, cod P 01). Comisia de audit a Facultății de Inginerie Alimentară verifică Rapoartele de autoevaluare pentru programele de studii universitare care urmează a fi evaluate periodic și întocmește Raportul de audit intern în care se constată gradul de îndeplinire a cerințelor pentru înaintarea dosarului respectiv către ARACIS. De asemenea, pe baza rapoartelor de autoevaluare mai sus menționate, Comisia de evaluare și asigurare a calității (CEAC) din facultate întocmește un Raport privind gradul de îndeplinire a criteriilor de performanță și a standardelor specifice impuse de ARACIS pentru programele de studii evaluate periodic. Un astfel de raport este întocmit de către CEAC din facultate și pentru un program de studiu propus.

4. Indicatori și rezultate ale auditului intern

4.1. Monitorizarea programelor de studii

În cursul anului calendaristic 2012 a fost verificat dosarul pentru un nou program de studii universitare de licență, Protecția consumatorului și a mediului. Programul de studii universitare de licență, Protecția consumatorului și a mediului face parte din domeniul Ingineria Produselor Alimentare și a fost autorizat de către ARACIS (HG 707 / 18.07. 2012). Forma de învățământ la care s-a solicitat autorizarea este cursuri de zi, cu durata studiilor de 4 ani, începând cu anul universitar 2012/2013.

Comisia de evaluare și asigurare a calității a monitorizat gradul de îndeplinire a standardelor de calitate pentru programele de studii care au funcționat în anul 2012 în facultate. Fiecare program de studiu din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară se bazează pe corespondența dintre rezultatele la învățătură, respectiv cercetare în cazul masteratului sau doctoratului și calificarea universitară. Programele de studiu sunt revizuite periodic pe baza unor analize obiective, efectuate de personalul didactic, studenți, absolvenți și reprezentanți ai angajatorilor iar conținutul acestora se reînnoiește permanent prin introducerea cunoștințelor noi, rezultate din cercetarea științifică, inclusiv cea proprie.

4.2. Activitatea de cercetare

Cercetarea științifică din Facultatea de Inginerie Alimentară reprezintă, alături de activitatea didactică, o coordonată majoră și o emblemă a experienței, a calității și a exigenței vieții academice. Promovarea unor direcții de cercetare de vârf din domeniul ingineriei a impus cercetarea interdisciplinară, cu materializarea rezultatelor în numeroase lucrări științifice publicate în reviste de prestigiu din țară și străinătate sau incluse în monografiile, brevete, prezentate la numeroase manifestări științifice interne și internaționale. Activitatea de cercetare științifică include următoarele direcții generale: biotehnologii alimentare, reologia și textura alimentelor, biosenzori, biocarburanți, ecologie, protecția mediului, agroturism și dezvoltare rurală, noi materiale metalice și nemetalice pentru industria alimentară, concepția și realizarea de noi mijloace moderne de analiză instrumentală, de încercare și caracterizare avansată a materialelor, modelarea matematică a calității, dezvoltarea de softuri specifice pentru industria alimentară. Cadrele didactice desfășoară activitatea de cercetare științifică atât în laboratoarele didactice cât și în Centrul de cercetare în siguranța alimentară din cadrul facultății.

Rezultate obținute în activitatea de cercetare științifică

Facultatea de Inginerie Alimentară are în vedere implicarea în activitatea de cercetare științifică, prin creșterea continuă a rezultatelor efectiv obținute la nivelul programelor de studii

care se desfășoară în facultate. Valorile variabilelor aferente activității de cercetare științifică din anul 2012 sunt prezentate în tabelul 4.1.

Tabelul 4.1. Valori ale variabilelor aferente activității de cercetare științifică_2012

Cod variabilă	Denumire variabilă	Valoare	
C 1.1.	Numărul total de lucrări publicate în reviste indexate ISI Web of Knowledge		
	Reviste cu factor de impact	nr. publicații	8
		scorul relativ de influență cumulat	9,387
		Volume ale conferințelor indexate (ISI Proceedings)	3
		Număr de citări ale articolelor în reviste indexate ISI	17
		Brevete de invenție	39
C 1.2.	Articole indexate BDI	34	
C 1.3.	Articole CNCSIS (B)		
	Articol publicat în revistă de circulație internațională, cu referenți și colectiv editorial internațional (cu ISSN)	8	
	Articol publicat în volumele manifestărilor științifice internaționale din țară	4	
	Articol publicat în reviste de specialitate, cu ISSN, necotate	2	
	Lucrări științifice prezentate la manifestări științifice din țară	6	
	Lucrări comunicate la manifestări științifice din țară, fără publicare în volum, cuprinsă în programul manifestării	4	
	Articol publicat în revistă de specialitate recunoscută la nivel național de CNCS (B)	4	
	Studiu publicat în volum colectiv cu ISBN	1	
C 1.5.	Cărți la edituri CNCSIS (nr. total de cărți de unic autor sau coordonate)		
	numărul de cărți de unic autor	1	
C 1.8.	Titluri de doctor (nr. total de titluri de doctor obținute)		
	Nr. doctori în USV	2	

În tabelul 4.2 sunt redate valorile aferente variabilelor **Premii și medalii** obținute de către cadrele didactice ale facultății în anul 2012 pentru activitatea de cercetare științifică.

Tabelul 4.2. Valori ale variabilelor Premii și medalii_2012

Cod variabilă	Denumire variabilă	Valoare
R 2.1.	Premii și medalii	
	Premiu științific, medalie etc., distincție acordată de universitate din țară	5
	Premiu științific, medalie etc., distincție acordată de asociație profesională din străinătate	3
	Premiu științific, medalie etc., distincție acordată de asociație profesională națională	5
	Articole ISI premiate CNCSIS în cadrul Planului National, PN II 2007 - 2013, RESURSE UMANE	5

Membrii colectivului Facultății de Inginerie Alimentară sunt afiliați la următoarele societăți științifice internaționale și naționale: Balkan Environmental Association; Platforma BIOCARO – filiala România, Platforma Food for Life, Platforma de medicamente novative, American Chemical Society; European Association for Integrating Food Science and

Engineering Knowledge into the Food Chain; Professional Engineers of Ontario, Canada; European Association Research; American Association of Cereals Chemist, AACC International U.S.A; Cereals & Europe, Belgia; ISEKI-Food Association; Societatea Experților Tehnici Extrajudiciari și Consultanți SETEC; Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din România; Asociația Alimentarius; Asociația Specialiștilor din Morărit și Panificație din România; Asociația Generală a Inginerilor din România; Societatea de Chimie din România; Balkan Society of Geometers; Tensor Society – Japonia; Danube Adria Association for Automation and Manufacturing, Asociația Inventatorilor

Membrii colectivului Facultății de Inginerie Alimentară au statutul de recenzori sau fac parte din colectivele de redacție ale unor reviste cotate ISI sau indexate în baze de date internaționale: Food and Environment Safety; Annals Food Science and Technology; Journal of Agricultural and Food Chemistry, Applied Catalysis B: Environmental, Journal of Hazardous Materials, Industrial and Engineering Chemical Research; UPB Scientific Bulletin, Series B; Mathematical Reviews; Corrosion and anticorrosive protection; Materials Science & Engineering B; Food and Bioprocess Technology; International Journal of Food Properties; African Journal of Microbiology Research; Food Research International; African Journal of Biotechnology; African Journal of Food Science and Technology; Journal of Food Quality; Journal of Food Research; Journal of Food Studies; International Research Journal of Agricultural Science and Soil Science; Journal of Food Research; International Journal of Conservation Science; Romanian Journal of Food Science.

Modul de valorificare a rezultatelor activităților de cercetare, dezvoltare, inovare și gradul de recunoaștere al acestora vizează:

- creșterea numărului de propuneri de granturi depuse pentru competițiile CNCSIS;
- creșterea numărului de contracte cu agenți economici;
- publicarea în reviste cotate ISI, respectiv în cele aparținând fluxului principal de informații;
- prezentarea rezultatelor cercetării la manifestări științifice naționale și internaționale, publicarea acestora în reviste de specialitate, precum și elaborarea de brevete de invenții;
- achiziționarea de aparatură și echipamente performante.

4.3. Activitatea de predare / învățare

Facultatea de Inginerie Alimentară este organizată din punct de vedere a activității didactice și de cercetare în Departamentul pentru Siguranța Producției Alimentare, a Mediului și Sănătății Populației, departament ce cuprinde 30 de cadre didactice și de cercetare titulare. Valorile variabilelor specifice criteriului Predare și învățare, pentru anul 2012, sunt redată în tabelul 4.3.

Tabel 4.3. Valori ale variabilelor aferente criteriului Predre și învățare 2012

Gradul didactic	Valorile variabilelor	
	I.1. Personal de predare și de cercetare cu norma de bază	I.1.2. Personal de predare și de cercetare asociat
Asistent	9	8
Lector/Șef de lucrări	12	3
Conferențiar	6	-
Profesor	2	1

Referitor la variabila **Cadre didactice tinere** din cadrul criteriului **Personal**, la Facultatea de Inginerie Alimentară erau în anul 2012 un număr de **9** cadre didactice și de cercetare titulare cu vârsta de până în 35 de ani.

Curriculum și calificări

Rezultatele pentru variabila **Absolvenți: Numărul total de absolvenți** (cu și fără diplomă de finalizare a studiilor) ai programelor de studii din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară sunt prezentate în tabelul 4.4.

Tabelul 4.4. Valori aferente variabilei Absolvenți 2012

	I 2.11. Absolvenți (Numărul total de absolvenți cu și fără diplome de finalizare a studiilor)			
	Ingineria produselor alimentare		Inginerie și management	
	Cu diplomă de finalizare a studiilor*	Fără diplomă de finalizare a studiilor	Cu diplomă de finalizare a studiilor*	Fără diplomă de finalizare a studiilor
Licență	158	9	48	2
Master	91	13	-	-

* Absolvenți care au obținut diploma în anul absolvirii

Valorile variabilei **Traseul intern al absolvenților** (mobilitate intra-organizațională) sunt sintetizate în tabelul 4.5.

Tabel 4.5. Valorile variabilei Traseul intern al absolvenților 2012

Cod variabilă	Denumire variabilă	Valoare
I.2.2a.	Traseul intern al absolvenților (mobilitate intra-organizațională)	
	Număr absolvenți de licență (iulie, septembrie)	206
	Număr absolvenți de licență înscriși la ciclul de master (octombrie)	139
	Număr absolvenți master (iulie, septembrie)	91
	Număr absolvenți de doctorat	2

Valorile pentru variabila **Studenti înmatriculați în primul an**: Numărul total de studenți înmatriculați în primul an de studiu, pe fiecare ciclu de studii pentru domeniul de studii *Ingineria produselor alimentare* și pentru domeniul *Inginerie și management* sunt prezentate în tabelul 4.6.

Tabelul 4.6. Numărul total de studenți înmatriculați în primul an de studiu 2012/2013

	Numărul total de studenți înmatriculați la domeniul de studii			
	Ingineria produselor alimentare		Inginerie și management	
	La zi / cu frecvență			
	Locuri bugetare	Locuri cu taxă	Locuri bugetare	Locuri cu taxă
Licență	103	83	-	-
Master	65	74	-	-

La studiile doctorale, program de studii la zi, s-au înmatriculat în anul 2012, pe locuri bugetare 2 absolvenți a studiilor de licență și masterat organizate în cadrul Facultății de Inginerie Alimentară.

Valorile aferente variabilei **Locuri scoase la concurs**: Numărul de locuri scoase la concurs, pe fiecare ciclu de studii (licență, master și doctorat) pentru programul de studii *Ingineria produselor alimentare* și pentru programul de studii *Inginerie și management* sunt prezentate în tabelul 4.7.

Tabelul 4.7. Numărul de locuri scoase la concurs pentru cele două programe de studii 2012

	Numărul de locuri scoase la concurs pentru programele de studii			
	Ingineria produselor alimentare		Inginerie și management	
	La zi / cu frecvență			
	Locuri bugetare	Locuri cu taxă	Locuri bugetare	Locuri cu taxă
Licență	102	153	5	54
Master	65	91	-	-

Valorile aferente variabilei **Candidați înscriși**: Numărul total al candidaților înscriși pe locurile scoase la concurs, potrivit evidențelor financiar-contabile cu privire la taxele de admitere, diferențiate pe ciclurile de studii, sunt redate în tabelul 4.8.

Tabelul 4.8. Numărul candidaților înscriși pe locurile scoase la concurs 2012

	Numărul candidaților înscriși la programele de studii	
	Ingineria produselor alimentare	Inginerie și management
Licență	208	78
Master	184	-

4.4. Relația cu mediul extern

Relația cu mediul socio-economic

Valorile variabilelor aferente **relației cu mediul socio-economic** sunt redate în tabelul 4.9.

Tabelul 4.9. Valorile variabilelor aferente relației cu mediul socio-economic 2012

Cod variabilă	Variabila de ierarhizare	Valoare
(P) C 1.9	Numărul total de brevete înregistrate la OSIM	39
	Propuneri de invenții înregistrate la OSIM	20
(P) R 3.3	Popularizarea științei: Impactul popularizării științei:	
	Lucrări științifice publicate în volumele unor congrese, conferințe din străinătate	8
	Lucrări științifice prezentate la conferințe internaționale cu comitet de program, neindexate în baze de date internaționale, desfășurate în România	6
	Lucrări științifice prezentate la conferințe naționale și publicate în reviste de specialitate naționale	2
(P) X 15.a	Angajabilitatea I: Numărul de absolvenți care s-au angajat la 12 luni după finalizarea studiilor de	
	licență	105
	masterat	79

Facultatea de inginerie Alimentară a organizat, pe parcursul anului 2012, împreună cu renumite societăți de producție de profil, Pambac S.A și Compania Five Continents Group, conferințe deschise publicului, evenimente care au avut un impact ridicat asupra popularizării științei.

Valorile variabilelor specifice criteriului **Internaționalizare** sunt centralizate în tabelul 4.10.

Tabelul 4.10. Valorile variabilelor referitoare la internaționalizare 2012

Cod variabilă	Variabila de ierarhizare	Valoare
(P) S 3.1	Mobilități studențești 1 (outgoing): Numărul studenților înmatriculați la programe de studii ale unor instituții de învățământ superior din străinătate, pe o perioadă de cel puțin 3 luni	3
(P) S 3.2	Mobilități studențești 1 (incoming): Numărul studenților proveniți de la instituții de învățământ superior din străinătate, înmatriculați temporar, pentru o perioadă de cel puțin 3 luni	2
(P) S 3.7	Mobilități studențești 2 (incoming): Numărul studenților străini înmatriculați la programele de studii ale facultății:	
	licență	18
	master	4

4.5. Calitatea resursei umane, politici referitoare la recrutarea și formarea personalului

În ceea ce privește resursa umană, Facultatea de Inginerie Alimentară are în vedere următoarele obiective:

- recrutarea și avansarea în cariera didactică a celor mai performante cadre;
- crearea oportunităților de promovare în ierarhia universitară;
- asigurarea unei structuri de personal echilibrate în raport cu numărul de studenți;
- promovarea unei politici de formare și perfecționare continuă a resursei umane.

4.6. Autoevaluarea cadrelor didactice, evaluarea cadrelor didactice de către studenți, evaluarea colegială, evaluarea de către conducerea departamentului

Activitatea de evaluare a cadrelor didactice s-a realizat conform *Regulamentului privind evaluarea performanței personalului didactic* - R 42, aprobat la nivelul Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava. Evaluarea performanței personalului didactic al Facultății de Inginerie Alimentară a fost abordată ca un proces transparent și formativ, destinat să garanteze menținerea la standarde ridicate a nivelului de pregătire profesională și didactică a acestora. Activitatea de evaluare are un caracter complex și integrator și presupune autoevaluare, evaluare colegială, evaluare de către directorul departamentului și evaluare de către studenți.

În tabelul 4.11 sunt centralizate rezultatele privind evaluarea performanțelor cadrelor didactice ale Facultății de Inginerie Alimentară.

Tabelul 4.11. Centralizator rezultate privind evaluarea performanțelor cadrelor didactice ale Facultății de Inginerie Alimentară 2012

Gradul didactic	Nr. cadre didactice evaluate	Calificativul obținut			
		Foarte bine	Bine	Satisfăcător	Nesatisfăcător
Raport privind autoevaluarea (conform fișei F09)					
Profesor	2	2	0	0	0
Conferențiar	5	5	0	0	0
Șef lucrări / Lector	10	5	4	1	0
Asistent	6	4	2	0	0
Total general	23	16	6	1	0
Raport privind evaluarea colegială					
Profesor	2	2	0	0	0
Conferențiar	5	5	0	0	0
Șef lucrări / Lector	10	7	3	0	0
Asistent	6	5	1	0	0
Total general	23	19	4	0	0
Raport privind evaluarea de către directorul departamentului					
Profesor	2	2	0	0	0
Conferențiar	5	5	0	0	0
Șef lucrări / Lector	10	9	1	0	0
Asistent	6	6	0	0	0
Total general	23	22	1	0	0
Raport privind evaluarea cadrelor didactice de către studenți					
Profesor	2	2	0	0	0
Conferențiar	5	5	0	0	0
Șef lucrări / Lector	10	10	0	0	0
Asistent	6	6	0	0	0
Total general	23	23	0	0	0

4.7. Centrarea pe student a activităților didactice și sociale

Cadrele didactice utilizează metodici și medii de învățare centrate pe student și utilizează cât mai puțin metodele tradiționale.

Relația dintre student și profesor este una de parteneriat, în care fiecare își asumă responsabilitatea atingerii rezultatelor la învățatură. Rezultatele la învățătură sunt explicate și discutate cu studenții din perspectiva relevanței acestora pentru formarea și dezvoltarea lor. În acest sens cadrele didactice folosesc resursele noilor tehnologii (e-mail, pagina personală de web pentru tematică, bibliografie, resurse în format electronic și dialog cu studenții) și materiale auxiliare.

Cadrele didactice sunt specializate în domeniul predării la nivel universitar. Acestea au, pe lângă competențele de instruire/predare și competențe de consiliere, monitorizare și facilitare a proceselor de învățare. În cadrul Facultății de Inginerie Alimentară se desfășoară o activitate continuă de identificare, dezvoltare, testare, implementare și evaluare a unor tehnici noi de învățare eficiente, incluzând aici noile aplicații ale calculatoarelor și ale tehnologiei informației. Programele de studii sunt integrate cu stagii de practică și cu implicarea studenților în proiecte de cercetare. Cadrele didactice asociază studenții la activitatea de predare (prin întrebări din sală, scurte prezentări, experimente demonstrative) iar procesul de predare este orientat după ritmul și modul de învățare al studenților. Facultatea creează medii și experiențe de învățare care conduc studenții să descopere și să creeze ei înșiși cunoaștere. Cadrul didactic orientează dezvoltarea intelectuală a studentului dându-i o dimensiune strategică.

Profesorii au ore de permanență la dispoziția studenților și personalizează îndrumarea la cererea studentului. La nivelul facultății există îndrumători sau tutori de an precum și o structură pentru orientarea studenților la alegerea cursurilor și a carierei. Profesorii mențin legătura cu studenții prin e-mail și prin ore de consultație.

4.8. Alocarea resurselor pentru învățământ, cercetare, dezvoltare

Baza materială a Facultății de Inginerie Alimentară corespunde standardelor care asigură desfășurarea unui proces de învățământ de calitate. Facultatea de Inginerie Alimentară dispune de spații adecvate procesului de învățământ în proprietate, laboratoare proprii cu dotarea corespunzătoare pentru toate disciplinele cu caracter obligatoriu din planul de învățământ care au prevăzute, prin programa analitică, activități de acest gen, soft-uri corespunzătoare disciplinelor de studiu din planul de învățământ.

Infrastructura facultății constă în 11 laboratoare didactice, 5 laboratoare de cercetare, dintre care menționăm: Laboratorul de analize instrumentale specializate, Laboratorul de siguranță alimentară, Laboratorul pentru controlul microbiologic al alimentelor, Laboratorul pentru controlul calității cerealelor și produselor de panificație, Laboratorul de biocarburanți, Laboratorul virtual

interdisciplinar, Laboratorul pentru controlul calității apei. Dotarea laboratoarelor didactice și de cercetare este comparabilă cu cea din universități din Europa cu bune practici internaționale. De asemenea, în cadrul facultății s-a constituit Centrul de Cercetare pentru Siguranța Alimentară (CCSA). Programele de cercetare promovate de CCSA derivă din strategiile programelor naționale de cercetare-dezvoltare-inovare, care converg către aria tematică Food, Agriculture and Biotechnologies promovată de Programul Cadru 7 al Uniunii Europene pentru Cercetare și Dezvoltare 2007-2013.

Consiliul Facultății de Inginerie Alimentară elaborează și implementează strategia de dezvoltare a bazei materiale proprii. Prin dotările efectuate în anul 2012 s-a urmărit îmbunătățirea activității didactice și de cercetare. S-a avut în vedere ca sălile de predare/seminarizare să dispună de echipamente tehnice de învățare, predare și comunicare, care să faciliteze activitatea cadrului didactic și receptivitatea fiecărui student.

4.9. Transparența informațiilor de interes public

Facultatea de Inginerie Alimentară duce o politică de informare a publicului. Informațiile relevante sunt publicate în mass-media și pe site-ul facultății www.fia.usv.ro și se referă la admitere, programe de studii, relația absolventului cu piața muncii, examenul de finalizare a studiilor, structura anului universitar, orarul activităților didactice, facilitățile oferite studenților și despre orice aspecte de interes pentru public.

Facultatea de Inginerie Alimentară organizează conferințe, mese rotunde și simpozioane atât în domeniul Ingineriei produselor alimentare cât și în domeniul Inginerie și management. De asemenea, are un serviciu de relații publice, organizează vizite la licee, asigură accesul grupurilor de elevi în spațiile de învățământ ale facultății pentru prezentarea facultății și promovarea ofertei educaționale în vederea atragerii viitorilor studenți.

5. Concluzii și măsuri pentru îmbunătățirea calității și a indicatorilor de performanță utilizați în vederea ierarhizării programelor de studii

Facultatea de Inginerie Alimentară dispune de structuri și strategii pentru managementul și asigurarea calității activităților de predare, învățare și cercetare.

Ca urmare a analizelor efectuate, în scopul îmbunătățirii calității și a indicatorilor de performanță, se au în vedere următoarele măsuri:

- continuarea identificării cerințelor și așteptărilor reale ale mediului socio-economic privind competențele absolvenților fiecărui program de studii, corelarea acestora cu experiența universității și cu bunele practici internaționale;

- atragerea unui număr mai mare de studenți prin îmbunătățirea activității de promovare a Facultății de Inginerie Alimentară;
- obținerea de noi surse de finanțare pentru a dezvolta activitatea de cercetare științifică, a facilita participarea la conferințe științifice internaționale și publicarea lucrărilor științifice în reviste de prestigiu în domeniu;
- continuarea organizării concursurilor studentești atât cu participare locală cât și națională;
- implicarea unui număr mai mare de studenți în activitatea de cercetare și diseminare a rezultatelor;
- identificarea unor soluții referitoare la extinderea spațiului de învățământ.

Decan,

Prof.univ.dr.ing. Sonia AMARȚEI



**Comisia pentru evaluarea și asigurarea calității a
Facultății de Inginerie Alimentară,**

Președinte: Conf. dr. ing. Silvia MIRONEASA 

Membri: Conf. dr.ing.ec. Cristina-Gabriela CONSTANTINESCU 

Conf. dr. biolog Marcel AVRĂMIUC 

Conf. dr. bioing. Maria POROCH-SERITAN 

Studentă: Alexandra NOROCEL 