

**RAPORT ANUAL DE EVALUARE INTERNĂ
A CALITĂȚII EDUCAȚIEI**

FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARĂ

2019

CUPRINS

1. Organizarea facultății, structura pe domenii și programe de studii.....	3
2. Strategia de dezvoltare organizațională	3
2.1. Strategia facultății în domeniul calității	5
2.2. Structura sistemului de calitate	5
3. Indicatori de performanță și rezultate ale auditului intern	6
3.1. Monitorizarea internă a programelor de studii și monitorizarea externă de către specialiști, reprezentanți ai angajatorilor, absolvenți.....	6
3.2. Valori variabile de ierarhizare utilizate în evaluarea activității de cercetare	6
3.3. Valori variabile de ierarhizare utilizate în evaluarea activității de predare / învățare	6
3.4. Valori variabile de ierarhizare utilizate în evaluarea relației cu mediul extern.....	9
3.5. Calitatea resursei umane, politici referitoare la recrutarea și formarea personalului	13
3.6. Autoevaluarea cadrelor didactice, evaluarea cadrelor didactice de către studenți, evaluarea colegială, evaluarea de către conducerea departamentului	13
3.7. Centrarea pe student a activităților didactice și sociale	13
3.8. Alocarea resurselor pentru învățământ, cercetare, dezvoltare.....	14
3.9. Transparența informațiilor de interes public	14
4. Concluzii și măsuri pentru îmbunătățirea calității și a indicatorilor de performanță utilizați în vederea ierarhizării programelor de studii	15

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 dezvoltarea de noi metode și aparate pentru testarea calității produselor alimentare, în domeniul alimentelor funcționale, a reologiei și texturii alimentelor, 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.

În domeniul de licență *Ingineria produselor alimentare* din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară se încadrează programele de studii prezentate în tabelul 1.

Tabel 1. Programele de studii universitare de licență din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară

Nr. crt.	Domeniul de licență	Programe de studii	Accreditat (A) , Autorizat (AP)	Forma de învățământ
1	Ingineria Produselor Alimentare	Ingineria produselor alimentare	(A) ARACIS acreditat conform HG 410/2002, HG 944/2002; HG 676/2007; HG 635/2008, HG 465/2009, HG 580/2014, HG575/2015, HG376/2016, HG140 HG 326/2019 din 23 mai 2019 Hotărârea Consiliului ARACIS 473 din 5.02.2020	Cu frecvență
2		Controlul și expertiza produselor alimentare	(A) ARACIS acreditat conform HG410/2002; HG 676/2007; HG 635/2008, HG 580/2014, HG575/2015, HG376/2016, HG140/2017, HG 326/2019 din 23 mai 2019 Hotărârea Consiliului ARACIS 326 / 2019	Cu frecvență
3		Protecția consumatorului și a mediului	(A) ARACIS Autorizat (AP) conform Hotărârii Consiliului ARACIS din 28.06.2012, Accreditat conform Hotărârii Consiliului ARACIS din din 28.06.2018, HG 326/2019 din 23 mai 2019	Cu frecvență

În anul 2019 s-a desfășurat evaluarea ARACIS a programelor de studii: *Controlul și expertiza produselor alimentare* și *Ingineria produselor alimentare*, constatându-se îndeplinirea cerințelor normative obligatorii și a criteriilor, standardelor și indicatorilor de performanță la nivelul programelor de studii universitare evaluate.

Programele de studii universitare de masterat din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară sunt prezentate în tabelul 2.

Tabel 2. Programele de studii universitare de masterat din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară

Nr. crt.	Programe de studii universitare de masterat	Adresă acreditare	Forma de învățământ	Durata
1	Controlul și expertiza produselor alimentare	Acreditat ARACIS Nr. 1947/2008 METC HG 5484/2008 ARACIS 5467/20.06.2013	Cu frecvență	2 ani (4 semestre)
2	Managementul securității mediului și siguranța alimentară	Acreditat ARACIS Nr. 7397/12.07.2011 METC HG 5224/2011	Cu frecvență	2 ani (4 semestre)
3	Managementul igienei, controlul calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației	Acreditat ARACIS ORDIN nr. 5356 din 29.09.2009 ARACIS Nr. 7397/12.07.2011 METC HG 5224/2011	Cu frecvență	2 ani (4 semestre)

Facultatea de Inginerie Alimentară asigură posibilitatea de continuarea a pregătirii absolvenților de masterat prin **studii doctorale**, care se desfășoară în cadrul Școlii doctorale din universitate în următoarele două domenii:

- **Ingineria produselor alimentare**, sub coordonarea conducătorilor de doctorat Prof. univ. dr. ing. Sonia AMARIEI, Prof. univ. dr. ing. Gheorghe GUTT, Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN, Prof. univ. dr. ing. Georgiana CODINĂ, Conf. dr. ing. Silvia MIRONEASA; Conf. dr. ing. Adriana DABIJA

- **Ingineria materialelor**, sub coordonarea conducătorilor de doctorat Prof. univ. dr. ing. Sonia AMARIEI și Prof. univ. dr. ing. Gheorghe GUTT;

Programele de **formare continuă** oferite de Facultatea de Inginerie Alimentară cuprind programe de perfecționare prin definitivat și grade didactice (tabelul 3) și programe de studii postuniversitare (tabelul 4).

Tabel 3. Programele de perfecționare prin definitivat și grade didactice din cadrul FIA

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

Tabel 4. Programele de studii postuniversitare

Nr. crt.	Program de studii postuniversitare	Credite	Adresă aprobare
1.	Siguranța producției alimentare	60	Hotărârea Senatului USV din 27.11.2007
2.	Managementul mediului	60	MECI 43123/22.09.2009

Facultatea de Inginerie Alimentară oferă studenților posibilitatea de a se forma ca specialiști în domeniul *Științe Inginerești*, domeniul de licență **Ingineria Produselor Alimentare** și de a-și lărgi orizontul teoretico – științific prin asigurarea resurselor și mijloacelor necesare

derulării proceselor didactice și de cercetare științifică la standarde de calitate ridicate, necesare susținerii competitivității în spațiul european al învățământului superior și al cercetării.

2. Strategia de dezvoltare organizațională

2.1. Strategia facultății în domeniul calității

Facultatea de Inginerie Alimentară are următoarele obiective strategice pentru activitățile educaționale și de cercetare:

- 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;
- menținerea încadrării programelor de studii în standardele de calitate ARACIS și în cele europene, specifice învățământului superior;
- creșterea performanțelor cadrelor didactice prin promovarea excelenței academice;
- dezvoltarea și modernizarea continuă a bazei materiale prin accesarea de resurse extrabugetare, prin încheierea de contracte de cercetare cu agenții economici;
- atragerea unui număr cât mai mare de studenți;
- încheierea de convenții de practică cu unități economice din sistemul de stat sau privat, care să asigure legătura între cunoștințele teoretice și cele practice ale studenților de-a lungul perioadelor de studiu;
- stimularea mobilităților studenților, cadrelor didactice și cercetătorilor prin programele ERASMUS.

2.2. Structura sistemului de calitate

Procesul de implementare și menținere a standardelor calității în cadrul Facultății de Inginerie Alimentară a condus la necesitatea constituirii propriei structuri organizatorice, *Comisia de Evaluare și Asigurare a Calității*.

Introducerea sistemului de calitate vizează orientarea spre performanță și creșterea competitivității tuturor activităților didactice și științifice.

Comisia de Evaluare și Asigurare a Calității din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară a fost numită prin *Ordinul Decanului nr. 29 din 16.09.2019*.

Activitățile din domeniul asigurării calității se axează pe: analiza situației existente;

- prezentarea rezultatelor acțiunilor de auditare; antrenarea studenților, a angajatorilor și a altor factori interesați în activitatea de asigurare și de evaluare internă a calității; evaluarea periodică a implementării și aplicării managementului calității; propunerea de soluții preventive / corective sau de îmbunătățire a sistemului calității.

Auditarea internă a calității din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară are în vedere următoarele practici:

- analiza și evaluarea internă a programelor de studii de licență și de masterat conform standardelor de calitate elaborate de către 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 *Fișelor disciplinelor de învățământ* atât la nivelul departamentului cât și al Consiliului Facultății.
- analiza rezultatelor autoevaluării și evaluării cadrelor didactice realizate de către studenți, colegi și directorul departamentului a activităților didactice și propunerea de măsuri pentru îmbunătățirea calității.

3. Indicatori de performanță și rezultate ale auditului intern

3.1. Monitorizarea internă a programelor de studii și monitorizarea externă de către specialiști, reprezentanți ai angajatorilor, absolvenți

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 de cunoștințe noi, rezultate din cercetarea științifică, inclusiv cea proprie.

Fiecare program de studiu din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară se bazează pe corespondența dintre rezultatele învățării și respectiv cercetarea (în cazul masteratului sau doctoratului) și calificarea universitară.

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 2019 în facultate.

3.2. Valori variabile de ierarhizare utilizate în evaluarea activității de cercetare

Alături de activitatea didactică, cercetarea științifică din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară reprezintă 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 monografii, brevete, lucrări prezentate la numeroase manifestări științifice interne și internaționale.

Activitatea de cercetare științifică include, ca direcții generale, următoarele: biotehnologii alimentare, reologia și textura alimentelor, biosenzori, biocarburanți, ecologie, protecția mediului, agroturism și dezvoltare rurală, noi materiale metalice și nemetalice pentru industria alimentară, materiale biodegradabile și materiale comestibile pentru ambalaje, concepția și realizarea de noi mijloace moderne de analiză instrumentală, de încercare și caracterizare avansată a materialelor, modelarea matematică a calității etc.

Cadrele didactice desfășoară activitatea de cercetare științifică atât în laboratoarele didactice, cât și în cadrul *Centrului de cercetare și instruire pentru știința și siguranța alimentului* din cadrul facultății.

Rezultate obținute în activitatea de cercetare științifică

În cursul anului 2019, activitatea științifică a cadrelor didactice din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară s-a concretizat în următoarele rezultate:

- 2 cărți publicate în edituri din România, recunoscute CNCSIS;
- 32 articole și studii publicate în reviste cotate ISI (A) / ERIH;
- 52 articole și studii publicate în reviste de specialitate BDI recunoscute la nivel național;
- 8 articole și studii publicate la conferințe cu proceedings-uri redactate în volume publicate în edituri internaționale;
- 10 articole și studii publicate în reviste de specialitate (cu ISSN) necotate;
- 15 lucrări susținute la manifestări științifice din străinătate;
- 12 lucrări susținute la manifestări științifice din țară;
- 4 lucrări susținute la manifestări științifice din străinătate, fără publicare în volum, cuprinsă în programul manifestării;
- 1 proiect/ grant de cercetare câștigat prin competiție națională;
- 2 proiecte și granturi de cercetare (existente în derulare), câștigate prin competiție națională;
- 11 brevete de invenție obținute în România;
- 3 propuneri de patent european EPO- publicate în baza de date Derwent-Web of knowledge
- 15 confirmări de constituire depozit reglementar brevet invenție.

Vizibilitatea cadrelor didactice din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară, în calitate de persoane implicate în activitatea de cercetare desfășurată în plan local, național și internațional este confirmată, în plus, de prezența acestora la diferite manifestări științifice desfășurate la nivel național și internațional, precum și de implicarea în recenzarea și editarea lucrărilor din volumele de specialitate din țară și din străinătate, astfel:

- 3 membri în colectivul editorial la reviste cotate ISI (A) / ERIH;
- 45 de recenzori la reviste cotate ISI (A) / ERIH;
- 10 membri în comitetul științific al revistelor BDI;
- 4 editori la reviste din categoria B+;
- 1 co-editor al unei reviste din categoria B+;
- 10 membri în colectivul editorial al unor reviste din categoria B+;
- 50 recenzori la reviste din categoria B+;
- 3 membri în comitetul științific al unei manifestări științifice din străinătate;
- 6 membri în comitetul științific al unei manifestări științifice din țară;
- 3 prezentări lucrări în plen la conferințe din străinătate;
- 4 membri în comisie de admitere la doctorat / examen, în universitate;

- 6 membri în comisie de susținere referat doctorat, în universitate;
- 10 evaluatori ai procesului educațional la nivel național / universitate;
- 1 membru în juriul unei Asociații profesionale;
- 2 recenzori pentru: cărți, îndrumare, culegeri probleme, reviste la nivel național;
- 200 citări în: reviste cotate ISI sau echivalent ERIH;
- 80 citări în: reviste indexate în bază de date internaționale (B+) / cărți publicate de autori străini / cărți publicate în edituri recunoscute CNCSIS;
- 10 citări în recenzii / articole de specialitate / lucrări științifice;
- 21 premii UEFISCDI obținute pentru rezultatele cercetării.

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 în baze de date internaționale recunoscute (ISI, SCOPUS etc.), 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 prin granturi și proiecte de cercetare.

Facultatea de Inginerie Alimentară coordonează activitatea a două reviste proprii: *Food and Environment Safety*, indexată în baze de date internaționale (dintre care menționăm DOAJ, EBSCO) și *Analele Inventica*, în care sunt prezentate brevetele obținute de către membrii facultății.

3.3. Valori variabile de ierarhizare utilizate în evaluarea activității de predare / învățare

Facultatea de Inginerie Alimentară este organizată, din punct de vedere a activității didactice și de cercetare, în departamentul pentru *Tehnologii alimentare, siguranța producției alimentare și a mediului*, departament care cuprinde 27 de cadre didactice și de cercetare titulare.

Valorile variabilelor specifice criteriului *Predare și învățare* (pentru anul 2019) sunt prezentate în tabelul 5.

Tabel 5. Valori ale variabilelor aferente criteriului Predare și învățare (din anul 2019)

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	2	3
Lector/Șef de lucrări	13	-
Conferențiar	8	1
Profesor	4	-

În cadrul Facultății de Inginerie Alimentară, în anul 2019 își desfășurau activitatea 3 cadre didactice titulare și de cercetare cu vârsta de până în 35 de ani.

Rezultatelor privind evaluarea performanțelor cadrelor didactice din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară sunt prezentate în tabelul 6.

Tabel 6. Centralizator al rezultatelor privind evaluarea performanțelor cadrelor didactice din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară (pentru anul 2019)

Gradul didactic	Nr. cadre didactice evaluate	Calificativul obținut			
		Foarte bine	Bine	Satisfăcător	Nesatisfăcător
Raport privind evaluarea colegială					
Profesor	4	4	-	-	-
Conferențiar	8	8	-	-	-
Șef lucrări / Lector	13	13	-	-	-
Asistent	2	2	-	-	-
Total general	27	27	-	-	-
Raport privind evaluarea de către directorul departamentului					
Profesor	4	4	-	-	-
Conferențiar	8	8	-	-	-
Șef lucrări / Lector	13	13	-	-	-
Asistent	2	2	-	-	-
Total general	27	27	-	-	-
Raport privind evaluarea cadrelor didactice de către studenți					
Profesor	4	4	-	-	-
Conferențiar	8	8	-	-	-
Șef lucrări / Lector	13	13	-	-	-
Asistent	2	2	-	-	-
Total general	27	27	-	-	-

3.4. Valori variabile de ierarhizare utilizate în evaluarea relației cu mediul extern

Facultatea de Inginerie Alimentară este apreciată de angajatorii din industria alimentară, aceștia trimițând frecvent anunțuri de angajare pentru absolvenții facultății noastre, care sunt popularizate pe site-ul facultății, la secțiunea <http://www.fia.usv.ro/www/jobs.php>.

În anul 2019 au fost încheiate 9 parteneriate cu ONG-uri și instituții publice.

Referitor la variabila angajabilitate, în anul 2019, 23 de absolvenți care s-au angajat după finalizarea studiilor de licență și 29 de absolvenți care s-au angajat după finalizarea studiilor de masterat.

În anul 2019, conferințele și manifestările științifice de profil au avut un impact ridicat asupra popularizării științei și a consolidării legăturilor dintre facultatea noastră și mediul de producție. Dintre aceste manifestări științifice menționăm:

- Workshopul *Profilul inginerului de industrie alimentară*, ediția a V-a (16 octombrie 2019)
- *Competiția națională pentru crearea de produse alimentare inovative - Ecotrophelia Romania-2019*, faza locală (13 aprilie 2019).
- *FiaFood Fest*, manifestare științifică pentru crearea de produse alimentare inovative (6 aprilie 2019)

Studenții facultății noastre au fost implicați în anul 2019 în activitatea de cercetare desfășurată de cadrele didactice, activitate concretizată prin participarea studenților la conferințe naționale și internaționale studențești. Premiile obținute de către studenți la conferințele studențești desfășurate în anul 2018 sunt prezentate în tabelul 7.

Tabel 7. Premiile obținute în anul 2019 de către studenții Facultății de Inginerie Alimentară

Nr. crt.	Conferința	Premiul	Studenți
1	International Scientific Conference of Young Scientists and Students “Youth Scientific Achievements to the 21st Century Nutrition Problem Solution”, Kiev, Ucraina, 11-12 aprilie 2019	Premiul I	Zvonaru Andra Ana-Maria Istrate
		Premiul II	Spinei Mariana
2	Conferința Științifică Națională Studențească “Interferențe Culturale în Gastronomie” Sibiu, 16-19 mai, 2019	Premiul III	Coroamă Georgiana- Ancuța Olariu Ionela
3	Conferința națională studențească Provocări și oportunități privind valorificarea deșeurilor agro-alimentare, 18-20 aprilie, Sibiu, 2019	Premiul III	Ovidiu Marian Apetrei, Marina Axentii
4	Ecotrophelia România, faza locală, Suceava 13 aprilie 2019	Premiul I	Apetrei Ovidiu-Marian, Curcudel Anastasia, Axentii Marina, Begliță Victoria, Șestac Mircea
5	Ecotrophelia România, faza locală, Suceava 13 aprilie 2019	Premiul II	Atudorei Denisa, Atudorei Olivia, CÎMPOI Ana Maria, Helbet Sebastian, Filip Alina
6	Ecotrophelia România, faza locală, Suceava 13 aprilie 2019	Premiul III	Maiovschi Denisa, Comeică Ana
7	Ecotrophelia România, faza locală, Suceava 13 aprilie 2019	Mențiune	Matei Loredana Georgiana, Zvonaru Andra Georgiana, Hîrtie Simin Cătălina
8	Ecotrophelia România, faza locală, Suceava 13 aprilie 2019	Mențiune	Axentii Mariana, Anișoara Ivan, Begliță Victoria, Curcudel Anastasia, Apetrei Ovidiu- Marian, Mircea Șestac
9	Manifestarea științifică pentru crearea de produse alimentare inovative FIAFOODFEST, 6 aprilie 2019	Premiul I	Apetrei Ovidiu-Marian, Curcudel Anastasia, Axentii Marina, Begliță Victoria, Șestac Mircea
10	Manifestarea științifică pentru crearea de produse alimentare inovative FIAFOODFEST, 6 aprilie 2019	Premiul III	Apetrei Ovidiu-Marian, Curcudel Anastasia, Axentii Marina, Begliță Victoria, Șestac Mircea
11	Manifestarea științifică pentru crearea de produse alimentare inovative FIAFOODFEST, 6 aprilie 2019	Premiul Special	Axentii Marina, Ivan Anișoara, Begliță Victoria, Curcudel Anastasia, Șestac Mircea, Apetrei Ovidiu- Marian
12	Manifestarea științifică pentru crearea de produse alimentare inovative FIAFOODFEST, 6 aprilie 2019	Premiul II	Maiovschi Denisa, Comeică Ana
13	Manifestarea științifică pentru crearea de produse alimentare inovative FIAFOODFEST, 6 aprilie 2019	Premiul III	Coroamă Ancuța- Georgiana, Olariu Ionela
14	Manifestarea științifică pentru crearea de produse	Mențiune	Picior Daniela, Palamariu

	alimentare inovative FIAFOODFEST, 6 aprilie 2019		Iulian
15	Manifestarea științifică pentru crearea de produse alimentare inovative FIAFOODFEST, 6 aprilie 2019	Mențiune	Juncanariu Andreea-Diana, Sergheev Olga
16	Manifestarea științifică pentru crearea de produse alimentare inovative FIAFOODFEST, 6 aprilie 2019	Premiu special	Huțu Dana, Enachi Petronela- Diana
17	Manifestarea științifică pentru crearea de produse alimentare inovative FIAFOODFEST, 6 aprilie 2019	Premiu special	Atudorei Denisa, Atudorei Olivia, Cimpoi Ana Maria, Helbet Sebastian, Filip Alina
18	Manifestarea științifică pentru crearea de produse alimentare inovative FIAFOODFEST, 6 aprilie 2019	Premiu special	Lercă Gina Petronela, Chiribucă Ionela Elena, Damian Ioana
19	Manifestarea științifică pentru crearea de produse alimentare inovative FIAFOODFEST, 6 aprilie 2019	Premiu special	Braer Elena Catălina, Chicaroș Tudorița, Fiodor Victoria, Gavril Cristina
20	Faza națională a concursului Ecotrohelia România, Galați, 29-31.05.2019	Premiul II	Apetrei Ovidiu-Marian, Curcudel Anastasia, Axentii Marina, Begliță Victoria, Șestac Mircea
21	Simpozionul Științific Studențesc USAMV Cluj-Napoca ediția a XVII-a, 18. 05. 2019	Mențiune I	Begliță Victoria, Ivan Anișoara
22	"THE INOVATION AND DEVELOPMENT AN INNOVATIVE BUSINESS IN THE FIELD OF SOCIAL ENTREPRENEURSHIP", USAMV, Timișoara, 26-27. 11. 2019	Mențiune	Begliță Victoria, Ivan Anișoara, Șestac Mircea
23	Simpozion ASMP, Sinaia, 17-18. 10. 2019	Premiul I	Beglița Victoria
24	Salonul Cercetării și Inovării UGAL INVENT, 16-18 octombrie 2019, Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați	Medalie de argint	Mironeasa S., Iuga M. , Jeleu din fructe de păducel și procedeu pentru obținerea acestuia
25	Salonul Cercetării și Inovării UGAL INVENT, 16-18 octombrie 2019, Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați	Diplomă de Excelență din partea Universității Tehnice a Moldovei	Mironeasa S., Iuga M. , Jeleu din fructe de păducel și procedeu pentru obținerea acestuia
26	Expoziția Internațională specializată "INFOINVENT", ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chișinău, Republica Moldova	Medalie de aur	Mironeasa S., Iuga M. , Jeleu din fructe de păducel și procedeu pentru obținerea acestuia
27	Expoziția Internațională specializată "INFOINVENT", ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chișinău, Republica Moldova	Medalie de argint	Mironeasa S., Mironeasa C., Codină G.G., Iuga M. , Dispozitiv și metodă de extracție a uleiului din semințe oleaginoase
28	Expoziția Internațională specializată "INFOINVENT", ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chișinău, Republica Moldova	Gold Medal & Diploma for Invention from University POLITEHNICA of Bucharest	Mironeasa S., Mironeasa C., Codină G.G., Iuga M. , Dispozitiv și metodă de extracție a uleiului din semințe oleaginoase
29	Expoziția Internațională specializată "INFOINVENT", ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chișinău, Republica Moldova	Diplomă de Excelență din partea Institutului National de Cercetare-Dezvoltare pentru Mașini și Instalații destinate Agriculturii și Industriei Alimentare – INMA București	Mironeasa S., Mironeasa C., Codină G.G., Iuga M. , Dispozitiv și metodă de extracție a uleiului din semințe oleaginoase
30	Expoziția Internațională specializată "INFOINVENT", ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chișinău, Republica Moldova	Diplomă din partea Grădinii Botanice Naționale (Institut) "Alexandru Ciubotariu",	Mironeasa S., Iuga M. , Jeleu din fructe de păducel și procedeu pentru obținerea acestuia

		Chişinău, Republica Moldova	
31	Expoziția Internațională specializată "INFOINVENT", ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chişinău, Republica Moldova	Certificate of recognition, Gold Medal from CNpSA-UPB – National Research Centre for Food Safety, University POLITEHNICA from Bucharest	Mironeasa S., Iuga M., Jeleu din fructe de pădure și procedeu pentru obținerea acestuia
32	CONCURS NAȚIONAL STUDENȚESC, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară "Ion Ionescu de la Brad" din Iași, Ediția I	Mențiune	Zvonaru Andra, Matei Georgiana, Hîrtie Simina
33	CONCURS NAȚIONAL STUDENȚESC, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară "Ion Ionescu de la Brad" din Iași, Ediția I	Mențiune	Maiovschi Denisa, Comeică Ana
34	EXPO-CONFERINȚA INGREDIENTS SHOW, Ediția nr.3 17-18 octombrie 2019, Sinaia	Premiul III	Loredana Georgiana Matei

Colectivul facultății noastre organizează sesiuni științifice, simpozioane și conferințe, atât la nivel național cât și internațional, având ca invitați cadre didactice, cercetători, absolvenți și specialiști din domeniul industriei alimentare.

Facultatea de Inginerie Alimentară avea în anul 2019 un număr de 22 de acorduri de tip Erasmus cu universități partenere, cum ar fi: Universidad Miguel Hernandez de Elche (Spania), University of Applied Sciences – Aalen (Germania), Universidad de Salamanca (Escuela Politecnica Superior de Zamora, Spania), Suleyman Demirel University (Turcia), National Technical University of Athens (Grecia), Università degli Studi di Teramo (Italia), Agricultural University of Plovdiv (Bulgaria), University of Szeged (Ungaria), Mersin University (Turcia), Universitat Politècnica de Valencia – Escuela técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (Spania), Università degli Studi di Molise (Italia), Josip Juraj Strossmayer University of Osijek (Croatia), Slovak University of Agriculture in Nitra (Slovenia), University of Rzeszow (Polonia), Université Lille 1 – Sciences et Technologies (Franța), Gaziantep University (Turcia), University of Twente (Olanda), The East European State University in Przemysl (Polonia), Van Hall Larenstein University of Applied Sciences (Olanda), Technological Educational Institute of Crete (Grecia), Universidade do Porto (Portugalia). În anul 2019 Facultatea de Inginerie Alimentară a încheiat un acord nou Erasmus cu Universitatea St. Kliment Ohridski University – Bitola (Macedonia). Pe baza acestor acorduri Erasmus studenții și cadrele didactice au beneficiat de burse Erasmus. Valorile variabilelor specifice criteriului *Internaționalizare* sunt centralizate în tabelul 8.

Tabel 8. Valorile variabilelor referitoare la internaționalizare (pentru anul 2019)

Cod variabilă	Variabila de ierarhizare	Numar
(P) S 3.1	Mobilități studențești (Erasmus+ outgoing): Numărul studenților înmatriculați la programe de studii ale unor instituții de învățământ superior din străinătate, pe o perioadă de cel puțin 3 luni	9
(P) S 3.7	Numărul studenților străini înmatriculați la programele de studii ale facultății:	
	licență	36
	master	29
	Mobilități cadre didactice (Erasmus+ outgoing):	4
	Mobilități cadre didactice (Erasmus+ incoming):	1

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

Referitor la resursa umană, managementul Facultății de Inginerie Alimentară vizează următoarele aspecte: aplicarea unui sistem riguros de recrutare a personalului prin concurs; crearea oportunităților de promovare în ierarhia universitară; asigurarea unei structuri de personal echilibrată în raport cu numărul de studenți; promovarea unei politici de formare și perfecționare profesională continuă a resursei umane.

3.6. 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*, 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, evaluarea colegială, evaluarea de către directorul departamentului și evaluarea de către studenții facultății. Rezultatele activității de evaluare pentru anul 2019 sunt centralizate în tabelul 8.

Tabel 8. Centralizator al rezultatelor privind evaluarea performanțelor cadrelor didactice din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară (pentru anul 2019)

Gradul didactic	Nr. cadre didactice evaluate	Calificativul obținut			
		Foarte bine	Bine	Satisfăcător	Nesatisfăcător
Raport privind evaluarea colegială					
Profesor	4	4	-	-	-
Conferențiar	13	13	-	-	-
Șef lucrări/Lector	9	9	-	-	-
Asistent	1	1	-	-	-
Total general	27	27	-	-	-
Raport privind evaluarea de către directorul departamentului					
Profesor	4	4	-	-	-
Conferențiar	13	13	-	-	-
Șef lucrări/Lector	9	9	-	-	-
Asistent	1	1	-	-	-
Total general	27	27	-	-	-
Raport privind evaluarea cadrelor didactice de către studenți					
Profesor	4	4	-	-	-
Conferențiar	13	13	-	-	-
Șef lucrări/Lector	9	9	-	-	-
Asistent	1	1	-	-	-
Total general	27	27	-	-	-

3.7. Centrarea pe student a activităților didactice și sociale

În cadrul Facultății de Inginerie Alimentară se desfășoară o activitate continuă de identificare, dezvoltare, testare, implementare și evaluare a unor tehnici de învățare eficiente, incluzând noile aplicații ale calculatoarelor și ale tehnologiei informației. Relația dintre student și profesor este una de parteneriat, în care fiecare își asumă responsabilitatea atingerii rezultatelor la învățatură.

Principala responsabilitate a cadrului didactic constă în proiectarea metodelor și a mediilor de învățare centrate pe student. Cadrele didactice asociază studenții la activitatea de predare, aceasta fiind orientată după ritmul și modul de învățare al studenților.

Cadrele didactice din cadrul facultății 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. Cadrele didactice au ore de permanență la dispoziția studenților și personalizează îndrumarea la cererea studentului, menținând legătura cu studenții în cadrul orelor de consultație programate.

Cadrele didactice folosesc resursele noilor tehnologii (ex. e-mail, pagina personală de web pentru tematică, bibliografie, resurse în format electronic și dialog cu studenții, google classroom, google meet, zoom) și materiale auxiliare (tablă, flipchart și videoproiector).

Pe lângă competențele de instruire și predare, cadrele didactice au competențe de consiliere, monitorizare și facilitare a proceselor de învățare.

Programele de studii sunt integrate cu stagii de practică și cu implicarea studenților în activitatea de cercetare. La nivelul facultății există îndrumători de an, iar la nivelul universității există o structură pentru orientarea studenților la alegerea cursurilor și a carierei.

3.8. 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, laboratoare proprii cu dotare corespunzătoare, pentru toate disciplinele cu caracter obligatoriu din planul de învățământ, care au prevăzute, prin programa analitică, activități de acest gen sau soft-uri corespunzătoare disciplinelor de studiu.

Dotarea laboratoarelor didactice și de cercetare este comparabilă cu cea din universități din Europa cu bune practici internaționale. Infrastructura facultății cuprinde 12 laboratoare didactice și 5 laboratoare de cercetare, dintre care menționăm: *Laboratorul de analiză instrumentală, 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, Laboratorul mobil de mediu.*

În anul 2019 au fost modernizate, prin intermediul fondurilor obținute prin proiectul ROSE, două laboratoare (cu locațiile în E036 și A004). De asemenea, a fost achiziționată aparatură de cercetare în valoare de 450.000 lei prin proiectul Excalibur.

În cadrul facultății funcționează *Centrul de cercetare și instruire pentru știința și siguranța alimentului* iar programele de cercetare promovate de acest centru derivă din strategiile programelor naționale de *cercetare – dezvoltare - inovare.*

Consiliul Facultății de Inginerie Alimentară elaborează și implementează strategia de dezvoltare a bazei materiale proprii, urmărind atât îmbunătățirea activității didactice cât și cea de cercetare-inovare.

3.9. Transparența informațiilor de interes public

Facultatea de Inginerie Alimentară duce o politică de informare a publicului. Informațiile relevante sunt publicate atât în mass-media, cât și pe site-ul facultății www.fia.usv.ro și se referă la admitere, programe de studii, relația absolvenților cu piața muncii, examenul de finalizare a studiilor, structura anului universitar, orarul activităților didactice, manifestările științifice

organizate de către facultate, revistele științifice ale facultății, facilitățile oferite studenților sau despre orice alte aspecte de interes pentru public.

Facultatea de Inginerie Alimentară organizează conferințe, mese rotunde și simpozioane în domeniul Ingineriei produselor alimentare.

Pentru prezentarea și promovarea ofertei educaționale se asigură accesul grupurilor de elevi în spațiile de învățământ ale Facultății de Inginerie Alimentară, în vederea atragerii viitorilor studenți. În anul 2019, în cadrul facultății s-a desfășurat concursul *Student pentru o zi*, pe subiecte de *ingineria produselor alimentare, controlul și expertiza produselor alimentare, gastronomie, ecologie și protecția mediului*, dedicat atât elevilor din clasele a XI-a, cât și celor din clasele a XII-a .

4. 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.

În scopul îmbunătățirii calității și a indicatorilor de performanță avem în vedere următoarele măsuri: continuarea identificării cerințelor și așteptărilor reale ale mediului socio-economic privind competențele absolvenților fiecărui program de studii; atragerea unui număr suficient de studenți, prin diversificarea activității de promovare a Facultății de Inginerie Alimentară; atragerea de noi surse de finanțare pentru dezvoltarea activităților de cercetare științifică și pentru facilitarea participărilor cadrelor didactice și a studenților la conferințe științifice naționale sau internaționale și publicarea lucrărilor științifice în reviste de prestigiu în domeniu; continuarea organizării concursurilor studențești, atât cu participare locală cât și națională; implicarea unui număr mai mare de studenți în activitatea de cercetare; identificarea de soluții pentru extinderea spațiului de învățământ și de cercetare; dezvoltarea nivelurilor de performanță științifică, prin asigurarea condițiilor optime de dotare a laboratoarelor cu aparatură și softuri pentru diferite aplicații specifice domeniului, precum și prin participarea la programe de învățământ și cercetare științifică.

Decan,

Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN



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

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



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



Conf.univ.dr.ing. Silvia MIRONEASA



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



Șef lucr.univ.dr.ing. Ancuța-Elena PRISACARU



Șef lucr.univ.dr.ing. Silviu-Gabriel STROE



Studenta Veronica POPESCU



Ing. Claudiu-Ionuț COZMA – S.C. Bermas S. A. Suceava

