

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

FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARĂ

2021

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	10
3.5. Calitatea resursei umane, politici referitoare la recrutarea și formarea personalului.....	14
3.6. Autoevaluarea cadrelor didactice, evaluarea cadrelor didactice de către studenți, evaluarea colegială, evaluarea de către conducerea departamentului	14
3.7. Centrarea pe student a activităților didactice și sociale.....	15
3.8. Alocarea resurselor pentru învățământ, cercetare, dezvoltare.....	16
3.9. Transparența informațiilor de interes public	16
4. Concluzii și măsuri pentru îmbunătățirea calității și a indicatorilor de performanță utilizați în vederea ierarhizării programelor de studii	17

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.

În cadrul facultății funcționează departamentul *Tehnologii alimentare, siguranța producției alimentare și a mediului*.

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, HG 299 /9 aprilie 2020, HG 403 /12 aprilie 2021 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, HG 299 /9 aprilie 2020, HG 403 / 12 aprilie 2021 Hotărârea Consiliului ARACIS 326 / 2019	Cu frecvență
3		Protecția consumatorului și a mediului	(A) ARACIS acreditat conform Hotărârii Consiliului ARACIS din din 28.06.2018, HG 326/2019 din 23 mai 2019, HG 299 /9 aprilie 2020, HG 403 /12 aprilie 2021	Cu frecvență
4	Științe ingineresti aplicate	Științe gastronomice	(AP) ARACIS autorizat (AP) conform Hotărârii Consiliului ARACIS din 25.06.2020, HG 403 /12 aprilie 2021	Cu frecvență

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 HG 299 /9 aprilie 2020	Cu frecvență	2 ani (4 semestre)
2	Managementul securității mediului și siguranța alimentară	Acreditat ARACIS Nr. 7397/12.07.2011 METC HG 5224/2011 HG 299 /9 aprilie 2020	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 HG 299 /9 aprilie 2020	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, Prof. univ. dr. ing. Silvia MIRONEASA, Prof. univ. 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).

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

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

Facultatea de Inginerie Alimentară oferă studenților posibilitatea de a se forma ca specialiști în domeniul *Științe Inginerești* 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 funcționării proprii structuri organizatorice, *Comisia de Evaluare și Asigurare a Calității*. Sistemul 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. 57 din 21.09.2021**.

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, a domeniului de masterat și a domeniului de doctorat 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 de *Tehnologii alimentare, siguranța producției alimentare și a mediului* 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 și absolvenților

Programele de studiu sunt revizuite periodic pe baza unor analize obiective, efectuate de personalul didactic, de studenți, absolvenți și reprezentanți ai angajatorilor iar conținutul acestora se reînnoiește permanent prin introducerea de cunoștințe noi și 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 activitatea de cercetare (în cazul masteratului sau doctoratului), respectiv calificarea universitară.

Comisia de evaluare și asigurare a calității a facultății noastre a monitorizat gradul de îndeplinire a standardelor de calitate pentru programele de studii care au funcționat în anul 2020 în cadrul Facultății de Inginerie Alimentară.

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 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, 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 și de cercetare din cadrul USV 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 anul 2021, activitatea științifică a cadrelor didactice din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară s-a concretizat în următoarele rezultate:

- 57 articole și studii publicate în reviste cotate ISI (A) / ERIH

1. Luca, L.; Oroian, M. Influence of Different Prebiotics on Viability of *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum* and *Lactobacillus rhamnosus* Encapsulated in Alginate Microcapsules. *Foods* 2021, 10, 710. <https://doi.org/10.3390/foods10040710>, <https://www.mdpi.com/2304-8158/10/4/710>

2. Solomon, N. Influence of repeated recycling on the quality of molded finished products. *Int. J. Environ. Sci. Technol.* (2021). <https://doi.org/10.1007/s13762-021-03174-9>, <https://link.springer.com/article/10.1007%2Fs13762-021-03174-9>
3. Gătlan, A.-M.; Gutt, G. Sea Buckthorn in Plant Based Diets. An Analytical Approach of Sea Buckthorn Fruits Composition: Nutritional Value, Applications, and Health Benefits. *Int. J. Environ. Res. Public Health* 2021, 18, 8986. <https://doi.org/10.3390/ijerph18178986>, <https://www.mdpi.com/1660-4601/18/17/8986>
4. Chettrariu, A.; Dabija, A. Spent Grain from Malt Whisky: Assessment of the Phenolic Compounds. *Molecules* 2021, 26, 3236. <https://doi.org/10.3390/molecules26113236>, <https://www.mdpi.com/1420-3049/26/11/3236>
5. Spinei, M.; Oroian, M. The Potential of Grape Pomace Varieties as a Dietary Source of Pectic Substances. *Foods* 2021, 10, 867. <https://doi.org/10.3390/foods10040867>, <https://www.mdpi.com/2304-8158/10/4/867>
6. Ciursă, P.; Pauliuc, D.; Dranca, F.; Ropciuc, S.; Oroian, M. Detection of honey adulterated with agave, corn, inverted sugar, maple and rice syrups using FTIR analysis. *Food Control* 2021, 130, doi:10.1016/j.foodcont.2021.108266, <https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S0956713521004047?token=BE8987D2416B5A2BA29DD381C488BAAA2BCA11C46949758380CA68A27F496899AEC652B88B27A38D5F00695BA1ED2E31&originRegion=eu-west-1&originCreation=20220114082913>
7. Atudorei, D.; Atudorei, O.; Codină, G.G. Dough Rheological Properties, Microstructure and Bread Quality of Wheat-Germinated Bean Composite Flour. *Foods* 2021, 10, 1542. <https://doi.org/10.3390/foods10071542>, <https://www.mdpi.com/2304-8158/10/7/1542>
8. Ghinea, C. & Paduret, S. Separation of waste plastic resulting from electrical products by forced aeration flotation. *Ovidius University Annals of Chemistry*, 2021, 32(2) 104-109. <https://doi.org/10.2478/auoc-2021-0015>, <https://www.sciendo.com/article/10.2478/auoc-2021-0015>
9. Ciursa, P.; Oroian, M. Rheological behavior of honey adulterated with agave, maple, corn, rice and inverted sugar syrups. *Sci. Rep.* 2021, 11, 1–11, doi:10.1038/s41598-021-02951-3, <https://www.nature.com/articles/s41598-021-02951-3.pdf>
10. Pauliuc, D.; Ciursă, P.; Ropciuc, S.; Dranca, F.; Oroian, M. Physicochemical parameters prediction and authentication of different monofloral honeys based on FTIR spectra. *J. Food Compos. Anal.* 2021, 102, doi:10.1016/j.jfca.2021.104021, <https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S0889157521002210?token=1EBA75451B0CD58D575565CFA9EA04AA00C76A751A2057ABB5E0BE100DD8D95B60F54D10A8A1F48E95D28E113467F90&originRegion=eu-west-1&originCreation=20220114083406>
11. Dabija, A.; Ciocan, M.E.; Chettrariu, A.; Codină, G.G. Maize and Sorghum as Raw Materials for Brewing, a Review. *Appl. Sci.* 2021, 11, 3139. <https://doi.org/10.3390/app11073139>, <https://www.mdpi.com/2076-3417/11/7/3139#cite>
12. Prisacaru, A.E.; Ghinea, C.; Apostol, L.C.; Ropciuc, S.; Ursachi, V.F. Physicochemical Characteristics of Vinegar from Banana Peels and Commercial Vinegars before and after In Vitro Digestion. *Processes* 2021, 9, 1193. <https://doi.org/10.3390/pr9071193>, <https://www.mdpi.com/2227-9717/9/7/1193>
13. Scripcă, L.A.; Amariei, S. The Influence of Chemical Contaminants on the Physicochemical Properties of Unifloral and Multifloral Honey. *Foods* 2021, 10, 1039. <https://doi.org/10.3390/foods10051039>, <https://www.mdpi.com/2304-8158/10/5/1039>
14. Avramia, I.; Amariei, S. Spent Brewer's Yeast as a Source of Insoluble β -Glucans. *Int. J. Mol. Sci.* 2021, 22, 825. <https://doi.org/10.3390/ijms22020825>, <https://www.mdpi.com/1422-0067/22/2/825>
15. Batariuc, A.; Ungureanu-Iuga, M.; Mironeasa, S. Effects of Dry Heat Treatment and Milling on Sorghum Chemical Composition, Functional and Molecular Characteristics. *Appl. Sci.* 2021, 11, 11881. <https://doi.org/10.3390/app112411881>, <https://www.mdpi.com/2076-3417/11/24/11881>
16. Spinei, M.; Oroian, M. The influence of osmotic treatment assisted by ultrasound on the physico-chemical characteristics of blueberries (*Vaccinium myrtillus* L.). *Ultrasonics* 2021, 110, 106298, doi:10.1016/j.ultras.2020.106298, <https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S0041624X20302353?token=16F8065BBA19341F7C712EFE8B03B88E32B6454DC8FF108FE5620C325E2AA9BF11D083C304FD8A9D25D0E4B3E802361F&originRegion=eu-west-1&originCreation=20220114083935>
17. Mihalcea, A.; Amariei, S.; Engineering, F. STUDY ON THE IMPORTANCE OF AFLATOXINS ; DEGRADATION METHODS ; MYCOTOXINS PREVALENT IN CORN. 2021, 22, 365–381, <https://www.proquest.com/docview/2581883091?pq-origsite=gscholar&fromopenview=true>
18. Coțovanu, I.; Mironeasa, S. Buckwheat Seeds: Impact of Milling Fractions and Addition Level on Wheat Bread Dough Rheology. *Appl. Sci.* 2021, 11, 1731. <https://doi.org/10.3390/app11041731>, <https://www.mdpi.com/2076-3417/11/4/1731>
19. Pauliuc, D.; Oroian, M.; Ciursa, P. Organic acids content, sugars content and physicochemical parameters of Romanian acacia honey. *Ukr. Food J.* 2021, 10, 158–170, doi:10.24263/2304-974x-2021-10-1-14, <https://nuft.edu.ua/doi/doc/ufj/2021/1/14.pdf>
20. Atudorei, D.; Ungureanu-Iuga, M.; Codină, G.G.; Mironeasa, S. Germinated Chickpea and Lupin as Promising Ingredients for Breadmaking—Rheological Features. *Agronomy* 2021, 11, 2588. <https://doi.org/10.3390/agronomy11122588>, <https://www.mdpi.com/2073-4395/11/12/2588>
21. Petraru, A.; Ursachi, F.; Amariei, S. Nutritional Characteristics Assessment of Sunflower Seeds, Oil and Cake. Perspective of Using Sunflower Oilcakes as a Functional Ingredient. *Plants* 2021, 10, 2487. <https://doi.org/10.3390/plants10112487>, <https://www.mdpi.com/2223-7747/10/11/2487>
22. Gheorghita Puscaselu, R.; Besliu, I.; Gutt, G. Edible Biopolymers-Based Materials for Food Applications—The Eco Alternative to Conventional Synthetic Packaging. *Polymers* 2021, 13, 3779. <https://doi.org/10.3390/polym13213779>, <https://www.mdpi.com/2073-4360/13/21/3779>
23. Ciursa, P.; Oroian, M. Voltammetric E-Tongue for Honey Adulteration Detection. *Sensors* 2021, 21, 5059. <https://doi.org/10.3390/s21155059>, <https://www.mdpi.com/1424-8220/21/15/5059>
24. Pădureț, S. The Effect of Fat Content and Fatty Acids Composition on Color and Textural Properties of Butter. *Molecules* 2021, 26, 4565. <https://doi.org/10.3390/molecules26154565>, <https://www.mdpi.com/1420-3049/26/15/4565>
25. Scripcă, L.A.; Amariei, S. The Use of Ultrasound for Preventing Honey Crystallization. *Foods* 2021, 10, 773. <https://doi.org/10.3390/foods10040773>, <https://www.mdpi.com/2304-8158/10/4/773>
26. Sarion, C.; Codină, G.G.; Dabija, A. Acrylamide in Bakery Products: A Review on Health Risks, Legal Regulations and Strategies to Reduce Its Formation. *Int. J. Environ. Res. Public Health* 2021, 18, 4332. <https://doi.org/10.3390/ijerph18084332>, <https://www.mdpi.com/1660-4601/18/8/4332>
27. Atudorei, D.; Stroe, S.-G.; Codină, G.G. Impact of Germination on the Microstructural and Physicochemical Properties of Different Legume Types. *Plants* 2021, 10, 592. <https://doi.org/10.3390/plants10030592>, <https://www.mdpi.com/2223-7747/10/3/592>
28. Codină, G.G.; Voinea, A.; Dabija, A. Strategies for Reducing Sodium Intake in Bakery Products, a Review. *Appl. Sci.* 2021, 11, 3093. <https://doi.org/10.3390/app11073093>, <https://www.mdpi.com/2076-3417/11/7/3093>

29. Chettrariu, A.; Dabija, A. Quality Characteristics of Spelt Pasta Enriched with Spent Grain. *Agronomy* 2021, 11, 1824. <https://doi.org/10.3390/agronomy11091824>, <https://www.mdpi.com/2073-4395/11/9/1824>
30. Coțovanu, I.; Mironeasa, S. Impact of Different Amaranth Particle Sizes Addition Level on Wheat Flour Dough Rheology and Bread Features. *Foods* 2021, 10, 1539. <https://doi.org/10.3390/foods10071539>, <https://www.mdpi.com/2304-8158/10/7/1539>
31. Iuga, M.; Mironeasa, S. Use of Grape Peels By-Product for Wheat Pasta Manufacturing. *Plants* 2021, 10, 926. <https://doi.org/10.3390/plants10050926>, <https://www.mdpi.com/2223-7747/10/5/926>
32. Coțovanu, I.; Ungureanu-Iuga, M.; Mironeasa, S. Investigation of Quinoa Seeds Fractions and Their Application in Wheat Bread Production. *Plants* 2021, 10, 2150. <https://doi.org/10.3390/plants10102150>, <https://www.mdpi.com/2223-7747/10/10/2150>
33. Iuga, M.; Mironeasa, S. Application of heat moisture treatment in wheat pasta production. *Food Control* 2021, 128, doi:10.1016/j.foodcont.2021.108176, <https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S0956713521003145?token=4C5B689A6C6CE050EDE63D9B7430DA2AAFB7CF7BF38B7680333B2B212D9844001E94CF1E4B07DABFA2E9CC1FCAB545704&originRegion=eu-west-1&originCreation=20220114085254>
34. Mironeasa, S.; Codină, G.G. Optimization of Bread Quality of Wheat Flour with Psyllium Addition by Using Response Surface Methodology. *J. Culin. Sci. Technol.* 2021, 00, 1–16, doi:10.1080/15428052.2021.1948480, <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/15428052.2021.1948480>
35. Iuga, M.; Batariciu, A.; Mironeasa, S. Synergistic Effects of Heat-Moisture Treatment Regime and Grape Peels Addition on Wheat Dough and Pasta Features. *Appl. Sci.* 2021, 11, 5403. <https://doi.org/10.3390/app11125403>, <https://www.mdpi.com/2076-3417/11/12/5403>
36. Ungureanu-Iuga, M.; Mironeasa, S. Advance on the Capitalization of Grape Peels By-Product in Common Wheat Pasta. *Appl. Sci.* 2021, 11, 11129. <https://doi.org/10.3390/app112311129>, <https://www.mdpi.com/2076-3417/11/23/11129>
37. I. Iuga, M.; Mironeasa, S. Simultaneous optimization of wheat heat moisture treatment and grape peels addition for pasta making. *Lwt* 2021, 150, doi:10.1016/j.lwt.2021.112011, <https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S0023643821011646?token=B3754701235CF023BD678093BCE03852E3527A0A71BFC308218B85076FA4388E31DFB2146D6F3C7ED941259B58F90095&originRegion=eu-west-1&originCreation=20220114092246>
38. I. Leahu, A.; Ghinea, C.; Ropciuc, S. Mass transfer during osmotic dehydration of quince using different osmosis solutions. *Ukr. Food J.* 2021, 10, 100–111, doi:10.24263/2304-974x-2021-10-1-9, <https://nuft.edu.ua/doi/doc/ufj/2021/1/9.pdf>
39. Ropciuc, Sorina, Oroian, Mircea, Leahu, Ana and Damian, Cristina. " Impact of germination properties of the dough and the characteristics of the bread with the addition of purple potato" *Ovidius University Annals of Chemistry*, vol.32, no.2, 2021, pp.125-131. <https://doi.org/10.2478/auoc-2021-0019>, <https://www.sciendo.com/article/10.2478/auoc-2021-0019>
40. Ghinea, C.; Cozma, P.; Gavrilescu, M. Artificial neural network applied in forecasting the composition of municipal solid waste in iasi, romania. *J. Environ. Eng. Landsc. Manag.* 2021, 29, 368–380, doi:10.3846/jeelm.2021.15553, <https://journals.vgtu.lt/index.php/JEELM/article/view/15553/10830>
41. Hretcanu, C.E.; Blaga, A.M. Warped Product Submanifolds in Locally Golden Riemannian Manifolds with a Slant Factor. *Mathematics* 2021, 9, 2125. <https://doi.org/10.3390/math9172125>, <https://www.mdpi.com/2227-7390/9/17/2125>
42. I. Dranca, F.; Talón, E.; Vargas, M.; Oroian, M. Microwave vs. conventional extraction of pectin from *Malus domestica* 'Fălticeni' pomace and its potential use in hydrocolloid-based films. *Food Hydrocoll.* 2021, 121, doi:10.1016/j.foodhyd.2021.107026, <https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S0268005X21004422?token=791964D7DDB40A10329D00DEEF59FAAC1007CFF21D1D4474915936D1ABB3ABD3FFA92C85230FC7925CC488DA9696EBF7&originRegion=eu-west-1&originCreation=20220114092859>
43. Hretcanu, C.E.; Blaga, A.M. Types of Submanifolds in Metallic Riemannian Manifolds: A Short Survey. *Mathematics* 2021, 9, 2467. <https://doi.org/10.3390/math9192467>, <https://www.mdpi.com/2227-7390/9/19/2467>
44. Istrate, A.M., Dabija, A., Codina, G.G., Rusu, L. INFLUENCE OF HEMP FLOUR ON DOUGH RHEOLOGY AND BREAD QUALITY, SCIENTIFIC STUDY AND RESEARCH-CHEMISTRY AND CHEMICAL ENGINEERING BIOTECHNOLOGY FOOD INDUSTRY, 2021
45. Turcu, R.P.; Panaite, T.D.; Untea, A.E.; Vlaicu, P.A.; Badea, I.A.; Mironeasa, S. Effects of Grape Seed Oil Supplementation to Broilers Diets on Growth Performance, Meat Fatty Acids, Health Lipid Indices and Lipid Oxidation Parameters. *Agriculture* 2021, 11, 404. <https://doi.org/10.3390/agriculture11050404>, <https://www.mdpi.com/2077-0472/11/5/404>
46. Iuga-Ungureanu M., Atudorei D., Codină G.G., Mironeasa S., 2021, Rheological approaches of wheat flour dough enriched with germinated soybean and lentil, *Applied Sciences*, impact factor 2,474, Q2 category, <https://www.mdpi.com/2076-3417/11/24/11706>
47. Codină, G.G.; Sarion, C.; Dabija, A. Effects of Dry Sourdough on Bread-Making Quality and Acrylamide Content. *Agronomy* 2021, 11, 1977. – Q1 <https://doi.org/10.3390/agronomy11101977>, <https://www.mdpi.com/2073-4395/11/10/1977>
48. Amariucăi-Mantu, D.; Mangalagiu, V.; Mangalagiu, I.I., [3 + n] Cycloaddition Reactions: A Milestone Approach for Elaborating Pyridazine of Potential Interest in Medicinal Chemistry and Optoelectronics, *Molecules*, 26, 3359 (pp. 1-17), 2021, <https://doi.org/10.3390/molecules26113359>
49. Diaconu, D.; Amariucăi-Mantu, D.; Mangalagiu, V.; Antoci, V.; Zbancioc, Ghe.; Mangalagiu, I.I., Ultrasound assisted synthesis of hybrid quinoline-imidazole derivatives: a green synthetic approach, *RSC Advanced*, 11, 38297–38301, 2021, DOI: 10.1029/d1ra07484a
50. Antoci, V.; Oniciuc, L.; Amariucăi-Mantu, D.; Moldoveanu, C.; Mangalagiu, V.; Amarandei, A.M.; Lungu, C.N.; Dunca, S.; Mangalagiu, I.I.; Zbancioc, G. Benzoquinoline Derivatives: A Straightforward and Efficient Route to Antibacterial and Antifungal Agents, *Pharmaceuticals*, 14, 335 (1-21), 2021, <https://doi.org/10.3390/ph14040335>
51. Amariucăi-Mantu, D.; Mangalagiu, V.; Ciobanu, C.; Antoci, V., Hybrid Pyridine Bis-Anthracene-Imidazolium Salt: NMR Studies on Zn-Acetate Complexation, *Molbank*, 2021(3), M1280, 2021. <https://doi.org/10.3390/M1280>
52. Ropciuc, S., Oroian, M., Leahu, A., & Damian, C. (2021). Evaluation of the rheological properties of the dough and the characteristics of the bread with the addition of purple potato. *Ovidius University Annals of Chemistry*, 32(2), 125-131
53. Huțu, D., & Amariei, S. (2021). Effects of the sugar and fat substitution on the rheological properties of the pie dough. *Ukrainian Food Journal*, 10(3).
54. Anchidin-Norocel L, Savage WK, Gutt G, Amariei S. Development, Optimization, Characterization, and Application of Electrochemical Biosensors for Detecting Nickel Ions in Food. *Biosensors*. 2021; 11(12):519. <https://doi.org/10.3390/bios11120519>
55. Anchidin-Norocel L, Amariei S, Gutt G. Sensing of Nickel(II) Ions by Immobilizing Ligands and Using Different SPEs. *Engineering Proceedings*. 2021; 6(1):2. <https://doi.org/10.3390/I3S2021Dresden-10106>

56. Ciursa, P., Oroian, M., & Pauliuc, D. (2021). Detection of raspberry honey adulterated with agave, maple, rice, corn and inverted sugar syrups using instrumental techniques. *Ukrainian Food Journal*, 10(3), 479-491
57. Saracila, M., Panaite, T. D., Mironeasa, S., & Untea, A. E. (2021). Dietary Supplementation of Some Antioxidants as Attenuators of Heat Stress on Chicken Meat Characteristics. *Agriculture*, 11(7), 638. DOI10.3390/agriculture11070638 WOS:000675963300001

- 23 articole și studii publicate în reviste de specialitate BDI recunoscute la nivel național;
- 5 cărți publicate în edituri din România, recunoscute CNCSIS;
- 74 participări la conferințe internaționale;
- 5 brevete de invenție obținute în România;
- 17 cereri de brevete de invenție naționale;
- 3 proiecte/ grant de cercetare câștigat prin competiție națională;
- 2 proiecte și granturi de cercetare (existente în derulare), câștigate prin competiție națională;
- 5 cadre didactice implicate în proiecte de cercetare câștigate prin competiție națională;
- peste 800 de citări în reviste cotate ISI sau echivalent ERIH;
- peste 180 citări în reviste indexate în bază de date internaționale (B+) sau în cărți publicate de autori străini sau în edituri recunoscute CNCSIS;
- 9 premii UEFISCDI obținute pentru rezultatele cercetării.
- 25 de contracte ERASMUS prelungite pentru cooperarea și dezvoltarea bilaterală prin schimburi de informații și experiență cu alte instituții de învățământ superior, care să permită o mai bună cooperare în plan educațional între universitățile europene.

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, fiind membri în colectivul editorial la reviste cotate ISI (A) / ERIH, membri în comitetul științific al unei manifestări științifice din străinătate; membri în comitetul științific al unei manifestări științifice din țară; membri în comisie de admitere la doctorat / examen, în universitate; membri în comisie de susținere referat doctorat, în universitate; membri în comisii de doctorat în alte universități din țară; evaluatori ai procesului educațional la nivel național / universitate.

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 28 de cadre didactice titulare.

Valorile variabilelor specifice criteriului *Predare și învățare* (pentru anul 2021) sunt prezentate în tabelul 4.

Tabel 4. Valori ale variabilelor aferente criteriului Predare și învățare (din anul 2021)

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	1	1
Lector/Șef de lucrări	15	-
Conferențiar	6	-
Profesor	6	-

În cadrul Facultății de Inginerie Alimentară, în anul 2021 își desfășurau activitatea 3 cadre didactice titulare și de cercetare cu vârsta de până în 35 de ani.

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 2021 au fost încheiate 9 parteneriate cu ONG-uri și instituții publice.

Referitor la variabila angajabilitate, în anul 2021, 11 de absolvenți care s-au angajat după finalizarea studiilor de licență și 41 de absolvenți care s-au angajat după finalizarea studiilor de masterat.

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.

În 5 noiembrie 2021, Facultatea de Inginerie Alimentară a organizat conferința științifică internațională - Biotehnologii prezent și perspective, (<https://fiajournal.usv.ro/conference2021/>), având 141 participanți care au susținut 74 lucrări de lucrări științifice.

În 10 decembrie 2021, Facultatea de Inginerie Alimentară a organizat Manifestare științifică studențească pentru crearea de produse alimentare inovative, FiaFoodFest (<https://fia.usv.ro/fia-food-fest-2021/>).

Studentii facultății noastre au fost implicați în anul 2021 în activitatea de cercetare desfășurată de cadrele didactice, activitate concretizată prin participarea studenților la conferințe naționale și internaționale studențești prezentate în tabelul 5.

Tabel 5. Participările studenților Facultății de Inginerie Alimentară la manifestări științifice în anul 2021

Nr. crt.	Conferința	Premiul/ participare	Studenți	Cadre Didactice Coordonatoare
1	87 International scientific conference of young scientist and students “Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution”, April 15–16, 2021	Premiul I	Axentii Marina	Georgiana Gabriela Codină
2		Premiul III	Atudorei Denisa	Georgiana Gabriela Codină
3	RO135029-A2/2018, International Exhibition INVENTCORE second edition, 16-18.12.2021, Deva, România	Medalia de aur	Atudorei Denisa, Atudorei Olivia	Georgiana Gabriela Codină Silvia Mironeasa,
4	Al V-lea Târg Internațional de Inovație și Educație Creativă pentru tineret (ICE-USV), mai 2021, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava	Medalia de aur	Șestac Mircea	Dabija Adriana Codină G.G.
5	International Exhibition INVENTCOR IInd edition, 16-18.12.2021, Deva, Romania	Medalia de aur	Chetrariu Ancuța	Dabija Adriana
6	Company of the Year 2021 Junior Achievement	<i>finală națională (4th stage)</i>	Șuiian Bianca, Ujeniuc Sabina, Zugun Maria-Bianca	Ghiuță Ovidiu-Aurel
7		semifinală națională (2nd stage)	Atudorei Olivia, Chihaiia Iont-Dănuț, Filip Gabriela-Camelia, Juncanariu Andreea-Diana, Pentilescu Marcel—Andrei	Ghiuță Ovidiu-Aurel
8		incubator BlzzFactory (2nd stage)	Boicu Octavian, Dabija Valentin, Sergheev Olga	Ghiuță Ovidiu-Aurel
9		incubator BlzzFactory (2nd stage)	Teleagă Simona, Iencean Elena, Mițu Daniela, Pavăl Florin	Ghiuță Ovidiu-Aurel
10	87 International scientific conference of young scientists and students „Youth scientific achievements to the 21 st century nutrition problem solution” April 15-16, 2021, Kiev, Ucraina, National University of Food Technologies	participare	Nicu State, Iudita Pătrăuțanu	Cristina Damian
11		participare	Atudorei Denisa, Atudorei Olivia	Georgiana Gabriela Codină
12		participare	Ciocan, M.E., Mârzan, D., Chetrariu, A., Dabija, A.	Dabija Adriana
13	Annual student scientific communication session, november 2021, Facultatea de Ingineria Mediului și Știința Alimentelor, Târgoviște	participare	Atudorei O., Atudorei D.	Georgiana Gabriela Codină
14		participare	Axentii Marina	Georgiana Gabriela Codină
15	FIAFOODFEST, 10 decembrie 2021, Suceava, România, Facultatea de Inginerie Alimentară, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava	participare	Alexandrina Bernaz, Nadina Popovici	Cristina Elena Hrețcanu
16		participare	Lazăr Vicol Beniamin Chirilă Andreea Melania	Jarcău Mihaela

			Pîrlog Roberta Alexandra Ghiorgă Ecaterina	
17		participare	Petrariu Andrei Pricob Beatrice Andreea	Jarcău Mihaela
18		participare	Obreja Manuela Elena Prepeliță Diana Liliana Țega Paraschiva	Jarcău Mihaela
19		participare	Olesniuc Georgiana Avasiloaie Andreea Sabina Timoficiuc Doina Ardelean Miriam Denisa Longhin Georgiana	Jarcău Mihaela
20		participare	Cepoi Andrada Rusu Patricia	Jarcău Mihaela
21		participare	Apostol Alexandra Raluca Alupului Maria	Jarcău Mihaela
22		participare	Juravle Magdalena	Ioan Gontariu
23		participare	Savu Sava Boghian Anamaria Leșan Anca Nuta	Gătlan Anca-Mihaela
24		participare	Gavril Cristina Fiodor Victoria	Gătlan Anca-Mihaela
25		participare	Popescu Ioana-Andreea, Smadici Cosmina-Elena, Galiș Areta, Macarie Iasmina-Viorela	Ghinea Cristina
26	FIAFOODFEST, 10 decembrie 2021, Suceava, România, Facultatea de Inginerie Alimentară, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava	participare	Ursachi Daria, Petrean Andreea-Georgiana, Tofan Alina-Dumitrina, Roznovan Dumitrița- Lilioara	Ghinea Cristina
27		participare	Balla Klausz-Ronald, Cârșmariu Vasile- Georgian, Duceac Alexandru-Constantin	Ghinea Cristina
28		participare	Butnariuc Andreea, Pîrlea Maria-Ștefania, Covrig Marius-Leonard	Ghinea Cristina
29		participare	Colniceanu Ana-Cristina, Toma Andrei-Nicolae, Preda Ionuț David Alexandru	Albu Eufrozina
30		participare	Ciubotariu Marina- Dumitrița, Hreniuc Lavinia, Mușină Maria Buhai Claudia, Boldea- Chirilă Andrei	Albu Eufrozina
31		participare	Timuș Polina, Zegrea Debora Adina, Temneanu Florentina Nicoleta	Albu Eufrozina
32		participare	Adelina Balan, Sabina Maria Hanciuc	Leahu Ana
33		participare	Vîzdoagă I. Roman	Leahu Ana
34		participare	Dumitrița-Sabina Dobrincu, Gisela-Isabela Tulbure, Diana- Paraschiva Onesemiuc	Silviu-Gabriel Stroe
35		participare	Nica, David, Mitric	Mircea Oroian

			Gabriel	
36		participare	Mircea Șestac, Andrei Ilaș	Cristina Damian
37		participare	Simina Cotulbea, Andreea-Ionela Dominte, Marina-Diana Albei, Florentina Țehancu	Cristina Damian
38		participare	Naomi-Delia Alexa, Bianca Boz	Cristina Damian
39		participare	Andrei Vrabie, Andreea Schipor, Gavriil Hangan, Iudita Pătrăuțanu	Cristina Damian
40		participare	Axentii Marina, State Nicu	Georgiana Gabriela Codină
41	FIAFOODFEST, 10 decembrie 2021, Suceava, România, Facultatea de Inginerie Alimentară, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava	participare	Morariu Andreea-Valentina, Lucanu Iulian-Emanuel, Prisipan Constantin-Teodor, Radu Ștefan	Dranca Florina
42		participare	Acasandrei Luminița, Gontariu Maria-Magdalena	Dranca Florina
43		participare	Rusu Lorena-Sabina, Mitric Narcisa-Cătălina, Gheorghiu Ștefania-Iuliana, Drob Bianca-Mihaela, Fîrcal Alexandru-Marian	Dranca Florina
44	Simpozionul Științific Internațional ”Young people and multidisciplinary research in applied life sciences”, secțiunea ”Young people and scientific research in Animal Husbandry and Biotechnology” 25 noiembrie 2021, Timișoara	participare	Simina Hîrtie	Sorina Ropciuc
45		participare	Gherasim Ioana Beatrice	Sorina Ropciuc
46	Simpozion Științific Studentesc „Siguranța Alimentară și Protecția Mediului” – Ediția 2021-Universitatea Valahia din Târgoviște, 16 Noiembrie 2021, Târgoviște, România	participare	Chetrariu, A.	Dabija Adriana
47		participare	Iacoban, I., Șestac, P.M.	Dabija Adriana
48		participare	Ciocan, M.E., Chetrariu, A., Andrei, F.A.	Dabija Adriana

Facultatea de Inginerie Alimentară avea în anul 2021 un număr de 25 de acorduri de tip Erasmus cu universități partenere, din care menționăm:

- Universidad Miguel Hernandez de Elche (Spania), Universidad de Salamanca (Escuela Politecnica Superior de Zamora, Spania), Universitat Politecnica de Valencia – Escuela tecnica Superior de Ingenieria Agronomica y del Medio Natural (Spania),
- Universita degli Studi di Molise (Italia), Universita degli Studi di Teramo (Italia),
- University of Applied Sciences – Aalen (Germania),
- University of Twente (Olanda), Van Hall Larenstein University of Applied Sciences (Olanda),
- Universidade do Porto (Portugalia).
- Universite Lille 1 – Sciences et Technologies (Franța),
- National Technical University of Athens (Grecia), Technological Educational Institute of Crete (Grecia),

- Agricultural University of Plovdiv (Bulgaria),
- University of Szeged (Ungaria),
- Josip Juraj Strossmayer University of Osijek (Croatia),
- Slovak University of Agriculture in Nitra (Slovakia),
- University of Rzeszow (Polonia), The East European State University in Przemysl (Polonia),
- Suleyman Demirel University (Turcia), Mersin University (Turcia), Gaziantep University (Turcia),
- Universitatea St. Kliment Ohridski University – Bitola (Macedonia).
- Agroparistech (Institut des Sciences et Industries du Vivant et de L'Environnement) (Franța)
- Universidad de Jaén (Spania).

Pe baza acestor acorduri Erasmus studenții și cadrele didactice au beneficiat de burse Erasmus. Valorile variabilelor specifice criteriului *Internaționalizare* sunt centralizate în tabelul 6.

Tabel 6. Valorile variabilelor referitoare la internaționalizare (pentru anul 2021)

Cod variabilă	Variabila de ierarhizare	Valoare
(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	3
(P) S 3.2	Mobilități studențești (Erasmus+ incoming): Numărul studenților proveniți de la instituții de învățământ superior din străinătate, înmatriculați temporar, pentru o perioadă de cel puțin 3 luni	0
(P) S 3.7	Numărul studenților străini înmatriculați la programele de studii ale facultății:	
	licență	39
	master	23
	Mobilități cadre didactice (Erasmus+ outgoing):	0
	Mobilități cadre didactice (Erasmus+ incoming):	0

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 2021 sunt centralizate în tabelul 7.

Tabel 7. Centralizator al rezultatelor privind evaluarea performanțelor cadrelor didactice din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară (pentru anul 2021)

Gradul didactic	Nr. cadre didactice evaluate	Calificativul obținut			
		Foarte bine	Bine	Satisfăcător	Nesatisfacator
Raport privind evaluarea colegială					
Profesor	6	6	-	-	-
Conferențiar	6	6	-	-	-
Șef lucrări / Lector	14	14	-	-	-
Asistent	1	1	-	-	-
Total general	27	27	-	-	-
Raport privind evaluarea de către directorul departamentului					
Profesor	6	6	-	-	-
Conferențiar	6	6	-	-	-
Șef lucrări / Lector	14	14	-	-	-
Asistent	1	1	-	-	-
Total general	27	27	-	-	-
Raport privind evaluarea cadrelor didactice de către studenți					
Profesor	6	6	-	-	-
Conferențiar	6	6	-	-	-
Șef lucrări / Lector	14	14	-	-	-
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 eficace, 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, 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.*

In vederea achiziționării de aparatură, echipamente și consumabile necesare modernizării laboratoarelor sau pentru înlocuirea echipamentelor vechi cu altele de ultimă generație s-a alocat suma de **500.000 lei din fonduri ale proiectelor de cercetare și fonduri FIA.**

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 <https://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.

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.

Comisia de evaluare și asigurare a calității

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

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

Prof.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

Studentul Sava SAVU (programul de studii universitare de licență Protecția Consumatorului și a Mediului)

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



