UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ – BUCUREȘTI

FACULTATEA DE INGINERIA
ȘI GESTIUNEA PRODUCȚIILOR ANIMALIERE

RAPORT DE EVALUARE

A PROGRAMULUI DE STUDII UNIVERSITARE DE LICENȚĂ

PENTRU ANUL UNIVERSITAR 2021-2022

Programul de studii universitarea de licență: TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE
Forma de învățământ: IF
Numărul de credite: 240
Coordonator program de studii: prof.univ.dr. MARIN Monica Paula

I. PREZENTAREA PROGRAMULUI DE STUDII

Programul de studii de licenţăTehnologiaprelucrăriiproduseloralimentarese înscrieîndomeniul fundamental Ingineriaresurselorvegetaleșianimale, domeniulIngineriaProduselorAlimentare. Studenţiivor fi înmatriculaţi la FacultateaIngineriaşiGestiuneaProducţiilorAnimaliere din cadrulUniversităţii de ŞtiinţeAgronomiceşiMedicinăVeterinară din Bucureşti.

Începând cu anuluniversitar2000/2001esteautorizatăfuncţionareaspecializării „Tehnologiaproducţiiloranimale”, care a fostacreditatăînanul2005 sub denumirea de „Tehnologiaprelucrăriiproduseloragricole”. De atunci, programul de studii a fostevaluat periodic de către ARACIS, ultima evaluaredesfășurându-se înanul 2021.

Programul de studiiuniversitare de licenţăTehnologiaprelucrăriiproduseloragricole s-a dezvoltatcontinuuşi are misiunea de a forma specialişti cu o pregătiretehnicăşiştiinţificăsuperioarăîndomeniulindustrieialimentare, interesaţi de concepte, practicişisoluţii de actualitateînacestdomeniu, oferindastfelposibilitateauneiinserţiimairapide pe piaţamuncii.

Scopulprogramului de studii de licenţăesteasigurarea de deprinderişicompetenţespecificepentru o carieră profesionalăsau de cercetareîndomeniulindustrieialimentare.

Obiectivegeneraleale programului de studiiTehnologiaprelucrăriiproduseloragricolesunt multiple, eleurmărindsădezvolte la studenţi un nivelridicat de competenţăprofesionalăpentru o corespunzătoareconducereşiefectuare a proceselorşiacţiunilorspecificedomeniului, asigurându-se un echilibruîntrecunoştinţeleteoreticeşiaplicaţiile practice. Înfelulacesta,

absolvenţiiprogramului de studii de Tehnologiaprelucrăriiproduseloragricolevor fi capabilisăformulezesoluţii creative noi, tehniceşieconomice, care săducă la creştereaeficienţeiactivităţii lor.

Obiectiveleeducaţionale ale programului de studii de licenţăTehnologiaprelucrăriiproduseloragricole se regăsescîntematicadisciplinelor care sunt incluseînplanul de învăţământşi se înscriuînobiectivelegenerale ale facultăţiişiuniversităţii.

Obiectivelespecificevizeazădezvoltareaacesteispecializări, astfelîncâtabsolvenţiisă fie pregătiţisădesfăşoare diverse activităţispecificedomeniuluişianume:

- organizareaşiplanificareaprocesului managerial însocietăţi de industriealimentară integrate pe diferitetrepteierarhice;
- conducereaactivităţii de producţieşi control al calităţiiînunităţile de profil din industriaalimentară;
- elaborareaproiectelor de inginerietehnologică, precum şiproiectareacorespunzătoare a unităţilor de profil, exploatareaîncondiţii de eficienţăeconomicăaacestora,dezvoltareaşioptimizareaactivităţilortehnice, tehnologice, organizatorice, economice, etc.;
- elaborarea de studii de cercetareînvedereadezvoltăriiunortehnologiimoderne de obţinereşi control îndomeniulagroalimentar;
- elaborareasiplanificareastrategiilorsitehnologiilor de proiectare de noiprodusealimentare, in conformitate cu cerinţelenoiimpuse de dezvoltareaputernicăindustrialăsieconomicăşi cu reglementărileinternaţionale (UE);
- asigurareaconsultanţei de specialitateînaplicareatehnologiilor de procesare a produseloralimentare, de asigurare a calităţiiprinaplicareasistemelor ISO, HACCP, a ghidurilor de bunepracticiînproducţiaagricolă, procesaresauactivitate de laborator;
- abilităţiînmanagementulcalităţiiîndepartamentul de alimentaţieşi catering;
- cunoaşterea, elaborarea, aplicareaşimonitorizareametodelorşiprocedurilor de marketing a produseloralimentare, sistemele retail, protecţiaconsumatorului; evaluareaoportunităţilor de dezvoltare a pieţei interne şiexterne;
- cunoaşterearegulamentelorşiprocedurilor de elaborare a proiectelorînvedereaaccesăriifondurilorstructuraleşi de coeziuneeuropeană;
- capacitatea de a preda discipline de specialitateînînvăţământulpreuniversitarşiuniversitar.

II. ANALIZA STATISTICĂ A STUDENȚILOR

2.1. Numărul de studenți la programul de studii Tehnologia prelucrării produselor agricole

Anul de studii	Numărul de studenți la începutul anului universitar 2021-2022	Numărulde studenți la sfârșitul anului universitar 2021-2022	Rata de abandon a studenților de la programul de studii Tehnologia prelucrării produselor agricole
Anul 1	91	79	13,18%
Anul 2	87	77	11,49%
Anul 3	77	75	1,29%
Anul 4	82	82	0%
TOTAL	**337**	**313**	**7,12%**

2.2. Numărul de studenți care au finalizat studiile

Numărul de studenți care au promovat ultimul an studii	Numărul de studenți înscriși la examenul de diplomă	Numărul de studenți care au finalizat examenul de diplomă	Procent studenți care au finalizat studiile
82	82	82	100%

2.3. Implicarea studenților de la programul de studii Tehnologia prelucrării produselor agricolela concursuri profesionale, sesiuni stiințifice și alte activități extracurriculare

Nr. crt.	Perioada	Activitatea desfășurată	Numele și prenumele studenților	Coordonator
1	29.03.2022	Workshop - Folosirea maielelor în panificație în parteneriat cu Lesaffre Romania SRL la Baking Center Tehnologiamorărituluișipanificației - controlulcalității materiilor prime; determinareaactivității drojdiei de panificațiepentrufermentareaaluatului; analizasenzorială a pâiniiobținute din maiași din drojdie de panificație	TPPA anul IV Apetroaei I. Alexandra-Vasilica Călimoceanu V.C. Laurențiu - Mihai Vlad I. Miruna-Maria Alexe T. Ioana-Alexandra Vlad D.D. Teofil-Ștefan Nicolae C. Diana –Elena	Șef lucr.dr. Dragomir Nela
2	18.04.2022	Workshop – Hands-on experimental bakery în parteneriat cu Puratos Prod SRL Tehnologiamorărituluișipanificației - controlulcalității aditivilorfolosiți în obținereapâinii; determinareaactivității imaielelornaturale de panificațiepentrufermentareaaluatului; determinareaviabilității imicroorganismelordin maielelenaturale; analizasenzorială a franzeleiobținute din maiași din drojdie de panificație	TPPA anul IV Apetroaei I. Alexandra-Vasilica Călimoceanu V.C. Laurențiu - Mihai Vlad I. Miruna-Maria Alexe T. Ioana-Alexandra Vlad D.D. Teofil-Ștefan Nicolae C. Diana –Elena	Șef lucr.dr. Dragomir Nela
3	10.05.2022	Workshop - workshop-ului "Produsele de cofetărie – tehnologie, gust, aromă și tendințe" în parteneriat cu Puratos România SRL în cadrul programului "Taste Tomorrow" Tehnologiamorărituluișipanificației - identificareacaracteristicilorsenzoriale ale produselor de	TPPA anii III și IV Cernea T. Mihăiță Leu I. Simona Ungureanu I.	Șef lucr.dr. Dragomir Nela

		patiserieşicofetărie;degustareaproduselor de patiserieşicofetărie; identificareainfluenţeiaditivilorînprodusele de patiserieşicofetărie	Cosmina-Loredana Şimon P. Gheorghe Apetroaei I. Alexandra-Vasilica Călimoceanu V.C. Laurențiu - Mihai Vlad I. Miruna-Maria Alexe T. Ioana-Alexandra Vlad D.D. Teofil-Ștefan Nicolae C. Diana –Elena	
4	11.05.2022	Workshop ”Pâinea cu maia – tendințe, tehnologie, gust” înparteneriat cu PuratosRomânia SRL încadrulprogramului ”Taste Tomorrow”	TPPA anii III și IV Cernea T. Mihăiță Leu I. Simona Ungureanu I. Cosmina-Loredana Şimon P. Gheorghe Apetroaei I. Alexandra-Vasilica Călimoceanu V.C. Laurențiu - Mihai Vlad I. Miruna-Maria Alexe T. Ioana-Alexandra Vlad D.D. Teofil-Ștefan Nicolae C. Diana –Elena	Şef lucr.dr. Dragomir Nela
5	12-15.05.2022	Concursul național profesional-științific și sportiv Agronomiada, ediția a XXXII-a, USAMVB Cluj-Napoca, disciplina de concurs Tehnologia panificației	Rotar Carmen Elena	Şef lucr.dr. Dragomir Nela
6	12-15.05.2022	Concursul național profesional-științific și sportiv Agronomiada, ediția a XXXII-a, USAMVB Cluj-Napoca, disciplina de concurs Controlul calității produselor de origine animală	Vlad Teofil	Şef lucr.dr. Şuler Andra
7	20.05.2022	Susținere comunicare științifică la Simpozionul	Ginghină	Şef lucr.dr.

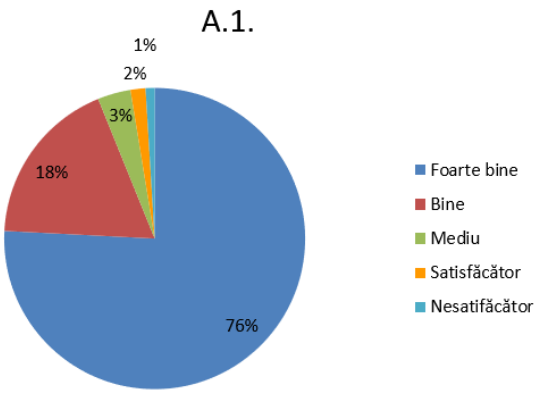
		științific studențesc al Facultății de IGPA, USAMV București	Ștefan, anul II	Maloș Gabriela
8	20.05.2022	Susținere comunicare științifică la Simpozionul științific studențesc al Facultății de IGPA, USAMV București	Vlad Teofil, anul IV	Șef lucr.dr. Dragomir Nela
9	20.05.2022	Susținere comunicare științifică la Simpozionul științific studențesc al Facultății de IGPA, USAMV București	IstrățoiuTiberiu, anul IV	Șeflucr.dr. Ianițchi Daniela
10	20.05.2022	Susținere comunicare științifică la Simpozionul științific studențesc al Facultății de IGPA, USAMV București	Apetroaei Alexandra-Vasilica, anul IV	Prof.univ.dr. Marin Monica
11	20.05.2022	Susținere comunicare științifică la Simpozionul științific studențesc al Facultății de IGPA, USAMV București	Alexe Ioana-Alexandra, anul IV	Prof.univ.dr. Marin Monica
12	20.05.2022	Susținere comunicare științifică la Simpozionul științific studențesc al Facultății de IGPA, USAMV București	Cărădeanu Andrei Vlad, Jipa Ileana Alexandra, Zamfirache Alexandra Beatrice, anul I	Conf.univ.dr. Udroiu Alina
13	20.05.2022	Ateliere de patiserie-brutarie. Tehnologia de obținere a pâinii. Tehnologia de obținere a produselor de patiserie	TPPA anii III și IV	Șef lucr.dr. Dragomir Nela
14	3.06.2022	Workshop -Local and organic ingredients for allergen-freeproducts, organizat în cadrul Conferinței internaționale „Agriculture for Life, Life for Agriculture”, USAMV București Tehnologiamorărituluișipanificației - identificareacaracteristicilorsenzoriale ale produselor de patiserieșicofetărie; degustareaproduselor de patiserieșicofetărie; identificareainfluențeiaditivilorînprodusele de patiserieșicofetărie	TPPA anii III și IV	Șef lucr.dr. Dragomir Nela

III. ACTIVITATEA DE EVALUARE

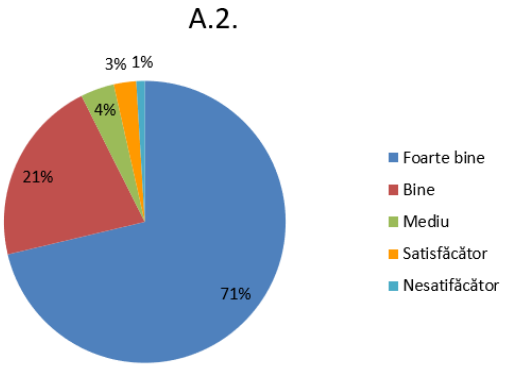
3.1. Evaluarea cadrelor didactice de către studenți

În anul universitar 2021-2022 au participat la procesul de evaluare un număr de 22studenți care au evaluat 39 cadre didactice care desfășoară activități la programul de studii Tehnologia prelucrării produselor agricole.

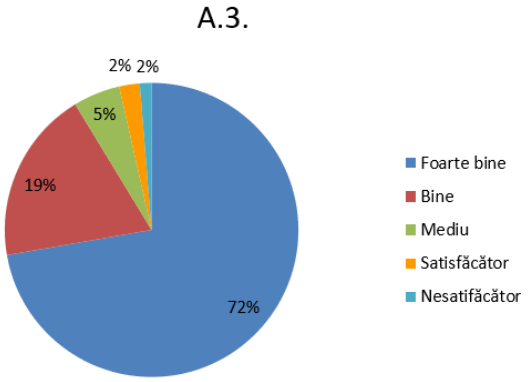
A.1. Prezențașipunctualitateacadrului didactic la curs / seminar / LP / proiect



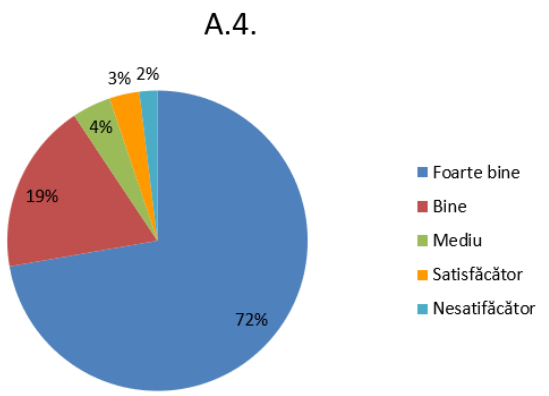
A.2. Asigurareaunuisuportși a referințelorbibliograficepentru curs / seminar / LP / proiect



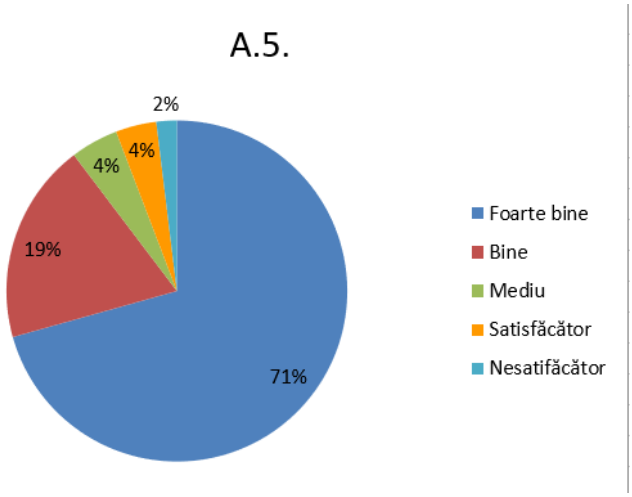
A.3. Prezentarea / afișarea la începutulsemestrului a conținutuluidisciplinei, bibliografiei, moduluișicriteriilor de evaluare



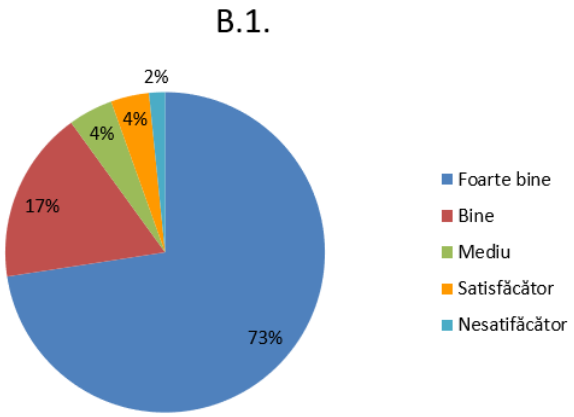
A.4. Disponibilitatepentruconsultații / interactivitate cu studenții / explicații / refaceri



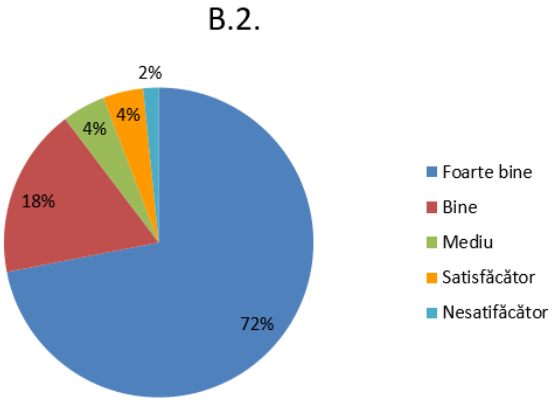
A.5. Aprecierеglobalăaorganizăriicursului / seminarului / LP / proiectuluișigradul de implicare a cadrului didactic



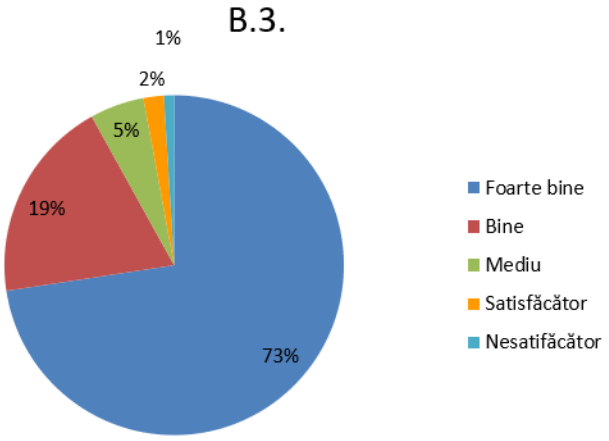
B.1. Structurareacursului / seminarului / LP / proiectuluiîntr-o manierăaccesibilășieficientăpentruînvățare (accent pe noțunileesențiale, aplicative, exemplificărisuficiente)



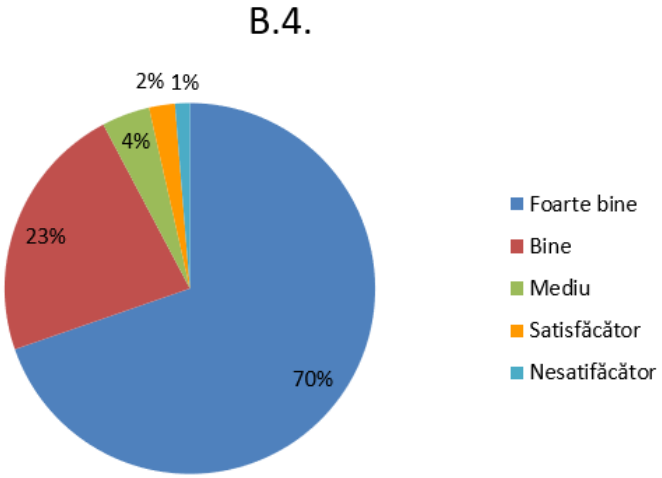
B.2. Calitateamaterialelordidactice, a metodelorși a prezentării (ritm, manieră, abordareintuitivă, stimulareainteresului) folosite la curs / seminar / LP / proiect



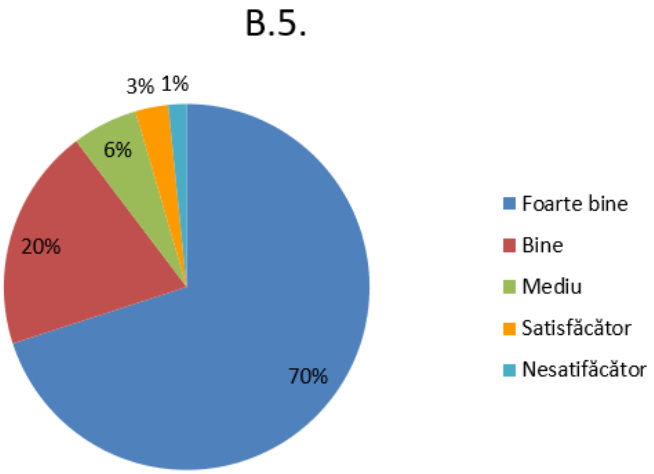
B.3. Respectareacriteriilor de evaluarestabilite la începutulsemestrului



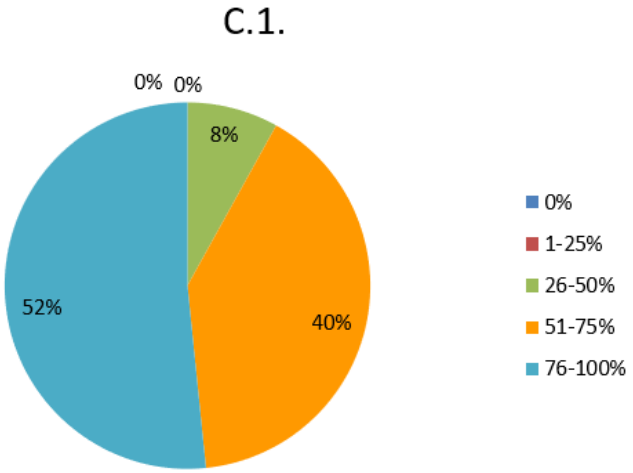
B.4. Obiectivitateașicorectitudineaevaluăriiactivității studentului de cătrecadrul didactic



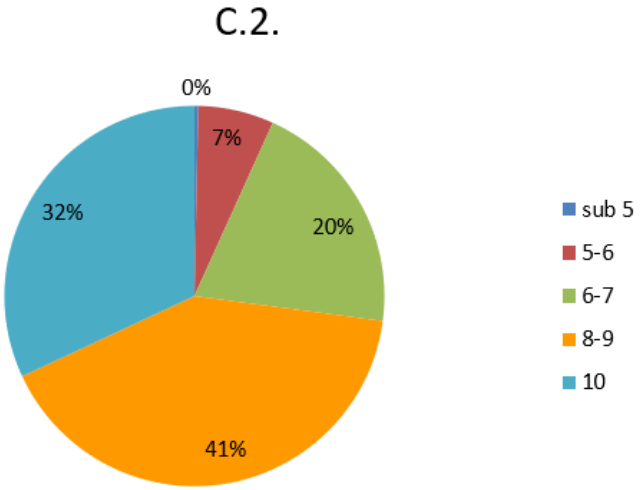
B.5. Aprecierea globală a calității actului didactic (curs / seminar / LP / proiect)



C.1. Graduldumneavoastră de prezență la aceastădisciplină



C.2. Care credețicăeste nota care corespundecunoștințelordumneavoastră?



3.2. Evaluarea colegială a cadrelor didactice

Conform evaluăriicolegiale, la toatecelecincicriterii de evaluare, o pondere de 87,17% din total cadre didactice care predau laprogramul de studii de licențăTehnologiaprelucrăriiproduseloragricoleau obținutcalificativul maxim de 10 puncte.

IV. ACTIVITĂȚI DESFĂȘURATE CU MEDIUL SOCIO-ECONOMIC ȘI REZULTATELE OBȚINUTE ÎN ANUL UNIVERSITAR 2021-2022

Data	Parteneri Mediul socio-economic	Tematica dezbătută	Participanţi
10.11.2021	Fabrica de carne La Mircea Măcelaru'Buftea, jud. Ilfov	Modalități de îmbunătățire a calității preparatelor din carne, respectând metode tradiționale	Cadre didactice și 25 studenți de la TPPA, anul III
15.03.2022	S.C. CRIS-TIM S.A., Mugura, BoldeștiScăeni, jud. Prahova	Influența unui model integrat de agro-afacere asupra calității produselor lactate	Cadre didactice și 31 studenți de la TPPA, anul III
23.03.2022	S.C. AgroservMăriuța S.A.,Drăgoești, jud. Ialomița – Lăptăria cu caimac	Produse lactate de calitate obținute printr-o afacere sustenabilă și responsabilă	Cadre didactice și 29 studenți de la TPPA, anul III
29.03.2022	S.C.Lesaffre Romania, București	Noimetodeșisoluțiiînpanificatie	Cadre didactice și 35 studenți de la TPPA, anul II
05.04.2022	S.C. Puratos Prod România, București	Controlulcalitățiiaditivilorfolosițiînobținereapâinii	Cadre didactice și 64 studenți de la TPPA, anul II, IV
13.04.2022	S.C. Tuborg S.A., București	Inovație pe piața locală de bere	Cadre didactice și 33 studenți de la TPPA, anul II
08.06.2022	Vitall S.R.L. – Abator Crevedia, jud. Dâmbovița	Tendințeactualeprivindproduseleavicole refrigerate șicongelate	Cadre didactice și 54 studenți de la TPPA, anul II, III

V. ACTIVITĂȚI ȘI RESURSE ALOCATE IN ANUL UNIVERSITAR 2021-2022 LA PROGRAMUL DE STUDII TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE

5.1. Admiterea studenților

Pe bazametodologiei de admitere a USAMV B, facultateaaorganizatadmitereapentruciclul de studiiuniversitare de licenţăpentrudomeniul de studiiIngineriaproduseloralimentare, programul de studiiTehnologiaprelucrăriiproduseloragricole, la care au candidatabsolvenţi de liceu cu diplomă de bacalaureat.

Admitereapentrudomeniile de studii de licenţă ale Facultăţii de IngineriaşiGestiuneaProducţiilorAnimalieres-a făcut pe bazamedieiponderate, respectiv 70% din media de la examenul de bacalaureatşi 30% nota/media, la alegereacandidatului, la una din probele de bacalaureat (limbaromână/limbamaternă, matematică, chimie, biologiesaugeografie).

Admiterea la studiileuniversitare de licenţă s-a făcutînordineadescrescătoare a mediilorgeneraleobţinute de candidaţi, înlimitanumărului de locuriacordatepentrufiecaredomeniu, la programul de studiiTehnologiaprelucrăriiproduselor Agricole mediilesituându-se între 6,15 și 9,06.

5.2. Planul de învățământ al programului de studii Tehnologia prelucrării produselor agricole

a. seria 2018-2022, anul IV, 2021/2022

Se modifică denumirea următoarelor discipline în concordanță cu standardele ARACIS:

- Controlul calității produselor alimentare se modifică în Controlul și expertiza produselor alimentare (disciplină trunchi comun cu specializarea PCM);
- Ambalaje și design în industria alimentară se modifică în Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară disciplină trunchi comun cu specializarea PCM);.

b. seria 2019-2023, anul III, 2021/2022

Disciplina opțională Politici și strategii globale de securitate alimentară se trece din semestrul II în semestrul I, iar disciplina Alimente cu destinație specială trece din semestrul I în II, având în vedere că prima disciplină este trunchi comun cu specializarea PCM(anul II)

c. seria 2021-2025, anul I, 2021/2022

Disciplina obligatorie fundamentală Chimia anorganică și analitică trece din sem I în sem II, fiind trunchi comun cu specializarea PCM, iar disciplina Chimie organică trece din semestrul II în semestrul I. Restul disciplinelor rămân conform modificărilor propuse la seria anterioară

5.3. Fișele disciplinelor*(actualizarea fiselor disciplinelor)*

5.4. Spațiile alocate programului de studii Tehnologia prelucrării produselor agricole

Nr. crt.	Număr săli de curs/suprafața	Număr laboratoare/seminar/suprafața	Observații dotarea laboratoarelor
1	2 amfiteatre / 278,52 m^2	18 laboratoare / 1724,98 m^2	Sunt in conformitate cu standardele ARACIS

5.5. Resursa umană *(În anul universitar 2021-2022 la programul de studii Tehnologia prelucrării produselor agricole au desfășurat activități un număr de 39 cadre didactice)*

Nr. Crt.	Gradul didactic	Numele și prenumele	Disciplina	Titular/Asociat
1	Profesor	Călin Ion	Management	Titular
2	Profesor	CusturăIoan	Tehnologia produselor avicole	Titular
3	Profesor	Diaconescu Cristiana	Biochimie Chimia alimentelor	Asociat
4	Profesor	Drăgotoiu Dumitru	Nutriție umană	Titular
5	Profesor	Ionițescu Elena	Informatică aplicată și grafică asistată pe calculator	Asociat
6	Profesor	Mărginean Gheorghe Emil	Norme și tehnici de securitatea muncii	Titular
7	Profesor	Nicolae Carmen Georgeta	Tehnologia produselor piscicole	Titular
8	Conferențiar	DiniţăGeorgeta	Analiza senzorială Tehnologia produselor apicole	Titular
9	Conferențiar	Dumitru Ilie	Politicişistrategiiglobale de securitatealimentară Legislațieînindustriaalimentar	Titular
10	Conferențiar	Marin Monica Paula	Tehnologia laptelui și a produselor lactate	Titular

			Aditivi și ingrediente în industria alimentară Trasabilitatea produselor alimentare	
11	Conferențiar	Pogurschi Elena Narcisa	Catering	Titular
12	Conferențiar	Popa Dana Cătălina	Ecologieşiprotecţiamediului	Titular
13	Conferențiar	Răducuță Ion	Tehnologii generale în industria alimentară	Titular
14	Conferențiar	Şovărel Eugenia	Educațiefizicăși sport	Titular
15	Conferențiar	Tudorache Minodora	Principii și metode de conservare a produselor alimentare Ambalaje și design în industria alimentară	Titular
16	Conferențiar	Udroiu Nicoleta Alina	Elemente de inginerie mecanică Elemente de inginerie electrică	Titular
17	Conferențiar	Stoian Maria	Marketing	Asociat
18	Conferențiar	Vasile Bogdan	Chimie anorganică și analitică	Asociat
19	Conferențiar	Vlad Iulian	Utilaje în industria alimentară	Titular
20	Șef de lucrări	BahaciuGratziela Victoria	Operații unitare în industria alimentară Tehnologii speciale în industria alimentară Alimente cu destinațiespecială	Titular
21	Șef de lucrări	Bălan Aurelia	Contabilitate	Titular
22	Șef de lucrări	Defta Nicoleta	Biostatistică	Titular
23	Șef de lucrări	Dragomir Nela	Tehnologii extractive și fermentative Tehnologia morăritului și panificației Biotehnologii alimentare Alimente funcționale și alimente organice	Titular
24	Șef de lucrări	Hodoşan Camelia	Chimie fizică și coloidală Biochimie Chimie organică	Titular
25	Șef de lucrări	Ianițchi Daniela	Tehnologia cărnii și a produselor din carne	Titular
26	Șef de lucrări	Maloș Iuliu Gabriel	Biotehnologii de reciclare a produselor reziduale	Titular
27	Șef de lucrări	NistorLucica	Materii prime agroalimentare Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor	Titular
28	Șef de lucrări	Nițu Cosmin Constantin	Matematică	Titular
29	Șef de lucrări	PurdoiuŞerban	Construcţii Instalații de frig și climatizare în industria alimentară	Titular
30	Șeflucrări	ŞulerAndraDorina	Microbiologiegenerală Microbiologie specială Controlul calității produselor alimentare	Titular

			Toxicologie	
31	Șef de lucrări	VîntuCătălinRăzvan	Marketing	Titular
32	Lector	Man Carmen Mihaela	LimbaFranceză	Titular
33	Lector	Neacșu Ana Maria	LimbaGermană	Titular
34	Lector	Oprea Izabela	LimbaEngleză	Titular
35	Asistentuniversitar	Bordeiluliana	Analize senzoriale Tehnologia produselor piscicole	Titular
36	Asistentuniversitar	Chircov Cristina	Chimie organică Chimiaalimentelor	Asociat
37	Asistentuniversitar	Gavriș Teodor	Tehnologia laptelui și a produselor lactate Principii și metode de conservare a produselor alimentare	Titular
38	Asistentuniversitar	Lungu Veronica Denisa	Management	Asociat
39	Asistentuniversitar	Zincă Andreea	Analizasenzorială	Titular

Gradul de acoperire a cadrelor didactice titulare care desfășoară activități didactice la programul de studii Tehnologia prelucrării produselor agricole este de 74,15%.

5.6. Decanii de an sau tutori

Nr. crt.	Gradul didactic	Numele și prenumele	Anul de studii	Activități desfășurate/program întâlniri
1	Conf.univ.	Popa Dana Cătălina (decan de an)	I	Activități de coordonare, monitorizare, comunicare cu studenții pe tot parcursul anului universitar
3	Șef lucr.	Dragomir Nela (decan de an)	II	Activități de coordonare, monitorizare, comunicare cu studenții pe tot parcursul anului universitar
4	Conf.univ.	Răducuță Ion (decan de an)	III	Activități de coordonare, monitorizare, comunicare cu studenții pe tot parcursul anului universitar
5	Prof.univ.	Tăpăloagă Paul Rodian (decan de an)	IV	Activități de coordonare, monitorizare, comunicare cu studenții pe tot parcursul anului universitar

VI. ANALIZA SWOT A PROGRAMULUI DE STUDII UNIVERSITARE TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE

	PUNCTE TARI	PUNCTE SLABE	OPORTUNITĂȚI	AMENINȚĂRI
Atractivitatea	Programul de studiicorespundecerinţelorpieţeimunciinationalesieuropene	Dezvoltareainsuficientă a unuibaze de date informatizatepentruevidenţaşior	Intensificareacolaborării cu universităţipartenere din UE	Scăderea importantă a numărului de

programului de studii pentru candidati		ganizareaactivităţilordidacticeşi de cercetare – publicitateinsuficientă a programului de studii		absolvenţi de studii liceale
Curricula programului de studii	Structura Planului de învăţământ corespunde cerinţelor pentru realizareaprogramului de studiuşipregătireaspecialiştilorîndomeniulinginerieiproduseloralimentare	Orientareasprepregătireaspecialistuluipentruactivitateade producţieşimaipuţinpentruactivităţidecercetare	Continua perfecţionare a planului de învăţământ al programului de studii de licenţă, în concordanţă cu schimbările intervenite pe piaţa muncii şi a cerinţelordiverşilor beneficiari ai activităţilor didactice desfăşurate	Schimbărilerapide de pe piaţamunciişi din mediulprofesional, pe plan umanşitehnologic
Dotarea laboratoarelor	Aparaturamodernă din dotarepermitedesfăşurarea de activităţi practice şi de cercetareştiinţifică	Unele laboratoare nu au beneficiat încă de modernizarea în totalitate a dotărilor.	Îmbunătăţireasubstanţialăainfrastructurii cu echipamenteşisurse de informareactualeasigurăcondiţii optime pentruactivităţididacticeşi de cercetare	Insuficienta finanţare a dotărilor cu aparatură competitivă desfăşurării activităţilor
Resursa umană	Cadrele didactice care activează în cadrul programului de studii îndeplinesc condiţiileşicerinţele pentru posturile pe care le-au ocupat prin concurs	Număr relativ redus de cadre didactice tinere	Intensificareacolaborării cu universităţipartenere din UE şiconsolidareaunorproiecteinternaţionale	Lipsa unor salarii necompetitive cu piaţa muncii
Resurse materiale şi financiare	Alocareapermanentă de resursenecesareatâtdesfăşurăriiprocesului didactic, câtşiaactivităţii de cercetareştiinţifică	Resurse extrabugetare reduse şi puţin diversificate	Existenţaunorresursefinanciare care săpermităcontinuareaprocesului de dotarematerialăşitehnică	Fonduri reduse alocate programelor de cercetare naţionale
Colaborarea cu mediul socio-economic	Formarea teoretică şi practică va fi asigurată prin instruirea la un înalt nivel pedagogic şiştiinţific, prin organizarea de vizite de documentare în unităţi de profil şi deplasarea studenţilor în centrele de practică		Posibilitatea de a dezvoltaparteneriatenaţionalepentrurealizarea de proiecte de diplomă cu tematicăînconformitate cu specializarea	Intereslimitat din parteamediului de afaceripentruparteneriateacademiceşi de cooperare cu universităţileînvederea pregătirii de specialisti;

VII. RECOMANDĂRI DE ÎMBUNĂTĂȚIRE A ACTIVITĂȚII ÎN CADRUL PROGRAMULUI DE STUDII UNIVERSITARE TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE

- Îmbunătăţireapregătirii practice a studenţilor, princontinuareaacţiunii de creştere a calităţiipracticiiînproducţie, prindiversificareaofertei de locuri de practică, încadrulunorsocietăţicomercialeşicompaniinaţionale de prestigiuşiprinintegrareaactivităţiiefectuate de cătrestudenţiîncadrulactivităţilorcurente ale unităţilor la care desfăşoarăactivitatea de pregătirepractică.

Data 14 decembrie 2022

Comisia CEAC Facultate

Responsabil program de studii

Prof.univ.dr. MARIN Monica