

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

**FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARĂ**

**2010**

## I. Organizarea facultății, structura pe domenii și programe de studii

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

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

Obiectivele academice ale facultății vizează formarea și dezvoltarea abilităților de cercetare științifică fundamentală și aplicativă a absolvenților în domeniul alimentelor funcționale, a biotehnologiilor, bisenzorilor, 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, organizarea și conducerea unităților de alimentație publică, managementul unităților de turism, organizarea pensiunilor agroturistice, proiectarea și asigurarea unui design corespunzător unităților turistice, identificarea, evaluarea și valorificarea resurselor locale și regionale de agroturism.

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, agroturism și alimentație publică

În prezent, în cadrul Facultății de Inginerie Alimentară funcționează programele de studii universitare de licență (cursuri de zi, 4 ani) după cum urmează:

**Tabel 1.**  
**Domenii și programe de studii universitare de licență**

<b>Nr. crt.</b>	<b>Domeniul</b>	<b>Programe de studii</b>	<b>Acreditat (A) Autorizat (AP)</b>	<b>Forma de învățământ</b>
1	<b>Ingineria Produselor Alimentare</b>	<b>Ingineria Produselor Alimentare</b>	(A) ARACIS HG.642/2009	<b>Zi</b>
2		<b>Controlul și Expertiza Produselor Alimentare</b>	(A) ARACIS HG 410/2002; HG 676/2007; HG 635/2008	<b>Zi</b>
3	<b>Inginerie și Management</b>	<b>Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism</b>	(AP) ARACIS HG 676/2007 HG 635/2008	<b>Zi</b>

De asemenea, în cadrul Facultății de Inginerie Alimentară funcționează programele de studii postuniversitare de specializare: *Siguranța Producției Alimentare și Managementul mediului* (tabelul 2).

**Tabelul 2.**  
**Programe de studii postuniversitare**

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

Programele de studii universitare de masterat ale Facultății de Inginerie Alimentară care se desfășoară în cadrul facultății sunt următoarele:

**Tabel 3.**  
**Programe de studii universitare de masterat**

<i>Nr. crt.</i>	<i>Programe de studii universitare de masterat</i>	<i>Adresă acreditare</i>	<i>Forma de învățământ</i>	<i>Durata</i>
1	<b>Controlul și Expertiza Produselor Alimentare</b>	ARACIS 1947/2008 METC 5484/2008	Zi	2 ani
2	<b>Managementul Calității Produselor Alimentare și a Mediului</b>	ARACIS 4388/2008 METC 5484/2008	Zi	1,5 ani
3	<b>Managementul Educației pentru Protecția Mediului și Igiena Alimentației</b>	ORDIN nr. 5356 din 29.09.2009	Zi	1,5 ani
4	<b>Managementul Igienii, Controlul Calității Produselor Alimentare și Asigurarea Sănătății Populației</b>	ORDIN nr. 5356 din 29.09.2009	Zi	2 ani

**Tabel 4.**  
**Programe de perfecționare prin definitivat și grade didactice**

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumire program</i>	<i>Tip</i>	<i>Aprobare MECI</i>
1.	<b>Ingineria Produselor Alimentare</b>	Definitivat și grade didactice I + II	Adresa nr. 36956/37128 - 2009
2.	<b>Controlul și Expertiza Produselor Alimentare</b>	Definitivat și grade didactice I + II	Adresa nr. 36956/37128 - 2009

În ceea ce privește organizarea *studiilor doctorale* prin Ordinul Ministrului nr. 4189/9.08.1999, prof.univ.dr.ing. Gheorghe Gutt a primit aprobarea pentru conducere de doctorat în specializarea *Știința și Ingineria Materialelor*.

**Tabelul 5. Program de studiu – Doctorat**

<i>Facultatea</i>	<i>Domeniul de doctorat</i>	<i>Conducător de doctorat</i>	<i>fără taxă</i>		<i>cu taxă</i>	<i>fără finanțare/ taxă</i>	<i>Număr doctoranzi</i>
			<i>cu frecvență</i>	<i>fără frecvență</i>			
<b>Inginerie Alimentară</b>	<b>Ingineria materialelor</b>	<b>Prof.univ.dr.ing. Gheorghe GUTT</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>16</b>

## II. Sistemul de evaluare a calității în Facultatea de Inginerie Alimentară

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

### 1. Strategia Facultății de Inginerie Alimentară în domeniul calității

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

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

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

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

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

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

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

- Focalizarea către client: facultatea identifică cerințele prezente și viitoare ale pieței forței de muncă și ale celorlalte părți interesate de serviciile pe care le oferă, asigurând satisfacerea lor integrală;

- Promovarea unei atitudini proactive și a exemplului personal;

- Înțelegerea schimbărilor intervenite în mediul extern și a necesității de a răspunde la aceste schimbări;

- Asigurarea unui climat de încredere între membrii comunității Facultății de Inginerie Alimentară;

- Încurajarea și recunoașterea contribuției fiecărei persoane, promovarea unei comunicări deschise și oneste;

- Implicarea personalului, care presupune: punerea în valoare a competențelor, cunoștințelor și experienței în relația cu domeniul productiv și cu celelalte părți interesate; împărtășirea cunoștințelor și a experienței în cadrul colectivelor fiecărei entități funcționale;

- Asumarea răspunderii pentru rezolvarea problemelor, implicarea activă în identificarea oportunităților de îmbunătățire, dezvoltarea unui spirit creativ în definirea viitoarelor obiective ale universității;

- Stabilirea clară a responsabilităților și autorității privind managementul proceselor;

- Abordarea sistemică la nivelul conducerii prin integrarea proceselor care intervin în relația cu beneficiarii și cu celelalte părți interesate, cu cele corespunzătoare activităților din interiorul universității (definirea cerințelor referitoare la conducere, identificarea și asigurarea resurselor necesare, desfășurarea proceselor, până la evaluarea și analiza rezultatelor, în scopul identificării posibilităților de îmbunătățire a calității serviciilor educaționale oferite).

- Creșterea continuă a calității tuturor proceselor, analiza periodică a criteriilor de evaluare stabilite pentru a identifica zonele în care trebuie realizate îmbunătățiri, recunoașterea contribuției personale a fiecărui membru al comunității academice;

- Promovarea valorii și încurajarea performanței în toate domeniile de activitate astfel încât să fie atrase și menținute resurse umane cu calificare înaltă;

- Planificarea strategică și transparența decizională.

Activitățile în domeniul asigurării calității se vor axa pe:

- Analiza situației existente;

- Prezentarea rezultatelor acțiunilor de auditare;

- Îmbunătățirea continuă a regulamentului de funcționare și organizare a facultății și a catedrei în concordanță cu exigențele sistemului de management al calității;

- Determinarea unor trasee calitativ superioare pentru îndeplinirea misiunii și obiectivelor facultății.

## **2. Structura sistemului de calitate al facultății**

Asigurarea calității academice este unul din obiectivele centrale ale Facultății de Inginerie Alimentară. La nivelul facultății funcționează un colectiv de lucru în domeniul calității (CEAC pe facultate). De asemenea, în cadrul facultății funcționează Comisia de Audit Intern a Facultății de Inginerie Alimentară. În cadrul acestor comisii au fost distribuite cu claritate responsabilitățile în domeniul asigurării calității.

Sistemul managerial al facultății are funcțiile bine definite, organigramă clară cu definirea precisă a responsabilităților.

Facultatea de Inginerie Alimentară aplică regulamentul Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava privitor la inițierea, aprobarea, monitorizarea și evaluarea periodică a programelor de studii.

Comisia pentru evaluarea și asigurarea calității s-a întrunit periodic și a diseminat atât materialele primite de la comisia CEAC pe Universitate, cât și legislația specifică, precum și unele sinteze proprii. A fost pus în discuție de asemenea Cadrul European al Calificărilor în vederea evaluării și revizuirii periodice a programelor de studii, mai ales în ceea ce privește definirea și formarea competențelor profesionale. Datele de la Comisia pe facultate de asigurare a calității sunt diseminate în ședințele de catedră.

## **3. Practici și proceduri pentru realizarea auditului intern al calității în cadrul Facultății de Inginerie Alimentară**

Auditarea internă a Facultății de Inginerie Alimentară se realizează conform procedurilor din *Metodologia de evaluare externă, standardele de referință și lista indicatorilor de performanță a Agenției Române de Asigurare a Calității Învățământului Superior*, pentru cele trei domenii de asigurare a calității: *capacitate instituțională, eficacitate*

*educațională și managementul calității.* De asemenea, se utilizează regulamentele și procedurile aprobate la nivelul Universității “Ștefan cel Mare” din Suceava: *Regulament și proceduri privind inițierea și evaluarea programelor de studii, Regulament și procedură privind revizuirea planurilor de învățământ, Regulament privind evaluarea calității corpului profesoral, Regulament cadru privind activitatea profesională a studenților.*

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

1. Programarea acțiunilor de audit se realizează la nivelul facultății, după consultarea catedrelor;
2. Programarea punctuală a acțiunilor de audit la nivelul catedrelor se realizează de către echipa de audit;
3. Analiza și evaluarea internă a Programelor de studii de licență și masterat se realizează conform standardelor de calitate elaborate de ARACIS;
4. Monitorizarea procesului de elaborare și revizuire periodică a fișelor disciplinelor de învățământ în concordanță cu rezultatele cercetărilor actuale în domeniul științelor respective. Analiza, evaluarea și aprobarea, la nivelul catedrelor și în Consiliul Facultății, a Fișelor disciplinelor de învățământ, atât la ciclul de licență, cât și la cele de masterat;
5. Diseminarea, în cadrul catedrelor facultății, a rezultatelor autoevaluării și evaluării cadrelor didactice realizate de către studenți, colegi și șefii catedrelor a activităților didactice și propunerea de măsuri pentru îmbunătățirea calității.

## **4. Indicatori și rezultate ale auditului intern pentru**

### **4.1 Monitorizarea programelor de studii**

Fiecare program de studiu din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară se bazează pe corespondența dintre rezultatele la învățatură, respectiv cercetare în cazul masteratului sau doctoratului, și calificarea universitară. Un program de studiu este prezentat sub forma unui pachet de documente și include: obiectivele generale și specifice ale programului; planul de învățământ cu ponderile disciplinelor exprimate prin credite de studiu ECTS și cu disciplinele ordonate succesiv în timpul de școlarizare; programele tematice sau fișele disciplinelor incluse în planul de învățământ, respectiv rezultatele de învățare exprimate în forma competențelor cognitive, tehnice sau profesionale și afectiv-valorice care sunt realizate de o disciplină; modul de examinare și evaluare la fiecare disciplină, ținând cont de rezultatele planificate; modul de organizare și conținuturile examenului de finalizare a studiilor, ca examen sumativ care certifică asimilarea competențelor cognitive și profesionale care corespund calificării universitare.

Numărul de credite ECTS este alocat fiecărei discipline conform Ghidului de utilizare al ECTS. Conținutul programelor de studii se reînnoiește permanent prin introducerea cunoștințelor noi, rezultate din cercetarea științifică, inclusiv cea proprie. Structura programelor de studiu este flexibilă și permite fiecărui student să-și aleagă un traseu propriu de învățare potrivit cu aptitudinile și interesele sale. Relevanța cognitivă și profesională a programelor de studiu este definită în funcție de ritmul dezvoltării cunoașterii și tehnologiei din domeniu și de cerințele pieței muncii și ale calificărilor. Instituția dispune de mecanisme pentru analiza colegială anuală a activității cunoașterii transmise și asimilate de studenți și pentru analiza schimbărilor care se produc în profilurile calificărilor și în impactul acestora asupra organizării programului de studiu.

Programele de studiu sunt revizuite periodic pe baza unor analize obiective, efectuate de personalul didactic, studenți, absolvenți și reprezentanți ai angajatorilor.

#### 4.2 Activitatea de cercetare științifică

Cercetarea științifică din Facultatea de Inginerie Alimentară reprezintă, alături de activitatea didactică, o coordonată majoră și o emblemă a experienței, a calității și a exigenței vieții academice. Promovarea unor direcții de cercetare de vârf din domeniul ingineriei a impus cercetarea interdisciplinară, cu materializarea rezultatelor în numeroase lucrări științifice publicate în reviste de prestigiu din țară și străinătate sau incluse în monografii, brevete, prezentate la numeroase manifestări științifice interne și internaționale.

Corespunzător prevederilor MECI, CNCSIS, CNFIS, ARACIS privind dezvoltarea activității de cercetare științifică în instituțiile de învățământ superior din România, Facultatea de Inginerie Alimentară își propune să realizeze o serie de obiective, cum ar fi:

- Abordarea de către cadrele didactice și studenții facultății, cu prioritate, a temelor și direcțiilor tematice de cercetare ale Planului Național de Cercetare - Dezvoltare și ale programelor europene;

- Participarea mai activă la programele integrate și rețelele de cercetare constituite în cadrul programelor Uniunii Europene pentru includerea într-un sistem internațional de informare cu privire la strategiile de cercetare științifică și competițiile internaționale de proiecte;

- Accelerarea dezvoltării economiei locale și regionale prin intermediul serviciilor de consultanță, de proiectare și dezvoltare de noi echipamente și tehnologii aplicabile în cadrul parcului tehnologic și industrial regional;

- Promovarea interdisciplinarității, multidisciplinarității și transdisciplinarității în activitatea de cercetare științifică astfel încât această activitate să permită dezvoltarea unor tehnologii performante (IT) sau pentru abordarea unor proiecte complexe (informatică industrială pentru domeniul alimentar, siguranța alimentelor, biotehnologii, protecția mediului etc);

- Asigurarea climatului necesar dezvoltării unei cercetări științifice de calitate prin actualizarea anuală a reglementărilor referitoare la această activitate, precum și printr-o stimulare reală a participării cadrelor didactice și cercetătorilor la simpozioane, congrese, conferințe și sesiuni științifice care constituie, în primul rând, modalități de diseminare a rezultatelor cercetării și, în al doilea rând, un important schimb de experiență și de opinie.

- Stimularea participării cadrelor didactice în competiții pentru obținerea de GRANT-uri și contracte de cercetare. Creșterea nivelului valoric al GRANT-urilor și a contractelor de cercetare prin realizarea de parteneriate cu cadre didactice sau cercetători din același domeniu sau din domenii conexe, de la facultăți sau instituții de cercetare din țară sau străinătate;

- Crearea în cadrul facultății a mai multor centre de cercetare/excelență;

- Atragerea în activități de cercetare a celor mai buni studenți, sub îndrumarea cadrelor didactice. Participarea studenților cu lucrări la diferite manifestări științifice sau publicații de specialitate.

**Tabelul 6.**  
**Manifestări științifice organizate de Facultatea de Inginerie Alimentară în anul 2010**

<b>Nr. crt.</b>	<b>Denumire manifestare științifică</b>	<b>Data desfășurării</b>
1.	<b>Conferința Internațională:</b> <i>“BIOTECHNOLOGIES, Present and Perspectives”</i>	19 -20 noiembrie 2010
2.	<b>Workshop Grundtvig Internațional:</b> <i>“Challenges in food safety and food quality control”</i>	17-21 mai 2010

**Tabelul 7.**

**Manifestări științifice studențești organizate de Facultatea de Inginerie Alimentară în anul 2010**

<b>Denumire</b>	<b>Data</b>	<b>Nr. studenți participanți</b>	<b>Nr. lucrări științifice prezentate</b>	<b>Nr. premii și mențiuni obținute de studenții Facultății de Inginerie Alimentară</b>
Conferința internațională pentru studenți, <b>Student în Bucovina</b>	8-10 iulie, 2010	22	19	7

**Tabelul 8.**

**Studenți ai Facultății de Inginerie Alimentară participanți la concursurile naționale și internaționale în anul 2010**

<b>Nr crt</b>	<b>Nume și prenume student</b>	<b>Premiul obținut</b>	<b>Denumirea manifestării în care s-a obținut premiul</b>
1	Mihaela COJOCARIU	Diplomă de participare	Conferința internațională „Studenți pentru studenți”, editia a III-a , Universitatea Babes-Bolyai, Facultatea de Chimie si Inginerie Chimica, Cluj-Napoca, 22-23 aprilie 2010
2	Alina BOTEZ	Diplomă de participare	
3	Alina HODOROABĂ	Diplomă de participare	
4	Oana RUSU (GHERVAN)	Diplomă de participare	
5	VIZITIU Anca	Diplomă de participare	
6	PĂIUȘ Laura	Diplomă de participare	Sesiunea de comunicari stiințifice studențești, Universitatea de Științe Agricole și medicină veterinară, Cluj-Napoca, 22-23 aprilie 2010
7	Bianca DUMITRIU	Mențiune	
8	PĂDUREȚ Sergiu	Mențiune	
9	ARSENIE Claudiu	Diplomă de participare	
10	SCHIPOR Adriana-Petronela	Diplomă de participare	
11	PILUG Angelica	Diplomă de participare	Conferința științifică studențească de la <i>National University „Yuriy Fetckovych” of Cernăuți, Ucraina,</i> mai 2010
12	Anca VIZITIU	Diplomă de participare	
13	Alina BOTEZ	Diplomă de participare	
14	Mihaela COJOCAR	Diplomă de participare	
15	Oana RUSU (GHERVAN)	Diplomă de participare	
16	Mircea Adrian OROIAN	Diplomă de participare	Conferința internațională pentru studenți, Student în Bucovina, organizat de Facultatea de Inginerie
17	Anca VIZITIU	Premiul I	



18	Ana-Maria CATARGIU	Premiul II	Alimentară, Universitatea Ștefan cel Mare - Suceava 8-10 iulie, 2010
19	Gabriel-Mihăiță DARABAN	Premiul II	
20	Bianca DUMITRIU	Premiul II	
21	Sergiu PĂDUREȚ	Premiul II	
22	Carla-Ioana NEDELUCU	Premiul II	
23	Raluca Elena FĂRTĂIȘ	Premiul III	

În tabelul 9 sunt prezentate direcțiile de cercetare pentru perioada 2009 – 2012 ale cadrelor didactice din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară.

**Tabelul 9.**  
**Direcțiile de cercetare ale Facultății de Inginerie Alimentară**

<i>Nr. crt.</i>	<i>Direcții generale de cercetare</i>
1.	Biotehnologii alimentare
2.	Biosenzori
3.	Biocarburanți
4.	Ecologie
5.	Protecția mediului
6.	Modelarea matematică a calității
7.	Dezvoltarea de softuri specifice pentru industria alimentară
8.	Agroturism și dezvoltare rurală
9.	Noi materiale metalice și nemetalice pentru industria alimentară
10.	Concepția și realizarea de noi mijloace moderne de analiză instrumentală

În tabelele 10, 11 și 12 sunt prezentate rezultatele activității de cercetare științifică din anul 2010 ale cadrelor didactice din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară.

**Tabelul 10.**  
**Rezultatele activității de cercetare științifică ale cadrelor didactice din Facultatea de Inginerie Alimentară (în anul 2010)**

<i>Nr. crt.</i>	<i>Criterii de calitate</i>	<i>Nr. produse</i>
1.	Articole în reviste cotate ISI	48
2.	Număr citări în reviste ISI	7
3.	Brevete acordate	7
4.	Propuneri de invenții înregistrate la OSIM în 2010	39
5.	Lucrări în volume de conferință indexate ISI	8
6.	Produse, tehnologii, studii, servicii rezultate din activități de cercetare comandate de beneficiar pe bază de contract	3
7.	Lucrări științifice publicate în reviste de specialitate indexate în baze de date internaționale sau cotate B+	32
8.	Lucrări științifice publicate în reviste de specialitate internaționale sau cotate B	3

9.	Lucrări științifice publicate în volumele unor congrese, conferințe din străinătate	19
10.	Lucrări științifice prezentate la conferințe internaționale cu comitet de program, neindexate în baze de date internaționale, desfășurate în România	45
11.	Lucrări științifice prezentate la conferințe naționale și publicate în reviste de specialitate naționale	14
12.	Carti in edituri romanesti recunoscute	7
13.	Centre de cercetare	1
14.	Programe cercetare derulate	6
15.	Programe de cercetare derulate în parteneriat	3
15.	Teze de doctorat finalizate	1

**Tabelul 11.**  
**Participări la conferințe internaționale cu comitet de program, indexate în baze de date internaționale, desfășurate în străinătate (în anul 2010)**

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumire manifestare</i>	<i>Perioadă</i>	<i>Loc de desfășurare</i>
1.	Simpozion NATO, Advanced Reserch Workshop	19-22 mai 2010	Lviv , Ucraina
2.	Salonul internațional de Inventică	29.09-02. octombrie 2010	Osijek, Croația
3.	Simpozionului internațional Metall 2010,	18 - 20. mai 2010,	Roznov pod Radhostem, Cehia
4.	Simpozion internațional DAAAM 2010 (Danube-Adria-Association-for-Automation-and-Manufacturing)	2010	Zadar, Croatia
5.	SPIE San Diego	25-28 august 2010	San Diego SUA
6.	Le sixieme colloque franco-Roumain de Chimie Appliquee, COFrROCA	7-10 iulie 2010	Franța
7	International Salon of Inventions and New Technologies NEW TIME	2010	Sevastopol Ucraina

**Tabelul 12.**  
**Participări ale cadrelor didactice de la Facultatea de Inginerie Alimentară la conferințe internaționale cu comitet de program, desfășurate în România (în anul 2010)**

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumire manifestare</i>	<i>Perioadă</i>	<i>Loc de desfășurare</i>
1.	Salonul internațional de inventica Cluj Napoca	16-19 martie 2010	Cluj Napoca
2.	Salonul internațional de inventica EUROINVENT Euro Invent European Exhibition Of Creativity And Inovation	8-11 mai 2010	Iași
3.	Environmental & security projects Fair 2010, international Fair & Forum	20 - 22 octombrie 2010	Bucuresti
4.	The 1st International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology –New trends in food safety and processing	3 - 4 iunie 2010	Timisoara
5.	Biotechnologies present and perpectives, Faculty of Food Engineering, Stefan cel Mare University of Suceava	19 - 20 noiembrie 2010	Suceava
6.	International Scientific Symposium, University of Agricultural Science and Veterinary Medicine	Noiembrie 2010	Iași

7.	“Alexandru Myller” Mathematical Seminar Centennial Conference- University Alexandru Ioan Cuza, Faculty of Mathematics	21 - 26 iunie 2010	Iași
8.	International Conference on Applied and Pure Mathematics, 10, Department of Mathematics, Gh. Asachi Technical University of Iasi, Romania	12 - 14, Noiembrie 2010	Iași
9.	Academia de Științe Agricole și Silvice "Gheorghe Ionescu Șișești", Institutul Național de Cercetare - Dezvoltare Agricolă Fundulea, Sesiunea Anuală de Referate Științifice,	28 aprilie 2010	București
10.	Alma Mater University National Conference with International Participation, Fourth edition, Sibiu, Challenges for Science and Research in the Crisis Era -Sibiu	25 - 27 martie 2010	Sibiu
11.	Conferința Tehnico – Stiintifica “Dezvoltarea sistemelor de alimentare cu apa si canalizare in comunitati rurale” București, Palatul Parlamentului, ARA	15 - 16 Iunie 2010	Bucuresti

Membrii colectivului Facultății de Inginerie Alimentară sunt afiliați la următoarele societăți științifice internaționale și naționale:

- Balkan Environmental Association;
- Platforma BIOCARO – filiala România
- Platforma Food for life
- Platforma de medicamente novative
- American Chemical Society;
- European Association for Integrating Food Science And Engineering Knowledge into the Food Chain;
- Professional Engineers of Ontario, Canada
- European Association Potato Research;
- American Association of Cereals Chemist, AACC International U.S.A
- Cereals & Europe, Belgia
- ISEKI-Food Association
- Societatea Expertilor Tehnici Extrajudiciari si Consultanti SETEC
- Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din România;
- Asociația Alimentarius;
- Asociația Specialiștilor din Morărit și Panificație din România (A.S.M.P.);
- Asociația Generală a Inginerilor din România(A.S.I.A.R.);
- Societatea de Chimie din România;
- Balkan Society of Geometers;
- Tensor Society – Japonia;
- Danube Adria Association for Automation and Manufacturing

Membrii colectivului Facultății de Inginerie Alimentară au statutul de recenzori sau fac parte din colectivele de redacție ale unor reviste / baze de date recunoscute, dintre care menționăm:

- Food and Environment Safety
- Annals Food Science and Technology
- Journal of Agricultural and Food Chemistry;
- Applied Catalysis B: Environmental ;
- Journal of Hazardous Materials;
- Industrial and Engineering Chemical Research;
- UPB Scientific Bulletin , Series B
- Mathematical Reviews;
- Corosion.

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

- Creșterea numărului de propuneri de granturi depuse pentru competițiile CNCSIS;
- Creșterea numărului de contracte cu agenți economici;
- Publicarea în reviste cotate ISI, respectiv în cele aparținând fluxului principal de informații;
- Crearea unui sistem de autofinanțare a cercetării proprii;
- Prezentarea rezultatelor cercetării la manifestări științifice naționale și internaționale, publicarea acestora în reviste de specialitate, precum și elaborarea de brevete de invenții;
- Achiziționarea de aparatură și echipamente performante.

### 4.3 Evaluarea corpului profesoral

Activitatea de evaluare a cadrelor didactice s-a realizat conform *Regulamentului privind evaluarea calității corpului profesoral* aprobat la nivelul Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava. S-a continuat procesul de consultare a studenților asupra progresului lor în activitatea academică prin reprezentanții în Consiliul Facultății, prin discuții cu șeful fiecărui an de studiu, prin consultații acordate studenților de fiecare cadru didactic.

Evaluarea calității cadrelor didactice a fost abordată ca un proces periodic, transparent și formativ, destinat să garanteze menținerea la standarde ridicate a nivelului de pregătire profesională și didactică a acestora. În prezent, evaluarea periodică a fiecărui cadru didactic se realizează cu concursul a mai multor categorii de evaluatori: cadru didactic evaluat (autoevaluare), șeful catedrei, împreună cu comisia de calitate a catedrei, studenții și conducerea facultății.

#### 4.3.1 Autoevaluare cadrelor didactice

Procedura de autoevaluare a cadrelor didactice presupune completarea formularului *Fișă de autoevaluare anuală* care cuprinde rezultatele activității pe un an calendaristic privind activitatea didactică, de cercetare și alte activități ale colectivului.

Fiecare cadru didactic obține un punctaj în baza autoevaluării. Biroul catedrei verifică corectitudinea autoevaluării și apreciază activitatea la catedră a fiecărui cadru didactic.

#### 4.3.2 Evaluarea personalului didactic de către studenți

Modul de evaluare a fiecărui cadru didactic din facultate și a cadrelor asociate s-a realizat pe baza chestionarului R42 aprobat de Senatul USV.

**Tabelul 13. Situația evaluării de către studenți a cadrelor didactice. Centralizarea calificativelor obținute de cadrele didactice în urma evaluării de către studenți**

<i>Nr. cadre didactice ale Facultății de Inginerie Alimentară evaluate</i>	Calificativul obținut			
	FB	B	S	NS
23	22	1	0	0

#### 4.3.3 Evaluare colegială

Evaluarea colegială se face anual în baza unei *Proceduri de evaluare colegială* – conform anexeii 4 din *„Regulamentul și procedurile privind evaluarea calității corpului profesional al Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava”*. În urma evaluărilor colegiale în

baza unor *Fișe de evaluare colegială – Anexa 4.1*, la nivel de catedre, se întocmește un *Raport anual privind evaluarea colegială* care este transmis și centralizat.

#### **4.4 Centrarea pe student a activităților didactice și sociale**

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

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

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

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

#### **4.5 Dezvoltarea bazei materiale**

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

Activitatea practică se desfășoară în următoarele laboratoare: Laboratorul de analize instrumentale specializate, Laboratorul de siguranță alimentară, Laboratorul pentru controlul microbiologic al alimentelor, Laboratorul pentru controlul calității cerealelor și produselor de panificație, Laboratorul de biocarburanți, Laboratorul virtual interdisciplinar, Laboratorul pentru controlul calității apei.

Din aparatura cu largă utilizare în activitatea didactică și de cercetare amintim următoarele:

- Microscop electronic de scanare - TESCAN (SEM) echipat cu microsonda EDX – BRUCKER, pentru analiza spectrometrică calitativă și cantitativă cu raze X;
- Gaz cromatograf SHIMADZU echipat cu detector FID și ECD;
- Gaz cromatograf VARIAN echipat cu detector TCD, FID și ECD;
- Refractometru electronic Abbe;
- Polarimetru electronic;
- Conductometru electronic;
- Spectrometru UV-VIS miniatural cu fibră optică;

- Balanță analitică WAS;
- Spectrometru miniatural de fluorescență cu fibră optică;
- pH-metru electronic;
- Reovâscozimetru electronic;
- Turbidimetru electronic;
- Instalatie spalare cu ultrasunete;
- Spectrometru dispersiv de energie cu raze X (EDX) echipat cu detector răcit prin efect Peltier;
- Titrator volumetric automat;
- Cuptor de digestie cu microunde;
- Spectrometru electronic de înaltă performanță în domeniul spectral UV-VIS-NIR;
- Spectrofotometru automat - ZEISS cu domeniul spectral IR și UV – VIS;
- Spectrograf cu excitare cu plasma din arc electric ZEISS- PGS;
- Stiloscop cu excitare cu scinteie;
- Sistem multiparametric pentru testarea apei;
- Agitator cu miscare orbitală;
- Omogenizator de probe – Stomacher;
- Umidometru cereale;
- Cuptor de coacere cu control electronic;
- Alveoconsistograf CHOPIN
- Falling Number PERTEN
- Spectrometru AGILENT excitat cu plasma cuplată inductiv și cu laser de mare energie și echipat cu detector;
- Bidistilator cu instalatie de purificare înaltă a apei;
- Spectrometru de masa (L-ICP-MS);
- Stație pilot distilare alcool etilic controlată de calculator;
- Polarimetru electronic;
- Refractometru electronic;
- Refractometre portabile;
- Dozimetre electronice;
- Spectrofotometru electronic în domeniul spectral VIS.

Infrastructura laboratoarelor a fost completată cu:

- Nișă chimică
- Dulap substanțe chimice
- Mobilier specific de laborator
- Mașini de șlefuit probe ambalaje metalice
- Balanțe, băi de apă.

Prin dotările efectuate în anul 2010 s-a urmărit îmbunătățirea activității didactice și de cercetare. S-a avut în vedere ca sălile de predare/seminarizare să dispună de echipamente tehnice de învățare, predare și comunicare, care să faciliteze activitatea cadrului didactic și receptivitatea fiecărui student.

Pentru anul 2011 este prevăzută extinderea bazei materiale, atât prin construirea a doua laboratoare: *pentru controlul calitatii mediului si a alimentului si pentru pentru ingineria materialelor* cât și prin noi dotări pentru cele existente (laboratorul de biochimie cu sistem complex de electroforeză precum respectiv laboratorul de controlul calității produselor de morărit și panificație cu desicator IR și malaxor probe de coacere. Pentru sălile de curs ale FIA se are în vedere dotarea cu sisteme de proiecție performante pentru îmbunătățirea sistemului de predare.

De asemenea se au în vedere dezvoltarea unor activități de consultanță științifică și managerială, elaborarea documentației de acreditare a laboratoarelor de cercetare în vederea efectuării de servicii solicitate de mediul economic sau de organisme guvernamentale

#### **4.6 Transparența informațiilor de interes public**

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

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

#### **5. Măsuri privind îmbunătățirea calității**

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

- Îmbunătățirea continuă a procedurilor de evaluare a calității pe toate segmentele procesului de învățământ;

- Încurajarea dezvoltării de noi centre de cercetare/excelență pe direcțiile existente astfel încât să se întărească atât capacitatea de cercetare fundamentală, cât și cea de colaborare în programe naționale și internaționale;

- Continuarea și intensificarea colaborărilor din domeniul cercetării cu cadre didactice / cercetători din alte centre universitare din țară sau străinătate;

- Creșterea numărului de studenți participanți la conferințe naționale și internaționale;

- Dezvoltarea a sistemului informațional de sprijin pentru sistemul calității la nivel de facultate

- Receptivitate față de propunerile venite din mediul economic în ceea ce privește activitatea de cercetare și cea didactică.

9.03.2011

DECAN,

Prof. univ. dr. ing. Sonia GUTT