

# PLANUL STRATEGIC DE DEZVOLTARE AL FACULTATII DE INGINERIE ALIMENTAR PE PERIOADA 2013-2017

## INTRODUCERE

Activitățile academice, obiectivele, programele și proiectele cuprinse în Planul strategic de dezvoltare al Facultății de Inginerie Alimentară pentru perioada 2013-2017 sunt în deplin acord cu specificul și cerințele învățământului tehnic superior.

Tradiția de aproape 35 de ani a învățământului de profil alimentar în universitatea suceveană și prestigiul actual al facultății obligă noua structură de conducere să propună ca obiectiv fundamental al propriei strategii de dezvoltare, pentru perioada 2012-2016, consolidarea Facultății de Inginerie Alimentară ca entitate de referință la nivel național în producerea și transmiterea de cunoaștere avansată. Atingerea acestui obiectiv se face prin respectarea unor principii manageriale care au drept fundamente creativitatea și promovarea gândirii novative, calitatea cercetării științifice precum și a celei de formare educațională, transparența în actul decizional.

Pornind de la nivelul actual la care se află Facultatea de Inginerie Alimentară în urma ierarhizării domeniilor de studii, prevăzut în art.193 din Legea Educației Naționale, cu domeniul Ingineria Produselor Alimentare în categoria A- de excelență, locul II pe arși un program de studii Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism în categoria B, am întocmit prezentului plan strategic a cărui aplicare urmărește:

- *Dezvoltarea și modernizarea facultății în vederea creșterii calității actului educațional;*
- *Îmbunătățirea continuă a metodelor de evaluare a performanțelor studenților la formele de învățământ ale tuturor disciplinelor din planurile de învățământ ale specializărilor facultății;*
- *Asigurarea logistică și sprijinirea financiară a cadrelor didactice în activitatea de cercetare a realizării criteriilor minime de abilitare sau pentru obținerea titlurilor științifice*
- *Orientarea activității de valorificare a rezultatelor cercetării spre publicarea rezultatelor cercetării în reviste din baze de date internaționale (inclusiv în cele cotate ISI) și conferințe de prestigiu;*
- *Implicarea cadrelor didactice în acțiunea de brevetare a rezultatelor obținute în activitatea de cercetare;*

- *Adaptarea ofertei educationale la cerintele si exigentele pietei muncii*
- *Compatibilizarea continutului obiectivelor, strategiilor si programelor facultatii cu cele ale institutiilor similare din Uniunea Europeana;*
- *Stimularea participarii cadrelor didactice cu propuneri de proiecte în competițiile naționale și internaționale;*
- *Încurajarea transferului de tehnologie către mediul economic prin încheierea de contracte;*

## **1. ANALIZA STĂRII PREZENTE A FACULTĂȚII**

În Suceava, învățământul tehnic în domeniul alimentar datează din anul 1977 când, prin Decretul 209 din 12 iulie, a fost înființată secția de subingineri în industria alimentară, cu denumirea Tehnologia Produselor Alimentare de Origine Animală, forma de învățământ de scurtă durată (3 ani). Aceasta specializare a funcționat până în anul 1985, când a fost desființată în mod abuziv.

În urma solicitării universității și a întocmirii dosarului de autoevaluare, specializarea s-a reînființat, în anul 1995 cu denumirea Tehnologia Produselor Alimentare, funcționând în cadrul Colegiului Universitar Tehnic.

În anul 2002, conform HG 410/2002 publicat în Monitorul Oficial nr. 313/13.05.2002, Colegiul Universitar Tehnic s-a transformat în Facultatea de Inginerie Alimentară, cu două specializări: Ingineria Produselor Alimentare, cu durata de 5 ani, cursuri de zi și Tehnologia Produselor Alimentare, cu durata de 3 ani, cursuri de zi.

În anul 2012 Facultatea de Inginerie Alimentară funcționează cu 4 programe de studii de licență: *Ingineria Produselor Alimentare, Controlul și Expertiza Produselor Alimentare, Protecția Consumatorului și a Mediului și Inginerie*, în domeniul *Ingineria Produselor Alimentare și Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism* în domeniul *Inginerie și Management*) și 4 programe de studii de masterat: *Controlul și Expertiza Produselor Alimentare, Managementul Securității Mediului și Siguranța Alimentară Managementul Calității Produselor Alimentare și a Mediului Managementul Igienii, Controlul Calității Produselor Alimentare și Asigurarea Sănătății Populației*.

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 *tiința și Ingineria Materialelor*.

De asemenea, în cadrul Facultății de Inginerie Alimentară funcționează programele de

studii postuniversitare de specializare: *Siguran a Produc iei Alimentare i Managementul mediului* i programele de perfec ionare prin grade didactice I i II, pentru *Ingineria Produselor Alimentare i Controlul i Expertiza Produselor Alimentare*.

În urma ierarhiz rii domeniilor de studii, prev zut în art.193 din Legea Educa iei Na ionale, Facultatea de Inginerie Alimentar se afl cu domeniul Ingineria Produselor Alimentare în categoria A- de excelen , locul II pe ar i un program de studii Inginerie i Management în Alimenta ia Public i Agroturism în categoria B.

## 2. MISIUNEA FACULT II

Misiunea Facult ii de Inginerie Alimentar const în formarea i preg tirea de speciali ti care s asigure servicii de calitate la standardele Uniunii Europene, printr-un proces educa ional de nivel ridicat, în acord cu cerin ele i exigen ele actuale din domeniul ingineriei produselor alimentare.

Asigurarea calit ii înv mântului superior românesc reprezint o necesitate în contextul general al moderniz rii înv mântului superior din Romania.

Speciali tii din industria alimentar vor contribui al turi de cei din domeniul medical la îmbun t irea st rii de s n tate a popula ției, deziderat realizabil numai prin optimizarea proceselor tehnologice, prin controlul riguros al calitatii produselor, prin respectarea legislatiei in directia folosirii aditivilor alimentari si printr-o informare corecta a consumatorilor privind compozitia, valoarea nutritiva a alimentelor, precum si normele de nutritie si igiena.

## 3. OBIECTIVELE ACADEMICE ALE FACULT II

Facultatea de Inginerie Alimentar are ca **obiective academice**:

- *asigurarea unui proces educa ional de un înalt nivel calitativ, în acord cu cerin ele i exigen ele actuale din domeniul ingineriei produselor alimentare i a managementului unit ilor de alimenta ie publice i turism;*
- *realizarea cre terii calit ii procesului de înv mânt i a cercet rii tiin ifice prin asigurarea condi iilor necesare: spa ii de înv mânt, tehnici moderne de informatizare i laboratoare de cercetare;*
- *formarea abilit ilor de cercetare tiin ific fundamental i aplicativ în domeniul*

*alimentelor func ionale, a biotehnologiilor, a descoperirii de noi resurse de materii prime pentru produc ia alimentara ;*

- *dezvoltarea capacit ii de expertizare a produselor alimentare, în conformitate cu normele*

*ISO de asigurare a calit ii totale, de protec ie a mediului i a consumatorului;*

- *formarea de competen e în vederea întocmirii documenta iei de autorizare a laboratoarelor de specialitate i a unit ilor cu profil produc ie de alimente, respectiv de acordare a consultan ei în direc ia implement rii programelor na ionale i interna ionale;*

- *preg tirea interdisciplinar de un înalt nivel, care s ofere absolven ilor posibilit i de a desf ura activit i de control vamal, sanitar - veterinar, de protec ie a mediului i a consumatorului;*

- *formarea de speciali ti cu abilit i manageriale prin adaptarea i readaptarea structurii facult ii la muta iile din sistemul economic, realizarea unor venituri proprii din activit i de cercetare tiin ific , taxe, proiectare, consulting;*

- *interna ionalizarea bazat pe dobândirea unei reputa ii interna ionale prin mobilit i pentru studen i i cadre didactice i promovarea particip rii la programe interna ionale de cercetare;*

- *dezvoltarea la nivel institu ional a unui mediu tehnologic informa ional, care s permit o colectare, analiz i utilizare mai eficient a informa iilor relevante pentru un management mai eficient al programelor oferite studen ilor;*

- *încurajarea particip rii tuturor membrilor comunit ii academice la dezvoltarea i implementarea unui sistem modern i eficient de asigurare a calit ii în domeniul educa iei, cercet rii tiin ifice i managementului institu ional;*

- *formarea i dezvoltarea abilit ilor de cercetare tiin ific fundamental i aplicativ a absolven ilor în domeniul alimentelor func ionale, a biotehnologiilor, a biosenzorilor, a descoperirii de noi resurse de materii prime pentru produc ia alimentara ;*

- *dezvoltarea capacit ii de expertizare a produselor alimentare, formarea de competen e în vederea întocmirii documenta iei de autorizare a laboratoarelor de specialitate i a unit ilor cu profil produc ie de alimente, respectiv acord rii consultan ei în direc ia implement rii programelor na ionale i interna ionale;*

- *organizarea i conducerea unit ilor de alimenta ie public , managementul unit ilor de turism, organizarea pensiunilor agroturistice, proiectarea i asigurarea unui design corespunz tor unit ilor turistice, identificarea, evaluarea i valorificarea resurselor locale i regionale de agroturism.*

- *determinarea cazurilor de falsificare sau substituiri ale produselor alimentare, a alimentelor cu termen de valabilitate expirat, a abaterilor privind informarea consumatorilor referitoare la caracteristicile calitative și tehnice ale produselor alimentare, a situațiilor în care nu se respectă prevederile legale privind producția, depozitarea, transportul și comercializarea produselor alimentare de către agenții economici*
  - *activități de control pentru depistarea și retragerea de pe piață a produselor contrafactate*
  - *activități de determinare a calității factorilor de mediu, în vederea prevenirii îmbolnăvirilor.*
  - *realizarea de determinări pentru supravegherea poluării aerului, a apei, a solului, a poluării sonore a zonelor de locuit ;*
- *realizarea de analize de laborator privind calitatea, eficacitatea și siguranța produselor alimentare, în scopul asigurării sănătății populației ;*
- *efectuarea de studii privind cauzele care au generat sau au favorizat încălcările ale dispozițiilor legale privind protecția consumatorilor*
  - *însușirea normelor de control, de certificare și comercializare a produselor agroalimentare ecologice, în concordanță cu regulamentele organismelor internaționale, în domeniul*
  - *efectuarea de studii și încercări privind materialele de ambalaj și ambalarea produselor în vederea asigurării conservării calității acestora.*

Un act educational de înaltă înaltă academică poate fi realizat în condițiile unor exigențe calitative, pe care Facultatea de Inginerie Alimentară și le-a impus, le respectă și care se referă la:

- corp academic de înaltă tinută profesională;
- studenți cu pregătire corespunzătoare cerințelor pieței muncii;
- oferta diversificată a programelor de studii;
- existența unei instituții integre din punct de vedere moral;
- cercetare științifică de calitate, recunoscută pe plan național și internațional;
- infrastructura modernă care să susțină calitativ procesele de educație și cercetare.

#### **4. OFERTA EDUCACIONALĂ . NUMĂRUL DE STUDENȚI**

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 licen**

<i>Nr. crt.</i>	<i>Domeniul</i>	<i>Programe de studii</i>	<i>Acreditat (A) Autorizat (AP)</i>	<i>Forma de învățământ</i>
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>Protecția Consumatorului și a Mediului</b>	(AP) ARACIS HG 707/2012	<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>
1.	<b>Siguranța Producției Alimentare</b>	120
2.	<b>Managementul mediului</b>	120

Programele de studii universitare de masterat ale Facultății de Inginerie Alimentară sunt următoarele

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

<i>Nr. crt.</i>	<i>Programe de studii universitare de masterat</i>	<i>Adres 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 Securității Mediului și Siguranța Alimentară</b>	ARACIS 7397 din 12.07.2011	Zi	2 ani
3	<b>Managementul Calității Produselor Alimentare și a Mediului</b>	ARACIS 4388/2008 METC 5484/2008	Zi	1,5 ani
4	<b>Managementul Igienii, Controlul Calității Produselor Alimentare și Asigurarea Sănătății Populației</b>	ORDIN nr. 5356 din 29.09.2009 ARACIS 7397 din 12.07.2011	Zi	2 ani

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

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

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

<i>Facultatea</i>	<i>Domeniul de doctorat</i>	<i>Conducător de doctorat</i>
<b>Inginerie Alimentară</b>	<b>Ingineria materialelor</b>	<b>Prof.univ.dr.ing. Gheorghe GUTT</b>

**Tabelul 6****Numarul fizic de studenti ai programelor de studii de licență F.I.A. (2012-2013)**

Nr. crt.	Specializarea	Durata	Tip de finantare	
			Buget	Taxa
1.	Ingineria Produselor Alimentare (I.P.A.)	4 ani	143	67
2.	Controlul si Expertiza Produselor Alimentare (C.E.P.A.)	4 ani	218	136
3.	Protecția Consumatorului și a mediului (P.C.M.)	4 ani	9	27
4.	Inginerie și Management în Alimentatia Publica și Agroturism (IMAPA)	4 ani	100	46
Total			470	276

**Tabelul 7****Numarul fizic de studenti ai programelor de studii de masterat F.I.A. (2012-2013)**

Nr. crt.	Specializarea	Durata	Tip de finantare		Total studenti
			Buget	Taxa	
1.	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare	2 ani	66	19	85
2.	Managementul Securității Mediului și Siguranța Alimentară	2 ani	58	27	85
3.	Managementul Calității Produselor Alimentare și a Mediului	1,5 ani	-	-	-
4.	Managementul Igienei, Controlul Calității Produselor Alimentare și Asigurarea Sănătății Populației	2 ani	63	26	89
Total			187	72	259

În ceea ce privește programe de studii de perspectivă, Facultatea de Inginerie Alimentară și propune următoarele:

1. Realizarea unui program de masterat cu o Universitate din străinătate. Termen 2014-2015
2. Realizarea unui program de studii de licență Tehnologia Produselor de Alimentatie Publica. Termen 2014-2015



### 3. Realizarea unui program de studii de masterat Tehnologii Alimentare, termen 2015-2016

Cifrele de scolarizare propuse pentru admiterile din perioada 2013-2017, pe domenii și programe de studii se bazează pe cifrele de scolarizare realizate în anii universitari precedenți, concurența la admitere, concordantă cu cerințele și solicitările de pe piața forței de muncă și se regăsesc în anexele planului strategic, în condițiile în care populația școlară a suferit, începând de anul trecut, o scădere demografică de 30%.

## 5. STRATEGIA PRIVIND CERCETAREA ȘTIINȚIFICĂ

Cercetarea științifică din facultatea noastră reprezintă, alături de activitatea didactică, o coordonată majoră și o emblema 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.

**Susținerea activității de cercetare-dezvoltare-inovare și transfer tehnologic**, în cadrul Facultății de Inginerie Alimentară se va face prin:

- sprijinirea activității de cercetare științifică a studenților prin organizarea sesiunilor științifice studențești și premiarea celor mai bune lucrări, susținerea participării la evenimente științifice naționale și internaționale;
- sprijinirea logistică și financiară a celor două publicații ale facultății, "*Food and Environment Safety*" - revista indexată în patru baze internaționale de date și "*Analele Inventica*" ale Facultății de Inginerie Alimentară, în vederea creșterii impactului și a vizibilității naționale și internaționale a facultății;
- intensificarea colaborării cu alte centre universitare în activitatea de cercetare în cadrul contractelor de parteneriat propuse în noiembrie 2011, în calitate de coordonatori, precum și cu alte facultăți din domeniu;
- susținerea financiară a participării la Saloanele internaționale de invenție;
- realizarea unei baze de date cu firmele partenere în cercetare;
- orientarea contractelor de cercetare spre obținerea de produse noi, inclusiv pentru diverse companii industriale;

- dezvoltarea cel puțin a unui spin-off, care să utilizeze creativ și eficient din punct de vedere financiar ideile inovative din facultate;
- orientarea activității de valorificare a rezultatelor cercetării spre publicare în reviste cotate ISI și conferințe de prestigiu;
- implicarea cadrelor didactice în acțiunea de brevetare a rezultatelor obținute în activitatea de cercetare;
- acreditarea Centrului de Cercetare în analitic instrumental și a Centrului de cercetare Siguranța alimentară ;
- asigurarea continuității studiilor doctorale prin atragerea de candidați bine pregătiți profesional;
- susținerea colectivelor de cercetare ale facultății în vederea efectuării unor propuneri de proiecte cu finanțare națională sau internațională ;

**Tabelul 8**

**Studii experimentale de cercetare în desfășurare**

Nr. crt.	Tematica de cercetare	Perioada de derulare
1	Studii și cercetări privind interacțiunea dintre aliment și ambalaj metalic	2013
2	Capacitate antioxidantă pentru mere și suc de mere evoluția în timpul depozitării	2011-2012
3	Influența duratei de osmoză la deshidratarea osmotică a gutuilor	2012-2013
4	Studii privind obținerea unor noi suplimente alimentare cu fructe	2011-2012
5	Evaluarea calității uleiului de nuca extras prin presare la rece	2012-2013
6	Studii privind modul implementării Proiectelor europene în contextul dezvoltării rurale și durabile în diverse zone ale Regiunii Nord-Est	2012-2013
7	Studii privind tehnologia de creștere a animalelor și păsărilor	2012-2013
8	Cercetări privind rolul animalelor și păsărilor silitice în menținerea biodiversității ecologice	2012-2013
9	Cercetări experimentale și contribuții la studiul avansat al metalelor și aliajelor metalice folosite în industria alimentară cu soluții concrete pentru înlocuirea celor care conțin ioni metalici incompatibili cu alimentele sănătoase	2013
10	Cercetări avansate privind influența compoziției chimice și a structurii materialelor metalice folosite în industria procesatoare asupra calității alimentelor fabricate	2013
11	Studii statistice privind influența culorilor asupra percepției proprietăților alimentelor de către consumatori	2012 – 2015

12	Studii statistice a proprietăților senzoriale ale alimentelor	2012 – 2016
13	Studii statistice utilizate în agroturism	2011 – 2014
14	Studiul structurilor induse pe subvarietăți ale varietăților Riemanniene înzestrate cu structuri specifice (metalice sau golden)	2010 - 2016
15	Știința nanostructurilor și a compusilor cu proprietăți deosebite (superhidrofobe, antibacteriene și fungice).	2013
16	Știința suprafețelor, interfețelor, micro-și nanoparticulelor	2013 - 2014
17	Dezvoltarea unor soluții inovative de monitorizare a evoluției spațio-temporale a sistemelor de tip râu	2013
18	Cercetări privind obținerea bioetanolului din materiale lignocelulozice	2013-2014
19	Evaluarea conținutului de elemente minerale din diferite semințe oleaginoase	2011-2013
20	Corelarea matematică dintre parametrii aparatelor glutograf, farinograf și caracteristicile fizico-chimice ale făinii	2011-2013
21	Determinarea unor macro și micro-elemente din semințele de struguri	2011-2013
22	Efectele adaosului de făină din semințe de struguri asupra iaurtului	2011-2013
23	Cercetări privind parametrii fizico-chimici ai uleiului brut din semințe de în	2011-2013
24	Aspecte privind fermentarea zaharurilor în aluat	2011-2013
25	Corelarea matematică dintre parametrii aparatelor extensograf, amilograf și reofermentograf	2011-2013
26	Aspecte privind calitatea hameiului	2011-2013
27	Cercetări privind evaluarea reologică a calității ayanului	2011-2013
28	Cercetări privind utilizarea de diferite tipuri de drojdii la fabricarea berii. Influența acestora asupra calității berii finite	2011-2013
29	Tehnologii aplicate pentru îndepărtarea coloranților din fluxurile lichide rezultate în industria alimentară în vederea recirculării/reutilizării	2012-2013
30	Epurarea apelor uzate rezultate în industria alimentară în vederea deversării lor direct în emisar	2012-2013
31	Impactul procesării asupra unor compuși fenolici și vitamine din materii prime alimentare	2012-2015
32	Studiul unor indici biochimici și microbiologici ai cernii unor specii de pește sub influența condițiilor și a duratei de păstrare	2012-2014
33	Influența condițiilor de păstrare și a tratamentului termic asupra conținutului unor biocompuși din sucuri de fructe și legume	2011-2014
34	Cercetări privind influența unor factori asupra activității lipazei din semințe de floarea soarelui	2011-2013
35	Influența poluării solului asupra calității unor produse alimentare	1.11.2012-30.07.2013
36	Minimizarea deeurilor din industria legumelor și a fructelor	1.11.2012-30.07.2013
37	Studiul influenței adaosului de uleiuri esențiale asupra stabilității produselor alimentare	2012-2015

38	Studiul capacitatii antioxidante a uleiului de copite si folosirea lui in suplimente nutritive	2012-2015
39	Studiul compozitiei chimice a uleiului de copite si influenta acesteia asupra stabilitatii lui	2012-2015
40	Cercetari privind proprietatile reologice ale uleiului de copite si utilizarea lui ca lubrifiant pentru mecanisme fine.	2012-2015
41	Studii privind corelarea duritatii branzeturilor cu pasta tare si semitare cu gradul de maturare	2012-2015
42	Studii privind corelarea gradului de maturare a salamurilor crud uscate cu duritatea lor.	2012-2015
43	Studii si cercetari avansate privind textura alimentelor	2012-2017

**Tabelul 9**

**Planul strategic de cercetare al facultatii (perioada 2013-2017)**

Nr. crt.	Tema	Obiective propuse	Termen	Mod de valorificare
1.	Influenta vitezei de frământare asupra modificărilor reologice ale aluatului și calității pâinii	- determinarea parametrilor fizico-chimici ai făinii de grâu - studii privind structura aluatului din făina de grâu la diferite viteze de frământare - studii reologice asupra aluatului la diferite viteze de frământare	2013, 2014	Publicarea unui articol ISI cu factor de impact și SRI și de articole BDI
2.	Aspecte privind utilizarea unor derivate proteice în panificație	- determinarea parametrilor fizico-chimici ai făinii de grâu și derivatelor proteice utilizate - studii privind structura aluatului din făina de grâu cu diferite adaosuri - studii reologice asupra aluatului din făina de grâu cu diferite adaosuri - efectuarea de probe de coacere	2014, 2015	Publicarea unui articol ISI cu factor de impact și SRI și de articole BDI
3.	Aspecte privind utilizarea unor fibre solubile în panificație	- determinarea parametrilor fizico-chimici ai făinii de grâu - studii privind structura aluatului din făina de grâu cu diferite adaosuri - studii reologice asupra aluatului din făina de grâu cu diferite adaosuri - efectuarea de probe de coacere	2014, 2015, 2016,	Publicare articole ISI, cu factor de impact și SRI, articole BDI, participare conferințe

4	Aspecte privind modificarea proprietăților reologice ale plămânului de mal în timpul procesului de plămân dire-zaharificare prin adaos de diferite tipuri de preparate enzimatic	- evaluarea calității malului utilizat în experimente; - evaluarea reologică a plămânului de mal pe parcursul procesului de plămân dire-zaharificare	2016, 2017	Publicare articole BDI
5	Studii privind compoziția și caracterizarea semințelor oleaginoase	- determinarea parametrilor fizico-chimici - determinarea compoziției chimice	2013, 2014	Publicare articole științifice
	Aspecte privind utilizarea făinii din semințe de struguri în panificație	- determinarea parametrilor fizico-chimici ai făinii de grâu și ai făinii din semințe de struguri - studii privind structura aluatului din făina de grâu cu și fără adaosuri - studii reologice asupra aluatului din făina de grâu cu și fără adaosuri - efectuarea probelor de coacere	2013, 2014	Publicare articole științifice
6	Evaluarea parametrilor fizico-chimici ai uleiurilor nerafinate obținute din diverse semințe oleaginoase	- determinarea parametrilor fizico-chimici - studiul variației parametrilor fizico-chimici în funcție de condițiile de depozitare	2014, 2015	Publicare articole științifice
7	Posibilități de valorificare a deeurilor din industria prelucrării legumelor și fructelor	- determinarea caracteristicilor fizico-chimice a unor deeururi din industria prelucrării legumelor; - determinarea caracteristicilor fizico-chimice a unor deeururi din industria prelucrării fructelor; - posibilități de valorificare a deeurilor studiate în diverse produse alimentare	2015, 2016, 2017	Publicare articole științifice Participare conferințe
8	Proiectarea unor noi compuși, noi nanobiomateriale hibride organice/anorganice pe baza de compuși ce au cadru azaheterociclic și quinonic funcționalizat cu nanoparticule de metal și investigarea	✓ Obținerea de noi bionanomateriale organice/anorganice hibride pentru aplicații medicale și farmaceutice. ✓ Dezvoltarea unor proceduri noi de lucru pentru obținerea bionanomaterialelor, inclusiv metode ecologice. ✓ Dezvoltarea Resurselor Umane.	2012- 2017	Articole ISI Propunere brevet de invenție Participare la Conferințe Internaționale

	proprietatilor lor biologice.			
9	Cercetari demonstrative privind analiza calitatii mediului pe baza indicatorilor fizico-chimici (Modalitati si mecanisme pentru reducerea poluarii mediului)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Evidenierea si modelarea evoluției spatio-temporale a caracteristicilor ecosistemelor acvatice pe traseul râurilor de suprafață.</li> <li>Pentru îndeplinirea acestui obiectiv au fost propuse următoarele obiective specifice: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ monitorizarea caracteristicilor ecosistemelor acvatice; determinarea interdependențelor dintre acestea pentru componenta de mediu „apa de suprafață”;</li> <li>✓ fundamentarea aspectelor legate de specierea unor poluanți anorganici în sediment;</li> <li>✓ crearea unei baze de date care să conțină informații pentru întreaga perioadă a unui an și pe tot parcursul zonei de frontieră și de pe teritoriul României al emisarilor ale căi ca referință (Prut, Siret, Suceava);</li> <li>✓ modelarea matematică a evoluției spatio-temporale a caracteristicilor ecosistemelor acvatice, în scopul urmăririi dinamicii acestora.</li> </ul> </li> </ul>	2013-2017	Articole ISI Participare la Conferințe Internaționale
10	Materiale avansate pentru aplicații speciale: în condiții extreme, pentru protecția mediului, biomedicale, farmaceutice și industria alimentară.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Obținerea de materiale și structuri multifuncționale pentru aplicații medicale și farmaceutice.</li> <li>✓ Caracterizarea materialelor.</li> <li>✓ Dezvoltarea Resurselor Umane</li> </ul>	2013-2017	Articole ISI Participare la Conferințe Internaționale
11	Cercetari privind noi surse de antioxidanți	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cercetari privind conținutul total de polifenoli, capacitatea antioxidant</li> </ul>	2013-2017	Diseminare rezultate prin publicații în reviste cotate CNCSIS, participări la simpozioane și conferințe
12	Cercetari privind potențialul antioxidant al unor fructe și legume	<ul style="list-style-type: none"> <li>• metode experimentale pentru caracterizarea compoziției fructelor și legumelor</li> <li>• cercetari privind conținutul total de polifenoli, capacitatea antioxidant</li> </ul>	2013-2017	Diseminare rezultate prin publicații în reviste cotate CNCSIS, participări la simpozioane și conferințe

13	Cercetări privind proprietățile antioxidante ale inozitol -fosfa ilor din semin ele unor specii de plante leguminoase	- Dozarea inozitol - fosfa ilor din semin e apar inând unor varietăți de: soia, maz re, fasole și linte; - Cercetarea proprietăților antioxidante ale inozitol - fosfa ilor din semin ele speciilor de leguminoase, prin evaluarea capacității de chelatare a unor cationi prooxidativi.	2013-2015	Conferin e, Articole în reviste ISI, BDI.
14	Cercetări privind influența unor condiții de păstrare asupra vit. C și a polifenolilor din unele specii de fructe	-Influența temperaturilor de refrigerare și congelare asupra conținutului de vit.C; - Influența temperaturilor de refrigerare și congelare asupra conținutului de polifenoli; - Studiul capacității antioxidante a polifenolilor din fructe păstrate în condiții de refrigerare și congelare.	2013-2017	Conferin e, Articole în reviste ISI, BDI.
15	Influența procesului germinativ asupra unor biocompuși din cariopse de cereale	- Impactul germinării, cu și fără biostimulatori, asupra activității unor enzime hidrolitice din cariopse de: grâu, orz, secară și porumb; - Impactul germinării, cu și fără biostimulatori, asupra unor vitamine hidrosolubile și fitați din cariopsele speciilor analizate.	2014-2017	Conferin e, Articole în reviste ISI, BDI., Brevete
16	Biosorbția și bioacumularea în bioremedierea componentelor de mediu contaminate cu poluanți persistenți	Evaluarea potențialului de biosorbția și bioacumularea a coloranților alimentari de către biomasa vegetală și microbiană	2013 - 2017	Diseminarea rezultatelor prin publicarea în reviste cotate național și internațional și prezentarea acestora la conferințe din țară și/sau străinătate
17	Cercetări privind potențialul antioxidant al condimentelor aromate autohtone	1. Metode experimentale pentru caracterizarea compoziției biochimice a condimentelor aromate autohtone 1.Cercetări privind conținutul total de polifenoli, capacitate antioxidantă;	2012-2017	Diseminare rezultate prin publicatii în reviste cotate CNCSIS, participări simpozioane și conferințe naționale și internaționale
18	Cercetări privind potențialul antioxidant al fructelor de pădure	1. Metode experimentale pentru caracterizarea compoziției biochimice a fructelor de pădure autohtone 1.Cercetări privind conținutul total de polifenoli, capacitate antioxidantă;	2012-2017	Diseminare rezultate prin publicatii în reviste cotate CNCSIS, participări simpozioane și conferințe naționale și internaționale
19	Implementarea unor strategii de analiză	-monitorizarea investițiilor efectuate în fermele agricole	2013-2017	diseminarea informațiilor culese și prelucrate se va efectua prin intermediul

	social-economica a spatiului rural, in unele zone defavorizate sub impactul dezvoltarii durabile	care vizeaza cu precadere ameliorarea calitativa a productiei prin protejarea mediului si asigurarea bunastarii animalelor; -corelarea cu politicile sectorile guvernamentale de dezvoltare prin stimularea cooperarii interregionale, interne si internationale care contribuie la dezvoltarea economica;		unui site internet si a unei publicatii. Totodat se vor realiza i publica lucr ri i articole indexate BDI i ISI.
20	Cercet ri privind propriet ilor fizice ale alimentelor.	1. Studiul privind propriet ile fizice ale fructelor i influen a umidit ii asupra acestora. 2. Studiul propriet ilor fizice ale fructelor i influen a ambalajului asupra acestora. 3. Studiul propriet ilor fizice ale produselor lactate.	2017	Diseminare rezultate prin publicatii in reviste cotate CNCSIS, participari simpozioane si conferinte nationale si internationale.
21	Cercet ri privind aplicarea teoriei fractale în studiul propriet ilor fizice ale produselor alimentare.	1. Studiu documentar privind aplicarea teoriei fractalice în studiuk unor propriet i fizice ale produselor alimentare aflate în diverse stadia de uscare. 2. Un studiu experimental - caracterizarea fractal a unor propriet i fizice ale unor produse alimentare i modificarea acestora în func ie de stadiul de uscare.	2017	Diseminare rezultate prin publicatii in reviste cotate CNCSIS, participari simpozioane si conferinte nationale si internationale.
22	Cercet ri avansate privind influen a compozi iei chimice i a structurii materialelor metalice folosite în industria procesatoare asupra calit ii alimentelor fabricate	1. Câ tigare proiect cu finan are UEFISCDI 2. Brevete de inven ie în domeniul ingineriei materialelor	2014-2017	1.Publicarea de lucr ri tiin ifice în reviste interna ionale cotate ISI 2.Participarea cu lucr ri tiin ifice la conferin e interna ionale din domeniul ingineriei materialelor
23	Cercet ri privind valorificarea de eurilor forestiere si a de eurilor rezultate din agricultur pentru ob inerea bioetanolului combustibil	- stabilirea unor pretratamente optime pentru de eurile agricole - stabilirea unor condit ii optime de hidroliz enzimatic în vederea conversiei celulozei la bioetanol	2013-2016	Publicarea rezultatelor cercet rilor în lucr ri tiin ifice în reviste BDI i în cadrul unor conferin e na ionale/interna ionale
24	Studii statistice a datelor din inginerie alimentar	- Analiza metodelor statistice utilizate în inginerie alimentar	2013 –	- participare la conferin e - rezultate publicate în articole de specialitate



		- Aplicarea celor mai potrivite metode pentru analiza statistic a datelor obținute experimental în inginerie alimentară	2017	ISI, BDI, etc - publicare carte
25	Studii privind structura fractală a unor alimente	- Analiza morfologiei fractale a texturii unor produse alimentare	2013 - 2017	- participare la conferințe - rezultate publicate în articole de specialitate
26	Studiul structurilor de tip metalic și de tip golden pe varietăți geometrice diferite	- Studiul structurilor induse pe subvarietăți ale varietăților Riemanniene înzestrate cu structuri speciale (metalice sau golden) - studiul integrabilității structurilor induse pe subvarietăți ale varietăților Riemanniene înzestrate cu structuri speciale	2013 - 2017	- participare la conferințe - rezultate publicate în articole de specialitate ISI, BDI, etc
27	Reducerea cazării feroase a vinurilor folosind schimbători de ioni	1. Studiu de literatură, stabilirea schimbătorului /schimbătorilor 2. Reducerea cazării feroase, studii în regim static: 2.1. Determinarea capacității de schimb ionic în regim static 2.2. influența factorilor pH, temperatura, concentrația ionilor, concentrația alcoolică asupra capacității de schimb 2.3. Izoterme de adsorbție 2.4. Cinetica schimbului 2.5. Studii în regim dinamic 2.6. Capacitatea de schimb în regim dinamic 2.7. Curbe de străpungere în regim dinamic 2.8. Influența condițiilor de purificare asupra parametrilor calitativi	2013	- participare la conferințe - rezultate publicate în articole de specialitate ISI, BDI, etc
28	Studii și cercetări privind interacțiunea dintre aliment și ambalaj metalic	Realizarea unor ambalaje metalice superioare	2013 - 2015	Articole ISI, articole BDI
29	Cercetări avansate pentru elaborarea de materiale noi pentru biosenzori		2013 - 2017	Articole ISI, brevete Proiecte de cercetare, participare conferințe internaționale

30	Cercetari privind realizarea de biocipuri pentru controlul calitatii carnii refrigerate	2013 - 2017	Articole ISI, brevete Proiecte de cercetare, participare conferin e interna ionale
31	Cercetari privind conceptia proiectarea, constructia si testarea unui spectromicroscop de emisie atomica cu reglare automata a temperaturii plasmei	2013 - 2017	Articole ISI, brevete Proiecte de cercetare, participare conferin e interna ionale
32	Cercetari privind proiectarea si constructia unui sistem spectromicroscopic RAMAN	2013 - 2017	Articole ISI, brevete Proiecte de cercetare, participare conferin e interna ionale
33	Cercetari privind conceptia si realizarea unui analizor de particule RAMAN	2013 - 2017	Articole ISI, brevete Proiecte de cercetare, participare conferin e interna ionale
34	Realizarea unui procedeu pentru prepararea probelor in vederea analizei spectrometrice emisie atomic cu ablatie laser a metalelor grele din sol	2013 - 2017	Articole ISI, brevete Proiecte de cercetare, participare conferin e interna ionale
35	Realizarea unui sistem de masurare si reglare in situ si în timp real a temperaturii plasmei cordoanelor de sudur realizat cu laser	2013 - 2017	Articole ISI, brevete Proiecte de cercetare, participare conferin e interna ionale

Indicatorii de cercetare referitori la personalul implicat direct în cercetare, numărul laboratoarelor de licență, al celor de cercetare, propunerile vizând înființarea unor centre de excelență, numărul de programe, granturi și contracte de cercetare prognozate și date referitoare la investițiile în dotări pentru laboratoarele de licență și de cercetare sunt prezentate în anexe. Tot în anexe sunt referiri la modul de valorificare a rezultatelor de cercetare, dezvoltare, inovare și gradul de recunoaștere al acestora prin publicații științifice, participări la manifestări științifice internaționale precum și implicarea masei studențești în activitatea de cercetare și de afirmare a rezultatelor la manifestări științifice studențești naționale și internaționale.

## **6. PREOCUPĂRI ȘI PERSPECTIVE PENTRU COOPERARE INTERNAȚIONALĂ**

În ceea ce privește strategia privind colaborările pe plan intern și internațional, Facultatea de Inginerie Alimentară își propune să promoveze și să dezvolte atât relațiile de parteneriat pe plan local, cât și cele de colaborare cu diferite facultăți și universități din țară și străinătate.

Conducerea facultății va susține dezvoltarea colaborărilor internaționale prin m suri de:

- sprijinire a organizării conferinței internaționale „*Biotechnologies. Present and perspectives*” precum și a unor workshop-uri specifice;
- sprijinire a organizării conferinței internaționale a studenților facultății „*Student in Bucovina*” și editarea revistei cu același nume;
- sprijinire a participării studenților facultății la conferințele studențești internaționale;
- extindere a acordurilor Erasmus și a celor bilaterale pentru activitatea didactică și cea practică;
- extindere a programelor de studii în limba engleză (licență și masterat);
- colaborare în domeniul cercetării științifice cu partenerii noștri tradiționali precum și cu alte centre universitare din Europa și Asia pe teme de interes comun;
- dezvoltarea unor parteneriate cu universități din top 500
- atragere a unui număr sporit de autori români și străini în vederea publicării de lucrări în revista coordonată de către facultate: Food and Environment Safety;

De asemenea, se va urmări creșterea procentului de cadre didactice și cercetători din cadrul facultății beneficiare de mobilități internaționale, prin participare la competițiile de granturi

## **7. STRATEGIA DE TEHNOLOGIE DIDACTICĂ**

Conducerea Facultății de Inginerie Alimentară manifestă o preocupare permanentă pentru creșterea calitativă și eficientizarea tehnologiei didactice. Obiectivele strategiei didactice ale facultății sunt:

- *Asigurarea unui nivel de pregătire profesională a viitorilor absolvenți ținând seama de cerințele previzibile pe piața muncii și compatibilitatea învățământului;*
- *Gasirea celor mai bune alternative didactice și a resurselor materiale și umane disponibile pentru obiectivele stabilite la fiecare specializare și eficientizarea învățării prin studiu individual și prin dotarea bibliotecilor cu cele mai noi referințe bibliografice;*
- *În contextul schimbărilor structurale intervenite în domeniile procesării alimentelor, alimentației publice și agroturismului un accent deosebit se va pune pe asimilarea celor mai noi și moderne cunoștințe din domeniul tehnologiilor și*

*biotehnologiilor alimentare, a controlului si expertizei produselor alimentare, pe cunoasterea legislatiei la nivel national si international referitoare la productie, calitate, management, marketing, poluarea mediului inconjurator etc.;*

- *Dezvoltarea la studenti a spiritului de initiativa, flexibilitatea gandirii in organizarea si conducerea proceselor de productie si prospectarea pietei. In acest sens se va acorda o mai mare atentie sistemelor de transmitere a cunostintelor cu participarea activa a studentilor, prin organizarea de discutii libere pe teme date, elaborarii de proiecte si discutiile lor in colectiv, elaborarea de teste complexe pentru verificarea cunostintelor;*
- *Antrenarea studentilor in activitati de cercetare stiintifica, pe baza de contract, cu beneficiari interni si externi, in scopul dezvoltarii abilitatilor metodologice, experimentale si a sporirii simtului de responsabilitate al acestora;*
- *Revizuirea permanent a planurilor de invatamant si restructurarea programelor analitice pentru adaptarea la piata fortei de muncă, în functie de necesitatile angajatorilor din domeniul industriei alimentare*
- *Cooptarea unor specialisti valorosi pentru sustinerea unora din aceste discipline sau a unor cursuri in cadrul acestor discipline;*
- *Achizitionarea unor programe de simulare-modelare a proceselor tehnologice din industria alimentara;*
- *Mentinerea, dezvoltarea si extinderea pe viitor a acordurilor si schimburilor Facultatii de Inginerie Alimentara cu universitati din spatiul european si din alte zone geografice.*

## **8. STRATEGIA CU PRIVIRE LA RESURSELE UMANE**

Misiunea Facultății de Inginerie Alimentară depinde într-o mare măsură de calitatea personalului academic și a muncii prestate de acest personal. În acest sens, o atenție deosebită se va acorda instruirii și perfecționării personalului din facultate, atragerii și promovării celor mai competente și mai conștiințioase cadre didactice, auxiliare dar și nededactice.

Conducerea Facultății de Inginerie Alimentară îi propune promovarea în facultate a unui climat favorabil de formare, dezvoltare și motivare a resursei umane prin:

- sprijinirea dezvoltării în carieră a diverselor categorii de personal (didactic și de cercetare, didactic auxiliar), prin asigurarea participării la activități de training, specializări, programe de masterat pe specificul activității
- asigurarea logisticii și sprijinirea financiară a cadrelor didactice în vederea finalizării doctoratului, a realizării criteriilor minime de abilitare sau pentru obținerea titlurilor științifice (training, plata taxelor de publicare, a taxelor de participare la conferințe etc);
- premiarea anuală la nivelul universității a celui mai bun cercetător al facultății;
- stimularea participării cadrelor didactice cu propuneri de proiecte în competițiile naționale și internaționale;
- încurajarea transferului de tehnologie către mediul economic prin încheierea de contracte;
- stimularea personalului didactic cu realizări deosebite prin creșterea salariului de bază cu până la 30% precum și prin acordarea gradelor de merit;

## **9. STRATEGIA DE DEZVOLTARE A BAZEI MATERIALE**

Consiliul Facultății de Inginerie Alimentară elaborează și implementează strategia de dezvoltare a bazei materiale proprii. Aceasta strategie se bazează pe:

- amenajarea unor spații noi destinate activității de cercetare prin extinderea corpului J, care va permite atingerea standardelor de calitate prin suprafața construită și prin dotarea cu aparatură;
- organizarea a două noi laboratoare: Ingineria Materialelor și Reologia și textura alimentelor
- propunerea unui proiect în cadrul fondurilor structurale pentru construirea unui centru de laboratoare în spațiul de 1780 m<sup>2</sup> obținut de la Stațiunea de Cercetări Suceava, pentru analiza, dezvoltarea și caracterizarea de noi produse alimentare, cercetare, relația cu mediul economic și consultanță;
- dotarea laboratorului de Analiză instrumentală cu următoarele aparate: Spectromicroscop în infraroșu, Spectromicroscop Ramann, Spectrometru de emisie atomică cu laser, Potențostat-galvanostat, Spectrometru IR, din contractele de cercetare de tip parteneriat și fonduri proprii.

- crearea de laboratoare în parteneriat cu firmele interesate de oferta facultății, în care să se dezvolte aplicații stabilite de comun acord cu sponsorul;
- acreditarea RENAR a laboratorului de Analiza apei;
- realizarea de prestări servicii pentru mediul economic în domeniul analiticii instrumentale.

## **10. DEZVOLTAREA ACTIVITĂȚII DE INFORMARE SI DOCUMENTARE**

Pentru îmbunătățirea activității de informare și documentare, Facultatea de Inginerie Alimentară va întreprinde unele măsuri, cum ar fi:

- a) Achiziționarea de software pentru modernizarea activităților didactice și de cercetare la disciplinele studiate (fonduri necesare - 7.000 Euro);
- b) Creșterea și diversificarea fondului de carte al bibliotecii tehnice a facultății și a celui de periodice din țară și străinătate (fonduri necesare - 5.000 Euro).

## **11. STRATEGIA FINANCIAR**

O preocupare continuă a Facultății de Inginerie Alimentară o reprezintă creșterea responsabilității privind gestionarea în condiții de eficiență sporită a resurselor financiare și căutarea de noi soluții de încadrare în resursele alocate și de atragere de surse suplimentare în sprijinul procesului de învățământ. Resursele financiare vor fi dimensionate și alocate pentru fiecare obiectiv propus în Planul Strategic al Facultății pentru perioada 2013 – 2017, ca rezultat al unor analize de oportunitate și studii privind eficiența utilizării resurselor disponibile. La elaborarea bugetului propriu se pornește de la nivelul actual al necesităților financiare aferente fiecărui capitol de buget pentru care, în funcție de strategia generală a universității, s-a propuneri mijloace de sporire a surselor financiare.

În vederea realizării obiectivelor propuse în planul strategic, institutia va milita pentru o politica financiara de atragere de noi fonduri, cum ar fi, de exemplu:

- atragerea de resurse prin colaborari cu alte universitati, organisme nonprofit sau agenti economici;
- atragerea de resurse din fondurile publice locale, prin incheiere de contracte de cercetare, consultanta tehnica, expertizari și servicii;

- obținerea de burse pe bază de contracte acordate de societăți comerciale de stat sau private;
- participarea la competițiile de obținere a unor programe de cercetare științifică și dezvoltare instituțională cu finanțare externă
- sponsorizări și donații.

Atragerea autorităților locale în efortul de dezvoltare instituțională a Facultății de Inginerie Alimentară poate îmbrăca o multitudine de forme cu efecte benefice nu numai pe planul finanțării extrabugetare dar și al politicii de instruire practică, plasament pe piața muncii, acționându-se în acest sens pentru înființarea unor centre de excelență, diversificarea ofertei de servicii publice, sondarea opiniei publice în domenii esențiale pentru viața comunității locale cum sunt: sănătatea publică, combaterea poluării, igiena colectivă, atitudinea civică, etc.

## 12. STRATEGIA CALITĂȚII III

**Politicele 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 educationale 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 (educationale, 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 clienților săi și ale celorlalte părți interesate de serviciile pe care le oferă, asigurând satisfacerea lor integrală;
- *Promovarea unei atitudini proactive și a exemplului personal*;
- *Întelegerea schimbărilor intervenite în mediul extern și a necesității de a răspunde la aceste schimbări*;
- *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 clienții și cu celelalte părți interesate; împărtășirea cunoștințelor și a experienței în cadrul colectivelor fiecărei entități functionale*;
- *Asumarea răspunderii pentru rezolvarea problemelor, implicarea activă în identificarea oportunităților de îmbunătățire, dezvoltarea unui spirit creativ în definirea viitoarelor obiective ale universității*;
- *Abordarea procesuală a tuturor activităților prin identificarea și evaluarea datelor de intrare și de ieșire ale acestora, identificarea interfețelor activităților cu entitățile functionale, evaluarea riscurilor posibile, a consecințelor și impactului activităților asupra clienților și a celorlalte părți interesate*;
- *Stabilirea clară a responsabilităților și autorității privind managementul proceselor*;
- *Abordarea sistemică la nivelul conducerii prin integrarea proceselor care intervin în relația cu clienții 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 educationale oferite).*



- *Imbunatatirea calitatii serviciilor educationale si de cercetare stiintifica prin cresterea continua a calitatii tuturor proceselor, analiza periodica a criteriilor de evaluare stabilite pentru a identifica zonele in care trebuie facute imbunatatiri, recunoasterea contributiei personale a fiecarui membru al comunitatii academice; .*
- *Argumentarea cu date a deciziilor conducerii prin asigurarea unui sistem performant de colectare a datelor si informatiilor considerate relevante pentru obiectivele stabilite, luarea masurilor necesare pentru ca datele si informatiile sa fie suficient de clare, disponibile si accesibile, analiza datelor si informatiilor utilizand metode corespunzatoare;*

Prin aplicarea principiilor de management al calitatii se asigura un inalt nivel de pregatire, corespunzator standardelor impuse invatamantului de catre societate.

### **13. STRATEGIA MANAGERIALA**

**Activitatea de management a facultății** are la bază colaborarea permanent între decan, prodecani și Consiliul facultății, cu conducerea departamentului și a universității, cu reprezentanții studenților, condiție esențială pentru îndeplinirea obiectivelor planului managerial și buna funcționare a facultății. Conducerea operativă a facultății este asigurată de o echipă formată din decan și trei prodecani și are ca principiu de bază utilizarea cu eficiență maximă a resurselor umane, materiale și financiare, care poate fi realizată prin:

- Respectarea, în procesul decizional managerial, a legii 128/1997 (privind statutul personalului didactic), legii învățământului din 2011, hotărârilor Senatului Universității Ștefan cel Mare din Suceava și Consiliului facultății
- Respectarea prevederilor din Planul Strategic de Dezvoltare Instituțională;
- Operativitate și eficiență maximă în rezolvarea problemelor;
- Promovarea răspunderii pentru actul decizional la toate nivelele activității academice de la titularul de disciplină la decan;
- Asigurarea unei transparente a procesului decizional;
- Deschidere cât mai largă spre comunitatea științifică națională și internațională;
- Implicarea cât mai activă a studenților în activitatea decizională referitoare la viața universitară.