

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

FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARĂ

2014

CUPRINS

1. Organizarea facultății, structura pe domenii și programe de studii.....	3
2. Sistemul de evaluare și asigurare a calității	5
2.1. Strategia în domeniul calității	5
2.2. Structura sistemului de calitate	5
3. Indicatori de performanță și rezultate ale auditului intern	6
3.1. Monitorizarea internă a programelor de studii și monitorizarea externă de către specialiști, reprezentanți ai angajatorilor, absolvenți	6
3.2. Valori variabile de ierarhizare utilizate în evaluarea activității de cercetare	7
3.3. Valori variabile de ierarhizare utilizate în evaluarea activității de predare / învățare.....	9
3.4. Valori variabile de ierarhizare utilizate în evaluarea relației cu mediul extern	10
3.5. Calitatea resursei umane, politici referitoare la recrutarea și formarea personalului.....	11
3.6. Autoevaluarea cadrelor didactice, evaluarea cadrelor didactice de către studenți, evaluarea colegială, evaluarea de către conducerea departamentului	12
3.7. Centrarea pe student a activităților didactice și sociale.....	13
3.8. Alocarea resurselor pentru învățământ, cercetare, dezvoltare.....	13
3.9. Transparența informațiilor de interes public	14
4. Concluzii și măsuri pentru îmbunătățirea calității și a indicatorilor de performanță utilizați în vederea ierarhizării programelor de studii	14

1. Organizarea facultății, structura pe domenii și programe de studii

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

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

Obiectivele academice ale facultății vizează formarea și dezvoltarea abilităților de cercetare științifică fundamentală și aplicativă a absolvenților în dezvoltarea de noi metode și aparate pentru testarea calității produselor alimentare, în domeniul alimentelor funcționale, a reologiei și texturii alimentelor, a biotehnologiilor, biosenzorilor, a descoperirii de noi resurse de materii prime pentru producția alimentară, dezvoltarea capacității de expertizare a produselor alimentare, formarea de competențe în vederea întocmirii documentației de autorizare a laboratoarelor de specialitate și a unităților cu profil producție de alimente, respectiv acordării consultanței în direcția implementării programelor naționale și internaționale.

Procesul didactic se desfășoară sub formă de cursuri de zi, fiind organizat pe sistemul de credite transferabile. Programele de studii ale facultății sunt adaptate la cerințele pieței forței de muncă și sunt racordate la principiile și normele valabile în domeniul producției și controlului alimentelor. În prezent, în cadrul Facultății de Inginerie Alimentară funcționează programe de studii universitare la nivel de licență, masterat, doctorat și programe de formare continuă.

Facultatea de Inginerie Alimentară asigură programe de studii universitare de **licență** (cursuri de zi, 4 ani) - tabelul 1.1 și programe de studii de **masterat** - tabelul 1.2.

Tabelul 1.1. Domenii și programe de studii universitare de licență

Nr. crt.	Domeniul	Programe de studii	Acreditat (A) Autorizat (AP)	Forma de învățământ
1	Ingineria Produselor Alimentare	Ingineria Produselor Alimentare	(A) ARACIS HG 642/2009; HG 493/2013	Zi
2		Controlul și Expertiza Produselor Alimentare	(A) ARACIS HG 410/2002; HG 676/2007; HG 635/2008; HG 493/2013	Zi
3		Protecția Consumatorului și a Mediului	(AP) ARACIS HG 707/18.07.2012	Zi
4	Inginerie și Management	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism	(AP) ARACIS HG 676/2007; HG 635/2008	Zi

Tabelul 1.2. Programe de studii universitare de masterat

Nr. crt.	Programe de studii universitare de masterat	Adresă acreditare	Forma de învățământ	Nr. credite ECTS	Durata
1	Controlul și expertiza produselor alimentare	Acreditat ARACIS Nr. 1947/2008 METC HG 5484/2008 ARACIS 5467/20.06.2013	Zi	120	2 ani (4 semestre)
2	Managementul securității mediului și siguranța alimentară	Acreditat ARACIS Nr. 7397/12.07.2011 METC HG 5224/2011	Zi	120	2 ani (4 semestre)
3	Managementul igienei, controlul calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației	ORDIN nr. 5356 din 29.09.2009 ARACIS Nr. 7397/12.07.2011 METC HG 5224/2011	Zi	120	2 ani (4 semestre)
4	Management în industria alimentară, alimentație publică și nutriție specială	ARACIS Nr. 5414/20.06.2013 METC HG 581/30.07.2013	Zi	120	2 ani (4 semestre)

Facultatea de Inginerie Alimentară asigură posibilitatea de continuarea a pregătirii absolvenților de masterat prin **studii doctorale** în domeniul Ingineria materialelor, sub coordonarea conducătorilor de doctorat Prof. univ. dr. ing. Sonia AMARIEI și Prof. univ. dr. ing. Gheorghe Gutt.

Programele de **formare continuă** oferite de Facultatea de Inginerie Alimentară cuprind programe de perfecționarea prin definitivat și grade didactice - tabelul 1.3 și programe de studii postuniversitare - tabelul 1.4.

Tabelul 1.3. Programe de perfecționare prin definitivat și grade didactice

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

Tabelul 1.4. Programe de studii postuniversitare

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

2. Sistemul de evaluare și asigurare a calității

2.1. Strategia în domeniul calității

În domeniul calității, Facultatea de Inginerie Alimentară prevede pentru activitățile educaționale și de cercetare îndeplinirea următoarelor obiective strategice:

- atragerea unui număr cât mai mare de studenți;
- dezvoltarea de noi programe de studii de licență și masterat;
- acreditarea programelor de studiu autorizate să funcționeze provizoriu;
- compatibilizarea dezvoltării organizaționale cu orientările europene și adaptarea ofertei educaționale la cerințele pieței forței de muncă;
- orientarea permanentă a cercetării științifice performante spre nevoile societății și racordarea la tendințele europene;
- stimularea mobilităților studenților, cadrelor didactice și cercetătorilor prin programele aferente;
- dezvoltarea și modernizarea continuă a bazei materiale;
- creșterea performanțelor cadrelor didactice prin promovarea excelenței academice și preocuparea pentru motivarea dezvoltării profesionale și avansării în cariera didactică.

2.2. Structura sistemului de calitate

Facultatea de Inginerie Alimentară are sistemul de calitate 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”* (HG. nr. 75/2005 privind asigurarea calității educației, aprobată cu modificări prin Legea nr. 87/2006), 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.

Componența Comisiei de Evaluare și Asigurare a Calității la Facultatea de Inginerie Alimentară a fost reactualizată prin decizia Decanului nr. 6 din 11.12.2014 cu următoarea componență:

1. Conf. dr. ing. Silvia MIRONEASA - președinte;
2. Conf. dr. ing. ec. Cristina-Gabriela CONSTANTINESCU – membru;
3. Conf. dr. biolog Marcel AVRĂMIUC – membru;
4. Conf. dr. bioing. Maria POROCH-SERIȚAN – membru;
5. Ing. Ecaterina PÂSLARU – reprezentant al angajatorilor (S.C. BERMAS S.A. Suceava);
6. Diana-Mariana FLOREA – studentă, anul de studiu I, programul de studiu MSMSA.

Introducerea sistemului de calitate este impusă de orientarea spre performanță și creșterea competitivității tuturor activităților didactice și științifice. Autoevaluarea potențialului facultății și îmbunătățirea performanțelor atât a corpului profesoral cât și a studenților și absolvenților reprezintă aspecte din cadrul sistemului de calitate.

Activitățile în domeniul asigurării calității se axează pe:

- analiza situației existente;
- prezentarea rezultatelor acțiunilor de auditare;
- mobilizarea personalului facultății în direcția desfășurării activităților didactice și de cercetare la standarde de eficiență și calitate;
- antrenarea studenților, a angajatorilor și a altor factori interesați în activitatea de asigurare și de evaluare internă a calității;
- evaluarea periodică a implementării și aplicării managementului calității;
- propunerea de soluții preventive / corective sau de îmbunătățire a sistemului calității.

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

- programarea acțiunilor de audit se realizează la nivelul facultății, după consultarea departamentului;
- programarea punctuală a acțiunilor de audit la nivelul departamentului se realizează de către echipa de audit;
- analiza și evaluarea internă a programelor de studii de licență și de masterat se realizează conform standardelor de calitate elaborate de către ARACIS;
- monitorizarea procesului de elaborare și revizuire periodică a fișelor disciplinelor de învățământ în concordanță cu rezultatele cercetărilor actuale în domeniul științelor respective;
- analiza, evaluarea și aprobarea, la nivelul departamentului și în Consiliul facultății, Fișelor disciplinelor de învățământ, atât la studiile universitare de licență, cât și la cele de masterat;
- diseminarea în cadrul departamentului facultății a rezultatelor autoevaluării și evaluării cadrelor didactice realizate de către studenți, colegi și directorul departamentului, a activităților didactice și propunerea de măsuri pentru îmbunătățirea calității.

3. Indicatori de performanță și rezultate ale auditului intern

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

Fiecare program de studiu din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară se bazează pe corespondența dintre rezultatele la învățătură, respectiv cercetare în cazul masteratului sau doctoratului și calificarea universitară. Programele de studiu sunt revizuite periodic pe baza unor analize obiective,

efectuate de personalul didactic, studenți, absolvenți și reprezentanți ai angajatorilor, iar conținutul acestora se reînnoiește permanent prin introducerea cunoștințelor noi, rezultate din cercetarea științifică, inclusiv cea proprie. Comisia de evaluare și asigurare a calității a monitorizat gradul de îndeplinire a standardelor de calitate pentru programele de studii care au funcționat în anul 2014 în facultate.

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

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. Activitatea de cercetare științifică include ca direcții generale: biotehnologiile alimentare, reologia și textura alimentelor, biosenzori, biocarburanți, ecologie, protecția mediului, agroturism și dezvoltare rurală, noi materiale metalice și nemetalice pentru industria alimentară, concepția și realizarea de noi mijloace moderne de analiză instrumentală, de încercare și caracterizare avansată a materialelor, modelarea matematică a calității etc. Cadrele didactice desfășoară activitatea de cercetare științifică atât în laboratoarele didactice, cât și în Centrul de cercetare în siguranța alimentară din cadrul facultății.

Rezultate obținute în activitatea de cercetare științifică

Facultatea de Inginerie Alimentară are în vedere implicarea în activitatea de cercetare științifică, prin creșterea continuă a rezultatelor efectiv obținute la nivelul programelor de studii care se desfășoară în facultate. Valorile variabilelor aferente activității de cercetare științifică din anul 2014 sunt prezentate în tabelul 3.1.

O parte din rezultate activității de cercetare au fost diseminate în cadrul conferințelor internaționale la care au participat cadrele didactice ale colectivului Facultății de Inginerie Alimentară: The 7th International Conference on Environmental and Geological Science and Engineering (EG '14), Salerno, Italy, June 3-5, 3rd International Conference on Agricultural Science, Biotechnology, Food and Animal Science (ABIFA '14), Brașov, Romania, June 26-28, 2014, Second International Conference on Natural and Antropics risks, 4-7 iunie 2014, International Conference on New Research in Food and Tourism, BIOATLAS 2014, 15-17 mai 2014, 3rd ISEKI_Food 2014 Conference, Athens, 21-23 May 2014, The 13th International Conference of Tensor Society on Differential Geometry and Its Applications, and Informatics Besides, Salonul internațional INVENTIKA, București - 2014, Salonul internațional de invenții INNOVA - EUREKA, Brussels - 2014.

Tabelul 3.1. Valori ale variabilelor aferente activității de cercetare științifică_2014

Cod variabilă	Denumire variabilă	Valoare	
C 1.1.	Numărul total de lucrări publicate în reviste indexate ISI Web of Knowledge		
	Reviste cu factor de impact	nr. publicații	14
		scorul relativ de influență cumulat	7.197
	Volume ale conferințelor indexate (ISI Proceedings)		3
	Număr de citări ale articolelor în reviste indexate ISI		56
Brevete de invenție		7	
C 1.2.	Articole indexate BDI	49	
C 1.3.	Articole CNCSIS (B)		
	Articol publicat în revistă de circulație internațională, cu referenți și colectiv editorial internațional (cu ISSN)		8
	Articol publicat în volumele manifestărilor științifice internaționale din țară		9
	Articol publicat în reviste de specialitate, cu ISSN, necotate		1
	Lucrări științifice prezentate la manifestări științifice din țară		14
	Lucrări comunicate la manifestări științifice din țară, fără publicare în volum, cuprinsă în programul manifestării		12
	Articol publicat în revistă de specialitate recunoscută la nivel național de CNCS (B)		-
	Studiu publicat în volum colectiv cu ISBN		-
C 1.5.	Cărți la edituri CNCSIS (nr. total de cărți de unic autor sau coordonate)		
	numărul de cărți de unic autor	3	
C 1.8.	Titluri de doctor (nr. total de titluri de doctor obținute)		
	Nr. doctori în USV	4	

Valorile aferente variabilelor **Premii și medalii** obținute de către cadrele didactice ale facultății în anul 2014 pentru activitatea de cercetare științifică sunt menționate în tabelul 3.2.

Tabelul 3.2. Valori ale variabilelor Premii și medalii_2014

Cod variabilă	Denumire variabilă	Valoare	
R 2.1.	Premii și medalii		
	Premiu științific, medalie etc., distincție acordată de universitate din țară		-
	Premiu științific, medalie etc., distincție acordată de asociație profesională din străinătate		8
	Premiu științific, medalie etc., distincție acordată de asociație profesională națională		1
	Articole ISI premiate CNCSIS în cadrul Planului National, PN II 2007 - 2013, RESURSE UMANE		1

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 Research; American Association of Cereals Chemist, AACC International U.S.A; Cereals & Europe, Belgia; ISEKI-Food Association; Societatea Experților Tehnici Extrajudiciari și Consultanți SETEC; Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din

România; Asociația Alimentarius; Asociația Specialiștilor din Morărit și Panificație din România; Asociația Generală a Inginerilor din România; Societatea de Chimie din România; Balkan Society of Geometers; Tensor Society – Japonia; Danube Adria Association for Automation and Manufacturing, Asociația Inventatorilor.

Membrii colectivului Facultății de Inginerie Alimentară au statutul de recenzori sau fac parte din colectivele de redacție ale unor reviste cotate ISI sau indexate în baze de date internaționale: 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; Corrosion and anticorrosive protection; Materials Science & Engineering B; Food and Bioprocess Technology; International Journal of Food Properties; African Journal of Microbiology Research; Food Research International; African Journal of Biotechnology; African Journal of Food Science and Technology; Journal of Food Quality; Journal of Food Research; Journal of Food Studies; International Research Journal of Agricultural Science and Soil Science; Journal of Food Research; International Journal of Conservation Science; Romanian Journal of Food Science; Fluid Phase Equilibria; European Food Research and Technology; International Journal of Food Properties; Journal of Food Processing and Preservation; Food Research International; LWT- Food Science and Technology. Modul de valorificare a rezultatelor activităților de cercetare, dezvoltare, inovare și gradul de recunoaștere al acestora vizează:

- creșterea numărului de propuneri de granturi depuse pentru competițiile CNCSIS;
- creșterea numărului de contracte cu agenți economici;
- publicarea în reviste cotate ISI, respectiv în cele aparținând fluxului principal de informații;
- prezentarea rezultatelor cercetării la manifestări științifice naționale și internaționale, publicarea acestora în reviste de specialitate, precum și elaborarea de brevete de invenții;
- achiziționarea de aparatură și echipamente performante.

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

Facultatea de Inginerie Alimentară este organizată din punct de vedere a activității didactice și de cercetare în Departamentul pentru Siguranța Producției Alimentare, a Mediului și Sănătății Populației, departament ce cuprinde **28** de cadre didactice și de cercetare titulare. Valorile variabilelor specifice criteriului Predare și învățare, pentru anul 2014, sunt redate în tabelul 3.3.

Tabelul 3.3. Valori ale variabilelor aferente criteriului Predare și învățare_2014

Gradul didactic	Valorile variabilelor	
	I.1. Personal de predare și de cercetare cu norma de bază	I.1.2. Personal de predare și de cercetare asociat
Asistent	6	5
Lector/Șef de lucrări	10	1
Conferențiar	9	-
Profesor	3	-

Referitor la variabila **Cadre didactice tinere** din cadrul criteriului **Personal**, la Facultatea de Inginerie Alimentară erau în anul 2014 un număr de **8** cadre didactice și de cercetare titulare cu vârsta de până în 35 de ani.

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

În anul 2014, colectivul de inventatori de la Facultatea de Inginerie Alimentară a obținut rezultate remarcabile. Astfel, la Salonul internațional INVENTIKA, București - 2014 și la Salonul cercetării, manifestări organizate în cadrul Târgului internațional TIB 2014, București, realizările colectivului au fost însoțite și de prezentări practice sub formă de standuri. Exponatele au fost vizitate și de către Ministrul Cercetării Științifice și Dezvoltării Tehnologice Mihnea Costoiu care a felicitat colectivul pentru deosebitele realizări. În urma evaluării invențiilor de către o comisie internațională, colectivul de inventatori a obținut cel mai mare succes de până acum la asemenea saloane, respectiv două medalii de aur, una oferită de către organizatorii Salonului, iar cealaltă oferită în plenul ședinței de închidere a Salonului de către Universitatea Tehnică din Cluj-Napoca, ambele medalii de aur fiind acordate pentru invenția "Sistem senzorial pentru tomografia fotoacustică". Alte cinci invenții, Spectromicroscop modular complex, Sistem spectromicroscopic pentru volume reduse de probă, Biosenzor portabil pentru glucoză și colesterol, Tablou pentru ecranarea electromagnetică a încăperilor, Detector de radiații electromagnetice de joasă frecvență și procedeu de obținere a acestuia au fost medaliat cu argint. Invenția "Dispozitiv pentru determinarea anizotropiei produselor alimentare" a obținut medalia de bronz. De asemenea, la a 63-a ediție a Salonului internațional de invenții INNOVA - EUREKA, Brussels 2014, participarea a fost recompensată cu medalia de aur pentru invenția „Spectromicroscop modular complex”. Pentru aceeași invenție, colectivul a mai fost distins cu medalia Institutului de cercetare în chimie industrială - Warșovia și medalia Fundației HALLER - Pro Inventio - Katowice.

Valorile variabilelor de ierarhizare utilizate în evaluarea **relației cu mediul extern** sunt redată în tabelul 3.4.

Tabelul 3.4. Valorile variabilelor utilizate în evaluarea relației cu mediul extern_2014

Cod variabilă	Variabila de ierarhizare	Valoare	
(P) C 1.9	Numărul total de brevete înregistrate la OSIM	7	
	Propuneri de invenții înregistrate la OSIM	5	
(P) R 3.3	Popularizarea științei: Impactul popularizării științei:		
	Lucrări științifice publicate în volumele unor congrese, conferințe din străinătate	2	
	Lucrări științifice prezentate la conferințe internaționale cu comitet de program, neindexate în baze de date internaționale, desfășurate în România	26	
	Lucrări științifice prezentate la conferințe naționale și publicate în reviste de specialitate naționale	-	
(P) X 15.a	Angajabilitatea: Numărul de absolvenți care s-au angajat la 12 luni după finalizarea studiilor de		
		licență	79
		masterat	62

În cadrul seriei de participări la competiția internațională pentru crearea de produse alimentare eco-inovative, ECOTROPHELIA s-au înregistrat rezultate deosebite. La faza națională ce s-a desfășurat la Miercurea Ciuc, în perioada 26-29 iunie 2014, studenții suceveni au obținut trei premii. Produsul „*TopIce*” a câștigat premiul I, trofeul competiției Ecotrophelia și dreptul de a reprezenta România la faza internațională a competiției. Produsul „*Margareta gluten-free muffins*” a obținut două premii: premiul II al competiției Ecotrophelia și premiul special pentru cel mai bun concept de marketing oferit de compania S.C. Covalact S.A. La faza internațională a competiției Ecotrophelia Europe care s-a desfășurat la Paris, în perioada 19-20 octombrie 2014, România a fost reprezentată de echipa TopIce și a câștigat trofeul ECOTROPHELIA DE ARGINT, după țara gazdă, Franța.

Valorile variabilelor specifice criteriului **Internaționalizare** sunt centralizate în tabelul 3.5.

Tabelul 3.5. Valorile variabilelor referitoare la internaționalizare_2014

Cod variabilă	Variabila de ierarhizare	Valoare	
(P) S 3.1	Mobilități studențești 1 (outgoing): Numărul studenților înmatriculați la programe de studii ale unor instituții de învățământ superior din străinătate, pe o perioadă de cel puțin 3 luni	6	
(P) S 3.2	Mobilități studențești 1 (incoming): Numărul studenților proveniți de la instituții de învățământ superior din străinătate, înmatriculați temporar, pentru o perioadă de cel puțin 3 luni	-	
(P) S 3.7	Mobilități studențești 2 (incoming): Numărul studenților străini înmatriculați la programele de studii ale facultății:	-	
		licență	-
		master	-

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

Referitor la resursa umană, Facultatea de Inginerie Alimentară are în vedere următoarele:

- recrutarea și avansarea în cariera didactică a celor mai performante cadre;
- crearea oportunităților de promovare în ierarhia universitară;

- asigurarea unei structuri de personal echilibrată în raport cu numărul de studenți;
- promovarea unei politici de formare și perfecționare continuă a resursei umane.

3.6. Autoevaluarea cadrelor didactice, evaluarea cadrelor didactice de către studenți, evaluarea colegială, evaluarea de către conducerea departamentului

Activitatea de evaluare a cadrelor didactice s-a realizat conform *Regulamentului privind evaluarea performanței personalului didactic - R 42*, aprobat la nivelul Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava. Evaluarea performanței personalului didactic al Facultății de Inginerie Alimentară a fost abordată ca un proces transparent și formativ, destinat să garanteze menținerea la standarde ridicate a nivelului de pregătire profesională și didactică a acestora. Activitatea de evaluare are un caracter complex și integrator și presupune autoevaluare, evaluare colegială, evaluare de către directorul departamentului și evaluare de către studenți.

În tabelul 3.6 sunt centralizate rezultatele privind evaluarea performanțelor cadrelor didactice ale Facultății de Inginerie Alimentară.

Tabelul 3.6. Centralizator rezultate privind evaluarea performanțelor cadrelor didactice ale Facultății de Inginerie Alimentară 2014

Gradul didactic	Nr. cadre didactice evaluate	Calificativul obținut			
		Foarte bine	Bine	Satisfăcător	Nesatisfăcător
Raport privind autoevaluarea (conform fișei F09)					
Profesor	2	2	-	-	-
Conferențiar	10	8	2	-	-
Șef lucrări / Lector	9	6	1	1	1
Asistent	4	-	1	-	3
Total general	25	16	4	1	4
Raport privind evaluarea colegială					
Profesor	2	2	-	-	-
Conferențiar	10	10	-	-	-
Șef lucrări / Lector	9	6	3	-	-
Asistent	4	4	-	-	-
Total general	25	22	3		
Raport privind evaluarea de către directorul departamentului					
Profesor	2	2	-	-	-
Conferențiar	10	9	1	-	-
Șef lucrări / Lector	9	8	-	1	-
Asistent	4	4	-	-	-
Total general	25	23	1	1	
Raport privind evaluarea cadrelor didactice de către studenți					
Profesor	2	2	-	-	-
Conferențiar	10	10	-	-	-
Șef lucrări / Lector	9	9	-	-	-
Asistent	4	4	-	-	-
Total general	25	25			

3.7. Centrarea pe student a activităților didactice și sociale

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. Cadrele didactice utilizează metodici și medii de învățare centrate pe student și utilizează cât mai puțin metodele tradiționale. Pe lângă competențele de instruire/predare, cadrele didactice au și competențe de consiliere, monitorizare și facilitare a proceselor de învățare.

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 activitatea 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.

3.8. Alocarea resurselor pentru învățământ, cercetare, dezvoltare

Baza materială a Facultății de Inginerie Alimentară corespunde standardelor care asigură desfășurarea unui proces de învățământ de calitate. Facultatea de Inginerie Alimentară dispune de spații adecvate procesului de învățământ 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. Dotarea laboratoarelor didactice și de cercetare este comparabilă cu cea din universități din Europa cu bune practici internaționale.

Infrastructura facultății constă în 12 laboratoare didactice, 5 laboratoare de cercetare, dintre care menționăm: 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, Laboratorul mobil de mediu. De asemenea,

în cadrul facultății s-a constituit Centrul de Cercetare pentru Siguranța Alimentară (CCSA) iar programele de cercetare promovate de CCSA derivă din strategiile programelor naționale de cercetare-dezvoltare-inovare, care converg către aria tematică Food, Agriculture and Biotechnologies.

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

3.9. 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 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 produselor alimentare, asigură accesul grupurilor de elevi în spațiile de învățământ ale facultății pentru prezentarea facultății și promovarea ofertei educaționale în vederea atragerii viitorilor studenți.

4. Concluzii și măsuri pentru îmbunătățirea calității și a indicatorilor de performanță utilizați în vederea ierarhizării programelor de studii

Facultatea de Inginerie Alimentară dispune de structuri și strategii pentru managementul și asigurarea calității activităților de predare, învățare și cercetare.

În scopul îmbunătățirii calității și a indicatorilor de performanță, se au în vedere următoarele măsuri:

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

- atragerea unui număr mai mare de studenți prin îmbunătățirea activității de promovare a Facultății de Inginerie Alimentară;

- obținerea de noi surse de finanțare pentru a dezvolta activitatea de cercetare științifică, a facilita participarea la conferințe științifice internaționale și publicarea lucrărilor științifice în reviste de prestigiu în domeniu;

- continuarea organizării concursurilor studențești atât cu participare locală cât și națională;

- implicarea unui număr mai mare de studenți în activitatea de cercetare și diseminare a rezultatelor;

- identificarea unor soluții referitoare la extinderea spațiului de învățământ.

Decan,

Prof.univ.dr.ing. Sonia AMARIEI

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

Președinte:

Conf. dr. ing. Silvia MIRONEASA

Membri:

Conf. dr. ing. ec. Cristina-Gabriela CONSTANTINESCU

Conf. dr. biolog Marcel AVRĂMIUC

Conf. dr. bioing. Maria POROCH-SERIȚAN

Ing. Ecaterina PÂSLARU – S.C. BERMAS S.A. Suceava

Diana-Marina FLOREA – studentă, anul I, programul de studiu: MSMSA