



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor

Str. Mănăștur , nr. 3-5, 400372, Cluj-Napoca , România

Tel.: 0264-596384; Fax: 0264-593792

www.usamvcluj.ro



**PLANUL OPERAȚIONAL AL FACULTĂȚII DE ȘTIINȚA ȘI TEHNOLOGIA
ALIMENTELOR PENTRU ANUL 2013**

Planul operațional al Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor este un proces continuu prin care se stabilesc prioritățile structurale și functionale ale facultății, în concordanță cu misiunea facultății, cu dinamica ei instituțională și cu politica educațională a Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca. Planul operațional al Facultății STA are în vedere următoarele obiective:

OBIECTIVE PRIVIND ACTIVITATEA DIDACTICĂ

I. OBIECTIVE PRIVIND ADMITEREA la programele de studii de licență, master și doctorat.

1. Largirea ofertei educaționale prin *propunerea unui program de master* în limba română:
 - a. Managementul calității alimentelor
2. Diversificarea ofertei educaționale prin inițierea a două Cursuri postuniversitare de formare profesională continuă și implicit, formare pentru cercetare:
 - a. Formarea de auditori interni pentru sistemul de management al siguranței alimentului conform standardelor din seria ISO 22000 și ISO 19011
 - b. Formarea de specialiști pentru sistemul de management al siguranței produselor alimentare conform principiilor HACCP; GMP; GLP; GHP
3. Marketing universitar prin acțiuni concrete la nivelul liceelor și a Inspectoratelor Școlare Județene, cu concursul companiilor de profil din zonă.

II. OBIECTIVE PRIVIND PROCESELE DE FORMARE

1. Organizarea unui tutoriat flexibil de consiliere și orientare care să ofere studenților un suport eficient pe toată durata studiilor.

2. Motivarea profesională a studenților prin corelarea și integrarea activității didactice cu cea de practică în cadrul Stațiilor Pilot ale Departamentului IPA și în cadrul unor firme de profil din țară și străinătate.

3. Adaptarea tematicilor de licență și dizertație la cerințele economiei de piață prin stabilirea portofoliului de teme de cercetare și prin angrenarea în rezolvarea unor cerințe concrete ale clienților.

4. Cuantificarea creativității prin angrenarea studenților în activitatea de eficientizare a pregătirii profesionale și prin participarea la concursuri și manifestări științifice locale, naționale, internaționale.

5. Scoaterea la concurs a unor posturi didactice (asistent, șef lucrări, conferențiar și profesor) prin corelarea cerinței programelor de studii ale facultății cu sustenabilitatea financiară și selectarea cadrelor didactice pe baza competenței științifice și pedagogice, prin aplicarea unor criterii de evaluare a activității științifice a competențelor a abilităților de comunicare și a cunoșterii a cel puțin unei limbi de circulație internațională.

6. Dezvoltarea continuă a resursei umane existente – stimularea performanței și a prestigiului profesional în vederea transferului de know-how de la nivel European și internațional; dezvoltarea unei rețele integrate, performante și flexibile de gestionare a nevoilor de formare continuă profesională în raport cu tendințele cercetării Europene Orizont 2020 – pentru cercetare de excelență, competitivitate industrială (în mediul economic, și o societate mai bună:

- schimburi în cadrul programelor internaționale;

- organizarea de workshop-uri în vederea diseminării și prezentării unor tehnici avansate de analiză a alimentelor.

7. Revizuirea și restructurarea Planurilor de învățământ la toate specializările din facultate prin:

- armonizarea Planurilor de învățământ de la Facultatea STA cu cele ale unor facultăți similare din țară și străinătate;

- largirea ofertei de discipline opționale și facultative.

8. Revizuirea Fișelor disciplinelor în conformitate cu tendințele europene, în vederea asigurării unor procese de formare deschise prin:

- flexibilizarea programelor analitice prin introducerea unor tematici de actualitate și/sau alocarea unor tematici la alegere în cazul mobilităților ERASMUS la nivelul cadrelor didactice
- inițierea unor cursuri/lucrări practice în sistem modular la anii 3 și 4

9. Antrenarea în procesul de formare profesională a unor specialiști din cadrul companiilor din domeniul industriei alimentare.

10. Monitorizarea inserției absolvenților pe piața muncii prin crearea unei baze de date specifice.

11. Acordarea titlului de “Doctor Honoris Causa”, D-lui Prof.univ. dr.ing. Petru Alexe – decanul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea “Dunărea de Jos”, Galați.

OBIECTIVE PRIVIND CERCETAREA ȘI RELAȚIILE INTERNAȚIONALE

I. RESURSE UMANE - stimularea performanței, a prestigiului personal și instituțional

1. Stimularea publicațiilor ISI – premierea rezultatelor
2. Susținerea participării la conferințe naționale și internaționale de prestigiu
3. Implicarea și responsabilizarea studenților pentru activitatea de cercetare prin creșterea numărului de cercuri științifice studențești

II. INFRASTRUCTURA DE CERCETARE

În urma evaluării infrastructurii de cercetare, a resursei umane și a rezultatelor obținute în Centrele de Cercetare și Laboratoarele din cadrul Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor, baza materială a fost reorganizată la nivelul facultății, pe arii tematice de cercetare, astfel:

Nr.	Denumirea Centrului / Laboratorului de cercetare	Aria tematică
1.	<p>1.Centrul de Cercetare în Biochimie și Biotehnologie Agroalimentară Localizare: ISV Cam. 90 A-F Director: Prof.univ.dr. Carmen SOCACIU</p> <p>1.1 Laborator de Cercetare Nutriție Moleculară și Proteomică Localizare: ISV Cam. 95 Sef laborator: Sef lucr.dr. Ramona SUHAROSCHI</p>	<p>E 4.1. Cercetare experimentală biomedicală</p> <p>E 4.2. Metode noi de detectie, diagnostic și monitorizare medicală</p> <p>E 5.4. Produse, tehnologii și servicii inovative în sistemul integrat al lanțului agroalimentar</p> <p>E 6.2 Biotehnologii industriale: Bioproduse și bioprocese cu valoarea adaugata, biorafinarie</p>
2.	<p>2. Centrul de Cercetare privind Calitatea și Siguranța Alimentului Localizare: ICAR Director: Prof.univ.dr. Maria TOFANA</p> <p>2.1 Laborator de Incercări pentru Controlul și Siguranța Alimentelor Sef laborator: Prof.univ.dr. Maria TOFANA</p>	<p>E 5.4. Produse, tehnologii și servicii inovative în sistemul integrat al lanțului agroalimentar</p> <p>E 5.5. Calitate, siguranță și securitate alimentară, sănătate și bunăstare</p>

Planul privind managementul manifestărilor științifice, culturale, sportive este parte a planului operațional al Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor. Acesta descrie modul în care facultatea noastră își propune să contribuie la dezvoltarea locală, regională, națională și internațională. Acest plan este parte a campaniei de imagine care poziționează vizibil facultatea în raport cu partenerii sociali. (Anexa 1)

III. MANAGEMENTUL ACTIVITĂȚII DE CDI: FUNCȚIONALITATEA SISTEMULUI ȘI DESCENTRALIZAREA LA NIVEL DE DEPARTAMENT ȘI CENTRU DE CERCETARE

1. Realizarea planului operațional de cercetare la nivel de departament în acord cu prioritățile de cercetare ale facultății și universității.
2. Definirea temelor de cercetare la nivelul departamentului și a direcțiilor de cercetare cu caracter interdisciplinar.
3. Stimularea participării cu propuneri de proiecte naționale și internaționale, prin organizarea de grupuri de lucru interdisciplinare.
4. Elaborarea unei proceduri pentru înființarea și functionarea cercurilor științifice ale studenților.

IV. INFORMARE, COMUNICARE, DISEMINARE ȘI VALORIFICARE

1. Organizarea Simpozionului USAMV, secțiunea Food Science and Technology și a Sesiunii de Comunicări Științifice Studențești

2. Editarea seriei Food Science and Technology a revistei Bulletin of UASVM
3. Stimularea publicării de cărți la edituri naționale și internaționale
4. Susținerea activității de brevetare.

V. RELAȚII INTERNAȚIONALE: STIMULAREA DE PROIECTE CERCETARE PE TERMEN LUNG, NAȚIONALE ȘI INTERNAȚIONALE

1. Creșterea numărului de studenți și cadre didactice implicați în mobilități internaționale
2. Dezvoltarea relațiilor cu alte facultăți din cadrul european și extraeuropean pentru cercetare.
3. Depunerea a minim un proiect de cooperare internațională pentru FSTA

VI. RELAȚII CU MEDIUL DE AFACERI

1. Antreprenoriat în cercetare: oferirea de contracte antreprenoriale pentru: analize de laborator, planuri de management al calității alimentelor.
2. Realizarea unui spin-off pentru valorificarea activității de cercetare inovare din stațiile pilot

OBIECTIVE ÎN DOMENIUL PARTENERIATULUI CU STUDEȚII

I. ADMITEREA

1. Atragerea unui număr cât mai mare de elevi performanți prin activități de popularizare a ofertei de studii a Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor
2. Ocuparea tuturor locurilor disponibile la programele de master (buget, taxa) și doctorat pe bază de concurs

Locurile oferite pentru concursul de admitere conform capacității de școlarizare aprobată de ARACIS pe fiecare program de studiu și ciclu de învățământ:

Facultatea Capacitate totală	Ciclul de învățământ/Domeniul	Program de studiu	Durata (ani)	Capacitatea anuala de școlarizare (aprobată ARACIS)
Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor	Licență/zi/Ingineria Produselor Alimentare (210)	Tehnologia prelucrării produselor agricole	4	100
		Controlul și expertiza produselor alimentare	4	60
		Ingineria produselor alimentare	4	50
	Licență/ID/Ingineria Produselor Alimentare (50)	Tehnologia prelucrării produselor agricole	4	50
	Master/zi/Ingineria Produselor Alimentare (125)	Managementul calității alimentelor (Food quality management)	2	25
		Sisteme de procesare și controlul calității alimentelor	2	25
		Siguranța alimentară și protecția consumatorului	2	50

II. RELATIA PERSONALULUI DIDACTIC ȘI ADMINISTRATIV CU STUDENȚII

1. Consolidarea parteneriatului student-cadru didactic în activitățile didactice, de cercetare și administrative
2. Formarea de specialiști capabili să se integreze rapid și eficient pe piața forței de muncă

III. ÎMBUNĂȚIREA CONDIȚIILOR DE STUDIU ȘI SOCIALE ALE STUDENȚILOR

1. Îmbunătățirea infrastructurii destinate activităților didactice și de cercetare
2. Acordarea celor patru categorii de burse: de performanță, de merit I, II și sociale în conformitate cu prevederile legale la minim o treime din numărul studenților cu studii finanțate de la bugetul de stat.
3. Asigurarea transparenței asupra tuturor problemelor care-i privesc pe studenți, indiferent de forma de învățământ pe care o urmează;
4. Realizarea unor sondaje de opinie în rândul studenților privind îmbunătățirea procesului didactic și a condițiilor de studiu;
5. Instituirea unui birou de consiliere pentru studenți: sfaturi specializate, ajutor pentru rezolvarea problemelor profesionale;
6. Identificarea ofertelor de burse și granturi prin Oficiul Național al Burselor de Studii în
7. Atragerea studenților și masteranzilor în procesul de cercetare științifică;
8. Selectarea studenților de excepție pentru perioade de studii în străinătate finanțate din programe europene;

Decan

Prof. Dr. Sevastita Muste