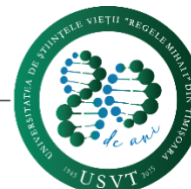


**PROCES VERBAL AL
ANALIZEI EFECTUATĂ DE MANAGEMENT**

Nr. /20.03.2025



1) Participanți:

Consiliul Facultății de Inginerie Alimentară:

1. Prof. dr. ing. Călin JIANU (decan)
2. Prof. dr. ing. Ersilia ALEXA (prodecan)
3. Ș.I. dr. ing. Ileana COCAN (prodecan)
4. Director departament S.A.: Conf. dr. Ariana VELCIOV
5. Director departament C.E.A.: Prof. dr. Ducu ȘTEF (inv. permanent)
6. Director departament T.A.: Conf. dr. ing. Daniela STOIN
7. R.A.C. F: Conf. dr. ing. Megyesi Corina-Iuliana (inv. permanent)
8. Prof. dr. ing. Riviș Adrian
9. Prof. dr. ing. Poiană Mariana-Atena
10. Prof. dr. ing. Bordean Despina-Maria
11. Conf. dr. Mișcă Corina-Dana
12. Conf. dr. ing. Hegheduș-Mîndru Gabriel
13. Șef lucr. dr. ing. Rădoi Petru-Bogdan
14. Stud. Nagy Andrea-Noemi (an II CEPA)
15. Stud. Kaversznyuk Ionela-Alexandra (an II CEPA)
16. Stud. Lazăr Diana-Alexandra (an II IPA)

Semnături

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2) Date de intrare:

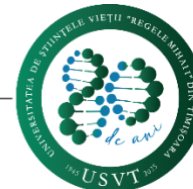
- a) Rezultatele auditului intern
- b) Rezultatele auditului extern ISO 9001:2015
- c) Raport de monitorizare anuală a programelor de studii
- d) Analiza de benchmarking
- e) Stadiul acțiunilor corective și preventive
- f) Acțiuni de urmărire de la analizele efectuate de management anterior
- g) Schimbări care ar putea să influențeze SMC
- h) Raport CEAC facultate
- i) Analiza indicatorilor de performanță ai proceselor

2 a) Rezultatele auditului intern

Auditul intern realizat conform **Planului operațional privind asigurarea calității** pentru anul **2024**, în cadrul **Facultății de Inginerie Alimentară** nu a identificat nici o neconformitate și s-a încheiat prin **Raportul de audit nr. 6/10.12.2024**. **Echipa de audit** a fost compusă din: **conf. dr. ing. Ioana BĂLAN** (conducător echipă audit), **Prof. dr. ing. Ioana GROZEA**, **Prof. dr. Ioan BRAD**.

2b) Rezultatele auditului extern ISO 9001:2015

Sistemul de management al calității conform **SR EN ISO 9001:2015**, implementat și menținut în cadrul **USV Timișoara**, a fost certificat inițial în urma auditului de certificare – etapa 1, realizat de **organismul de certificare SRAC** la data de **17.06.2009**.



Auditul extern de **recertificare**, efectuat de SRAC pe **28.06.2024**, a inclus și evaluarea menținerii sistemului de management al calității la nivelul **Facultății de Inginerie Alimentară**. În urma verificărilor, **nu au fost identificate neconformități**, confirmându-se astfel recertificarea sistemului conform **SR EN ISO 9001:2015**, prin **certificatul nr. 7252/28.06.2025**.

2c) Analiza anuală a rapoartelor de monitorizare a programelor de studii

În cadrul Facultății de Inginerie Alimentară funcționează **Comisia de inițiere, aprobare, monitorizare și evaluare a programelor de studii** înființată în ședința de **Consiliu a facultății din 22.03.2013**. **Comisia de inițiere, aprobare, monitorizare și evaluare a programelor de studii** în ședința din **19.04.2025** în urma analizei planurilor de învățământ ale programelor de licență și master ale facultății, consultărilor și feedback-ului din partea mediului de afaceri (datele de intrare fiind rezultatele analizei Chestionarelor de monitorizare a opiniilor angajatorilor privind pregătirea absolvenților, precum și Chestionarele de identificare a cerințelor educaționale pe piața muncii) a **propus introducerea de unor noi discipline facultative în planurile de învățământ** (Tabelul 1).

Tabelul 1. Discipline noi introduse în planurile de învățământ ale programelor de studii licență și master în anul univ. 2024/2025

Denumirea disciplinei	Tip disciplină	Descriere	Program de studii
Biostatistică	Facultativă	1 oră curs + 2 ore lucrări practice, 3 CR, 33 ore S.I., Forma de examinare: colocviu, în anul I, semestrul II	Master / TAlA, SBPA, TMGC, ANU, SSASP
Bioinformatică	Facultativă	1 oră curs + 2 ore lucrări practice, 3 CR, 33 ore S.I., Forma de examinare: colocviu), în anul III, semestrul I.	Licență / CEPA, IPA. PCM

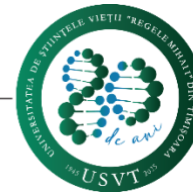
Propunerile **Comisiei de inițiere, aprobare, monitorizare și evaluare a programelor de studii** în **ședința** fiind discutate și aprobate în ședința Consiliului Facultății **10.05.2025**.

2d) Analiza de benchmarking intern și extern a programelor de studii de la universități similare

2d.1) Analiza benchmarking internă:

Analiza de benchmarking efectuată de Facultatea de Inginerie Alimentară din Timișoara, a luat în calcul informațiile disponibile public ale facultăților concurente din România, în scopul de a realiza o comparație a ofertei educaționale și identificarea de oportunități de îmbunătățire/perfecționare a programelor de studii proprii. Analiza comparativă efectuată a avut în vedere trei facultăți, respectiv: Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor (USAMV Cluj), Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animale (USAMV București) respectiv Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor (Universitatea Dunărea de Jos din Galați).

- A. Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor (USAMV Cluj-Napoca).** Programe similare: Ingineria Produselor Alimentare, Controlul și Expertiza Produselor Alimentare (licență) respectiv Siguranța alimentară și protecția consumatorului; Sisteme de procesare și controlul calității produselor alimentare; Gastronomie, nutriție și dietetică alimentară (master); Număr studenți: 220 (licență), 60 (master). **Puncte Forte:** acces la laboratoare moderne de procesare alimentară; colaborări strânse cu industria alimentară locală; oferirea de cursuri dedicate



sustenabilității în industria alimentară.

- B. Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor (Universitatea Dunărea de Jos din Galați).** Programe similare: Ingineria și Tehnologia Alimentelor; Număr studenți: 180 (licență), 50 (master); **Puncte Forte:** Cursuri avansate în tehnologii fermentative; stagii de practică extinse la companii de top.
- C. Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animale (USAMV București).** Programe similare: Ingineria Produselor Alimentare. Număr studenți: 250 (licență), 80 (master). **Puncte Forte:** accent pe inovația alimentară și analiza calității produselor, programe de masterat orientate către cerințele pieței muncii respectiv infrastructură modernizată pentru cursuri și cercetare.

Evaluarea Internă: la momentul realizării prezentei analize Facultatea de Inginerie Alimentară din Timișoara beneficiază de: număr studenți: 149 (licență), 96 (master) înscriși în anul I după admiterea 2024; o reputație solidă în regiunea de vest a României; îmbunătățirea infrastructurii didactice prin reabilitarea a două noi laboratoare tehnologice dotate pentru a reproduce condițiile de procesare din industria alimentară; implicare activă în proiecte de cercetare inovative (ex. proiectele EIT Food ce au permis lansarea pe piață a unor produse ca "Bagheta berarului"). **Îmbunătățiri posibile:** creșterea nivelului de digitalizare a cursurilor; dezvoltarea unor noi module interdisciplinare, precum bioeconomia și inteligența artificială aplicată în industria alimentară; crearea unui sistem de mentorat pentru studenți.

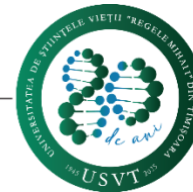
Compararea strategiilor de promovare: universitățile concurente analizate adoptă abordări diferite pentru atragerea studenților, fiecare având propriile puncte forte:

Denumirea universității	Strategie	Rezultate
USAMV Cluj-Napoca	Organizarea de evenimente dedicate sustenabilității și inovației alimentare.	Creșterea implicării comunității locale și crearea unei imagini moderne a programelor de studiu.
Universitatea Dunărea de Jos din Galați	Promovarea prin stagii de practică în parteneriat cu companii de renume și prezență activă la târguri educaționale regionale.	Atragerea studenților interesați de oportunități practice și de angajare.
USAMV București	Utilizarea rețelelor de socializare pentru promovarea inovațiilor în domeniul alimentar și organizarea de conferințe pentru studenți și profesioniști.	Consolidarea unui brand educațional puternic și atragerea unui număr ridicat de studenți.

Îmbunătățiri posibile în strategia de promovare a Facultății de Inginerie Alimentară din Timișoara: organizarea de evenimente tematice axate pe inovație alimentară și sustenabilitate; consolidarea prezenței pe rețelele de socializare prin promovarea realizărilor studenților; crearea unor parteneriate media pentru a mediatiza succesul proiectelor de cercetare și a altor inițiative educaționale

2d.2) Analiza benchmarking externă:

Analiza de benchmarking efectuată de Facultatea de Inginerie Alimentară din Timișoara, a luat în calcul informațiile disponibile public ale facultăților concurente din UE, în scopul de a realiza o comparație a ofertei educaționale și identificarea de oportunități de îmbunătățire/perfecționare a programelor de studii proprii. Analiza comparativă efectuată a avut în vedere trei



universității/facultăți, respectiv:

- A. Wageningen University (Olanda).** Programe similare: Food Technology; Număr studenți: 300 (licență), 120 (master); Puncte Forte: curriculum axat pe sustenabilitate și tehnologii emergente; acces la o rețea globală de companii partenerare respective cursuri avansate în microbiologie și tehnologii de conservare alimentară. Propuneri de îmbunătățire: introducerea unor cursuri în limba engleză pentru atragerea studenților internaționali; crearea unui incubator de afaceri pentru studenți și absolvenți.
- B. Technical University of Denmark.** Programe similare: Food Technology and Nutrition; Număr studenți: 280 (licență), 100 (master); Puncte Forte: accent pe tehnologii digitale și automatizări în industria alimentară; programe de mobilitate academică bine dezvoltate respectiv oferirea de module despre sănătatea publică și nutriție. Propuneri de îmbunătățire: extinderea parteneriatelor internaționale pentru programe de schimb și implementarea unui program de formare continuă pentru absolvenți.
- C. University College Dublin (Irlanda).** Programe similare: Food Science; Număr studenți: 250 (licență), 90 (master); Puncte Forte: oferirea de cursuri inovatoare despre siguranța alimentară globală; colaborări cu lideri ai industriei alimentare europene respectiv activități de cercetare aplicată în inovația alimentară; Propuneri de îmbunătățire: introducerea de discipline orientate către tendințele globale de consum și organizarea de conferințe internaționale.

Compararea strategiilor de promovare: universitățile concurente analizate adoptă abordări diferite pentru atragerea studenților, fiecare având propriile puncte forte:

Denumirea universității	Strategie	Rezultate
Wageningen University (Olanda)	Organizarea de webinarii și conferințe tematice accesibile internațional; Promovarea intensă a programelor de studii prin intermediul rețelelor sociale și a canalelor video oficiale; Crearea unei platforme online pentru prezentarea rezultatelor cercetărilor și proiectelor studentești.	Creșterea notorietății internaționale și atragerea unui număr ridicat de studenți internaționali.
Technical University of Denmark	Campanii de marketing digital targetate pe platforme globale; Colaborări cu ambasade pentru promovarea programelor în alte țări; Organizarea de zile deschise virtuale și ateliere online.	Consolidarea reputației internaționale și creșterea diversității culturale în rândul studenților.
University College Dublin (Irlanda)	Implicarea absolvenților de succes în campanii de promovare; Crearea de conținut media despre viața de student și cercetările realizate; Organizarea de tururi virtuale interactive ale campusului și laboratoarelor.	Atragerea unui număr mai mare de candidați motivați de posibilitățile oferite.



Îmbunătățiri posibile în strategia de promovare a Facultății de Inginerie Alimentară din Timișoara: campanii digitale de marketing internațional pe platforme globale precum Facebook Ads, Google Ads și LinkedIn pentru a viza studenți internaționali interesați de ingineria alimentară și sustenabilitate; organizarea de sesiuni interactive online pentru a prezenta programele educaționale, oportunitățile de cercetare și colaborările industriale. Aceste evenimente pot include sesiuni de întrebări și răspunsuri cu studenții actuali și absolvenții; parteneriate strategice cu ambasade și organizații internaționale: colaborări cu ambasade și institute culturale pentru a organiza prezentări despre oferta educațională în alte țări, mai ales în regiuni cu interes pentru studii în UE; promovarea pe rețelele de alumni internaționali; tururi virtuale interactive: realizarea unor tururi virtuale 360° pentru campus, laboratoare și facilități, accesibile pe site-ul facultății sau în evenimentele de promovare.

Analiza de benchmarking internă și externă efectuată a condus la identificarea următoarelor oportunități de îmbunătățire/perfecționare a programelor de studii ale **Facultății de Inginerie Alimentară din Timișoara:**

A. Digitalizare și Inovație	<ul style="list-style-type: none">Crearea unui centru de învățare digitală, dotat cu simulatoare și software-uri specifice industriei alimentare.Introducerea cursurilor de analiză a datelor și AI pentru optimizarea proceselor alimentare.
B. Infrastructură și Resurse	<ul style="list-style-type: none">Investiții în modernizarea laboratoarelor existente și crearea unor laboratoare noi, cum ar fi cel de conservare alimentară și fermentare.Dotarea cu echipamente de ultimă generație pentru cercetare și practică.
C. Colaborări și Stagii de Practică	<ul style="list-style-type: none">FIA ar putea extinde colaborările existente cu companii precum Comtim România, Nestlé, sau Auchan pentru a oferi stagii personalizate studenților. Aceste parteneriate ar putea include mentorat direct din partea profesioniștilor din industrie.Organizarea unui târg anual al locurilor de practică, în parteneriat cu firme locale și multinaționale, precum Comtim Romania, Reinert Romania, Bere Timișoreana sau Coca-Cola HBC, ar crește șansele de angajare ale studenților.Integrarea stagiilor de practică în programe comune cu universități internaționale, pentru a asigura un schimb cultural și educațional valoros.Crearea unor workshop-uri tematice în colaborare cu parteneri locali din domeniul inovației alimentare, cum ar fi laboratoarele de cercetare FoodChain sau TechFood Solutions, pentru a consolida conexiunea dintre teoria academică și aplicabilitatea practică.
D. Curriculum și Experiență Educațională	<ul style="list-style-type: none">Dezvoltarea de module electivă pe teme actuale, cum ar fi siguranța alimentară globală și alimentația personalizată.Crearea unor proiecte interdisciplinare care să implice colaborarea dintre studenții de la diferite facultăți.
E. Internaționalizare	<ul style="list-style-type: none">Organizarea unor școli de vară pentru studenți internaționali. Acestea ar putea include ateliere practice în laboratoarele facultății, excursii de studiu la companii locale și sesiuni de networking cu profesioniști din industrie.Lansarea unor programe comune de masterat cu universități internaționale de prestigiu.

2e) Stadiul acțiunilor corective și preventive

Mecanismul acțiunilor corective și preventive în cadrul **Facultății de Inginerie Alimentară** este funcțional și reglementat de procedurile **USAMVBT PG005 Ed. 1 Rev.0 - Acțiuni Corective și Preventive**. În cursul anului **2024** nu s-a identificat oportunități de generare a unor acțiuni preventive la nivelul celor trei departamente ale **Facultății de Inginerie Alimentară**.



2f) Acțiuni de urmărire de la analizele efectuate de management anterior

Nu este cazul nefiind identificate neconformități la nivelul analizelor de management realizate anterior.

2g) Analiza eventualelor schimbări care ar putea influența SMC

În cursul anului **2024** la nivelul **Facultății de Inginerie Alimentară** nu sunt preconizate a fi întreprinse schimbări majore în modul de organizare al activităților, structura și numărul personalului care ar putea influența SMC-ul implementat.

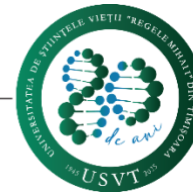
2h) Analiza Raport CEAC facultate

Din analiza **Raportului CEAC al Facultății de Inginerie Alimentară** pe anul **2024** consemnăm:

- în cadrul **Facultății de Inginerie Alimentară** și-au desfășurat activitatea un număr de **34 cadre didactice titularizate** la **USVT** prin concurs, în condițiile legii, pe posturi corespunzătoare specializării lor, cu următoarele specificații: în perioada ianuarie 2023 - august 2024, d-na Conf. dr. ing. Diana Veronica Radu a fost în concediu de îngrijire copil (CIC2), din luna septembrie 2024 reluându-și activitatea; începând cu semestrul al II-lea al anului universitar 2023-2024, dl. Prof. dr. ing Teodor Ioan Trașcă s-a titularizat la USAMV București, în prezent acesta își desfășoară activitatea ca și cadru didactic asociat în sistem de cumul, ocupând temporar fracțiunea din postul vacant cu satisfacerea cerințelor legale pentru ocuparea acestor fracțiuni de post din cadrul departamentului de Tehnologii Alimentare al FIA.
- activitățile legate de **evaluarea periodică a calității corpului profesoral** s-au desfășurat conform **Regulamentului privind evaluarea periodică a calității personalului didactic USAMVBT PG001-R22 Ed.1/Rev.0** fără a se semnala abateri de la regulamentul sau alte situații speciale. Rezultatele **evaluarea periodică a calității corpului profesoral** fiind detaliate la nivelul **Raportului CEAC FIA 2024**;
- în urma analizei activității de cercetare s-a înregistrat o creștere a gradului de diseminare a cercetării științifice realizată de cadrele didactice din cadrul facultății noastre prin publicarea de articole în jurnale cotate ISI și o scădere a numărului de granturi/proiecte de cercetare accesate, aceasta din urmă fiind cauzată de numărul redus al competițiilor deschise (Tabelul 2);

Tabel 2. Centralizator publicații FIA 2024

Publicarea de articole in extenso, cu factor de impact, în jurnale indexate Thomson Web of Science	15	39
Publicarea de articole in extenso, în jurnale indexate SCOPUS	25	39
Participări la conferințe de prestigiu și/sau publicarea în volumele conferințelor (proceedings) indexate in Web of Science*	5	7
Brevete de invenție/omologări de produse	Depunere cerere de brevet*/Brevet de invenție**/Inregistrari marca****	3**/4***
Publicarea de articole in extenso în reviste BDI/Suținerea publicației " <i>Journal of Agroalimentary Processes and Technologies (JAPT)</i>	10	50/26 JAPT
Cărți/Capitole de cărți/Momografi/Indrumătoare	3	7



- reprezentanții CEAC din cadrul facultății au participat la întocmirea și analiza documentației aferente întocmirii dosarului necesar menținerii acreditării domeniului de master Ingineria Produselor Alimentare, dosar depus la Agenția Română de Asigurare a Calității în Învățământul Superior. Vizita comisiei de evaluare fiind programată în intervalul **31.03.2025-02.04.2025** conform adresei **ARACIS nr. 1356/18.02.2025**;
- sistemul de management al calității conform **SR EN ISO 9001:2008** este funcțional și menținut conform procedurilor implementate.

2i) Performanțele proceselor sunt monitorizate prin intermediul indicatorilor de performanță ai acestora; tendința acestora a fost analizată.

Nu este cazul nefiind stabilite anterior procesele ce urmează a fi monitorizate și indicatorii de performanță a acestora. Obiective generale și specifice în domeniul calitatii au fost stabilite și detaliate la nivelul programului de îmbunătățire anexat (Anexa 1).

2j) Analiza recomandărilor de îmbunătățire propuse în urma auditurilor interne, externe, și de către participanții la procesul educațional și administrativ (cadre didactice, personal auxiliar, studenți)

În urma auditurilor interne și externe efectuate la nivelul **Facultății de Inginerie Alimentară** nu au fost identificate propuneri de îmbunătățire. În cursul anului **2024** cadrele didactice din cadrul facultății noastre au identificat două propuneri de îmbunătățire documentate la nivelul **Rapoartelor de acțiuni preventive**. Ambele propuneri de îmbunătățire au vizat creșterea gradului de instruire legat de procedurile și regulamentele implementate și menținute la nivelul **USV Timișoara**. Acțiunile preventive generate de acestea au fost finalizate.

3) Date de ieșire:

În urma analizei de management a fost stabilit un program de îmbunătățire ce include obiectivele și activitățile necesare asigurării calității în domeniul didactic, științific și de cercetare, resursei umane și studenților. Acest document este anexat prezentului proces verbal (Anexa 1).

Decan
Prof. dr. ing. Călin JIANU

Responsabil cu asigurarea calității
Conf. dr. ing. Megyesi Corina-Iuliana

Timișoara la, 20.03.2025