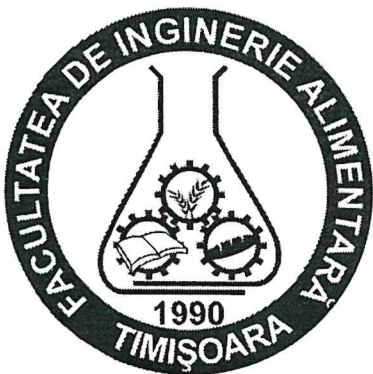


PLAN MANAGERIAL

elaborat de Prof. dr. ing. Călin JIANU pentru a candida la funcția de Decan la Facultatea de Inginerie Alimentară din cadrul Universității de Științele Vieții "Regele Mihai I" Timișoara în mandatul 2024 -2029



Facultatea de Inginerie Alimentară
Universitatea de Științele Vieții „Regele Mihai I” din Timișoara

77

CUPRINS

1. CONTEXT.....	2
1.1. FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARĂ AZI.....	2
1.2. ANALIZA SWOT	5
2. STRATEGII DE DEZVOLTARE A FACULTĂȚII	6
2.1 MISIUNE ȘI OBIECTIVE	6
2.2.PRINCIPII APLICATE ÎN MANAGEMENTUL FACULTĂȚII.....	8
3. REALIZAREA OBIECTIVELOR.....	9
3.1. MANAGEMENT ACADEMIC.....	9
3.2. MANAGEMENTUL ACTIVITĂȚII DE CERCETARE ȘI INOVARE TEHNOLOGICĂ.....	10
3.3. MANAGEMENTUL RESURSELOR UMANE	10
3.4. MANAGEMENTUL RELAȚIILOR CU STUDENȚII.....	11
3.5. INTERNAȚIONALIZAREA FACULTĂȚII CA INSTRUMENT DE CREȘTERE A EXCELENȚEI ACADEMICE.....	11
3.6. MANAGEMENT RESURSELOR MATERIALE	12
3.7. MANAGEMENTUL CALITĂȚII	12
3.8. COMUNICAREA ȘI DIALOGUL SOCIAL	13
4. CONSIDERAȚII FINALE	14

1. CONTEXT

1.1. FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARĂ AZI

Facultatea de Inginerie Alimentară din cadrul Universității de Științele Vieții „Regele Mihai I” din Timișoara (USVT) reprezintă un reper regional și național în formarea de profesioniști în domeniul ingineriei produselor alimentare. În momentul de față, Facultatea de Inginerie Alimentară se regăsește în componența Universității de Științele Vieții „Regele Mihai I” din Timișoara alături de Facultatea de Agricultură, Facultatea de Inginerie și Tehnologii Aplicate, Facultatea de Medicină Veterinară (FMV), Facultatea de Management și Turism Rural (FMTR) și Facultatea de Biotehnologia Resurselor Animale (BIRA).

Istoricul Facultății de Inginerie Alimentară coincide cu primele zile de libertate postdecembriste, în septembrie 1990, Universitatea de Științe Agricole a Banatului Timișoara, organiza prima sesiune de admitere a celei mai noi secții Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole (TPPA) din cadrul Catedrei de Biologie a Facultății de Agricultură. În următorii ani noua specializare creată și coordonată de Prof. dr. ing. Ionel Jianu, fondatorul școlii alimentare timișeene, și mentorul meu, se dezvoltă și devine în anul 1995, prin Ordinul Ministrului Învățământului 3795/17.04.1995 Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare. La acea data noua facultate pregătea viitorii specialiști din industria alimentară prin trei programe de licență Tehnologia Prelucrării Produselor Agroalimentare (TPPA), Extracte și aditivi naturali alimentari naturali (EANA) și Controlul calității produselor agroalimentare (CEPA). În anul 2018, Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare devine Facultatea de Inginerie Alimentară denumire compatibilă cu domeniul de studii în care pregătește viitori ingineri alimentari.

În prezent, Facultatea de Inginerie Alimentară din cadrul USVT pregătește 475 de studenți, la trei programe de licență Inginerie produselor alimentare (IPA), Controlul și expertiza produselor alimentare (CEPA), Protecția consumatorului și mediului (PCM), respectiv cinci programe de master Tehnologii avansate în industria alimentară (TAIA), Siguranța și Biosecuritatea Produselor Agroalimentare (SBPA), Aliment nutriție umană (ANU), Tehnici moderne în gastrotehnie și catering (TMGC), Siguranță,

securitate alimentară și sănătate publică (SSASP) și doctorat (Tabelul 1). Dintre aceștia, 281 studenți sunt în pregătire cu finanțare de la buget respectiv 46 auto-finanțați prin programul cu taxă, respectiv un raport de cca. 1/6 între studenții auto-finanțați vs. studenții finanțați de la buget (Figura 1).

Tabelul 1. Structura programelor de studii organizate de Facultatea de Inginerie alimentară

Domeniul	Programe de studii de licență (4 ani)	Programe de studii de master (2 ani)	Doctorat
INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ingineria produselor alimentare (IPA); ▪ Controlul și expertiza produselor alimentare (CEPA) ▪ Protecția consumatorului și mediului (PCM). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tehnologii avansate în industria alimentară (TAIA); ▪ Siguranța și Biosecuritatea Produselor Agroalimentare (SBPA); ▪ Aliment nutriție umană (ANU); ▪ Tehnici moderne în gastrotehnie și catering (TMGC); ▪ Siguranță, securitate alimentară și sănătate publică (SSASP). 	ȘCOALA DOCTORALĂ în domeniul INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

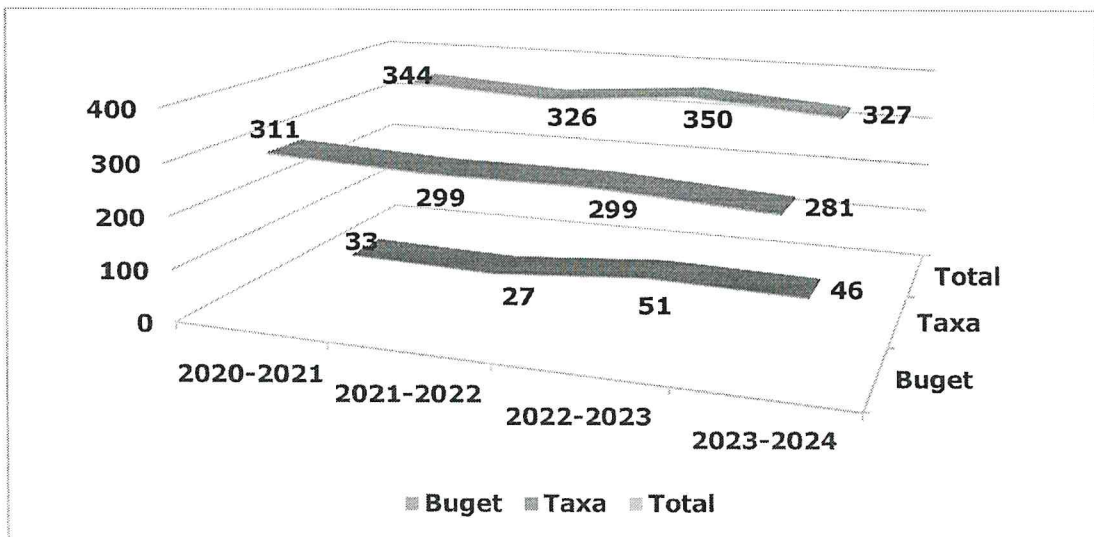


Figura 1. Evoluția numărului de studenți ai Facultății de Inginerie Alimentară (toate specializările, toți anii) perioada 2020-2024

Facultatea de Inginerie Alimentară este structurată în trei departamente: Știința alimentului (SA), Tehnologii alimentare (TA) și Controlul și expertiza alimentelor (CEA). Activitatea educațională este deservită de 33 de cadre didactice, dintre care 7 profesori, 13 conferențieri, 13 șefi de lucrări, - asistenți universitari angajați pe perioadă nedeterminată respectiv - asistenți universitari angajați pe perioadă determinată dintr-un total de 48 de posturi didactice existente în statul de funcțiuni la începutul anului universitar 2023/2024 (Figura 2).

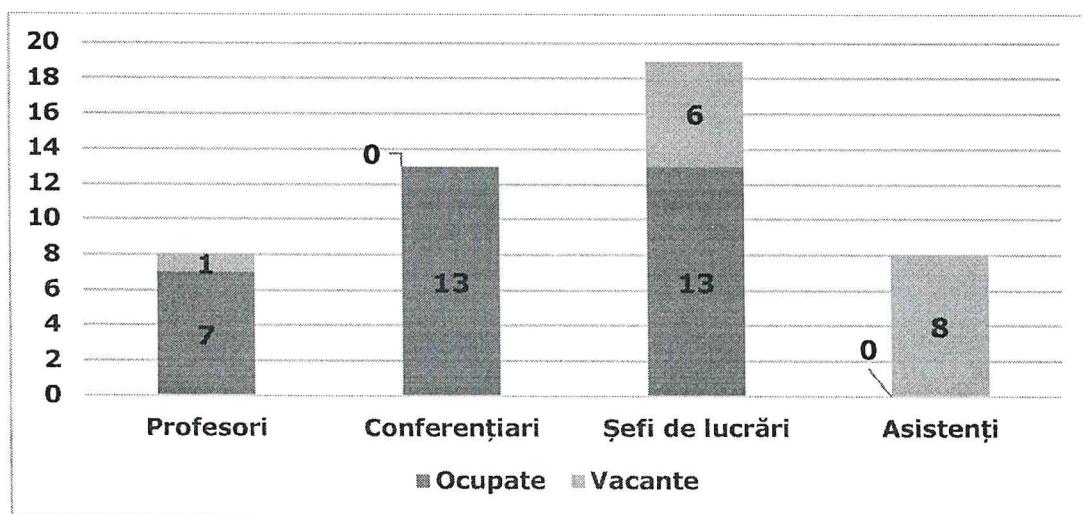


Figura 2. Structura posturilor didactice în Facultatea de Inginerie Alimentară la începutul anului universitar 2023/2024

1.2. ANALIZA SWOT

<p>PUNCTE TARI</p> <ul style="list-style-type: none">▪ existența unei resurse umane bine pregătite;▪ FIA este o entitate de tradiție și prestigiu în învățământul superior alimentar național;▪ FIA reprezintă un pol regional de referință în învățământul superior alimentar;▪ existența unor nuclee de cercetare active, performante.	<p>PUNCTE SLABE</p> <ul style="list-style-type: none">▪ infrastructură educațională învechită și insuficientă;▪ un raport disproporționat între numărul programelor de licență vs numărul programelor de master;▪ deficit de resurse umane datorat dificultăților de atragere a tinerilor absolvenți către cariera didactică;▪ capacitate redusă de accesare a proiectelor de cercetare internaționale.
<p>OPORTUNITĂȚI</p> <ul style="list-style-type: none">▪ creșterea quantumului fondurilor destinate cercetării științifice destinate domeniului ingineriei produselor alimentare în următorul exercițiu bugetar la nivel european;▪ existența unui deficit de specialiști în industria alimentară pe piața muncii autohtone, poate genera o creștere a numărului de absolvenți de liceu ce se înscriu la examenul de admitere;▪ diversificarea ofertei educaționale prin noi studii de licență și masterale.	<p>AMENINȚĂRI</p> <ul style="list-style-type: none">▪ finanțarea deficitară a instituțiilor de învățământ superior românesc de la bugetul de stat;▪ declinul demografic ce generează reducerea numărului de potențialilor candidați la admitere;▪ salarizare superioară a viitorilor ingineri alimentari în cazul angajării în mediul privat raportată la salarizarea cadrelor didactice debutante din învățământul superior românesc.

2. STRATEGII DE DEZVOLTARE A FACULTĂȚII

2.1 MISIUNE ȘI OBIECTIVE

Misiunea Facultății de Inginerie Alimentară, aliniată la cea a USVT, constă în pregătirea specialiștilor în domeniul ingineriei produselor alimentare capabili să contribuie la progresul tehnologic și socio-economic la nivel național și internațional, în concordanță cu dezideratele dezvoltării durabile.

Obiectivul general propus al prezentului program managerial pentru perioada 2024 - 2029 constă în consolidarea poziției de centru de excelență în educație și cercetare a Facultății de Inginerie Alimentară, cu impact semnificativ în mediul economic și social național.

Obiectivele specifice definite în planul managerial propus în concordanță cu Planul managerial al domnului Prof. dr. ing. Cosmin Alin POPESCU, Rectorul Universității de Științele Vieții „Regele Mihai I” din Timișoara, sunt următoarele:

Educație	E1. Creșterea atractivității programelor de studii oferite de Facultatea de Inginerie Alimentară prin acreditarea unor noi programe de licență și master; E2. Orientarea proceselor didactice către stimularea și creșterea interesului studenților pentru studiu; E3. Formarea competențelor transversale și interdisciplinare; E4. Implicarea studenților în activități civice; E5. Diversificarea ofertei educaționale prin organizarea de noi programe de studii postuniversitare.
Cercetare științifică și inovare tehnologică	C1. Intensificarea relațiilor cu companiile și autoritățile competente ale domeniului în vederea accesării în parteneriat a unor studii/proiecte cu impact economic și social; C2. Consolidarea reputației internaționale prin creșterea gradului de diseminare a rezultatelor cercetării prin lucrări publicate în reviste cu impact semnificativ în domeniului ingineriei produselor alimentare; C3. Consolidarea colectivelor de cercetare multidisciplinare existente în facultate;

- C4.** Înființarea/dezvoltarea laboratoarelor de cercetare cu impact semnificativ asupra cercetării din domeniul ingineriei produselor alimentare;
- C5.** Creșterea prestigiului Școlii Doctorale și consolidarea structurii organizatorice a acesteia;
- C6.** Creșterea gradului de vizibilitate a revistei FIA, **Journal of Agroalimentary Processes and Technologies.**
- R1.** Atragerea absolvenților cu realizări deosebite către cariera didactică, menținerea și motivarea lor pentru continuarea carierei universitare;
- R2.** Sprijinirea cadrelor didactice existente în vederea dezvoltării și consolidării carierei didactice;
- R3.** Consolidarea comunității academice FIA prin crearea premiselor unui mediu de încredere și sprijin.
- S1.** Sprijinirea studenților în vederea îmbunătățirii rezultatelor academice;
- S2.** Reducerea abandonului studiilor (pentru toate cele trei cicluri de învățământ, dar în special după primii ani de studii de licență);
- S4.** Sprijinirea studenților în vederea integrării pe piața muncii prin programele de internship prezente respectiv dezvoltate în viitor cu partenerii facultății din mediul privat;
- S5.** Dezvoltarea și îmbunătățirea activităților studentești extra curriculare;
- S6.** Îmbunătățirea sistemelor suport pentru studenți (de ex. sprijinirea asociațiilor studentești).
- I1.** Dezvoltarea de parteneriate cu facultăți/instituții cu profil similar la nivel regional și global;
- I2.** Realizarea de parteneriate cu organisme/entități din sectorul ingineriei alimentare în vederea accesării în comun a proiectelor internaționale;
- I3.** Inițierea și acreditarea unui program de studii de masterat în limba engleză;
- I4.** Creșterea gradului de internaționalizare a studiilor doctorale;
- I5.** Creșterea recunoașterii la nivel internațional prin creșterea numărului de lucrări publicate în reviste cu impact semnificativ în domeniului ingineriei produselor alimentare alături de participări la conferințe științifice internaționale.
- M1.** Atragerea de resurse financiare pentru realizarea unui mediu adecvat activităților didactice și de cercetare;
- M2.** Menținerea unui mediu de lucru civilizată, care să stimuleze activitățile academice.

2.2. PRINCIPII APLICATE ÎN MANAGEMENTUL FACULTĂȚII

În concordanță cu principiile aplicate în universitate și cu specificul Facultății de Inginerie Alimentară, vor fi promovate și susținute următoarele principii:

- 1. Principiul transparenței decizionale**
 - implicarea tuturor reprezentanților departamentelor în luarea deciziilor și comunicarea acestora întregii comunități academice a facultății;
- 2. Principiul cooperării**
 - îmbunătățirea mecanismelor de colaborare dintre colectivelor departamentelor și dezvoltarea spiritului de echipă la nivelul facultății;
- 3. Principiul managementului integrat**
 - crearea de grupuri de lucru formate din cadrele tuturor departamentelor și studenți de la toate specializările pentru realizarea unor obiective specifice;
 - prezentarea periodică a rezultatelor activităților didactice și de cercetare, colaborările/parteneriatele cu mediul economic în vederea stimulării formării, consolidării de echipe multidisciplinare și consolidării comunității academice și profesionale;
- 4. Principiul comunicării**
 - activitățile didactice și de cercetare desfășurate la nivelul Facultății de Inginerie Alimentară trebuie să fie bazate pe principiul performanței și exigenței, iar prin oferta multidisciplinară să fie atractivă pentru toate cadrele didactice și studenții facultății.
- 5. Principiul excelenței academice**
 - promovarea unor politici la nivel de facultate care să asigure acces egal și eficient pe tot parcursul carierei (de la angajare, la dezvoltare în cariera) respectiv promovarea respectului reciproc și a unui mediu academic care să integreze diferențele culturale, religioase sau ideologice.
- 6. Principiul egalității de șanse, respectului reciproc și diversității**



3. REALIZAREA OBIECTIVELOR

3.1. MANAGEMENT ACADEMIC

Obiectivele managementului academic (E1 – E5) sunt subordonate și coroborate cu obiectivul strategic definit la nivelul universității „îmbunătățirea activității didactice și creșterea calității educației astfel încât, satisfacția beneficiarilor serviciilor educaționale oferite de universitate, să fie maximizată”¹.

În sensul realizării acestor obiective sunt propuse următoarele acțiuni:

- Evaluarea, actualizarea și completarea competențelor profesionale și transversale conform cerințelor de pe piața muncii;
- Actualizarea fișelor de disciplină cu competențele profesionale și transversale definitorii fiecărui program de studii a facultății;
- Analiza și restructurarea activităților didactice în vederea acumulării/dezvoltării unor competențelor transversale cum ar fi: capacitatea de soluționare a problemelor tehnice specifice domeniului ingineriei produselor alimentare, competențe digitale, capacitatea de a lucra/integra într-o echipă/colectiv respectiv abilități de comunicare;
- Stimularea studenților facultății pentru accesarea de burse Erasmus+ (în special pentru studenții masteranzi și doctoranzi);
- Intensificarea colaborărilor cu facultățile similare din UE cu care universitatea/facultatea ratifică acorduri Erasmus, pentru a crește numărul de studenți străini ce studiază în Facultatea de Inginerie Alimentară;
- Creșterea programelor de tip internship cu partenerii din mediul economic în vederea organizării de stagii de practică complexe care să asigure o creștere a rezultatelor studenților la disciplinele de specialitate iar ulterior o inserție facilă pe piața muncii a acestora prin experiența profesională acumulată;
- Atragerea prin stimulente a absolvenților cu rezultate deosebite spre continuarea studiilor de masterat și doctorat;
- Crearea/dezvoltarea de noi programe de studii postuniversitare de specializare, bazate pe standarde ocupaționale corelate domeniului ingineriei produselor alimentare, pentru dezvoltarea competențelor profesionale specifice ale absolvenților facultății în scopul integrării rapide pe piața muncii.

¹ Programul managerial 2024 – 2029 al Rectorului Universității de Științe Vieții „Regele Mihai I” din Timișoara, Prof. dr. ing. Cosmin Alin POPESCU



3.2. MANAGEMENTUL ACTIVITĂȚII DE CERCETARE ȘI INOVARE TEHNOLOGICĂ

Obiectivele managementului activității de cercetare (C1 – C6) sunt subordonate și coroborate cu obiectivul strategic definit la nivelul universității, de *"îmbunătățirea capacității de inovare și transfer tehnologic, dezvoltarea abilităților resurselor umane pentru specializare inteligentă și antreprenoriat, precum și promovarea și susținerea excelenței în toate domeniile de activitate"*¹.

În sensul realizării acestor obiective sunt propuse următoarele acțiuni:

- Atragerea de resurse financiare prin proiecte comune cu agenții economici în vederea îmbunătățirii bazei materiale a laboratoarelor facultății în vederea creșterii capacității serviciilor de cercetare pe arii tematice specifice domeniului ingineriei produselor alimentare;
- Crearea oportunității de participare în consorții naționale/internaționale cu facultăți/instituții cu profil similar de pe plan național/internațional, în proiecte de cercetare respectiv teme de doctorat în cotutelă;
- Continuarea organizării periodice de manifestări științifice la nivelul facultății în scopul diseminării rezultatelor cercetării cadrelor didactice/colectivelor de cercetare din facultate;
- Indexarea revistei FIA, **Journal of Agroalimentary Processes and Technologies**, în baze de date de prestigiu (de ex. Scopus) iar ulterior în rankingul WoS va genera creșterea gradului de vizibilitate a acesteia și implicit a rezultatelor cercetării din facultatea noastră;
- Identificarea unor coordonatori pentru direcțiile principale de cercetare ale facultății, ce vor fi responsabili cu crearea unor echipe din studenți masteranzi și doctoranzi, a căror activitate de cercetare să îmbunătățească calitatea și impactul manifestărilor științifice studențești și îndrumarea acestora în procesul de diseminare a rezultatelor obținute în reviste de specialitate.

3.3. MANAGEMENTUL RESURSELOR UMANE

Facultatea de Inginerie Alimentară trebuie să reunească o comunitate de profesioniști în domeniul ingineriei produselor alimentare și educației, constituită din cadre didactice și studenți care să colaboreze, să se evidențieze prin profesionalism și rigurozitate în aplicarea normelor de etică universitară.

Așa cum s-a identificat anterior o vulnerabilitate a facultății noastre este deficitul de resursă umană. Totuși existența unui set de măsuri la nivel instituțional ce favorizează atragerea, angajarea și promovarea tinerelor cadre didactice reprezintă o oportunitate majoră de dezvoltare. În consecință, este responsabilitatea managementului Facultății de Inginerie Alimentară să identifice și soluționeze dificultățile legate de atragerea și păstrarea tinerelor cadre didactice respectiv de promovare a acestora. Obiectivele managementului resurselor umane (R1 – R3) sunt subordonate și coroborate cu obiectivul strategic definit la nivelul universității, de *"promovare a unei culturi instituționale în sprijinul progresului carierei academice care include*



principii și valori majore, interconectate cu un management al performanței și carierei”¹.

În sensul realizării acestor obiective sunt propuse următoarele acțiuni :

- Implementarea și menținerea permanentă a unor proceduri de atragere/recrutare a absolvenților cu rezultate deosebite;
- Asigurarea unui sprijin permanent pentru cadrele didactice tinere în vederea dezvoltării profesionale prin angrenarea acestora în echipele proiectelor de cercetare multidisciplinare aplicate de facultate;
- Menținerea unui mediu de lucru corespunzător respectiv a infrastructurii necesare care să permită desfășurarea activităților didactice și de cercetare în condiții optime;
- Încurajarea/sprijinirea parteneriatelor dezvoltate cu mediul privat ce pot genera efecte benefice la nivelul profesional și științific al cadrelor didactice și absolvenților facultății noastre;
- Încurajarea/sprijinirea personalului didactic în accesarea de burse și granturi pentru mobilități în universități de referință din străinătate;
- Sprijinirea permanentă a personalului didactic în vederea realizării criteriilor minimale de promovare naționale și specifice universității noastre, în vederea obținerii atestatului de abilitare.

3.4. MANAGEMENTUL RELAȚIILOR CU STUDENȚII

Studentii se vor regăsi în centrul activităților manageriale din facultate în concordanță cu obiectivul strategic definit la nivelul universității. Acțiunile propuse în vederea realizării obiectivelor S1 – S6 sunt:

- Înscrierea și menținerea studenților cu rezultate bune în ciclul de studii preuniversitar, motivați în accederea unei cariere ingineresti;
- Dezvoltarea/diversificarea colaborărilor cu operatori economici în vederea îmbunătățirii stagiilor de practică, dezvoltarea de noi programe internship, identificarea de oportunități de angajare a absolvenților facultății noastre respectiv oportunitatea accesării de burse private;
- Atragerea studenților în activitățile și proiectele de cercetare ale facultății pentru îmbunătățirea competențelor profesionale, cu efecte semnificative asupra rezultatelor școlare, calității lucrărilor susținute la simpozioanele studențești respectiv proiectelor de diplomă/lucrărilor de disertație;
- Încurajarea studenților în accesarea burselor de tip Erasmus+;
- Menținerea dialogului permanent cu studenții și organizațiile acestora de la nivelul facultății/universității.

3.5. INTERNAȚIONALIZAREA FACULTĂȚII CA INSTRUMENT DE CREȘTERE A EXCELENȚEI ACADEMICE

Internaționalizarea facultății va genera îmbunătățirea procesului educațional și de cercetare, în concordanță cu cerințele social-economice de la nivel național, european și global. Obiectivele internaționalizării (I1 – I5) sunt



subordonate și coroborate cu obiectivul strategic definit la nivelul universității, internaționalizarea fiind *"unul din pilonii centrali ai universității noastre, cu aport direct în consolidarea financiară și de creștere a vizibilității pe plan național și internațional"*¹.

În sensul realizării acestor obiective sunt propuse următoarele acțiuni:

- Creșterea gradului de diseminare la nivel de facultate/departamente a evenimentelor prin care se stabilesc/consolidează relațiile cu instituții de profil similare din străinătate;
- Încurajarea/sprijinirea personalului didactic și a studenților în procesul de accesare a burselor și granturilor de mobilități în instituții de profil similare din străinătate;
- Încurajarea personalului didactic în publicarea de articole științifice în jurnale cu impact semnificativ în domeniul ingineriei produselor alimentare alături de prezentarea la congrese/conferințe științifice internaționale de prestigiu a celor mai noi rezultate ale cercetării realizate de în facultatea noastră.

3.6. MANAGEMENT RESURSELOR MATERIALE

În prezent, cele mai dificile probleme administrative sunt generate de diminuarea numărului de cadre didactice (în comparație cu decadele anterioare) și dotarea învechită și insuficientă a spațiilor destinate activităților didactice și de cercetare. Obiectivele managementului resurselor materiale (M1 – M2) sunt subordonate și coroborate cu obiectivul strategic definit la nivelul universității, *"dotarea cu mobilier modern și cu infrastructură IT ... reabilitarea și modernizarea spațiilor didactice, inclusiv din perspectiva eficienței energetice a clădirilor ..."*¹.

În sensul realizării acestor obiective sunt propuse următoarele acțiuni:

- Realizarea unui plan pe termen scurt și mediu pentru lucrările de reparații și modernizare a sălilor de curs/seminar, a laboratoarelor Facultății de Inginerie Alimentară în vederea asigurării unui mediu adecvat procesului educațional;
- Atragerea de fonduri extrabugetare prin proiecte sau donații ale agenților economici pentru modernizarea/retehnologizarea laboratoarelor disciplinelor tehnologice ale facultății.

3.7. MANAGEMENTUL CALITĂȚII

Realizarea obiectivelor propuse mai sus este dependentă de menținerea unei culturi a calității la nivelul facultății noastre, ce implică dezvoltarea profesională continuă, participare activă și dialog permanent cu partenerii noștri în actul educațional respectiv studenții facultății, autorefecția, autoevaluarea respectiv autoperfecționarea. În acest sens se impun următoarele acțiuni:

- Îmbunătățirea continuă a calității actului didactic conform standardelor stabilite la nivel național și european;

- Îmbunătățirea implementării principiilor învățământului centrat pe student (inclusiv în procesul de evaluare a activităților didactice de către studenți);
- Identificarea, analiza și soluționarea aspectelor legate de dotările laboratoarelor (ce generează nemulțumiri în rândul studenților și dificultăți în predare cadrelor didactice);
- Simplificarea procesului de informare a studenților de ex. un avizier electronic la nivel de facultate și eficientizarea procedurii de depunerea de cererilor respectiv altor documente de studenți la nivelul secretariatului facultății.

3.8. COMUNICAREA ȘI DIALOGUL SOCIAL

Atingerea și îndeplinirea obiectivelor propuse va conduce implicit la creșterea vizibilității Facultății de Inginerie Alimentară. În acest sens, acțiunile propuse vor fi centrate pe:

- Realizarea unui program integrat la nivelul facultății pentru acțiuni de menținere a dialogului cu mediul economic: participări la manifestări științifice, evenimente organizate de companii, târguri profesionale, târguri educaționale și de job-uri;
- Reorganizarea și promovarea mai activă a manifestării studentești **FIA STUDENTFEST**;
- Promovarea ofertei educaționale a facultății în licee și dezvoltarea de noi parteneriate în educație cu liceele din regiunea de vest a României;
- Actualizarea website-ului facultății și comunicarea și cu ajutorul acestuia a activităților comunității academice din facultatea noastră;
- Realizarea unei mape de prezentare a facultății care să prezinte oferta educaționale (română și engleză) la nivel național și internațional;
- Realizarea unei mape de prezentare a facultății care să prezinte activitățile de cercetare (română și engleză) la nivel național și internațional;
- Încurajarea și susținerea dezvoltării de programe comune masterale/ doctorale cu instituții cu profil similar din străinătate.

4. CONSIDERAȚII FINALE

Planul de management propus pentru ocuparea funcției de DECAN al Facultății de Inginerie Alimentară este un proiect prin care doresc creșterea vizibilității și consacrarea poziției de lider în oferirea de programe de studiu în domeniul ingineriei produselor alimentare la nivel regional a facultății noastre.

În România, dezvoltarea industriei alimentare respectiv serviciilor conexe este dependentă de existența unei resurse umane bine pregătite, de a cărei instruire suntem și noi, cadrele didactice ale Facultății de Inginerie Alimentară din cadrul Universității de Științele Vieții „Regele Mihai I” din Timișoara, în mare măsură, responsabili.

În acest sens avem nevoie de o Facultate de Inginerie Alimentară modernă, cu un proces educațional centrat pe student, cu facilități tehnologice și digitale respectiv o activitate de cercetare științifică performantă racordată la fluxul publicațiilor științifice ale domeniului și care să abordeze cu succes competițiile de proiecte pe plan național și internațional.

Disponem de un corp profesoral profesionist, entuziast dar sunt convins că doar colaborând ca o echipă putem continua cu succes dezvoltarea facultății noastre.

Timișoara la, 10.03.2024

Prof. dr. ing. Călin JIANU

