

## RAPORT ANUAL

### pentru programul de studii de licență "Controlul și expertiza produselor alimentare"

#### INTRODUCERE

Cunoașterea condițiilor de calitate pentru produsele alimentare și mai ales a procedurilor de evaluare a calității, constituie o prioritate în protejarea consumatorilor și vizează aplicarea principiilor trasabilității și promovarea salubrității alimentelor pe toate verigile de fabricare.

Din aceste motive, studiile de licență în specializarea „Controlul și expertiza produselor alimentare” sunt incluse în prioritățile Științei și Tehnologiei Alimentelor și a Aditivilor Alimentari, în consens cu prevederile Comunității Europene.

Programul „Controlul și expertiza produselor alimentare” are misiunea de a forma specialiști care să cunoască foarte bine calitatea materiilor prime și auxiliare introduse în tehnologiile de fabricație, parametrii la care se execută prelucrarea tehnologică, eventualele defecte tehnologice și posibilitatea de remediere a acestora, influența proceselor tehnologice asupra calității produselor, analiza calității produselor finite pentru a verifica încadrarea acestora în prevederile standardelor în vigoare și a elimina riscurile pentru sănătatea oamenilor cauzate de consumul unor produse necorespunzătoare din punct de vedere igienic.

Obiectivele de formare specifice specializării “Controlul și expertiza calității alimentelor” sunt generate de îndeplinirea și punerea în aplicare a 3 categorii de obiective.

#### 1. Obiective cognitive:

- formarea bazei informative fundamentale, necesare înțelegerii și operării cu cunoștințele specifice domeniului de ingineria produselor alimentare;
- formarea capacităților de a identifica, controla și explica problemele de calitate a alimentelor, precum și cele de a soluționa abaterile de la siguranța alimentară;
- cunoașterea proceselor biologice, fiziologice și biochimice care stau la baza obținerii alimentelor, cu scopul înțelegerii fenomenelor de transfer de substanță și energie;
- cunoașterea legilor care stau la baza securității alimentare;
- cunoașterea bazelor biochimice, fiziologice, tehnice și manageriale ale controlului și expertizării produselor alimentare.

#### 2. Obiective aplicative

- cunoașterea și aplicarea metodologiei de control și expertiză a calității alimentelor, în vederea protecției consumatorilor și în concordanță cu securitatea alimentară;
- integrarea cunoștințelor privind controlul și expertiza alimentelor în contextul general de siguranță alimentară;
- cunoașterea elementelor de protecție a consumatorului și de îmbunătățire a calității alimentelor destinate consumului uman;
- dezvoltarea unui sistem unitar de cunoștințe și a unei atitudini critice în sfera siguranței alimentare, prin interpretarea coerentă a teoriilor și modelelor din domeniul ingineriei produselor alimentare;
- înțelegerea corectă a legităților și interacțiunilor din industria alimentară și utilizarea lor eficientă și eficace în activitățile de control și expertiză a alimentelor.

### 3. Obiective de comunicare și relaționale:

- formarea competențelor de cooperare și comunicare prin implicarea în dezbateri științifice specifice domeniului;
- conștientizarea importanței sistemelor de monitorizare a calității alimentelor și a aplicării unei legislații bazate pe principiile siguranței alimentare;
- însușirea noțiunilor de trasabilitate a calității și formarea unei concepții de securitate a consumatorului, în vederea îmbunătățirii standardului de viață;
- potențarea curiozității științifice, prin căutarea noului în domeniul tehnic și prin însușirea acestuia în propriul proces cognitiv;
- explicarea rolului factorului educațional în modelarea umanului, pentru dezvoltarea unui concept de viață în sistem durabil.

Disciplinele incluse în planul de învățământ al specializării „Controlul și expertiza produselor alimentare” sunt în concordanță cu obiectivele de formare și competențele specifice formării viitorilor ingineri în industria alimentară (tab. 1).

Tabelul 1

Obiectivele de formare, competențele specifice și structura disciplinelor

| Obiectivele de formare  | Competențele specifice  | Structura disciplinelor   |
|---|---|---|
| <p><b>Obiective cognitive</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formarea bazei informative necesare înțelegerii și operării cu cunoștințele specifice domeniului controlului și expertizei calității alimentelor.</li> <li>• Formarea capacităților de a identifica și explica problemele de calitate a alimentelor și cele de a soluționa abaterile de la siguranța alimentară.</li> <li>• Cunoașterea proceselor biologice, fiziologice și biochimice care stau la baza obținerii alimentelor, cu scopul înțelegerii fenomenelor de transfer de substanță și energie.</li> <li>• Cunoașterea legilor care stau la baza securității alimentare.</li> <li>• Cunoașterea bazelor biochimice, fiziologice, tehnice și manageriale ale controlului produselor alimentare.</li> </ul> <p><b>Obiective aplicative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea și aplicarea metodologiei de control a calității alimentelor, în vederea protecției consumatorilor și în concordanță cu securitatea alimentară.</li> <li>• Integrarea cunoștințelor privind controlul și expertiza în contextul general de siguranță alimentară.</li> <li>• Cunoașterea elementelor de protecție a consumatorului și de îmbunătățire a calității alimentelor.</li> <li>• Dezvoltarea unui sistem unitar de cunoștințe și a unei atitudini critice în sfera siguranței alimentare, prin interpretarea coerentă a teoriilor și modelelor din domeniul ingineriei produselor alimentare.</li> <li>• Înțelegerea corectă a legităților și interacțiunilor din industria alimentară și utilizarea lor eficientă în activitățile de control și expertiză a alimentelor.</li> </ul> | 1. Elaborarea scenariilor de evoluție a factorilor de calitate pe bază de modelare matematică.                          | Teoria probabilității și statistică matematică<br>Fizică<br>Informatică aplicată<br>Analiză matematică<br>Algebră liniară și geometrie analitică și diferențială  |
|   | 2. Raționamentul cognitiv necesar înțelegerii proceselor fiziologice/biochimice care stau la baza obținerii alimentelor | Chimie anorganică și analitică<br>Chimie organică<br>Chimie fizică și coloidală<br>Biologia producțiilor<br>Biochimie<br>Ecologie și protecția mediului<br>Tehnologii generale animale<br>Tehnologii generale vegetale  |
|   | 3. Principii și norme de siguranță alimentară și rolul alimentelor în alimentația umană                                 | Biochimia alimentelor<br>Microbiologia alimentelor<br>Igienă alimentară<br>Nutriție umană   |
|   | 4. Elemente generale în ingineria produselor alimentare   | Biotehnologii generale<br>Biotehnologii aplicate în industria alimentară<br>Operații unitare în industria alimentară<br>Aditivi și ingrediente în industria alimentară<br>Reologia produselor alimentare<br>Analize enzimatică și imunologie în industria alimentară<br>Organisme modificate genetic<br>Analize senzoriale<br>Inocuitatea produselor alimentare |
|   | 5. Cunoașterea tehnicilor de obținere, ambalare și conservare a produselor alimentare                                   | Utilaje și instalații în industria alimentară<br>Principii și metode de conservare a produselor alimentare<br>Elemente de ingineria frigului<br>Ambalaje și design  |
|   | 6. Formarea deprinderilor specifice de control și expertiză a   | Controlul și expertiza calității produselor de morărit și panificație<br>Controlul și expertiza calității   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>Obiective de comunicare și relaționale</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formarea competențelor de cooperare și comunicare prin implicarea în dezbateri științifice specifice domeniului</li> <li>• Conștientizarea importanței sistemelor de monitorizare a calității alimentelor și a aplicării unei legislații bazate pe principiile siguranței alimentare.</li> <li>• Însușirea noțiunilor de trasabilitate a calității și formarea unei concepții de securitate a consumatorului, în vederea îmbunătățirii standardului de viață</li> <li>• Potențarea curiozității științifice, prin căutarea noului în domeniu și însușirea acestuia în propriul proces cognitiv.</li> <li>• Explicarea rolului educației în modelarea umanului, pentru dezvoltarea unui concept durabil de viață</li> </ul> | calității produselor alimentare   | legumelor, fructelor și produselor derivate<br>Controlul și analiza calității băuturilor<br>Controlul și expertiza calității cărnii și a produselor din carne<br>Controlul și expertiza calității laptelui și a produselor lactate<br>Controlul și expertiza calității produselor avicole și apicole<br>Controlul și expertiza calității peștelui și a produselor acvatice<br>Controlul și expertiza calității produselor extractive |
|   | 7. Dobândirea cunoștințelor de protecție a consumatorului                                   | Politici și strategii globale de securitate alimentară<br>Comportamentul consumatorului<br>Legislație și protecția consumatorului<br>Toxicologie alimentară și sănătate publică<br>Autentificarea și certificarea produselor alimentare<br>Legislație și inspecția produselor agro-alimentare  |
|   | 8. Administrarea și gestionarea produselor alimentare                                       | Merceologia produselor alimentare<br>Managementul calității și siguranței alimentelor<br>Marketingul produselor alimentare<br>Finanțare, creditare și drept comercial în industria alimentară<br>Contabilitate și gestiunea unităților alimentare  |
|   | 9. Formarea unei structuri psiho-culturale favorabile educației pentru siguranța alimentară | Etică în industria alimentară<br>Etică și integritate academică<br>Limbi străine<br>Educație fizică<br>Modul de pregătire psiho-pedagogică   |

Formarea de specialiști cu înaltă calificare în domeniul de graniță producere alimente – monitorizare calitate alimente – alimentație umană, vizează următoarele aspecte:

- asigurarea unui proces educațional de un înalt nivel calitativ, în acord cu cerințele și exigențele actuale din domeniul ingineriei alimentare și alimentației publice;
- formarea abilităților de cercetare științifică fundamentală și aplicativă în domeniul alimentelor funcționale, a biotehnologiilor, a descoperirii de noi resurse de materii prime pentru producția alimentară;
- dezvoltarea capacității de expertizare a produselor alimentare, în conformitate cu normele ISO de asigurare a calității totale, de protecție a mediului și a consumatorului;
- formarea de competențe în vederea întocmirii documentației de autorizare a laboratoarelor de specialitate și a unităților profilate pe producția de alimente, respectiv de acordare a consultanței în direcția implementării programelor naționale și internaționale.

### PLANUL DE ÎNVĂȚĂMÂNT

În anul universitar 2019-2020, Planul de învățământ aferent programului de studii de licență „Controlul și expertiza produselor alimentare” a fost modificat în conformitate cu noile reglementări ARACIS, de către Comisia pentru activitate didactică și evaluarea programelor de studii de la nivelul Facultății de Zootehnie.

Activitățile didactice la specializarea „Controlul și expertiza produselor alimentare” se desfășoară pe durata a 4 ani, cu un total de 8 semestre (câte 2 semestre pe an de studii), fiecare dintre acestea având o extindere de 14 săptămâni cu activități didactice (semestrul VIII: 10 + 4 săptămâni practică proiect) (tab. 2).

Tabelul 2

Structura anului universitar

| Anul | Activități didactice |         | Sesiuni de examene |      |          | Practică | Vacanțe |           |      |
|------|----------------------|---------|--------------------|------|----------|----------|---------|-----------|------|
|      | Sem. I               | Sem. II | Iarnă              | Vară | Restanțe |          | Iarnă   | Primăvară | Vară |
| I    | 14                   | 14      | 4                  | 4    | 2        | 1        | 3       | 1         | 8    |
| II   | 14                   | 14      | 3                  | 4    | 2        | 1        | 3       | 1         | 8    |
| III  | 14                   | 14      | 3                  | 4    | 2        | 1        | 3       | 1         | 8    |
| IV   | 14                   | 14*     | 3                  | 2    | 2        | 5+2      | 3       | 1         | -    |

\* din care 4 săptămâni de practică

Planul de învățământ la specializarea „Controlul și expertiza produselor alimentare” este constituit dintr-un total de 3264 ore, din care 2958 ore (240 ore practică) sunt alocate disciplinelor obligatorii (90,6%), iar 306 ore celor opționale (9,4%); disciplinele facultative însumează 692 ore, respectiv 21,2% din total ore pe specializare.

Pentru disciplinele obligatorii s-au alocat 202 credite (84,2%), pentru cele opționale 20 credite (8,3%), iar pentru practică 18 credite (7,5%) (tab. 3).

Tabelul 3

Bilanț general I la Planul de învățământ

| Discipline            | Nr. ore fizice |        |        |        | Total        |       | Nr. credite |      |       |      | Total   |       |
|-----------------------|----------------|--------|--------|--------|--------------|-------|-------------|------|-------|------|---------|-------|
|                       | A I            | A II   | A III  | A IV   | ore          | %     | A I         | A II | A III | A IV | credite | %     |
| Obligatorii-impuse    | 672+60         | 714+60 | 756+60 | 576+60 | 2718+240     | 90,6  | 48          | 51   | 54    | 49   | 202     | 84,2  |
| Obligatorii-opționale | 112            | 70     | 28     | 96     | 306          | 9,4   | 8           | 5    | 2     | 5    | 20      | 8,3   |
| Practica*             | 60             | 60     | 60     | 60     | minim<br>240 |       | 4           | 4    | 4     | 6    | 18      | 7,5   |
| Total ore obligatorii | 844            | 844    | 844    | 732    | 3264         | 100,0 | 60          | 60   | 60    | 60   | 240     | 100,0 |
| Facultative           | 224            | 224    | 196    | 48     | 692          | 21,2  | 16          | 16   | 15    | 4    | 51      | 21,2  |

Din totalul orelor aferente specializării (3264 ore), 504 ore sunt pentru disciplinele fundamentale (15,44%), 1594 ore pentru disciplinele ingineresti în domeniu (48,84%), 1040 ore pentru disciplinele de specialitate (31,86%), iar 126 ore pentru disciplinele complementare (3,86%). Pentru disciplinele fundamentale sunt alocate 36 credite (15,0%), pentru cele ingineresti în domeniu 111 credite (46,25%), pentru cele de specialitate 87 credite (36,25%), iar pentru disciplinele complementare 6 credite (2,5%) (tab. 4).

Tabelul 4

Bilanț general II la Planul de învățământ

| Discipline             | Nr. ore fizice |       |        |       | Total     |       | Nr. credite |       |        |       | Total   |       |
|------------------------|----------------|-------|--------|-------|-----------|-------|-------------|-------|--------|-------|---------|-------|
|                        | An I           | An II | An III | An IV | ore       | %     | An I        | An II | An III | An IV | credite | %     |
| Fundamentale           | 448            | 56    | -      | -     | 504       | 15,44 | 33          | 3     | -      | -     | 36      | 15,0  |
| Inginerești în domeniu | 298            | 550   | 210    | 536   | 1594      | 48,84 | 20          | 40    | 10     | 41    | 111     | 46,25 |
| De specialitate        | 42             | 182   | 620    | 196   | 1040      | 31,86 | 3           | 15    | 50     | 19    | 87      | 36,25 |
| Complementare          | 56             | 56    | 14     | -     | 126       | 3,86  | 4           | 2     | -      | -     | 6       | 2,5   |
| Total                  | 844            | 844   | 844    | 732   | 3264      | 100   | 60          | 60    | 60     | 60    | 240     | 100,0 |
| Standard ARACIS        |                |       |        |       | 3152-3376 | -     | 60          | 60    | 60     | 60    | 240     | -     |

Numărul de ore destinat pregătirii studenților este de 28 ore/săptămână pe fiecare semestru a celor 4 ani de studii (total=224 ore).

Pentru prelegeri sunt alocate 1540 ore (o medie de 385 ore/an), iar pentru aplicațiile practice (seminarii, lucrări practice și proiecte) 1724 ore (o medie de 431 ore/an), astfel că raportul dintre orele de curs și cele de aplicații practice este de 0,89 (tab 5).

Tabelul 5

Numărul de ore și raportul curs/seminar, lucrări practice, proiect

| Anul de studii/ sem. | Media ore fizice /săpt. | Forma de pregătire (total ore fizice/semestru) |     |      |     |        | Raport*<br>C/(S+L+P+Pract.) |
|----------------------|-------------------------|--|-----|------|-----|--------|-----------------------------|
|                      |                         | C  | S   | L    | Pr. | Pract. |                             |
| I. 1                 | 28                      | 210  | 42  | 140  | -   | -      | 1,15                        |
| I. 2                 | 28                      | 210  | 14  | 168  | -   | 60     | 0,87                        |
| Total an I           | 56                      | 420  | 56  | 308  | -   | 60     | 0,99                        |
| II.1.                | 28                      | 196  | 14  | 182  | -   | -      | 1,0                         |
| II. 2                | 28                      | 182  | 28  | 154  | 28  | 60     | 0,67                        |
| Total an II          | 56                      | 378  | 42  | 336  | 28  | 60     | 0,81                        |
| III. 1               | 28                      | 196  | -   | 168  | 28  | -      | 1,0                         |
| III. 2               | 28                      | 210  | -   | 154  | 28  | 60     | 0,87                        |
| Total an III         | 56                      | 406  | -   | 322  | 56  | 60     | 0,93                        |
| IV. 1                | 28                      | 196  | 56  | 140  | -   | -      | 1,0                         |
| IV. 2                | 28                      | 140  | 50  | 70   | 20  | 60     | 0,7                         |
| Total an IV          | 56                      | 336  | 106 | 210  | 20  | 60     | 0,85                        |
| Total ani I-IV       | 3264                    | 1540   | 204 | 1176 | 104 | 240    | 0,89                        |

Fiecare disciplină are repartizat un anumit număr de credite de studii ECTS, astfel încât într-un semestru pot fi obținute 30 de credite transferabile (60 credite/an), rezultând un total de 240 credite; pentru lucrarea de diplomă sunt alocate 10 credite.

Evaluarea pregătirii studenților se face prin examene (42 examene=56,8%), colocvii (24 colocvii=32,4%) și proiecte (8 proiecte=10,8%) (tab. 6).

Tabelul 6

Distribuția creditelor și formelor de verificare

| Anul de studii/ sem. | Nr. credite | Forma de verificare |            |           |
|----------------------|-------------|---------------------|------------|-----------|
|                      |             | Ex.                 | C/VP       | Pr.       |
| I. 1                 | 30          | 4                   | 4          | -         |
| I. 2                 | 30          | 5                   | 5          | -         |
| Total an I           | 60          | 9                   | 9          | -         |
| II.1.                | 30          | 6                   | 3          | -         |
| II. 2                | 30          | 6                   | 4          | 2         |
| Total an II          | 60          | 12                  | 7          | 2         |
| III. 1               | 30          | 5                   | 2          | 2         |
| III. 2               | 30          | 4                   | 3          | 2         |
| Total an III         | 60          | 9                   | 5          | 4         |
| IV. 1                | 30          | 6                   | 1          | -         |
| IV. 2                | 30          | 6                   | 2          | 2         |
| Total an IV          | 60          | 12                  | 3          | 2         |
| TOTAL GEN.           | 240         | 42 (56,8%)          | 24 (32,4%) | 8 (10,8%) |

Pentru studenții din anii I, II și III sunt prevăzute stagii de practică dirijată de câte 2 săptămâni, iar pentru cei din anul IV un număr de 4 săptămâni practică (2 săptămâni pentru elaborarea proiectului de diplomă), totalizând 10 săptămâni de practică cu 18 credite (tab. 7).

## Centralizator practică și elaborare proiect licență

| Anul  | Nr. săptămâni | Credite practică și elab. proiect | % față de total săptămâni școlaritate | Standarde ARACIS (nr. sapt. practică) |
|-------|---------------|-----------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| I     | 2             | 4                                 | 10,7                                  |                                       |
| II    | 2             | 4                                 | 10,7                                  |                                       |
| III   | 2             | 4                                 | 10,7                                  |                                       |
| IV    | 2+2*          | 6                                 | 16,7                                  |                                       |
| Total | 8+2*          | 18                                | 12,5                                  | minim 8 săptămâni                     |

\*din care: 2 sapt. pentru elaborarea proiectului de diplomă și pentru care se alocă separat 10 credite.

## PERSONALUL DIDACTIC

Procesul didactic la disciplinele aferente specializării „Controlul și expertiza produselor alimentare” este asigurat de **51** cadre didactice, din care 49 sunt cu norma de bază la USAMV Iași (96,08%), iar 2 sunt cadre didactice asociate (3,92%) (tab. 8).

## Lista personalului didactic

| Nr. crt. | Numele și prenumele         | Gradul didactic      | Anul nașterii | Doctor în științe |
|----------|-----------------------------|----------------------|---------------|-------------------|
| 1        | BOIȘTEANU Paul Corneliu     | Profesor             | 1960          | Da                |
| 2        | CREANGĂ Șteofil             | Profesor             | 1962          | Da                |
| 3        | LEONTE Elena                | Profesor             | 1968          | Da                |
| 4        | PĂȘĂRIN Benone              | Profesor             | 1963          | Da                |
| 5        | PASCAL Constantin           | Profesor             | 1961          | Da                |
| 6        | POP Cecilia                 | Profesor             | 1962          | Da                |
| 7        | POP Ioan Mircea             | Profesor             | 1962          | Da                |
| 8        | ROȘCA Radu                  | Profesor             | 1960          | Da                |
| 9        | STANCIU Mihai               | Profesor             | 1956          | Da                |
| 10       | TRINCA Lucia Carmen         | Profesor             | 1966          | Da                |
| 11       | ȚENU Ioan                   | Profesor             | 1950          | Da                |
| 12       | USTUROI Marius Giorgi       | Profesor             | 1959          | Da                |
| 13       | CARP-CĂRARE Mihai           | Profesor asociat     | 1945          | Da                |
| 14       | BONDOC Ionel                | Conferențiar         | 1967          | Da                |
| 15       | BREZULEANU Carmen-Olguța    | Conferențiar         | 1968          | Da                |
| 16       | COSTULEANU Carmen-Luiza     | Conferențiar         | 1974          | Da                |
| 17       | DOLIȘ Marius Gheorghe       | Conferențiar         | 1967          | Da                |
| 18       | IRIMIA Liviu                | Conferențiar         | 1970          | Da                |
| 19       | RADU-RUSU Răzvan Mihail     | Conferențiar         | 1978          | Da                |
| 20       | SIMEANU Daniel              | Conferențiar         | 1975          | Da                |
| 21       | COSTĂCHESCU Elena           | Conferențiar asociat | 1951          | Da                |
| 22       | AVARVAREI Bogdan            | Șef lucrări          | 1968          | Da                |
| 23       | BULGARU Emilian             | Șef lucrări          | 1982          | Da                |
| 24       | CAZACU Ana                  | Șef lucrări          | 1981          | Da                |
| 25       | CĂLIN Marius                | Lector               | 1955          | Da                |
| 26       | CHIRUȚĂ Ciprian             | Lector               | 1974          | Da                |
| 27       | DONOSĂ Dan                  | Lector               | 1969          | Da                |
| 28       | GRĂDINARU Andrei Cristian   | Șef lucrări          | 1980          | Da                |
| 29       | HOHA Gabriel Vasile         | Șef lucrări          | 1974          | Da                |
| 30       | HORHOGEA Cristina Elena     | Șef lucrări          | 1976          | Da                |
| 31       | IVANCIA Mihaela             | Șef lucrări          | 1970          | Da                |
| 32       | LAZĂR Roxana                | Șef lucrări          | 1978          | Da                |
| 33       | LEONTE Doina                | Șef lucrări          | 1962          | Da                |
| 34       | LUCHIAN Camelia Elena       | Șef lucrări          | 1976          | Da                |
| 35       | MURARIU Florin              | Șef lucrări          | 1974          | Da                |
| 36       | PATRAȘ Antoanela            | Lector               | 1969          | Da                |
| 37       | PĂNZARU Olga                | Lector               | 1956          | Da                |
| 38       | RADU-RUSU Cristina Gabriela | Șef lucrări          | 1979          | Da                |

|    |                        |             |      |    |
|----|------------------------|-------------|------|----|
| 39 | SIMEANU Cristina       | Şef lucrări | 1975 | Da |
| 40 | TROFIN Alina           | Şef lucrări | 1968 | Da |
| 41 | UNGUREANU Elena        | Şef lucrări | 1981 | Da |
| 42 | USTUROI Alexandru      | Şef lucrări | 1984 | Da |
| 43 | VELESCU Elena          | Lector      | 1985 | Da |
| 44 | ARSENOAIA Vlad Nicolae | Asistent    | 1988 | Da |
| 45 | CIOBANU Marius         | Asistent    | 1983 | Da |
| 46 | FRUNZĂ Gabriela        | Asistent    | 1983 | Da |
| 47 | RAȚU Roxana Nicoleta   | Asistent    | 1984 | Da |
| 48 | MURARIU Otilia         | Asistent    | 1985 | Da |
| 49 | NISTOR Cătălin Emilian | Asistent    | 1981 | Da |
| 50 | SÎRGHEA Alina          | Asistent    | 1989 | Da |
| 51 | VLAHIDIS Virgil        | Asistent    | 1968 | Da |

Toate cadrele didactice au titlul de doctor în științe în diferite specializări, iar 9 dintre acestea au și calitatea de conducători de doctorat.

Titularii de disciplină au cel puțin gradul didactic de șef de lucrări/lector și studii de specialitate în domeniul disciplinelor predate.

Din totalul cadrelor didactice cu predare la specializarea „Controlul și expertiza produselor alimentare”, 13 au gradul didactic de profesor (25,49%), 8 de conferențiar (15,69%), 22 de șef lucrări sau lector (43,14%) și 8 de asistent (15,68%) (tab. 9).

Tabelul 9

Structura personalului didactic cu predare la specializarea CEPA

| Grad didactic | Număr     | Pondere      |
|---------------|-----------|--------------|
| Profesori     | 13        | 25,49        |
| Conferențieri | 8         | 15,69        |
| Şef lucrări   | 22        | 43,14        |
| Asistenți     | 8         | 15,68        |
| <b>TOTAL</b>  | <b>51</b> | <b>100,0</b> |

Conform Statelor de funcțiuni și de personal didactic ale Facultății de Zootehnie întocmite pentru anul universitar 2019-2020, la specializarea „Controlul și expertiza produselor alimentare” au fost normate **8,362** posturi, din care 5,516 posturi în norme de bază și 2,866 în posturi vacante (tab. 10).

Tabelul 10

Fracțiuni de post normate la Facultatea de Zootehnie pentru specializarea CEPA

| Specificare             |               | Profesor    | Conferențiar | Şef lucrări | Asistent     | TOTAL        |
|-------------------------|---------------|-------------|--------------|-------------|--------------|--------------|
| Departament VI          | Norma de bază | 0,40        | 0,126        | 0,99        | 1,06         | 2,576        |
|                         | Vacante       | -           | 0,25         | 0,87        | 0,196        | 1,316        |
| Departament VII         | Norma de bază | 0,70        | 0,50         | 0,99        | 0,75         | 2,94         |
|                         | Vacante       | -           | -            | 1,52        | 0,03         | 1,55         |
| Facultatea de Zootehnie | Norma de bază | 1,10        | 0,626        | 1,98        | 1,81         | 5,516        |
|                         | Vacante       | -           | 0,25         | 2,39        | 0,226        | 2,866        |
|                         | <b>TOTAL</b>  | <b>1,10</b> | <b>0,876</b> | <b>4,37</b> | <b>2,036</b> | <b>8,382</b> |

Repartiția posturilor pe grade didactice a fost următoarea: 1,10 posturi de profesor (toate în norma de bază); 0,876 posturi de conferențiar (0,626 în norme de bază și 0,25 în posturi vacante); 4,37 posturi de șef lucrări (1,98 în norme de bază și 2,39 în posturi vacante) și 2,036 posturi de asistent (1,81 în norme de bază și 0,226 în posturi vacante).

## STUDENȚII

În anul universitar 2019-2020, la programul de licență „Controlul și expertiza produselor alimentare” au fost înscriși 220 studenți (225 studenți în anul universitar anterior), din care 63 studenți în anul I de studii, 59 studenți în anul II, 49 în anul III și 49 studenți în anul IV (*tab 11*).

Din total studenți înscriși, 184 au îndeplinit condiția de promovabilitate (83,6%), 30 au avut minimum 40 credite (13,6%), 5 studenți au fost exmatriculați (2,3%) și 1 student a fost cu situația neîncheiată (0,5%) (*tab 11*).

Pe ani de studii, cea mai bună promovabilitate au avut-o studenții din anul IV, de 100,0%, urmați de cei din anul I cu 85,7%, de studenții anului II cu 81,4% și de studenții din anul III cu numai 67,4% (*tab 11*).

Referitor la situația notelor obținute de către studenții promovați, 26,6% dintre aceștia au obținut note de 9-10 (38,5% în anul universitar anterior), 37,5% note de 8,00-8,99 (32,9% în anul universitar anterior), 29,4% note de 7,00-7,99 (19,3% în anul universitar anterior) și 6,5% note de 6,00-6,99 (9,3% în anul universitar anterior) (*tab 11*).

Cât privește ponderea studenților cu note bune și foarte bune (8-10), cea mai bună situație a fost la anul III (84,8%), urmați de anul IV cu 83,7% și de anul I cu 48,1%, în timp ce la anul II s-au obținut numai 47,9% astfel de note; pe total specializare, ponderea studenților cu note de 8-10 a fost de 64,1%, față de 71,4% câți au fost în anul universitar anterior (*tab 11*).

La Examenul de diplomă din sesiunea Iunie s-au înscris 47 absolvenți ai promoției 2019-2020, dintr-un total de 49 studenți.

Din studenții înscriși la examenul de diplomă, 4 au avut note de 10 (8,5), 37 au avut note de 9,00-9,99 (78,7%), 5 studenți note de 8,00-8,99 (10,7%), iar 1 student note de 7,00-7,99 (2,1%) (*tab. 12*).

Responsabil program,  
Prof.dr. Marius USTUROI



## SITUAȚIA STATISTICĂ

privind rezultatele la examene pentru specializarea „CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE” (la 31 Iulie 2020)

| Anul univ. comparativ     | Total studenți înscriși | Studenți promovați, din care cu medii: |      |        |   |        |      |        |      |        |      |      |      | Stud. cu min. 40 credite |      | Nepromovați    |   |               |     | Pr. școlarității |   | Stud. cu sit. neîncheiată |     |
|---------------------------|-------------------------|--|------|--------|---|--------|------|--------|------|--------|------|------|------|--------------------------|------|----------------|---|---------------|-----|------------------|---|---------------------------|-----|
|                           |                         | TOTAL                                  |      | 5-5,99 |   | 6-6,99 |      | 7-7,99 |      | 8-8,99 |      | 9-10 |      |                          |      | An suplimentar |   | Exmatriculați |     |                  |   |                           |     |
|                           |                         | Nr.                                    | %    | Nr.    | % | Nr.    | %    | Nr.    | %    | Nr.    | %    | Nr.  | %    | Nr.                      | %    | Nr.            | % | Nr.           | %   | Nr.              | % | Nr.                       | %   |
| <b>ANUL I</b>             |                         |  |      |        |   |        |      |        |      |        |      |      |      |                          |      |                |   |               |     |                  |   |                           |     |
| 2020                      | 63                      | 54                                     | 85,7 | -      | - | 5      | 9,3  | 23     | 42,6 | 17     | 31,5 | 9    | 16,6 | 5                        | 7,9  | -              | - | 4             | 6,4 | -                | - | -                         | -   |
| 2019                      | 61                      | 50                                     | 82,0 | -      | - | 12     | 24,0 | 14     | 28,0 | 17     | 34,0 | 7    | 14,0 | 8                        | 13,1 | -              | - | 2             | 3,3 | -                | - | 1                         | 1,6 |
| <b>ANUL II</b>            |                         |  |      |        |   |        |      |        |      |        |      |      |      |                          |      |                |   |               |     |                  |   |                           |     |
| 2020                      | 59                      | 48                                     | 81,4 | -      | - | 7      | 14,6 | 18     | 37,5 | 19     | 39,6 | 4    | 8,3  | 10                       | 16,9 | -              | - | 1             | 1,7 | -                | - | -                         | -   |
| 2019                      | 57                      | 22                                     | 38,6 | -      | - | 3      | 13,6 | 4      | 18,2 | 7      | 31,8 | 8    | 36,4 | 27                       | 47,4 | -              | - | 5             | 8,8 | -                | - | 3                         | 5,2 |
| <b>ANUL III</b>           |                         |  |      |        |   |        |      |        |      |        |      |      |      |                          |      |                |   |               |     |                  |   |                           |     |
| 2020                      | 49                      | 33                                     | 67,4 | -      | - | -      | -    | 5      | 15,2 | 14     | 42,4 | 14   | 42,4 | 15                       | 30,6 | -              | - | -             | -   | -                | - | 1                         | 2,0 |
| 2019                      | 49                      | 32                                     | 65,3 | -      | - | -      | -    | 1      | 3,1  | 11     | 34,4 | 20   | 62,5 | 17                       | 34,7 | -              | - | -             | -   | -                | - | -                         | -   |
| <b>ANUL IV</b>            |                         |  |      |        |   |        |      |        |      |        |      |      |      |                          |      |                |   |               |     |                  |   |                           |     |
| 2020                      | 49                      | 49                                     | 100  | -      | - | -      | -    | 8      | 16,3 | 19     | 38,8 | 22   | 44,9 | -                        | -    | -              | - | -             | -   | -                | - | -                         | -   |
| 2019                      | 58                      | 57                                     | 98,3 | -      | - | -      | -    | 12     | 21,0 | 18     | 31,6 | 27   | 47,4 | -                        | -    | -              | - | 1             | 1,7 | -                | - | -                         | -   |
| <b>TOTAL SPECIALIZARE</b> |                         |  |      |        |   |        |      |        |      |        |      |      |      |                          |      |                |   |               |     |                  |   |                           |     |
| 2020                      | 220                     | 184                                    | 83,6 | -      | - | 12     | 6,5  | 54     | 29,4 | 69     | 37,5 | 49   | 26,6 | 30                       | 13,6 | -              | - | 5             | 2,3 | -                | - | 1                         | 0,5 |
| 2019                      | 225                     | 161                                    | 71,6 | -      | - | 15     | 9,3  | 31     | 19,3 | 53     | 32,9 | 62   | 38,5 | 52                       | 23,1 | -              | - | 8             | 3,5 | -                | - | 4                         | 1,8 |

## SITUAȚIA STATISTICĂ

privind rezultatele la Examenul de diplomă pentru specializarea „CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE” (iunie 2020)

| Specializarea | Nr. stud. anul IV 2019/2020 | Nr. absolv. 2019/2020 | Nr. absolvenți înscriși la examenul de diplomă |            |       | Nr. absolvenți prezenți |     | Total absolvenți promovați |     | Din care cu medii |   |           |     |           |      |           |      |       |     | Nr. absolvenți nepromov. |   |
|---------------|-----------------------------|-----------------------|--|------------|-------|-------------------------|-----|----------------------------|-----|-------------------|---|-----------|-----|-----------|------|-----------|------|-------|-----|--------------------------|---|
|               |                             |                       | Prom. 2020                                     | Alte prom. | Total | Nr.                     | %   | Nr.                        | %   | 6,00-6,99         |   | 7,00-7,99 |     | 8,00-8,99 |      | 9,00-9,99 |      | 10,00 |     | Nr.                      | % |
|               |                             |                       |  |            |       |                         |     |                            |     | Nr.               | % | Nr.       | %   | Nr.       | %    | Nr.       | %    | Nr.   | %   |                          |   |
| C.E.P.A.      | 49                          | 49                    | 47   | -          | 47    | 47                      | 100 | 47                         | 100 | -                 | - | 1         | 2,1 | 5         | 10,7 | 37        | 78,7 | 4     | 8,5 | -                        | - |