

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, metodele de analiză a 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	Discipline
<p>Obiective cognitive</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formarea bazei informative fundamentale, necesare înțelegerii și operării cu cunoștințele specifice domeniului controlului și expertizei calității alimentelor. • 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. <p>Obiective aplicative</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	1. Elaborarea scenariilor de evoluție a factorilor de calitate pe bază de modelare matematică.	Teoria probabilității și statistică matematică. Informatică aplicată. Analiză matematică. Algebră liniară și geometrie analitică și diferențială
	2. Raționamentul cognitiv necesar înțelegerii proceselor fiziologice și biochimice care stau la baza obținerii produselor alimentare	Chimie anorganică și analitică. Chimie organică. Chimie fizică și coloidală. Biochimie. Fizică.
	3. Principii și norme de siguranță alimentară și rolul alimentelor în alimentația umană	Chimia alimentelor. Microbiologie generală. Principiile nutriției umane. Microbiologie specială. Ecologie și protecția mediului.
	4. Elemente generale în ingineria produselor alimentare	Tehnologii generale în industria alimentară. Operații unitare în industria alimentară. Biologia producțiilor. Tehnologii generale vegetale. Tehnologii generale animale. Biotehnologii speciale. Aditivi și ingrediente în industria alimentară. Proiectarea produselor noi. Norme și tehnica securității muncii în industria alimentară.
		5. Cunoașterea tehnicilor de obținere, ambalare și conservare a produselor alimentare
	6. Formarea deprinderilor specifice de control și expertiză a calității produselor alimentare	Analiză senzorială. Inocuitatea produselor alimentare. Reologie alimentară. Metode și tehnici de analiză instrumentală. Metode enzimatică și imunologice de analiză. Controlul calității produselor de origine animală. Controlul calității produselor de origine vegetală. Metode cromatografice și electroforetice de analiza alimentelor.

Obiective de comunicare și relaționale <ul style="list-style-type: none"> • 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. 		Metode spectroscopice de analiză a alimentelor. Tehnică experimentală.
	7. Dobândirea cunoștințelor de protecție a consumatorului	Politici și strategii globale de securitate alimentară. Comportamentul consumatorului. Legislație în industria alimentară. Autentificarea și falsificarea alimentelor.
	8. Administrarea și gestionarea produselor alimentare	Merceologia produselor alimentare. Elemente de managementul calității. Marketing. Administrație publică. Managementul proiectelor. Economie generală.
	9. Formarea unei structuri psiho-culturale favorabile educației pentru siguranța alimentară	Comunicare și relații publice. Etică în industria alimentară. Etică și integritate academică. Instituții, mecanisme și terminologii comunitare. Psihologia educației. Pedagogie I și II. Didactica specialității. Managementul clasei de elevi. Limbi străine.

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 anterior, Planul de învățământ aferent programului de studii de licență „Controlul și expertiza produselor alimentare” a fost modificat în conformitate cu noile standarde ARACIS, de către Comisia pentru activitate didactică și evaluarea programelor de studii de la nivelul Facultății de Ingineria resurselor animale și alimentare.

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	3	3	1	8
II	14	14	3	4	2	3	3	1	8
III	14	14	3	4	2	3	3	1	8
IV	14	14*	3	2	2	3+2	3	1	-

* din care 4 săptămâni de practică

Planul de învățământ de la specializarea „Controlul și expertiza produselor alimentare” este constituit dintr-un număr total de 3264 ore, din care 2926 ore (240 ore practică) au fost alocate disciplinelor obligatorii (89,6%), iar 338 ore au fost repartizate disciplinelor opționale (10,4%); disciplinele facultative însumează 692 ore, respectiv 21,2% din total ore aferente specializării.

Pentru disciplinele obligatorii s-au alocat 219 credite (91,3%), pentru cele opționale 21 credite (8,7%), iar pentru practică 18 credite (7,5%) (tab. 3).

Tabelul 3

Bilanț general I la Planul de învățământ

Discipline	Nr. ore fizice				Total		Standarde ARACIS	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	672+60	742+60	600+60	2686+240	89,6	max. 90	52	54	57	56	219	91,3
Obligatorii-opționale	112	112	42	72	338	10,4	min. 10	8	6	3	4	21	8,7
Practica*	60	60	60	60	minim 240			4	4	4	6	18	7,5
Total ore obligatorii	844	844	844	732	3264	100,0	3152-3376	60	60	60	60	240	100,0
Facultative	224	224	196	48	692	21,2	min. 10	16	16	18	4	54	21,5

Din totalul orelor aferente specializării (3264 ore), un număr de 560 ore sunt pentru disciplinele fundamentale (17,16%), 1326 ore pentru disciplinele ingineresti în domeniu (40,62%), 1259 ore pentru disciplinele de specialitate (38,57%), iar 119 ore pentru disciplinele complementare (3,65%).

Pentru disciplinele fundamentale sunt alocate 40 credite (16,7%), pentru disciplinele ingineresti în domeniu un număr de 95 credite (39,6%), pentru disciplinele de specialitate 98 credite (40,8%), iar pentru disciplinele complementare un număr de 7 credite (2,9%) (tab. 4).

Tabelul 4

Bilanț general II la Planul de învățământ

Discipline	Nr. ore fizice				Total		Standarde ARACIS	Nr. credite				Total	
	An I	An II	An III	An IV	ore	%	%	An I	An II	An III	An IV	credite	%
Fundamentale	560	-	-	-	560	17,16	min. 17	40	-	-	-	40	16,7
Inginerești în domeniu	228	746	270	82	1326	40,62	min. 38	16	55	17	7	95	39,6
De specialitate	-	42	567	650	1259	38,57	min. 25	-	3	42	53	98	40,8
Complementare	56	56	7	-	119	3,65	max. 8	4	2	1	-	7	2,9
Total	844	844	844	732	3264	100	-	60	60	60	60	240	100,0
Standard ARACIS					3152-3376	-		60	60	60	60	240	-

Conform Planului de învățământ, numărul de ore destinat pregătirii studenților în cele 8 semestre de studii universitare este cuprins între 27 și 29 ore/săptămână, cu o medie de 28 ore/săptămână, respectiv un număr de 816 ore/an de studiu.

Pentru prelegeri (cursuri) sunt alocate 1610 ore cu o medie de 402,5 ore/an, iar pentru aplicațiile practice (seminarii, lucrări practice, proiecte și practică) un număr de 1654 ore cu o medie de 413,5 ore/an.

În aceste condiții, raportul dintre orele de curs și cele pentru aplicații practice este de 0,97 cu limite între 0,87 (anul II) și 1,06 (anul III) (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* 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.	27	196	14	168	-	-	1,08
II. 2	29	196	14	182	14	60	0,73
Total an II	56	392	28	350	14	60	0,87
III. 1	28	210	28	140	14	-	1,15
III. 2	28	224	28	112	28	60	0,98
Total an III	56	434	56	252	42	60	1,06
IV. 1	28	224	14	154	-	-	1,33
IV. 2	28	140	20	100	20	60	0,70
Total an IV	56	364	34	254	20	60	0,99
Total ani I-IV	3264	1610	174	1164	76	240	0,97

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 (47 examene=61,8%), colocvii (23 colocvii=30,3%) și proiecte (6 proiecte=7,9%) (tab. 6).

Tabelul 6

Distribuția creditelor și formelor de verificare

Anul de studii/ sem.	Nr. credite	Forma de verificare		
		Examen	Colocviu/VP	Proiect
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	1
Total an II	60	12	7	1
III. 1	30	7	1	1
III. 2	30	6	3	2
Total an III	60	13	4	3
IV. 1	30	7	1	-
IV. 2	30	6	2	2
Total an IV	60	13	3	2
TOTAL GEN.	240	47 (61,8%)	23 (30,3%)	6 (7,9%)

Pentru studenții din anii I, II și III sunt prevăzute stagiile de practică dirijată de câte 3 săptămâni, iar pentru cei din anul IV un număr de 5 săptămâni practică (2 săptămâni pentru elaborarea proiectului de diplomă), totalizând 14 săptămâni de practică cu 18 credite (tab. 7).

Tabelul 7

Centralizator practică și elaborare proiect licență

Anul	Nr. săptămâni	Credite practică și elab. proiect	% față de total săptămâni școlaritate	Standarde ARACIS (nr. săpt. practică)
I	3	4	10,7	
II	3	4	10,7	
III	3	4	10,7	
IV	3+2*	6	17,8	
Total	12+2*	18	12,5	minim 8 săptămâni

*din care: 2 săpt. 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” a fost asigurat de 49 cadre didactice, din care 47 cu norma de bază la Universitatea pentru Științele Vieții din Iași (95,92%), iar 2 sunt cadre didactice asociate (4,08%) (tab. 8).

Tabloul 8

Lista personalului didactic

Nr. crt.	Numele și prenumele	Gradul didactic	Anul nașterii	Doctor în științe
1	BOIȘTEANU Paul Corneliu	Profesor	1960	Da
2	LEONTE Elena	Profesor	1968	Da
3	IRIMIA Liviu	Profesor	1970	Da
4	PĂSĂRIN 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	BONDOC Ionel	Conferențiar	1967	Da
14	BREZULEANU Carmen-Olguța	Conferențiar	1968	Da
15	COSTULEANU Carmen-Luiza	Conferențiar	1974	Da
16	GRĂDINARU Andrei Cristian	Conferențiar	1980	Da
17	DOLIȘ Marius Gheorghe	Conferențiar	1967	Da
18	LAZĂR Roxana	Conferențiar	1978	Da
19	RADU-RUSU Răzvan Mihail	Conferențiar	1978	Da
20	SIMEANU Daniel	Conferențiar	1975	Da
21	AVARVAREI Bogdan	Șef lucrări	1968	Da
22	ARSENOAIA Vlad Nicolae	Șef lucrări	1988	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	CIOBANU Marius	Șef lucrări	1983	Da
28	DONOSĂ Dan	Lector	1969	Da
29	FRUNZĂ Gabriela	Șef lucrări	1983	Da
30	HOHA Gabriel Vasile	Șef lucrări	1974	Da
31	HORHOGEA Cristina Elena	Șef lucrări	1976	Da
32	IVANCIA Mihaela	Șef lucrări	1970	Da
33	LEONTE Doina	Șef lucrări	1962	Da
34	LUCHIAN Camelia Elena	Șef lucrări	1976	Da
35	MURARIU Florin	Șef lucrări	1974	Da
36	MURARIU Otilia	Șef lucrări	1985	Da
36	NISTOR Cătălin Emilian	Șef lucrări	1981	Da
37	PATRAȘ Antoanela	Lector	1969	Da
38	PĂNZARU Olga	Lector	1956	Da
39	RADU-RUSU Cristina Gabriela	Șef lucrări	1979	Da
40	RAȚU Roxana Nicoleta	Șef lucrări	1984	Da
41	SIMEANU Cristina	Șef lucrări	1975	Da
42	TROFIN Alina	Șef lucrări	1968	Da
43	UNGUREANU Elena	Șef lucrări	1981	Da
44	USTUROI Alexandru	Șef lucrări	1984	Da
45	VELESCU Elena	Lector	1985	Da
46	ȘÎRGHEA Alina	Asistent	1989	Da
47	VLAHIDIS Virgil	Asistent	1968	Da
48	CIORPAC Mitică	CD asociat	1985	Da
49	DROBOTĂ Benedicta	CD asociat	1987	Da

Toate cadrele didactice au titlul de doctor în științe în diferite specializări, iar 8 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”, 12 au gradul didactic de profesor (24,50%), 8 de conferențiar (16,32%), 27 de șef lucrări sau lector (55,10%) și 2 de asistent (4,08%) (tab. 9).

Tabelul 9

Structura personalului didactic cu predare la specializarea CEPA

Grad didactic	Număr	Pondere
Profesori	12	24,50
Conferențieri	8	16,32
Șef lucrări	27	55,10
Asistenți	2	4,08
TOTAL	49	100,0

Conform Statelor de funcțiuni și de personal didactic ale Facultății de Ingineria resurselor animale și alimentare întocmite pentru anul universitar 2020-2021, la specializarea „Controlul și expertiza produselor alimentare” au fost normate 11,84 posturi, din care 6,41 posturi în norme de bază și 5,43 în posturi vacante (tab. 10).

Tabelul 10

Fracțiuni de post normate la Facultatea de Zootehnie pentru specializarea CEPA

Specificare		Profesor	Conferențiar	Șef lucrări	Asistent	TOTAL
Departament VII	Norma de bază	0,20	0,34	2,28	-	2,82
	Vacante	-	-	1,33	0,99	2,32
Departament VIII	Norma de bază	0,70	0,29	2,60	-	3,59
	Vacante	-	-	2,56	0,55	3,11
Facultatea de Zootehnie	Norma de bază	0,90	0,63	4,88	-	6,41
	Vacante	-	-	3,89	1,54	5,43
	TOTAL	0,90	0,63	8,77	1,54	11,84

Repartiția posturilor pe grade didactice a fost următoarea: 0,90 posturi de profesor (toate în norma de bază); 0,63 posturi de conferențiar (toate în norma de bază); 8,77 posturi de șef lucrări (4,88 în norme de bază și 3,89 în posturi vacante) și 1,54 posturi de asistent (toate în posturi vacante).

STUDENȚII

În anul universitar 2020-2021, la programul de studii universitare de licență „Controlul și expertiza produselor alimentare” au fost înscriși 229 studenți (220 studenți în anul universitar anterior), din care 62 studenți în anul I de studii, 59 studenți în anul II, 59 în anul III și 49 studenți în anul IV (tab 11).

Din total studenți înscriși, 173 au îndeplinit condiția de promovabilitate (75,5%), 43 au avut minimum 40 credite (18,8%), 8 studenți au fost exmatriculați (3,5%) și 5 studenți au fost cu situația neîncheiată (2,2%) (tab 11).

Pe ani de studii, cea mai bună promovabilitate au avut-o studenții din anul IV, de 95,9%, urmați de cei din anul III cu 78,0%, de studenții anului II cu 67,8% și de studenții din anul I cu numai 64,5% (tab 11).

Referitor la situația notelor obținute de către studenții promovați, 24,3% dintre aceștia au obținut note de 9-10 (26,6% în anul universitar anterior), 38,7% note de 8,00-8,99 (37,5% în anul universitar anterior), 33,0% note de 7,00-7,99 (29,4% în anul universitar anterior) și 4,0% note de 6,00-6,99 (6,5% 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 (80,5%), urmați de cei din anii I și II cu 60,0% în timp ce la studenții din anul IV s-au obținut numai 51,1% astfel de note; pe total specializare, ponderea studenților cu note de 8-10 a fost de 63,0%, față de 64,1% câți au fost în anul universitar anterior (*tab 11*).

La Examenul de diplomă din sesiunea Iunie s-au înscris 47 absolvenți ai promoției 2020-2021, dintr-un total de 49 studenți.

Din studenții înscriși la examenul de diplomă, 5 au avut note de 10 (10,6%), 25 au avut note de 9,00-9,99 (53,2%), 14 studenți note de 8,00-8,99 (29,8%), 2 studenți note de 7,00-7,99 (4,3%), iar 1 student a avut nota între 6,00-6,99 (2,1%) (*tab. 12*).

Din cei 47 absolvenți cu diploma ai specializării „Controlul și expertiza produselor alimentare”, un număr de 24 absolvenți (51,06%) continuă studiile universitare prin masterat (10 absolvenți la specializări ale FIAA; 13 absolvenți la specializări ale Facultății de Agricultură; 1 absolvent la Universitatea Cuza), iar 25 absolvenți (53,19%) sunt angajați în diferite unități din țară și străinătate (Germania).

Responsabil program,
Prof.dr. Marius USTUROI

SITUAȚIA STATISTICĂ
privind rezultatele la examene pentru specializarea „CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE” (la 19 Iulie 2021)

Anul univ. comparativ	Total studenți înscriși	Studenti 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.	%
ANUL I																							
2021	62	40	64,5	-	-	-	-	16	40,0	18	45,0	6	15,0	14	22,6	-	-	8	12,9	-	-	-	-
2020	63	54	85,7	-	-	5	9,3	23	42,6	17	31,5	9	16,6	5	7,9	-	-	4	6,4	-	-	-	-
ANUL II																							
2021	59	40	67,8	-	-	1	2,5	15	37,5	16	40,0	8	20,0	19	32,2	-	-	-	-	-	-	-	-
2020	59	48	81,4	-	-	7	14,6	18	37,5	19	39,6	4	8,3	10	16,9	-	-	1	1,7	-	-	-	-
ANUL III																							
2021	59	46	78,0	-	-	-	-	9	19,5	16	34,8	21	45,7	10	16,9	-	-	-	-	-	-	3	5,1
2020	49	33	67,4	-	-	-	-	5	15,2	14	42,4	14	42,4	15	30,6	-	-	-	-	-	-	1	2,0
ANUL IV																							
2021	49	47	95,9	-	-	6	12,7	17	36,2	17	36,2	7	14,9	-	-	-	-	-	-	-	-	2	4,1
2020	49	49	100	-	-	-	-	8	16,3	19	38,8	22	44,9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL SPECIALIZARE																							
2021	229	173	75,5	-	-	7	4,0	57	33,0	67	38,7	42	24,3	43	18,8	-	-	8	3,5	-	-	5	2,2
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

SITUAȚIA STATISTICĂ
privind rezultatele la Examenul de diplomă pentru specializarea „CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE” (iunie 2021)

Nr. stud. anul IV 2020/2021	Nr. absolv. 2020/2021	Nr. absolvenți înscriși la examenul de diplomă			Nr. absolvenți prezenți		Total absolvenți promovați		Din care cu medii										Nr. absolvenți nepromov.	
									6,00-6,99		7,00-7,99		8,00-8,99		9,00-9,99		10,00			
		Prom. 2021	Alte prom.	Total	Nr.	%	Nr.	%	Nr.	%	Nr.	%	Nr.	%	Nr.	%	Nr.	%	Nr.	%
49	47	45	2	47	47	100	47	100	1	2,1	2	4,3	14	29,8	25	53,2	5	10,6	-	-