

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 	1. Elaborarea scenariilor de evoluție a factorilor de calitate pe bază de modelare matematică.	Matematică și statistică. Informatică aplicată și digitalizare. Grafică asistată pe calculator
	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. Organisme modificate genetic.
	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. Norme și tehnica securității muncii în industria alimentară.
	5. Cunoașterea tehnicilor de obținere, ambalare și conservare a produselor alimentare	Utilaje în industria alimentară. Principii și metode de conservare a produselor alimentare. Elemente de inginerie electrică. Elemente de inginerie mecanică. Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară. Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală (1). Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală (2). Tehnologia produselor alimentare de origine animală (1). Tehnologia produselor alimentare de origine animală (2). Tehnologia produselor alimentare de origine animală (3). Tehnologia produselor alimentare de origine animală (4). Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală (3-extractive). Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală (4-morărit și panificație).
	6. Formarea deprinderilor specifice de control și expertiză a calității produselor alimentare	Analiză senzorială. Inocuitatea produselor alimentare. Metode enzimatică și imunologice de analiză. Controlul calității produselor de origine animală (1-carne/2-lapte). Controlul calității produselor de origine animală (3-avicole și apicole/2-piscicole). Controlul calității produselor de origine vegetală (1-

<p>expertiză a alimentelor.</p> <p>Obiective de comunicare și relaționale</p> <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. Înșușirea 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. 		băuturi/2-legume și fructe). Controlul calității produselor de origine vegetală (3-extractive/4-morărit și panificație). Metode cromatografice și electroforetice de analiza alimentelor. 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. Drept. Autentificarea și falsificarea alimentelor.
	8. Administrarea și gestionarea produselor alimentare	Merceologia produselor alimentare. Elemente de managementul calității. Marketing. Administrație publică. Managementul proiectelor. Economie generală. Contabilitatea și gestiunea unităților alimentare.
	9. Formarea unei structuri psiho-culturale favorabile educației pentru siguranța alimentară	Comunicare și relații publice. 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

Planul de învățământ aferent programului de studii de licență „Controlul și expertiza produselor alimentare” a fost modificat în conformitate cu standardele 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	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 3354 ore, din care 3006 ore (240 ore practică) au fost alocate disciplinelor obligatorii (89,62%), iar 348 ore au fost repartizate disciplinelor opționale (10,38%); 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 16 credite (6,7%) (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	686	672+90	742+90	576+90+60	2676+330	89,62	max. 90	53	54	57	55	219	91,3
Obligatorii-opționale	98	112	42	96	348	10,38	min. 10	7	6	3	5	21	8,7
Practica*	-	90	90	90+60	minim 240			-	4	4	6	16	6,7
Total ore obligatorii	784	874	874	822	3354	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 (3354 ore), un număr de 574 ore sunt pentru disciplinele fundamentale (17,11%), 1292 ore pentru disciplinele ingineresti în domeniu (38,52%), 1369 ore pentru disciplinele de specialitate (40,82%), iar 119 ore pentru disciplinele complementare (3,55%).

Pentru disciplinele fundamentale sunt alocate 46 credite (19,2%), pentru disciplinele ingineresti în domeniu un număr de 94 credite (39,2%), pentru disciplinele de specialitate 95 credite (40,8%), iar pentru disciplinele complementare un număr de 5 credite (2,1%) (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	574	-	-	-	574	17,11	min. 17	46	-	-	-	46	19,2
Inginerești în domeniu	154	692	350	96	1292	38,52	min. 38	11	49	26	8	94	39,2
De specialitate	-	126	517	726	1369	40,82	min. 25	-	9	34	52	95	40,8
Complementare	56	56	7	-	119	3,55	max. 8	3	2	0	-	5	2,1
Total	784	874	874	822	3354	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 1540 ore cu o medie de 385 ore/an, iar pentru aplicațiile practice (seminarii, lucrări practice, proiecte și practică) un număr de 1814 ore cu o medie de 453,5 ore/an.

În aceste condiții, raportul dintre orele de curs și cele pentru aplicații practice este de 0,86 cu limite între 0,69 (anul IV) și 1,15 (anul I) (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	28	154	-	-	1,15
Total an I	56	420	70	294	-	-	1,15
II.1.	28	196	14	182	-	-	1,0
II. 2	28	196	-	182	14	90	0,68
Total an II	56	392	14	364	14	90	0,81
III. 1	29	196	-	182	28	-	0,93
III. 2	27	196	28	140	14	90	0,72
Total an III	56	392	28	322	42	90	0,86
IV. 1	28	196	28	168	-	-	1,0
IV. 2	28	140	20	110	10	90+60	0,48
Total an IV	56	336	48	278	10	90+60	0,69
Total ani I-IV	3354	1540	160	1258	66	330	0,86

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 (45 examene=66,18%), colocvii (19 colocvii=27,94%) și proiecte (4 proiecte=5,88%) (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	5	3	-
I. 2	30	5	4	-
Total an I	60	10	7	-
II.1.	30	5	2	-
II. 2	30	6	2	1
Total an II	60	11	4	1
III. 1	30	6	1	1
III. 2	30	6	2	1
Total an III	60	12	3	2
IV. 1	30	6	1	-
IV. 2	30	6	4	1
Total an IV	60	12	5	1
TOTAL GEN.	240	45 (66,18%)	19 (27,94%)	4 (5,88%)

Pentru studenții din anii 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 11 săptămâni de practică cu 16 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	-	-	-	
II	3	4	10,7	
III	3	4	10,7	
IV	3+2*	6	20,8	
Total	9+2*	16	14,1	minim 8 săptămâni

PERSONALUL DIDACTIC

Procesul didactic la disciplinele aferente specializării „Controlul și expertiza produselor alimentare” a fost asigurat de 48 cadre didactice, din care 46 cu norma de bază la Universitatea pentru Științele Vieții din Iași (95,83%), iar 2 sunt cadre didactice asociate (4,17%) (tab. 8).

Tabloul 8

Lista personalului didactic

Nr. crt.	Numele și prenumele	Gradul didactic	Doctor în științe	Conducător de doctorat
1	BOIȘTEANU Paul Corneliu	Profesor	Da	Da
2	COSTULEANU Carmen-Luiza	Profesor	Da	Da
3	COTEA Valeriu	Profesor	Da	Da
4	CREANGĂ Șteofil	Profesor	Da	Da
5	LEONTE Elena	Profesor	Da	Da
6	IRIMIA Liviu	Profesor	Da	Da
7	MACIUC Vasile	Profesor	Da	Da
8	PĂSĂRIN Benone	Profesor	Da	Da
9	PASCAL Constantin	Profesor	Da	Da
10	POP Ioan Mircea	Profesor	Da	Da
11	SIMEANU Daniel	Profesor	Da	Da
12	STANCIU Mihai	Profesor	Da	-
13	TRINCA Lucia Carmen	Profesor	Da	Da
14	USTUROI Marius Giorgi	Profesor	Da	Da
15	BONDOC Ionel	Conferențiar	Da	-
16	BREZULEANU Carmen-Olguța	Conferențiar	Da	-
17	GRĂDINARU Andrei Cristian	Conferențiar	Da	-
18	LAZĂR Roxana	Conferențiar	Da	-
19	RADU-RUSU Răzvan Mihail	Conferențiar	Da	-
20	AVARVAREI Bogdan	Șef lucrări	Da	-
21	ARSENOAIA Vlad Nicolae	Șef lucrări	Da	-
22	CAZACU Ana	Șef lucrări	Da	-
23	CĂLIN Marius	Lector	Da	-
24	CHIRUȚĂ Ciprian	Lector	Da	-
25	CIOBANU Marius	Șef lucrări	Da	-
26	COLIBABA Cintia	Șef lucrări	Da	-
27	FRUNZĂ Gabriela	Șef lucrări	Da	-
28	HOHA Gabriel Vasile	Șef lucrări	Da	-
29	IVANCIA Mihaela	Șef lucrări	Da	-
30	JITĂREANU Andy Felix	Șef lucrări	Da	-
31	LUCHIAN Camelia Elena	Șef lucrări	Da	-
32	MURARIU Florin	Șef lucrări	Da	-
33	MURARIU Otilia	Șef lucrări	Da	-
34	NISTOR Cătălin Emilian	Șef lucrări	Da	-
35	PATRAȘ Antoanela	Lector	Da	-
36	PELIN Raluca	Lector	Da	-
36	RADU-RUSU Cristina Gabriela	Șef lucrări	Da	-
37	RAȚU Roxana Nicoleta	Șef lucrări	Da	-
38	SIMEANU Cristina	Șef lucrări	Da	-
39	TROFIN Alina	Șef lucrări	Da	-
40	UNGUREANU Elena	Șef lucrări	Da	-
41	USTUROI Alexandru	Șef lucrări	Da	-
42	DAVIDESCU Mădălina	Asistent	Da	-
43	GRECU Codrina	Asistent	Da	-
44	LĂPUȘNEANU Dragoș	Asistent	Da	-
45	SÎRGHEA Alina	Asistent	Da	-
46	UNGUREANU Laura	Asistent	Da	-
47	GRADU Diana	CD Asociat	Da	-
48	STOLERIU Iulian	CD Asociat	Da	-

Toate cadrele didactice au titlul de doctor în științe în diferite specializări, iar 13 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 titulare, cu norma de bază la USAV Iași, 14 au gradul didactic de profesor (30,43%), 5 de conferențiar (10,87%), 22 de șef lucrări sau lector (47,83%) și 5 de asistent (10,87%) (tab. 9).

Tabelul 9

Structura personalului didactic cu predare la specializarea CEPA

Grad didactic	Număr	Pondere
Profesori	14	30,43
Conferențieri	5	10,87
Șef lucrări	22	47,83
Asistenți	5	10,87
TOTAL	46	100,0

Conform Statelor de funcțiuni și de personal didactic ale Facultății de Ingineria resurselor animale și alimentare întocmite pentru anul universitar 2021-2022, la specializarea „Controlul și expertiza produselor alimentare” au fost normate 8,28 posturi, din care 5,17 posturi în norme de bază și 3,11 în posturi vacante (tab. 10).

Tabelul 10

Fracțiuni de post normate la Facultatea de Ingineria resurselor animale și alimentare pentru specializarea CEPA

Specificare		Profesor	Conferențiar	Șef lucrări	Asistent	TOTAL
Departament VII	Norma de bază	0,21	0,33	0,53	0,70	1,77
	Vacante	-	0,03	0,99	0,39	1,41
Departament VIII	Norma de bază	0,87	0,38	2,15	-	3,40
	Vacante	-	-	0,87	0,83	1,70
Facultatea de Zootehnie	Norma de bază	1,08	0,71	2,68	0,70	5,17
	Vacante	-	0,03	1,86	1,22	3,11
	TOTAL	1,08	0,74	4,54	1,92	8,28

Repartiția posturilor pe grade didactice a fost următoarea: 1,08 posturi de profesor (toate în norma de bază); 0,74 posturi de conferențiar (0,71 în norma de bază și 0,03 în posturi vacante); 4,54 posturi de șef lucrări (2,68 în norme de bază și 1,86 în posturi vacante) și 1,92 posturi de asistent (0,70 în norma de bază și 1,22 în posturi vacante).

STUDENȚII

În anul universitar 2021-2022, la programul de studii universitare de licență „Controlul și expertiza produselor alimentare” au fost înscriși 220 studenți (229 studenți în anul universitar anterior), din care 51 studenți în anul I de studii, 49 studenți în anul II, 59 în anul III și 61 studenți în anul IV (tab 11).

Din total studenți înscriși, 171 au îndeplinit condiția de promovabilitate (77,7%), 38 au fost promovați cu 40 credite (17,3%), 2 studenți au fost promovați cu 25-39 credite (0,9%) 9 studenți au fost exmatriculați (4,1%) (2,2%) (tab 11).

Pe ani de studii, cea mai bună promovabilitate au avut-o studenții din anul IV, de 100%, urmați de cei din anul II cu 79,6%, de studenții anului III cu 66,4% și de studenții din anul I cu numai 62,8% (tab 11).

Referitor la situația notelor obținute de către studenții promovați, 23,4% dintre aceștia au obținut note de 9-10 (24,3% în anul universitar anterior), 39,8% note de 8,00-8,99 (38,7% în anul universitar anterior), 30,4% note de 7,00-7,99 (33,0% în anul universitar anterior) și 6,4% note de 6,00-6,99 (4,0% 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 (76,9%), urmați de cei din anul I cu 65,6% și de studenții anului IV cu 57,4%, în timp ce studenții din anul II au obținut numai 56,4% astfel de note; pe total specializare, ponderea studenților cu note de 8-10 a fost de 63,2%, față de 63,0% câți au fost în anul universitar anterior (*tab 11*).

La Examenul de diplomă din sesiunea Iunie s-au înscris 52 absolvenți ai promoției 2022, dintr-un total de 61 studenți și un absolvent din promoție anterioară.

Din studenții înscriși la examenul de diplomă, 7 au avut note de 10 (13,2%), 27 au avut note de 9,00-9,99 (50,9%), 10 studenți note de 8,00-8,99 (18,9%), 6 studenți note de 7,00-7,99 (11,3%), iar 3 studenți au avut note între 6,00-6,99 (5,7%).

La sesiunea din Septembrie a Examenului de diplomă s-au înscris 2 absolvenți (unul din promoția 2022 și unul din promoție anterioară), ambii fiind declarați promovați (*tab. 12*).

Din cei 52 absolvenți cu diplomă ai specializării „Controlul și expertiza produselor alimentare”, un număr de 35 absolvenți (67,31%) continuă studiile universitare prin masterat (17 absolvenți la specializări ale FIRAA; 15 absolvenți la specializări ale Facultății de Agricultură; 2 absolvenți la Universitatea Transilvania din Brașov; 1 absolvent la USAMV București), iar 19 absolvenți (36,54%) sunt angajați în diferite unități din țară și străinătate (Olanda și Germania).

Responsabil program,
Prof.dr. Marius USTUROI

Tabelul 11

SITUAȚIA STATISTICĂ
privind rezultatele la examene pentru specializarea „CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE” (la 22 Iulie 2022)

Anul univ. comparativ	Total studenți înscriși	Studenți promovați, din care cu medii:												Stud.prom. cu 25-39 credite		Stud.prom. cu și peste 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.	%	Nr.	%
ANUL I																									
2022	51	32	62,8	-	-	3	9,4	8	25,0	17	53,1	4	12,5	2	3,9	9	17,7	-	-	8	15,6	-	-	-	-
2021	62	40	64,5	-	-	-	-	16	40,0	18	45,0	6	15,0	-	-	14	22,6	-	-	8	12,9	-	-	-	-
ANUL II																									
2022	49	39	79,6	-	-	-	-	17	43,6	9	23,1	13	33,3	-	-	9	18,4	-	-	1	2,0	-	-	-	-
2021	59	40	67,8	-	-	1	2,5	15	37,5	16	40,0	8	20,0	-	-	19	32,2	-	-	-	-	-	-	-	-
ANUL III																									
2022	59	39	66,1	-	-	-	-	9	23,1	17	43,6	13	33,3	-	-	20	33,9	-	-	-	-	-	-	-	-
2021	59	46	78,0	-	-	-	-	9	19,5	16	34,8	21	45,7	-	-	10	16,9	-	-	-	-	-	-	3	5,1
ANUL IV																									
2022	61	61	100,0	-	-	8	13,1	18	29,5	25	41,0	10	16,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2021	49	47	95,9	-	-	6	12,7	17	36,2	17	36,2	7	14,9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	4,1
TOTAL SPECIALIZARE																									
2022	220	171	77,7	-	-	11	6,4	52	30,4	68	39,8	40	23,4	2	0,9	38	17,3	-	-	9	4,1	-	-	-	-
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

Tabelul 12

SITUAȚIA STATISTICĂ
privind rezultatele la Examenul de diplomă pentru specializarea „CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE” (2022)

Sesiunea	Nr. stud. anul IV 2021/2022	Nr. absolv. 2021/2022	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. 2022	Alte prom.	Total	Nr.	%	Nr.	%	Nr.	%	Nr.	%	Nr.	%	Nr.	%	Nr.	%	Nr.	%
Iunie 2022	61	61	52	1	53	53	100	53	100	3	5,7	6	11,3	10	18,9	27	50,9	7	13,2	-	-
Septembrie 2022	61	61	1	1	2	2	100	2	100	1	50,0	-	-	1	50,0	-	-	-	-	-	-