

**UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚELE VIETII  
"ION IONESCU DE LA BRAD" IAȘI  
FACULTATEA DE  
INGINERIA RESURSELOR ANIMALE ȘI ALIMENTARE**

# **RAPORT DE ACTIVITATE**

**pentru anul universitar 2020-2021**

**LA PROGRAMUL DE STUDII DE MASTERAT**

**"MANAGEMENTUL CALITĂȚII  
ȘI SIGURANȚEI ALIMENTELOR"**

**2022**

## INTRODUCERE

În cadrul **Facultății de Ingineria resurselor animale și alimentare** funcționează patru programe de studii de licență: *Zootehnie, Piscicultură și acvacultură, Inginerie și management în alimentație publică și agroturism, Controlul și expertiza produselor alimentare*, toate acestea fiind acreditate de ARACIS; totodată, funcționează și cinci programe de masterat: *Nutriția și alimentația animalelor, Managementul calității și siguranței alimentelor, Reproducție și ameliorare genetică, Managementul exploatațiilor în acvacultură și Managementul producțiilor animale*, acestea fiind organizate prin Decizia Senatului USAMV Iași, aprobate de Ministerul Educației și Cercetării și evaluate și acreditate de către ARACIS.

Toate cele cinci programe de studii universitare de masterat care funcționează în cadrul Facultății de Ingineria resurselor animale și alimentare sunt organizate și se desfășoară cu respectarea cadrului general de organizare și funcționare a domeniilor universitare de masterat stabilite prin actele normative în vigoare (Legea Educației Naționale (Art. 153, Art. 154, Art. 155, Art. 156, art. 157), OM nr. 3753/2011, Ordonanța de urgență 75/2011.), fiind organizate prin Decizia Senatului USV Iași, aprobate de Ministerul Educației Naționale și evaluate și acreditate de către ARACIS.

Programele de masterat menționate au funcționat numai la forma „cu frecvență - zi”.

Programul de masterat **Managementul calității și siguranței alimentelor** a avut la înființare o durată totală a studiilor de trei semestre iar ulterior, prin Hotărârea Senatului USAMV (2008) a fost aprobată trecerea, începând cu anul universitar 2009/2010, la o durată totală a studiilor de patru semestre.

În anul 2011, în conformitate cu prevederile a UG 75/2005 aprobată prin Legea 87/2006 și a Metodologiei de evaluare externă cu privire la îndeplinirea standardelor de referință, Consiliul ARACIS din data de 17.02.2011 a certificat acreditarea studiilor de masterat **Managementul calității și siguranței alimentelor**.

Programele de studii universitare de master reprezintă al II-lea ciclu de studii universitare și corespund unui număr minim de credite de studii transferabile, cuprins între 60 și 120 și se finalizează prin nivelul 7 din EQF/CEC și din Cadrul Național al Calificărilor. Rolul studiilor universitare de masterat este de a contribui la o mai largă cunoaștere a informațiilor obținute în urma studiilor de licență sau în oricare alt domeniu. La master se pot înscrie doar cei care au finalizat studiile de licență. Fiind privită și ca o formă de învățământ studiu superior, cu un grad ridicat de specializare, pregătirea prin masterat poate contribui la o specializare care să deschidă drumul către alte studii mai avansate, cum ar fi cele de specializare prin doctorat.

Studiile universitare de masterat la programul **Managementul calității și siguranței alimentelor** au ca *misiune* pregătirea de înalt nivel a inginerilor zootehniști, agronomi, horticultori, medici veterinari, procesatori de produse agroalimentare precum și a altor categorii de specialiști care doresc să-și însușească cele mai noi cunoștințe, standarde și reglementări necesare implementării unor sisteme eficiente de management al calității și siguranței produselor alimentare.

Planul de perfecționare a studenților prin masterat permite parcurgerea de către cursanți a disciplinelor necesare dobândirii unor cunoștințe teoretice și practice referitoare la toate aspectele care rezultă dintr-un bun management al calității și siguranței produselor alimentare.

Deasemenea, programul de studiu de masterat are o relevanță cognitivă și profesională însemnată, definită în relație cu ritmul dezvoltării cunoașterii și tehnologiei din domeniul zootehniei, ținând totodată cont de cerințele pieței muncii și ale calificărilor profesionale.

Prin programul de pregătire universitară de masterat "**Managementul calității și siguranței alimentelor**", se continuă studiile universitare din domeniul Zootehnie și se completează cunoștințele dobândite în ciclul I. În cadrul acestui masterat se realizează completarea și perfecționarea cunoștințelor referitoare la managementul calității, managementul siguranței alimentelor, merceologie și expertiză merceologică, merceologia produselor alimentare, controlul calitatii produselor alimentare conventionale si din productia ecologica, protecția consumatorilor, auditul calității. Complementar, specializarea oferă *cunoștințe cu caracter managerial și de comunicare*. De asemenea, prin planul de pregătire conceput, cursanții se *perfecționează și în domeniul cercetării științifice*.

## **EFICACITATEA EDUCAȚIONALĂ CONȚINUTUL PROGRAMULUI DE STUDIU**

Activitățile didactice la programul de masterat "Managementul calității și siguranței alimentelor", se desfășoară pe durata a 2 ani, în conformitate cu planul de învățământ elaborat (*fig. 1*). Planul de învățământ a fost discutat și avizat de către Consiliul Facultății de Zootehnie, cu respectarea Regulamentului pentru inițierea, aprobarea, monitorizarea și evaluarea periodică a programelor de studii – licență, masterat și aprobat, ulterior, de Senatul USV Iasi.

Poziționarea disciplinelor de studiu în planul de învățământ urmează o succesiune logică, prin care se asigură posibilitatea însușirii temeinice a cunoștințelor disciplinelor de sinteză, cât și a celor complementare. Planul de învățământ are în vedere definirea și delimitarea precisă a competențelor generale și de specialitate pe domenii de studii universitare de licență, în corelație cu competențele corespunzătoare ale studiilor universitare de masterat și este compatibil cu cadrul de calificări național și cu alte planuri și programe de studii similare din țară ([www.usamvb.ro](http://www.usamvb.ro); [www.usamvcluj.ro](http://www.usamvcluj.ro), [www.usab-tm.ro](http://www.usab-tm.ro)) și din alte state ale lumii (<http://animalscience.psu.edu/>; <http://www.zut.edu.pl>; <http://www.eurama.org/>).

Astfel, planul de învățământ la programul de studii de masterat în cauză cuprinde *discipline de aprofundare: discipline fundamentale*, cu un total de 70 ore conventionale (8%) și *discipline de specialitate în domeniu* cu un total de 714 ore (81%) și *discipline de sinteză* cu un număr de 98 ore (11%), la care se adaugă practica de specialitate și de cercetare (450 ore); *disciplinele opționale* reprezintă 28 ore (3,2% din total)(tab.1).

Ponderea disciplinelor la programul de studii "*Managementul calității și siguranței alimentelor*" este exprimată în credite ECTS, ceea ce asigură compatibilitatea cu programele de studii similare din statele Uniunii Europene. Fiecare disciplină are repartizat un anumit număr de credite de studii ECTS, astfel încât fiecare semestru are câte *30 de credite* transferabile, rezultând un total de 120 credite pentru întreaga perioadă de studii; pentru lucrarea de disertație sunt alocate 10 credite; programul de studiu prevede un număr de 738 ore fizice, respectiv 882 ore conventionale de activitate didactică, din care 588 în anul I și 294 în anul al II-lea. Raportul dintre orele de curs și cele privind activitățile didactice aplicative este de 1,00 (respectiv **1,47** cu ore de practica incluse).

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE  
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ DIN IAȘI  
FACULTATE: ZOOTEHNIE  
DOMENIU: ZOOTEHNIE  
SPECIALIZARE: Managementul calității și siguranței alimentelor  
FORMA DE ÎNVĂȚĂMÂNT: ZI  
DURATĂ STUDII: 4 semestre



**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**  
**ANUL I**  
**Anul de studii 2020-2021**

UC 25 ore

Nr ert	Disciplina	Cod	Sem. 1 (14 săptămâni)								Sem. 2 (14 săptămâni)								Total an univ.				
			C	S	L	Pr	E/C/P	Ore	Credite	Ore SI	C	S	L	Pr	E/C/P	Ore	Credite	Ore SI	Ore	Ore SI	Credite		
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
<b>I. OBLIGATORII</b>																							
1	Producții zootehnice alimentare	M/MCSA.DA. 101	2		2			E	56	8	144						0		0	56	144	8	
2	Managementul calității	M/MCSA.DA. 102	3		2			E	70	10	180						0		0	70	180	10	
3	Managementul siguranței alimentelor	M/MCSA.DA. 103							0		0	2		2	1	E	70	10	180	70	180	10	
4	Merceologia produselor alimentare	M/MCSA.DA. 104							0		0	2		2	1	E	70	10	180	70	180	10	
5	Protecția consumatorului	M/MCSA.DA. 105	2	1				C	42	7	133						0		0	42	133	7	
6	Trasabilitatea produselor alimentare	M/MCSA.DA. 106							0		0	2		1		E	42	6	108	42	108	6	
7	Etica și integritate academică	M/MCSA.DS. 107							0		0	1				C	14	2	36	14	36	2	
8	Practică de specialitate	M/MCSA.DS. 108							0		0					C	30	2	20	30	20	2	
<b>Total</b>			<b>7</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2/1/0</b>	<b>168</b>	<b>25</b>	<b>457</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>3/2/0</b>	<b>226</b>	<b>30</b>	<b>524</b>	<b>394</b>	<b>981</b>	<b>55</b>	
<b>Total I</b>			<b>12</b>					<b>2/1/0</b>	<b>168</b>	<b>25</b>	<b>457</b>	<b>14</b>					<b>3/2/0</b>	<b>226</b>	<b>30</b>	<b>524</b>	<b>394</b>	<b>981</b>	<b>55</b>
<b>II. OPȚIONALE</b>																							
<b>Pachet I*</b>																							
	Metodologia cercetării științifice	M/MCSA.DS. 109		2				C	28	5	97								0	28	97	5	
	Comunicare și negociere	M/MCSA.DS. 110																					
<b>Total</b>			<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0/1/0</b>	<b>28</b>	<b>5</b>	<b>97</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0/0/0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>97</b>	<b>5</b>		
<b>Total II</b>			<b>2</b>					<b>0/1/0</b>	<b>28</b>	<b>5</b>	<b>97</b>	<b>0</b>					<b>0/0/0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>97</b>	<b>5</b>
<b>TOTAL I+II</b>			<b>14</b>					<b>2/2/0</b>	<b>196</b>	<b>30</b>	<b>554</b>	<b>14</b>					<b>3/2/0</b>	<b>226</b>	<b>30</b>	<b>524</b>	<b>422</b>	<b>1078</b>	<b>60</b>

\* Se va alege o disciplină

**PRORECTOR,**  
Prof. univ. dr. Costel SAMUIL

**DECAN,**  
Prof. univ. dr. Ioan Mircea POP

Fig. 1a – Planul de învățământ în funcțiune pentru anul univ. 2020-2021 (anul I)

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE  
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ DIN IAȘI  
FACULTATE: ZOOTEHNIE  
DOMENIU: ZOOTEHNIE  
SPECIALIZARE: Managementul calității și siguranței alimentelor  
FORMA DE ÎNVĂȚĂMÂNT: ZI  
DURATĂ STUDII: 4 semestre



## PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT ANUL II

Anul de studii 2020-2021

UC 25 ore

Nr ert	Disciplina	Cod	Sem. 1 (14 săptămâni)								Sem. 2 (14 săptămâni)								Total an univ.				
			C	S	L	Pr	E/C/P	Ore	Credite	Ore SI	C	S	L	Pr	E/C/P	Ore	Credite	Ore SI	Ore	Ore SI	Credite		
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
<b>I. OBLIGATORII</b>																							
1	Controlul calității produselor alimentare	M/MCSA.DA.201	2		2			E	56	8	144						0		0	56	144	8	
2	Controlul producției agroalimentare ecologice	M/MCSA.DA.202	1		2			E	42	8	158						0		0	42	158	8	
3	Auditul calității	M/MCSA.DA.203	2	2				E	56	8	144						0		0	56	144	8	
4	Principii de nutriție umană și toxicologie alimentară	M/MCSA.DS.204	2		1			C	42	6	108						0		0	42	108	6	
5	Practică și activitate de cercetare*	M/MCSA.DS.205							0		0						C	420	30	330	420	330	30
<b>Total</b>			<b>7</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>0</b>		<b>3/1/0</b>	<b>196</b>	<b>30</b>	<b>554</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0/1/0</b>	<b>420</b>	<b>30</b>	<b>330</b>	<b>616</b>	<b>884</b>	<b>60</b>	
<b>Total I</b>			<b>14</b>					<b>3/1/0</b>	<b>196</b>	<b>30</b>	<b>554</b>	<b>0</b>			<b>0/1/0</b>	<b>420</b>	<b>30</b>	<b>330</b>	<b>616</b>	<b>884</b>	<b>60</b>		

PRORECTOR,  
Prof. univ. dr. Costel SAMUIL

DECAN,  
Prof. univ. dr. Ioan Mircea POP

Fig. 1b Planul de invatamant in functiune in anul univ 2020-2021- anul II

Tabelul 1 Structura disciplinelor din planul de invatamant la programul de studii de masterat Managementul calitatii si sigurantei alimentelor

Categoria de discipline	Nr ore conventionale activitate didactica	%	din care ore fizice			
			aplicative	%	curs	%
Discipline de aprofundare	784	88.9	252		266	
Discipline de sinteza	98	11.1	42		28	
Practica de specialitate si activitate cercetare	(450)		150 (300)		-	
<b>TOTAL</b>	<b>882</b>	<b>100,0</b>	<b>434</b>	<b>100</b>	<b>294</b>	<b>100</b>
Discipline obligatorii	854	96,8	<b>Raport ore activitati aplicative / ore curs 434/294 = 1,47</b>			
Discipline opționale	28	3,2				
<b>TOTAL</b>	<b>882</b>	<b>100,0</b>				

**OBIECTIVELE DE FORMARE, COMPETENȚELE SPECIFICE ȘI  
STRUCTURA DISCIPLINELOR SPECIALIZĂRII**

<b>Obiectivele de formare</b>	<b>Competențe specifice</b>	<b>Discipline de formare</b>
<b>Obiective cognitive</b> a. aprofundarea sistemelor tehnologice alternative de creștere și exploatare a animalelor de interes zootehnic în vederea obținerii în condiții de economicitate și calitate a principalelor producții animaliere; b. cunoașterea specificului nutriției umane (fiziologie, cerințe nutriționale) și a riscurilor toxicologice în alimentația omului; c. cunoașterea caracteristicilor principalelor grupe de produse alimentare și a produselor rezultate din prelucrarea acestora d. cunoașterea cadrului legislativ și instituțional, european și național, al protecției consumatorilor	Să aplice tehnologii de creștere alternative și convenționale pentru obținerea produselor alimentare de origine animală	Producții zootehnice alimentare
	Să utilizeze cunoștințele de specialitate în realizarea de produse agroalimentare în concordanță cu cerințele nutriționale ale consumatorilor	Principii de nutriție umană
	Să aplice norme de igienă și chimie alimentară în profilaxia toxicozelor la consumatori	Elemente de toxicologie alimentară
	Să utilizeze cunoștințele specifice în analiza merceologică a principalelor grupe de produse agroalimentare	Merceologia produselor alimentare
	Să asigure respectarea și aplicarea legislației specifice protecției consumatorului în domeniul agroalimentar	Protecția consumatorului
<b>Obiective aplicative</b> a. cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice managementului calității și siguranței alimentelor: calitate, standard, proceduri de sistem, proceduri operaționale, instrucțiuni de lucru, monitorizare, măsurare, îmbunătățire, riscuri fizice, chimice și biologice, puncte critice de control, trasabilitate etc. b. însușirea tehnicilor de control a calității produselor agroalimentare; c. abordarea conceptului de management al calității în conformitate cu directivele europene și standardele internaționale în domeniul agroalimentar d. formarea de deprinderilor necesare pentru elaborarea strategiilor de audit și utilizarea și adaptarea la situațiile concrete din domeniul calității și siguranței alimentelor a tehnicilor și instrumentelor de auditare. e. cunoașterea principiilor și regulilor obținerii producției agroalimentare ecologice și a etapelor de identificare și certificare a produselor ecologice	Să implementeze, organizeze și să coordoneze sisteme de management al calității, corespunzător normelor europene, legislației naționale și standardelor internaționale din domeniul agroalimentar.	Managementul calității
	Să organizeze și să coordoneze sisteme de management al siguranței alimentelor	Managementul siguranței alimentelor
	Să proiecteze și să implementeze un sistem de trasabilitate pentru un produs alimentar	Trasabilitatea produselor alimentare
	Să aplice metode de inspecție și control în realizarea produselor agroalimentare ecologice	Controlul producției agroalimentare ecologice
	Să planifice, conducă și coordoneze un proces de audit în domeniul calității și siguranței alimentelor	Auditul calității
Să identifice, controleze și soluționeze neconformitățile privind calitatea și siguranța alimentelor	Controlul calității produselor alimentare	
<b>Obiective de comunicare</b> a. Formarea competențelor în sfera cercetării științifice. b. Implicarea în cercetarea științifică din domeniul agroalimentar. c. Insușirea tehnicilor și a abilităților de comunicare și negociere în afaceri	Să organizeze cercetări de profil, să elaboreze lucrări științifice pentru comunicarea rezultatelor	Metodologia cercetării științifice Practică de specialitate și activitate de cercetare științifică
	Să conducă negocierile în vederea realizării unor parteneriate reciproc avantajoase	Comunicare și negociere

**Concordanța dintre conținutul programului și cerințele pieței muncii:**

Competențele absolventului	Locuri de muncă posibile
Planificarea și organizarea activităților referitoare la calitate Implementarea unui Sistem de management al calității corespunzător standardelor din seria ISO 9000. Implementarea unui Sistem de management al siguranței alimentare (HACCP, ISO 22000). Auditarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare (audit primă parte, audit secundă parte, audit terță parte). Formarea și instruirea personalului în domeniul calității produselor agroalimentare. Organizarea și urmărirea activităților de protecție a consumatorilor de produse agroalimentare corespunzător normelor în vigoare. Management, inspecție și control al calității sistemelor de producție convenționale, alternative și ecologice. Negocierea contractelor de vânzare - cumpărare în funcție de calitate și sortimentul produselor agroalimentare. Realizarea de documentații, sinteze, prelucrări de date, rapoarte. Elaborarea de lucrări de cercetare științifică. Abilități de comunicare și negociere, inclusiv în limba engleză.	Unități de producere a materiilor prime, materialelor și echipamentelor destinate fermelor agrozootehnice Reprezentanțe în România a firmelor cu profil zootehnic Fabrici de producere a nutrețurilor combinate Unități de creștere și exploatare a animalelor Unități de procesare a produselor agroalimentare Consultanță și extensie în zootehnie și producție agricolă ecologică Rețele de distribuție și comercializare a produselor agroalimentare Unități de turism și alimentație publică Direcții pentru Agricultură și Dezvoltare Rurală Agenția Națională de Consultanță Autoritatea Națională Sanitar Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Agentia Națională pentru Protecția Consumatorilor Administrația de Stat Institute și stațiuni de cercetare Învățământul gimnazial, liceal, universitar

Planul de învățământ la masteratul "Managementul calității și siguranței alimentelor" prevede stagii de practică și activități de cercetare științifică ce însumează un total de 450 ore (30 ore în anul I-semestrul II și 420 ore în anul II-semestrul II). Pentru elaborarea lucrării de disertație sunt alocate 60 ore de activitate (2 săptămâni), respectiv 5,5% din total ore de studiu.

Finalizarea studiilor de masterat s-a realizat printr-un examen de disertație pentru care se acordă 10 credite, susținut în formele prevăzute de „Regulamentul privind organizarea și desfășurarea examenului de licență/disertație” aprobat de Senat. În baza examenului de disertație, se obține Diploma de master în "Managementul calității și siguranței alimentelor".

Pe baza planurilor de învățământ au fost elaborate fișele disciplinelor în care sunt precizate obiectivele disciplinei, conținutul tematic de bază, repartizarea numărului de ore de curs, seminar și activități aplicative etc., pe teme, sistemul de evaluare a studenților, bibliografia minimală. Anual, titularii disciplinelor de studiu au obligația de a revizui conținutul programelor analitice, în scopul actualizării, completării și perfecționării, după caz.

În planurile de învățământ, ca și în fișele disciplinelor, este prevăzută forma de verificare a masteranzilor după parcurgerea fiecărei discipline; astfel, masteranzii au de susținut un număr de 8 examene (57%) și 6 colocvii (43%). Evaluarea masteranzilor la fiecare disciplină se face și în timpul semestrului respectând criteriile ECTS, iar la sfârșitul semestrului se realizează evaluarea finală, prin examen sau colocviu.

Cadrele didactice echilibrează cele două forme de activități curs și lucrări practice creând oportunități de învățare axate pe activitățile de grup ce favorizează cooperarea și întrețin competiția constructivă. Cadrele didactice folosesc metode moderne și adecvate de predare care asigură însușirea cunoștințelor specifice fiecărei discipline.

Resursele de studiu sunt adecvate fiecărei discipline, existând cărți și reviste de specialitate în biblioteca universității și bibliotecile disciplinelor cât și materiale specifice pentru fiecare activitate; există preocupări permanente pentru îmbunătățirea conținutului programului de studii prin introducerea abordărilor și cunoștințelor noi, rezultate din cercetarea științifică de profil din țară și din străinătate.

## RESURSE UMANE

Cadrele didactice care își desfășoară activitatea cu prioritate în cadrul programului de masterat "Managementul calității și siguranței alimentelor" în conformitate cu *Statul de funcțiuni și personal didactic* sunt specialiști consacrați în domeniu, cu recunoaștere în mediul academic național și internațional. La programul de masterat "Managementul calității și siguranței alimentelor", procesul didactic în anul univ. 2020-2021 a fost efectuat de cadre didactice cu norma de bază în U.S.V. Iași (un cadru didactic asociat), cu titlul de Doctor în specialitatea posturilor ocupate (tab.3); din totalul cadrelor didactice, patru au calitatea de Conducători de doctorat (36,3%) în domeniul Agronomie sau Zootehnie. Toate cadrele didactice cu norma de baza au ocupat posturile prin concurs, conform cu cerințele Legii educației naționale nr. 1/2011

Din totalul de 14 discipline prevăzute în planul de învățământ al programului de masterat în cauză, 10 discipline (71,4%) au fost predate de profesori/conferențieri universitari iar restul de 4 discipline (28,6%) au fost predate de șef lucrări/lectori universitari cu titlul de Doctor în specialitatea postului.

Tabelul 3 Cadrele didactice cu normă de predare la programul de masterat "Managementul calității și siguranței alimentelor"

Nr.crt.	Nume și prenume	Gradul didactic	Doctor în științe	Conducător de doctorat
1	Pop Ioan Mircea	Prof. univ.	Da	Da
2	Boisteanu Paul	Prof. univ.	Da	Da
3	Usturoi Marius	Prof. univ.	Da	Da
4	Pop Cecilia	Prof. univ.	Da	Nu
5	Gilca Ioan	Prof. univ.	Da	Da
6	Simeanu Daniel	Conf. univ.	Da	Nu
7	Dolis Marius	Conf. univ.	Da	Nu
8	Leonte Cornel	Șef lucr. univ.	Da	Nu
9	Lazar Roxana	Șef lucr. univ..	Da	Nu
10	Zaharia Roxana	Sef lucr./ Dr.ing	Da	Nu
11	Diaconu Carmen	Lector univ	Da	Nu

## STUDENȚII: ADMITERE ȘI REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII

Înscrierea la concursul de admitere se face pe baza diplomei de licență (finalizare ciclu I) sau a altor acte de studii echivalente și sunt admiși exclusiv pe baza competențelor lor academice. Regulamentul de admitere este prezentat pe site-ul universității ([www.uaiasi.ro](http://www.uaiasi.ro)).

La programul de studii de masterat *Managementul calității și siguranței alimentelor* au fost înmatriculați în anul I pentru anul universitar 2020-2021 un număr de 36 de studenți; totodată, în anul universitar 2020-2021 au fost 23 de studenți înscriși în anul II la acest program de studii – dintre aceștia 23 (100%) au absolvit anul II putându-se prezenta la susținerea disertației. La examenul de disertație, în sesiunea iunie 2021 sau prezentat 17 absolvenți, promovabilitatea fiind de 100%, aceștia obținând note cuprinse între 9.00-10 (tab.4): Nu a fost organizată sesiune de finalizare studii în septembrie 2020.

Rezultatele obținute de către studenții masteranzi pe parcursul în anul 2021 pot fi considerate bune și foarte bune, atât în sesiunile de examen cât și la finalizarea studiilor.

Percepția de către studenți a mediului de învățare/dezvoltare oferit în cadrul programelor de masterat este una pozitivă, conform rezultatelor evaluării cadrelor didactice de către aceștia.



**SITUAȚIA STATISTICĂ  
PRIVIND REZULTATELE LA EXAMENE LA DATA DE 31 IULIE 2020**

Anul univ. comparativ	Total stud 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.	%
<b>MASTER - MANAGEMENTUL CALITĂȚII ȘI SIGURANȚEI ALIMENTELOR</b>																							
<b>ANUL I</b>																							
2021	36	19	52,8	-	-	-	-	-	-	1	5,3	18	94,7	9	25,0	-	-	6	16,6	-	-	2	5,6
2020	27	21	77,8	-	-	-	-	-	-	8	38,1	13	61,9	2	7,4	-	-	4	14,8	-	-	-	-
<b>ANUL II</b>																							
2021	23	23	100	-	-	-	-	1	4,4	9	39,1	13	56,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2020	24	24	100	-	-	-	-	2	8,3	8	33,3	14	58,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTAL MASTER - MANAGEMENTUL CALITĂȚII ȘI SIGURANȚEI ALIMENTELOR</b>																							
2021	59	42	71,2	-	-	-	-	1	2,4	10	23,8	31	73,8	9	15,3	-	-	6	10,1	-	-	2	3,4
2020	51	45	88,2	-	-	-	-	2	4,4	16	35,6	27	60,0	2	3,9	-	-	4	7,9	-	-	-	-

**SITUAȚIA STATISTICĂ  
privind rezultatele la examenul de disertație – iunie 2020**

Facultate / Specializare	An. univ. comparat	Nr. stud.	Nr. absolventi		Nr. absolventi inscriși la examen				Nr. absolventi prezentati		Nr. absolventi promovati		Din care, cu medii										Nr. absolventi nepromovati	
			Nr.	%	Prom. 2020	%	Alte	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.	%		
Managementul calității și siguranței alimentelor	2020/2021	23	23	100	17	73.9	2	19	19	100	19	100	0	0.0	0	0.0	4	21.1	6	31.6	9	47.4	0	0.0
	2019/2020	24	23	95.8	8	34.8	1	9	9	100	9	100	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	77.8	2	22.2	0	0.0

**DECAN,  
Prof. univ. dr. Mircea POP**

**Secretar facultate,  
Ing. Rodica GOLDAN**

## CONCLUZII ȘI MĂSURI DE ÎMBUNĂTĂȚIRE A CALITĂȚII

Evaluarea programului de studii de masterat **Managementul calității și siguranței alimentelor** a evidențiat o multitudine de aspecte pe baza carora, în concluzie, se poate aprecia că programul de studii de masterat analizat are următoarele **puncte tari**:

- ✓ Funcționează în cadrul unei universități de tradiție și cu recunoaștere națională și internațională;
- ✓ Facultatea de Zootehnie în cadrul căreia funcționează a fost clasată în nivelul A, conform evaluării ARACIS și fiind prima dintre facultățile de profil din România;
- ✓ Personal didactic implicat în programul de studii este valoros și are competența necesară;
- ✓ Beneficiază de o bază materială foarte bună (spații didactice și de cercetare, laboratoare, dotări, spații în campus, sursele de documentare, facilități pentru studenți etc);
- ✓ Informatizare, acces la Internet, acces la biblioteci on-line, site [www.uaiasi.ro](http://www.uaiasi.ro) ;
- ✓ Recunoaștere națională și internațională a rezultatelor cercetărilor (granturi, lucrări științifice) în majoritatea domeniilor;
- ✓ Organizarea anuală a unui simpozion științific internațional și a unui simpozion științific studentesc. Existența în cadrul facultății a unei reviste situată în perioada de evaluare ISI și a unei publicații cotate B+;
- ✓ Colaborările cu companii, organizații din țară și din străinătate și relația cu mediul economic și socio-cultural din zonă;
- ✓ Existența și anvergură relațiilor de colaborare interuniversitare la nivel național și internațional și implicarea în programe europene;

### Elemente de revăzut

- reactualizarea planului de învățământ al programului de studii;
- implicarea studenților-masteranzi în activitatea de cercetare și dezvoltare inclusiv prin alocarea de resurse interne pentru proiecte de cercetare destinate special acestora;
- valorificarea mai eficientă la nivel internațional a rezultatelor cercetării;

Considerăm că pentru anul 2021 activitatea desfășurată în cadrul programului de studii de masterat **Managementul calității și siguranței alimentelor** a corespuns cerințelor și standardelor specifice învățământului superior din România și a avut o contribuție pozitivă la creșterea eficienței și competitivității procesului de formare profesională a viitorilor specialiști din domeniu în cadrul USAMV Iași.

**Responsabil program de studii,  
Prof. univ. dr. Mircea POP**