



PLANUL STRATEGIC AL FACULTĂȚII DE ȘTIINȚA ȘI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR PE PERIOADA 2020-2024

Introducere

Pentru elaborarea planului strategic a fost luată în considerare situația actuală a Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor și Planul strategic al USAMV Cluj Napoca pentru perioada 2020-2024.

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor funcționează în cadrul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca și pregătește specialiști în domeniul de licență și master Ingineria Produselor Alimentare. Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor a fost înființată prin Hotărârea de Guvern nr.707 din 18-iulie 2012 (M. Of. 525/2012) și funcționează cu următoarele programe de studii la nivel licență:

- Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole;
- Controlul și Expertiza Produselor Alimentare;
- Ingineria Produselor Alimentare;

Aceste specializări dispun de patru programe de masterat:

- Sisteme de Procesare și Controlul Calității Produselor Alimentare;
- Managementul Calității Alimentelor;
- Siguranța Alimentară și Protecția Consumatorului;
- Gastronomie, Nutriție și Dietetică Alimentară.

La acestea, se mai adaugă oferta pentru studii doctorale în domeniile Agronomie și Biotehnologii.

2.1 Puncte tari

a. Cadrele didactice

- Publicarea a 33 articole prim autor și 23 co-autor în 2019, indexate WOS (1,5 articole ISI /cadru didactic);
- Domeniul Food Science and Technology cel mai bine reprezentat la nivel de universitate, conform Clarivate Analytics în perioada 2016-2020;
- Cadre didactice performante: 92.754 puncte (2019: fișa A+B), adică 25% din USAMVCN;
- Resurse financiare mari atrase în 2019 (8.866.435 lei);
- Raport posturi ocupate/posturi vacante = 64%;
- Raport studenți licență/cadre didactice titulare= 11.6;
- Mobilități cadre didactice (23 din 37 cadre didactice au efectuat mobilități Erasmus în anul 2019).



b. Studenții

- 685 studenți înmatriculați (licență, master, doctorat) din care 551 la forma de finanțare buget în anul universitar 2019-2020;
- Peste 95% absolvenți cu diploma de licență și master;
- Abandon 7,7% la nivel de licență, sub media USAMV CN;
- Implicare în activitatea de cercetare: 117 participări la manifestări studențești în 2019;
- Monitorizare, analiză și plan de măsuri privind situația școlară a studenților, cumulată pe toți anii de studiu;
- Admirarea în anul I de studiu se realizează pe domeniu de studiu Ingineria Produselor Alimentare;
- Organizarea activității de practică în stațiile pilot din anul II-semestrul II.

c. Infrastructura pentru cercetare și activitatea didactică

- Facultatea dispune de 6 stații pilot de tehnologii alimentare;
- Laboratoare de cercetare moderne integrate în ISV sau structura facultății;
- ISRL cu activitate economică pe domeniul ingineriei produselor alimentare;
- Buletinul facultății BUASVM Food Science and Technology indexat WOS;
- Centrul de transfer tehnologic CTT Biotech aprobat pentru finanțare.

d. Programele de studii

- Toate programele de studiu din domeniul IPA sunt acreditate ARACIS;
- Toate programele de studiu din domeniul IPA au fost ierarhizate în categoria A;
- Programe de studiu atractive, toate locurile de admitere la buget ocupate;
- Se realizează evaluarea periodică internă a programelor de studii pentru propuneri de îmbunătățire;
- Planurile de învățământ sunt corelate cu noile standardele ARACIS;
- Organizarea modulară a activității didactice pe fiecare program de studiu.

2.2 Puncte slabe

a. Cadrele didactice și auxiliare

- Raport Profesor+Conferențiar/Sef Lucrări+Asistent de 51/49;
- Număr redus de mobilități incoming;
- Număr redus de personal didactic auxiliar;

b. Studenții

- Reducerea numărului de studenți din anul I, în special la forma de finanțare cu taxă;
- Abandonul școlar în creștere;
- Motivația scăzută și participarea dezinteresată a unui număr semnificativ de studenți la cursuri la programele de studii de licență și mai ales de master;
- Promovabilitatea scăzută la examene în anii I și II, absentism mare la examene la toți anii de studii;



- Evaluarea progresului în dobândirea competențelor profesionale transversale și în dezvoltarea abilităților;
- Număr scăzut de mobilități outgoing Erasmus (10/2019)
- Număr scăzut de mobilități incoming Erasmus (8/2019)
- c. Infrastructura pentru cercetare și activitatea didactică*
- Laboratoare insuficiente pentru disciplinele de studii: gastronomie, alimente funcționale, valorificarea subproduselor;
- Dotarea insuficientă a unor laboratoare și stații pilot și lipsa unui program de mentenanță;
- d. Programele de studii*
- Număr redus de locuri bugetate pentru nivelul de licență;
- Frecvență redusă la programele de master;
- Lipsa unui program de studiu de licență în limba engleză.

2.3 Oportunități

- Diversificarea ofertei educaționale a facultății la nivel universitar și postuniversitar;
- Diversificarea ofertei educaționale a facultății la nivel postliceal;
- Adaptarea formării profesionale la contextul socio-economic actual;
- Atragerea de fonduri extrabugetare pentru dezvoltarea facultății;
- Parteneriate strategice cu mediul de afaceri din domeniul IPA și domenii conexe;
- Promovarea facultății și a cadrelor didactice la nivel regional, național și internațional;
- Promovarea unei strategii de dezvoltare antreprenorială și intraprenorială la nivelul facultății;

2.4 Amenințări

- Standarde specifice ARACIS diferite la programele de studii de licență din domeniul Ingineriei Produselor Alimentare;
- Reducerea numărului de studenți datorită reducerii numărului de absolvenți de liceu;
- Reducerea numărului de studenți la taxă datorită competiției la nivel național pentru atragerea de studenți;
- Subfinanțarea programelor de studii prin alocația bugetară insuficientă;
- Uzura fizică și morală a infrastructurii didactice și de cercetare;
- Atractivitatea programelor de studii la facultățile de profil din spațiul european.

Pe baza analizei mai sus prezentate, au fost identificate obiectivele prezentului plan strategic, corelate cu Strategia de dezvoltare a USAMV Cluj Napoca în perioada 2020-2024, propusă de Rectorul USAMV Cluj Napoca.



Strategia de dezvoltare a Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor în perioada 2020-2024

1. Obiective privind managementul facultății

Ca parte componentă a USAMV Cluj Napoca, a cărei misiune este aceea de formarea profesională de nivel universitar și producerea de cunoaștere prin cercetare științifică și inovare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor și-a asumat, încă de la înființare și până în prezent, această nobilă misiune, prin:

- Promovarea unei facultăți antreprenoriale durabile și competitive;
- Promovarea unui management transparent și deschis;
- Îmbunătățirea calității activității didactice și de cercetare avansată și alinierea la standardele europene;
- Susținerea proiectelor USAMV CN cu specialiști în dezvoltarea și implementarea de proiecte care necesită expertiză pe domeniul ingineriei alimentare;
- Proiectarea conținutului programelor de studii de licență și masterat din domeniul IPA prin consultarea reprezentanților studenților, absolvenților, angajatorilor și ai asociațiilor profesionale și reflectă centrarea pe student a procesului de predare, învățare și evaluare;
- Creșterea satisfacției studenților privind mediul universitar;
- Creșterea inserției pe piața muncii prin realizarea de parteneriate strategice cu agenții economici;
- Promovarea facultății prin strategii de marketing moderne și evenimente.

2. Obiective privind activitatea didactică

Obiectivul principal al activității didactice este de a forma specialiști de înaltă calificare în domeniul Ingineriei produselor alimentare prin educarea și dezvoltarea continuă a abilităților la un nivel înalt de competențe profesionale și responsabilități sociale. În vederea realizării obiectivului principal, pentru mandatul 2020-2024 s-au identificat următoarele obiective specifice:

- Corelarea ofertei educaționale pe cicluri și programe de studii, cu cerințele pieței muncii și cu dezvoltarea vieții sociale;
- Formarea de specialiști cu pregătire superioară pentru activități economice și sociale la nivelul științei și culturii contemporane;
- Creșterea atractivității ofertei educaționale cu un program de studii de licență în limba engleză;



- Gruparea disciplinelor și crearea de colective interdisciplinare pe baza competențelor pe care trebuie să le asigure acestea, în vederea eliminării și evitării aspectelor redundante din curricula și a folosirii eficiente a spațiilor și a fondurilor alocate;
- Extinderea și diversificarea ofertei de cursuri postuniversitare în funcție de cerințele pieței muncii;
- Introducerea în oferta Colegiului nonuniversitar terțiar al USAMV Cluj Napoca a unor programe de studii atractive pe domeniul ingineriei produselor alimentare;
- Școlarizarea studenților la programul de master GNDA în limba engleză;
- Acreditarea domeniului de doctorat Ingineriei Produselor Alimentare pentru ciclul al III-lea de studii universitare;
- Revizuirea fișei disciplinelor din planurile de învățământ și alinierea la curricula europeană; corelarea numărului de ore de curs și lucrări practice cu ponderea în stabilirea notei finale;
- Revizuirea competențelor pentru fiecare disciplină și corelarea cu clasificarea europeană a aptitudinilor/competențelor, calificărilor și ocupațiilor (ESCO);
- Propunerea de noi calificari, în special pentru programele de studii de master;
- Implementarea unor metode moderne de suport pentru resursele educaționale ale studenților;
- Consolidarea unui parteneriat între FSTA și mediul economic pentru îmbunătățirea stagiilor de practică în vederea creșterii gradului de inserție pe piața muncii.

3. Obiective privind activitatea de cercetare și transfer tehnologic

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor desfășoară o activitate susținută de cercetare atât în spiritul tradiției, dar și reconsiderându-și strategia față de cercetare în scopul diversificării acestei componente. Astfel, se are în vedere creșterea contribuției sale la bugetul facultății, stimularea formării de cadre didactice capabile să producă valoare prin cercetare și inovare și creșterea prestigiului academic prin contribuții originale la progresul științei și tehnologiei alimentelor. Activitatea de cercetare la Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor se realizează pe domeniile prioritare stabilite la nivel național și internațional. Strategia activității de cercetare și transfer tehnologic are la bază următoarele obiective:

- Promovarea de parteneriate regionale și europene pentru accesarea de proiecte pe domeniul ingineriei produselor alimentare și siguranței alimentare;
- Creșterea numărului de proiecte depuse în competiții naționale și internaționale și utilizarea eficientă a fondurilor pentru susținerea Laboratoarelor de cercetare ale facultății;
- Implicarea susținută a studenților în activitățile de cercetare ale colectivelor din cadrul laboratoarelor și centrelor de cercetare;
- Organizarea unor manifestări științifice ale facultății cu participare internațională;



- Înființarea unui Centru de antreprenariat inovativ pe domeniul agro-alimentar, cu rol de inițiere, educare și consiliere în domeniul antreprenoriatului și inovării;
- Dezvoltarea cercetării aplicative prin parteneriate cu mediul economic și social;
- Dezvoltarea unui pol de excelență în transferul tehnologic al rezultatelor cercetării în domeniul suplimentelor alimentare;
- Creșterea numărului de publicații științifice și a impactului acestora în spațiul internațional al educației și cercetării științifice;
- Lărgirea ofertei de consultanță și activități de prestări servicii către mediul economic;
- Participarea tuturor membrilor comunității academice din FSTA la Conferința anuală a USAMV Cluj Napoca "Life Sciences for Sustainable Development" și susținerea revistei BUASVM. Food Science and Technology pentru obținerea factorului de impact WOS.

4. Obiective privind resursa umană

Performanța Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor nu poate fi atinsă fără resurse umane de calitate.

Strategia care privește resursele umane are la bază următoarele obiective:

- Promovarea excelenței academice în cadrul FSTA;
- Stimularea și susținerea participării cadrelor didactice la cursuri de specializare și formare continuă;
- Realizarea unei politici durabile de recrutare și promovare la nivelul departamentelor care să coreleze necesarul de acoperire pentru activitățile didactice, resursele financiare ale facultății și standardele ARACIS privind resursa umană;
- Evaluarea obiectivă și transparentă a activității și performanțelor individuale pe baza procedurilor interne ale USAMV Cluj Napoca;
- Dezvoltarea unui cadru general de recompensă financiară și non- financiară pentru cadrele didactice cu performanțe sau realizări deosebite;
- Încurajarea inițiativelor personale sau de grup de dezvoltare prin participarea la stagii de formare, de perfecționare sau mobilități internaționale;
- Susținerea abilitării cadrelor didactice și creșterea numărului de conducători de doctorat;
- Creșterea numărului și perfecționarea personalului didactic auxiliar;
- Atragerea de cadre didactice asociate cu expertiză din mediul academic sau economic;
- Identificarea studenților și absolvenților cu performanțe deosebite și vocație academică pentru orientare în cariera universitară.

5. Obiective privind infrastructura facultății



Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor dispune de spații pentru activități didactice, laboratoare și stații pilot, cu dotarea corespunzătoare pentru toate disciplinele din planul de învățământ ale fiecărui program din domeniul de studii de licență și master IPA. Îmbunătățirea infrastructurii facultății creează premisele pentru creșterea gradului de satisfacție referitoare la mediul academic pentru studenți, cadre didactice și personal didactic auxiliar.

- Construirea Centrului de transfer tehnologic CTT Biotech care va oferi facilități, servicii informaționale și tehnologice către întreprinderile de profil;
- Realizarea unei infrastructuri moderne, adaptate învățământului bazat pe dezvoltarea de competențe și abilități prin dezvoltarea de noi stații pilot pentru tehnologii fermentative, biotehnologii alimentare, sucuri naturale, extracte și aditivi naturali;
- Dotarea unei săli multi-media pentru disciplinele de Nutriție, Nutrigenomică și Toxicologie și a unei săli de seminarii pentru disciplinele de Ecologie și Agro-ecosisteme, Etică, Bioetică și Legislație alimentară;
- Dezvoltarea și dotarea la nivelul cerințelor actuale a Laboratoarelor de Gastronomie, Tehnici culinare, Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară, Contaminanți și Reologie, Alimente funcționale și Valorificare superioară a subproduselor;
- Modernizarea infrastructurii laboratoarelor și sălilor de curs prin dotarea acestora cu tehnică modernă de prezentare on-line a cursurilor și seminariilor atât din fondurile facultății și universității precum și prin atragerea de fonduri din proiecte naționale și internaționale și parteneriate cu mediul economic;
- Renovarea spațiilor, schimbarea instalației electrice și de internet din Clădirea veche ICAR, asigurarea cu sisteme de ventilație și exhaustare a laboratoarelor și stațiilor pilot, în vederea asigurării unui climat de siguranță și securitate în muncă;
- Realizarea unui magazin de desfacere a produselor stațiilor pilot și a unei Cafeterii în campusul ICAR.

6. Obiective privind managementul financiar

Resursele financiare ale facultății provin din surse bugetare și extrabugetare. Pentru asigurarea sustenabilității financiare se vor avea în vedere următoarele obiective:

- Ocuparea locurilor bugetate pentru cele trei cicluri de studii universitare (licență, master și doctorat);
- Creșterea numărului de studenți la forma de finanțare cu taxă;
- Asigurarea unor resurse financiare din contracte de cercetare pentru susținerea resursei umane și infrastructurii;
- Creșterea resurselor atrase din contracte de prestări servicii pentru analize, consultanță;
- Susținerea dezvoltării activității economice a Agronomia SRL și implicit a facultății;



- Inițierea și susținerea contractelor de cercetare internă pentru dezvoltarea unor discipline;
- Proiectarea unui management financiar al facultății pe bugete anuale;
- Implementarea unui sistem de control extrabilanțier al cheltuielilor facultății.

7. Obiective privind creșterea prestigiului național și internațional al facultății.

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor are o identitate clară și inconfundabilă la nivel național, care a promovat o ofertă educațională și de cercetare consistentă. Creșterea prestigiului național și internațional al facultății presupune realizarea următoarelor obiective specifice:

- Realizarea de parteneriate cu universități/facultăți de prestigiu pentru domeniul ingineriei produselor alimentare;
- Realizarea de parteneriate/asociații cu mediul de afaceri pentru promovarea intereselor comune la nivel regional și național;
- Susținerea cadrelor didactice ale facultății pentru promovare în structurile administrației regionale și naționale, în organisme de conducere și decizie ale Ministerului Educației și Agriculturii;
- Integrarea cadrelor didactice în rețele, asociații profesionale naționale și internaționale;
- Susținerea participării la conferințe, workshopuri, mobilități de cercetare.

Decan,

Prof.univ.dr. Elena Mudura