



# Planul strategic al Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor, mandatul 2024-2029

## 1. Stadiul actual al Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor – analiza SWOT

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 2024-2029.

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor asigură formarea academică a specialiștilor de înaltă calificare în domeniul Ingineriei Produselor Alimentare prin promovarea studiilor de licență, masterat, doctorat și postuniversitare bazate pe dezvoltarea cunoașterii, a cercetării și inovării.

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor funcționează în cadrul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca și a fost înființată prin Hotărârea de Guvern nr. 707 din 18 iulie 2012. Ca parte componentă a USAMV CN, a cărei misiune este de învățământ superior și de cercetare științifică, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor și-a asumat, încă de la înființare, această nobilă misiune.

În ceea ce privește misiunea de învățământ se pot identifica următoarele obiective:

- corelarea oferta 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;
- actualizarea continuă a pregătirii specialiștilor, prin programe de specializare universitară și postuniversitară;
- formarea de noi promoții de cercetători științifici adaptați exigențelor contemporane;
- formarea de specialiști care să contribuie la edificarea unității europene.

În ceea ce privește misiunea de cercetare, colectivele de cadre didactice și de cercetare de la Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor desfășoară activități de cercetare științifică fundamentală și aplicată, mono, pluri și interdisciplinară, prin laboratoarele, centrele și institute de cercetare ale USAMV CN:

- optimizarea tehnologiilor de procesare a materiilor prime în vederea obținerii de produse sustenabile;



- integrarea cercetării fundamentale în cercetarea aplicativă și realizarea transferului tehnologic prin constituirea unor grupuri de cercetare (în care să fie implicați și doctoranzi, masteranzi și studenți) care să abordeze teme interdisciplinare;
- valorificarea subproduselor din industria alimentară prin dezvoltarea de produse inovative.

În prezent toate cele programe de studiu ale ciclului de licență ale facultății: Ingineria Produselor Alimentare (forma de învățământ cu frecvență), Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole (forma de învățământ cu frecvență și la distanță), Controlul și Expertiza Produselor Alimentare (forma de învățământ cu frecvență) sunt acreditate.). Programele de studiu universitare de licență ale FSTA reprezintă ciclul I de studiu universitare și corespund unui număr de 240 de credite de studiu transferabile, conform ECTS/SECT și se finalizează prin nivelul 6 din EQF/CEC și din Cadrul Național al Calificărilor.

În afara specializărilor de licență, la nivelul facultății este organizat ciclul de masterat, în vederea perfecționării absolvenților în domeniul Ingineria Produselor Alimentare. Programele de studiu universitare de master organizate de FSTA reprezintă al II-lea ciclu de studiu universitare și corespund unui număr de 120 credite de studiu transferabile și se finalizează prin nivelul 7 din EQF/CEC și din Cadrul Național al Calificărilor.

În cadrul domeniului *Ingineria produselor alimentare* pentru anul universitar 2023-2024 s-a organizat admitere pentru programele de masterat Managementul calității alimentelor (limba engleză), Siguranța alimentară și protecția consumatorului, Sisteme de procesare și controlul calității produselor alimentare, Gastronomie, nutriție și dietetică alimentară (limba română și limba engleză).

Absolvenții programelor de studiu de masterat din domeniul *Ingineria produselor alimentare* pot continua pregătirea prin studiu universitare de doctorat, care reprezintă al III-lea ciclu de studiu universitare și permit dobândirea unei calificări de nivelul 8 din EQF/CEC și din Cadrul Național al Calificărilor, la *Școala doctorală de Științe Agricole Inginerești* în domeniile Ingineria produselor alimentare și Biotehnologii, domeniul fundamental Științe Agricole și Silvicultură din cadrul IOSUD USAMVCN.

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor respectă demnitatea fiecăruia dintre membri săi și promovează integritatea academică. Comunitatea academică a facultății se angajează să contribuie la dezvoltarea democratică și la prosperitatea societății. Valorile și principiile pe care le promovăm în mod deosebit și a căror realizare efectivă încercăm să o asigurăm sunt: libertatea academică, autonomia personală, dreptatea și echitatea, meritul, profesionalismul, onestitatea și corectitudinea intelectuală, transparența, respectul, toleranța, responsabilitatea, bunăvoința și grija. Toate aceste principii evidențiază angajamentul conducerii facultății față de valorile și normele de etică universitară, fiind un cadru de referință în orientarea deciziilor și a acțiunilor pentru promovarea unei imagini pozitive a facultății și universității și la consolidarea respectului pe care studenții, absolvenții, cadrele didactice, firmele și instituțiile care angajează absolvenții îl au față de facultate și universitate.

Pentru definirea obiectivelor programului managerial este necesară realizarea unei analize obiective care să răspundă la următoarele întrebări:

- Care sunt avantajele facultății noastre în comparație cu alte facultăți de profil din țară?
- Care sunt perspectivele pentru dezvoltare în următorii 5 ani?



- Care sunt potențialele amenințări sau schimbări ale mediului înconjurător?
- Care sunt planurile pentru situații neprevăzute?

## 2.1 Puncte tari

### a. Resursa umană

- Cadre didactice performante cu o medie de 6800 puncte/cadru didactic raportat la ultimii 5 ani și o medie de 1.5 articole prim autor FSTA indexate WoS;
- Cadre didactice performante cu prestigiu național și internațional recunoscut (2 cadre didactice de la FSTA, printre cei mai citați oameni de știință din lume, conform clasamentului *Top World Ranking of Scientists 2%*);
- Domeniul Food Science and Technology cel mai bine reprezentat la nivel de universitate, conform Clarivate Analytics în perioada 2020-2024;
- Resurse financiare mari atrase în 2020-2024 (peste 20.000.000 lei);
- Raport posturi ocupate/posturi vacante = 70%;
- Raport studenți licență/cadre didactice titulare= 11.6;
- Mobilități cadre didactice (30 din 40 cadre didactice au efectuat mobilități Erasmus în anul 2023).

### b. Studenții

- 616 studenți înmatriculați (licență, master, doctorat) din care 600 la forma de finanțare buget în anul universitar 2023-2024;
- Peste 95% din absolvenții programelor de studii promovează examenul de finalizare studii cu diploma de licență și master;
- Abandon 8 % la nivel de licență, sub media USAMV CN;
- Implicare în activitatea de cercetare: 117 participări la manifestări studențești în 2023;
- 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 domeniul de studiu Ingineria Produselor Alimentare;
- Organizarea activității de practică încă din anul 2 semestrul II, modular în stațiile pilot USAMVCN pentru activitatea de microproducție.
- Vizibilitate crescută a facultății și studenților prin organizarea Festivalului alimentului.

### c. Infrastructura pentru cercetare și activitatea didactică

- Facultatea dispune de 6 stații pilot de tehnologii alimentare și beneficiază de infrastructura stațiilor didactice și de cercetare de la Cojocna și Apoldia Maior;
- Laboratoare de cercetare moderne integrate în ISV sau structura facultății;
- O societate tip SRL cu activitate economică pe domeniul ingineriei produselor alimentare;
- Buletinul facultății BUASVM Food Science and Technology indexat și cotat WOS;



*d. Programele de studiu*

- Domeniul de studiu Ingineria Produselor Alimentare din USAMV Cluj Napoca este primul domeniu IPA la nivel național inclus în prestigiosul clasament universitar Shanghai Ranking 2023, Domeniul Inginerie / Subdomeniul Știință și Tehnologie Alimentară – locurile 151-200;
- Toate programele de studiu din domeniul IPA sunt acreditate ARACIS cu calificativul Încredere;
- Toate programele de studiu din domeniul IPA au fost ierarhizate în categoria A la nivel național în clasamentul universităților și programelor de studiu;
- Asigurarea direcției de studiu licență – masterat – doctorat prin acreditarea domeniului de doctorat IPA’
- Programe de studiu atractive, corelate cu nevoile pieței muncii;
- Se realizează evaluarea periodică internă a programelor de studiu 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 62/38;
- Număr redus de mobilități incoming;
- Număr redus de personal didactic auxiliar;
- Fluctuația de personal auxiliar mare.

*b. Studenții*

- Reducerea numărului de studenți din anul I, în special la forma de finanțare cu taxă;
- Abandonul scolar în creștere;
- Motivația scăzută și participarea dezinteresată a unui număr semnificativ de studenți la cursuri la programele de studiu de licență și mai ales de master;
- Promovabilitatea scăzută la examene în anii I și II, absenteism mare la examene la toți anii de studiu;
- Evaluarea progresului în dobândirea competențelor profesionale și în dezvoltarea abilităților;
- Număr scăzut de mobilități outgoing Erasmus (10/2023)
- Număr scăzut de mobilități incoming Erasmus (9/2023)

*c. Infrastructura pentru cercetare și activitatea didactică*

- Infrastructura didactică insuficientă generată de dezafectarea unui corp de cladire din locația de pe Calea Florești: sala de curs, laboratoare didactice, birouri cadre didactice și doctoranzi;



- Dotarea insuficientă a unor laboratoare și stații pilot și lipsa unui program de mentenanță;

*d. Programele de studiu*

- Standarde ARACIS diferite pentru programele de studiu din domeniul Ingineria produselor alimentare;
- Lipsa unui program de studiu de licență în limba engleză.
- Raportul financiar între venituri și cheltuielile facultății este negativ

### 2.3 Oportunități

- Diversificarea ofertei educaționale a facultății la nivel universitar, dual și postuniversitar;
- Adaptarea formării profesionale la contextul socio-economic actual;
- Atragerea de fonduri extrabugetare pentru dezvoltarea facultății prin diversificarea ofertei de servicii și activități economice generatoare de venituri;
- 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

- Reducerea numărului total 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 studiu prin alocația bugetară insuficientă;
- Uzura fizică și morală a infrastructurii didactice și de cercetare;
- Atractivitatea programelor de studiu 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 2024-2029, propus de Rectorul USAMV din Cluj Napoca prin planul managerial și aprobată de Senatul USAMV Cluj Napoca.

## **Strategia de dezvoltare a Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor în perioada 2024-2029**

### **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;
- Perspectiva de colaborare în cadrul rețelei de universități europene;
- Susținerea proiectelor USAMVCN cu specialiști în dezvoltarea și implementarea de proiecte care necesită expertiză pe domeniul ingineriei alimentare;
- Proiectarea conținutului programelor de studiu de licență și masterat din domeniul IPA prin consultarea reprezentanților studenților, absolvenților, angajatorilor și ai asociațiilor profesionale și care reflectă centrarea pe student a procesului de predare, învățare și evaluare;
- Susținerea proiectelor și inițiativelor personale sau colective sustenabile generatoare de venituri necesare dezvoltării și retribuirii salariale suplimentare;
- 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 și studenții

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 2024-2029 s-au identificat următoarele obiective specifice:

- Corelarea ofertei educaționale pe cicluri și programe de studiu, 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 studiu 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 curriculum și a folosirii eficiente a spațiilor și a fondurilor alocate;
- Extinderea și diversificarea ofertei de cursuri postuniversitare în funcție de cerințele pieței muncii;
- Implementarea învățământului dual pe domeniul Ingineria produselor alimentare;





- 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 program de studio de licență și master și corelarea cu clasificarea europeană a aptitudinilor/competențelor, calificărilor și ocupațiilor (ESCO);
- Pilotarea unui traseu mult mai flexibil cu discipline optionale pentru studenții fiecărui program de studio de licență și master;
- Propunerea de noi calificari, în special pentru programele de studiu de master;
- Implementarea unor metode moderne de suport pentru resursele educaționale ale studenților și stimularea studiului individual al studentului pe tot parcursul anului universitar; creșterea calității actului educațional universitar prin dezvoltare digitală;
- Consolidarea unui parteneriat între FSTA și mediul economic pentru îmbunătățirea stagiilor de practică în vederea creșterii gradului de inserție pe piața muncii.
- Implicarea mai amplă a studenților în actul decizional al facultății și în sistemul intern de asigurare al calității prin evaluarea periodică a cadrelor didactice și a mediului universitar;
- Creșterea numărului de studenți implicați în activitatea de cercetare în cercuri studentești sau discipline;
- Creșterea numărului de locuri de cazare în cămine prin implementarea proiectului dual pe domeniul IPA;
- Creșterea numărului de burse private și a stagiilor de internship oferite de partenerii economici;
- Implementarea și perfecționarea sistemelor de tutoriat și mentoring pentru identificarea și soluționarea problemelor reale ale studenților;
- Creșterea numărului de mobilități internaționale ale studenților prin promovarea ofertei programului Erasmus;
- Sprijinirea și încurajarea studenților pentru desfășurarea de activități de voluntariat, culturale, turistice;

### 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 și alinierii acestei componente la direcțiile europene și mondiale. 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 pentru studenți și cercetători;
- Înființarea unui Centru de antreprenariat inovativ pe domeniul agro-alimentar, cu rol de inițiere, educare și consiliere în domeniul antreprenariatului și inovării;
- Dezvoltarea cercetării aplicative prin parteneriate cu mediul economic și social;
- 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 și social;
- Promovarea fermelor și stațiunilor ca unități de cercetare pilot care integrează practica a studenților și cadrelor didactice
- Participarea tuturor membrilor comunității academice din FSTA la Conferința anuală a USAMV Cluj Napoca *Life Sciences for Sustainable Development* și susținerea revistei BUASVM seria Food Science and Technology pentru creșterea factorului de impact.

#### 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 pentru activitățile didactice, resursele financiare ale facultății și standardele ARACIS privind resursa umană cu menținerea unui raport sustenabil între posturile mari (profesor și conferențiar) și mici (sef lucrări și asistent).
- 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 și încurajarea 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.
- Susținerea reformei procesului de autoevaluare și de acordare a gradăției de merit pentru o mai bună corelare cu activitățile didactice, activitățile de cercetare, implicare în dezvoltarea facultății, atragerea de fonduri extrabugetare.

## 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 studiu 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 unei facilități didactice și de cercetare a FSTA: sala curs, laboratoare didactice, decanat și birouri cadre didactice, doctoranzi, personal administrativ pe Calea Florești nr. 64 prin adaparea proiectului centrului de transfer tehnologic;
- Realizarea unei infrastructuri moderne, adaptate învățământului bazat pe dezvoltarea de competențe și abilități prin dezvoltarea de noi stații pilot pentru tehnologii și biotehnologii alimentare, precum și modernizarea stațiilor pilot existente.
- Participarea la proiectarea, construcția și punerea în funcțiune a campusului învățământului dual la Șapca Verde;
- 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;
- Reparația capitală a spațiilor din Clădirea veche ICAR și obținerea avizelor 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 studiu 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 proiecte generatoare de venituri;
- 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 facultății și a cadrelor didactice în rețele, asociații profesionale naționale și internaționale;
- Susținerea participării la conferințe, workshopuri, mobilități de cercetare.

#### **8. Riscuri și modul lor de soluționare**

Sustenabilitatea planului strategic propus depinde de o serie de factori economici, sociali sau administrativi. Modul de soluționare a eventualelor riscuri va fi analizat de structura de conducere a facultății prin consultare cu Consiliul de administrație și Senatul universității.

- Un risc major îl constituie modificările legislative repetate din țara noastră, în special din domeniile învățământului și financiar;



- Ocuparea locurilor bugetate va reprezenta o provocare deoarece se constată o scădere continuă a numărului de absolvenți de liceu precum și a calității pregătirii lor;
- Abandonul școlar ridicat conduce la necesitatea redimensionării grupelor la începutul fiecărui an universitar;
- Necorelarea gradului de finanțare a procesului instructiv-educativ cu realitățile economice.

## 9. Modul de cooperare cu structurile de conducere

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, reprezentată prin decan în relația cu structurile și funcțiile de conducere a universității susține planul strategic al USAMVCN în vederea realizării obiectivelor strategice și a direcțiilor de acțiune, precum și a obiectivelor și activităților hotărâte în viitor de Consiliul de Administrație și Senat. Pe tot parcursul mandatului se va avea în vedere:

- Prezentarea și evaluarea împreună cu structurile de conducere ale USAMV CN a problemelor cu care se confruntă facultatea și identificarea de soluții viabile;
- Instaurarea unui parteneriat real prin menținerea unui climat de cooperare cu structurile de conducere, personalul din subordine și studenții;
- Consultarea și organizarea de întâlniri periodice cu personalul din subordine și cu studenții precum și implicarea acestora în rezolvarea problemelor și luarea deciziilor;
- Colaborarea va avea la bază principiul respectului, aprecierii și transparenței totale.

Cluj Napoca  
17.07.2024

Prof.univ. Elena Mudura