



UNIUNEA
EUROPEANA



GUVERNUL ROMANIEI
MINISTERUL MUNCII, FAMILIEI SI
PROTECTIEI SOCIALE AMPOSDRU



Fondul Social European
POSDRU
2007-2013



Instrumente Structurale
2007-2013



MINISTERUL
EDUCAȚIEI
CERCETĂRII
TINERETULUI
ȘI SPORTULUI
OIPOSDRU



USAMV
CLUJ-NAPOCA

Analize SWOT – specifice pentru fiecare dintre programele PSM selectate PSM1-PSM8.

LISTA PROGRAMELOR ANALIZATE

Denumirea	Cod	Facultatea care il implementeaza	Universitatea care il propune
Sisteme de procesare și controlul calității produselor alimentare	PSM1	IPA/Facultatea de Agricultură (zi si ID)	USAMV Cluj-Napoca
Tehnologii avansate de procesare a materiilor prime agricole - TAP	PSM2	Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare	USAMVBT Timisoara
Expertiză pe filiera produselor alimentare	PSM3	Ingineria produselor alimentare / Fac. Agricultură	USAMV Iasi
Siguranța și biosecuritatea produselor agroalimentare	PSM4	Ingineria produselor alimentare / Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare	USAMVBT Timisoara
Managementul calității	PSM5	IPA/Facultatea de Agricultură	USAMV Cluj-

alimentelor (Engleza- zi si ID)			Napoca
Managementul calității produselor agroalimentare	PSM6	Zootehnie/ Fac. Zootehnie	USAMV Iasi
Alimente funcționale	PSM7	IPA/Facultatea de Agricultură (zi si ID)	USAMV Cluj-Napoca
Controlul produselor alimentare si Protectia Consumatorului	PSM8	IPA/Facultatea de Agricultură (zi si ID)	USAMV Cluj-Napoca

Sisteme de procesare și controlul calității produselor alimentare	PSM1	IPA/Facultatea de Agricultură (zi și ID)	USAMV Cluj-Napoca
--	-------------	---	--------------------------

Analiza SWOT a planurilor de învățământ S1

SISTEME DE PROCESARE SI CONTROLUL CALITATII PRODUSELOR AGROALIMENTARE

Planul de învățământ pentru programul de studii universitare de master **Sisteme de procesare și controlul calității produselor alimentare** (domeniu general de studiu: Ingineria produselor alimentare) a fost elaborat în conformitate cu RC 42 din Carta USAMV (<http://www.usamvcluj.ro/files/carta/corectat/ultima/RC%2042.pdf>) și Metodologia de evaluare externă, standardele, standardele de referință și lista indicatorilor de performanță a Agenției Române de Asigurare a Calității în Învățământul Superior.

(http://www.aracis.ro/fileadmin/ARACIS/Proceduri/Metodologie_de_evaluare_externa.pdf).

Potrivit Planului de învățământ, specialistul este pregătit pentru dezvoltarea de tehnologii și procese inovatoare pentru industria alimentară, desfășurarea de activități de cercetare în domeniul ingineriei produselor alimentare, realizarea de expertize de specialitate și acordarea de consultanță în domeniul agro-alimentar,

realizarea managementului integrat al producției agro-alimentare și al afacerilor, implementarea managementului calității pe lanțul agro-alimentar, acordarea de consultanță în proiectarea (design) de produse alimentare noi, precum și pentru continuarea studiilor universitare la ciclul III (doctorat).

Puncte tari. Structura și conținutul Planului de învățământ pentru programul de studii universitare de master **Sisteme de procesare și controlul calității produselor alimentare** sunt echilibrate din punct de vedere psihologic, pedagogic și metodologic. USAMV Cluj Napoca asigură necesarul de resurse pentru realizarea programului de studiu și pregătirea specialiștilor în domeniul ingineriei produselor alimentare, inclusiv prin colaborarea cu alte instituții din România și (USAMV Timișoara, Iași, Universitatea din Galați) și din alte state (Germania, Austria), precum și prin stabilirea relațiilor cu asociații de specialitate, ASIAR-Asociația Specialiștilor din Industria Alimentară și prin oferirea posibilităților de mobilitate academică pentru studenți, etc. Drept urmare, planurile de învățământ la această specialitate sunt corelate cu cerințele sistemelor ECTS.

Din punct de vedere structural, Planul de învățământ pentru programul de studii universitare de master **Sisteme de procesare și controlul calității produselor alimentare** cuprinde discipline fundamentale, discipline de specialitate în domeniu și discipline complementare, grupate la rândul lor în discipline obligatorii, opționale și facultative.

Disciplinele de studiu din planurile de învățământ sunt prevăzute într-o succesiune logică și îndeplinesc următoarele cerințe:

- definirea și delimitarea precisă a competențelor generale și de specialitate pe domenii de studii universitare de master;

- compatibilitatea cu cadrul de calificări național;

- compatibilitatea cu planurile și programele de studii similare din statele Uniunii Europene și alte state ale lumii, ponderile disciplinelor fiind exprimate în credite de studii ECTS.

Baza teoretică și practică în pregătirea specialistului este asigurată prin 5 discipline de aprofundare cu o pondere de 27,77 % față de numărul total de discipline și 11 discipline de sinteză cu o pondere de 61,11 % față de număr total discipline. Raportul între nr. ore de curs și de lucrări practice 266 ore curs / 224 ore lucrări practice = 1,19 adică 1: 1 ±20%. Ponderea practicii este de 12,5 %, cu un număr total de 70 de ore. Finalizarea programului de studiu se realizează prin evaluarea integrată a competențelor intelectuale și a celor profesionale în cadrul examenului de dizertație.

Puncte slabe. În vederea aprecierii gradului de corespondență între nivelul de pregătire a specialiștilor în baza Planului de învățământ pentru programul de studii universitare de master **Sisteme de procesare și controlul calității produselor alimentare** și cerințele instituțiilor angajatoare, între calitatea instruirii și capacitatea de inserție în serviciu, între prestația profesională a tinerilor specialiști și așteptările instituțiilor angajatoare, precum și între speranțele de realizare ale tinerilor și realitatea cu care se confruntă după absolvirea facultății, au fost realizate un șir de interviuri și consultări cu foștii studenți ai specialității (ingineri, deținători de funcții manageriale în diverse instituții, deținători de grade științifice și didactice, persoane neangajate), au fost consultate unitățile de

profil agroalimentar. Consultările, sondajele și interviurile realizate au scos în evidență prezența în programul de studii universitare de master **Sisteme de procesare și controlul calității produselor alimentare**, a unui șir de deficiențe, între care:

Reflectarea insuficientă a tendințelor moderne din sistemul învățământului superior în conținutul și strategia de realizare a curriculei universitare;

Prevalarea pregătirii teoretice academice a specialistului în detrimentul obținerii / formării de competențe și abilități;

Numar redus de discipline opționale și facultative;

Flexibilitate redusă pentru a determina deschiderea permanentă pentru schimbare, completare, adaptare la noile cerințe ale pieții muncii;

Orientarea spre pregătirea exclusivă a specialistului pentru activitatea inginerescă și mai puțin pentru alte activități precum cercetare, management și marketing.

Oportunități:

Creșterea ponderii studiului individual și a activității de cercetare științifică în cadrul disciplinelor ce predispun spre realizarea acestor obiective;

Realizarea programului de master într-o limbă de circulație internațională;

Completarea fondului de carte existent în biblioteca universitară pentru instruirea la materiile la specialitatea;

Amenajarea și dotarea tehnică a unor laboratoare de lucru pentru realizarea orelor teoretice și practice (seminare, laborator) la disciplinele de specialitate la standarde europene;

Încurajarea predării prin metode interactive;

Implementarea unor mecanismelor eficiente de evaluare atât a cunoștințelor, cât și a abilităților;

Adaptarea curriculei universitare la noile cerințe ale pieței muncii.

Amenințări:

Menținerea unei legături slabe între instituțiile de învățământ superior și instituțiile angajatoare, între universități și ceilalți parteneri sociali;

Subfinanțarea constantă a programelor de studii universitare;

Oferta de programe de studii a marilor universități europene.

Tehnologii avansate de procesare a materiilor prime agricole - TAP	PSM2	Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare	USAMVBT Timisoara
---	-------------	---	--------------------------

PUNCTE TARI	PUNCTE SLABE
<p>1. Acreditarea și autorizarea, până în prezent a unui număr mare de programe de licență în domeniile aferente profilului Agroalimentar: Agricultură, Horticultură, Știința și Ingineria mediului, Știința și Ingineria alimentelor, Management economic în agricultură, Zootehnice , Biotehnologii agricole și agroalimentare</p> <p>2. Aprobarea, din fonduri bugetare a unui procent adecvat de locuri pentru admitere la programe master în raport cu numărul de absolvenți ai studiilor de licență.</p> <p>3. Deschiderea unor posibilități concrete de a urma</p>	<p>1. Compoziția și calitatea planurilor de învățământ, nu corespund cu denumirea specializării.</p> <p>2. Denumirile programelor de studii sunt foarte variate.</p> <p>3. Raportul foarte diferit între disciplinele de aprofundare și cele de sinteză (ponderea în planurile de învățământ a disciplinelor variază de la o universitate la alta în funcție de programul acreditat și de obiectivele asumate de universitate pentru formarea masteranzilor).</p> <p>4. Nu toate PM includ practică de specialitate.</p> <p>5. Disciplinele de studii din planul de învățământ nu</p>

<p>studii doctorale, absolvenților după finalizarea masterului, prin implementarea sistemului Bologna,</p> <p>4. Calitatea corpului profesoral este adecvată ca experiență și competență disciplinelor din planul de învățământ.</p> <p>5. Posturile didactice de predare sunt acoperite cu cadre didactice titularizate în învățământul superior, având gradul de profesor sau conferențiar sau șef de lucrări cu titlul de doctor în domeniul disciplinelor aferente postului ocupat. Cadrele didactice au pregătirea și calificarea corespunzătoare posturilor ocupate, fiind în concordanță cu cerințele posturilor din programele de studii ale universităților.</p> <p>6. Îmbunătățirea substanțială a situației infrastructurii universităților, cu echipamente și surse de informare pentru activități didactice și de</p>	<p>definesc într-o succesiune logică competențele generale și de specialitate pentru programele de studii de masterat;</p> <p>6. Nu este asigurată compatibilitatea cu planurile și programele de studii similare din țările Uniunii Europene.</p> <p>7. Unele din PM se remarcă numărul mare de discipline pe care trebuie să le studieze masteranzii;</p> <p>8. Pachetele de discipline opționale sunt mici sau inexistente la unele din programele analizate.</p> <p>9. De asemenea, disciplinele complementare lipsesc la unele PM ceea ce nu facilitează educația complementară a masteranzilor și dobândirea de competențe în domeniile cerute pe piața forței de muncă, așa cum ar fi: comunicare, marketing, leadership sau analiză și prelucrare de date statistice;</p> <p>10. Limba de predare este cea română la toate cele 8</p>
--	---

<p>cercetare</p> <p>7. Intensificarea în ultimii ani a cooptării studenților masteranză în colectivele de cercetare.</p> <p>8. Succesul, din ultimii ani, al proiectelor de cercetare propuse de universitățile partenere constituie o premiză bună pentru formarea în cercetare a studenților din programele de master.</p> <p>9. Toate programele includ activități de cercetare pentru elaborarea dizertației.</p> <p>10. Pentru unele PM, disciplinele din planurile de învățământ analizate sunt compatibile cu cadrul de calificări naționale.</p>	<p>PM încadrate în specializare S2.</p> <p>11. Universitățile nu dezvoltă PM interdisciplinare în scopul evitării unor specializări foarte înguste, care ar putea crea dificultăți absolvenților în găsirea unor locuri de muncă adecvate cu pregătirea lor.</p> <p>12. Nu se remarcă orientarea PM spre domeniile științifice de vârf.</p> <p>13. Nu este acordat timp suficient studiului individual și nu există preocuparea pentru activitatea tutorială.</p> <p>14. Inexistența unor module de master în colaborare cu universități străine.</p> <p>15. Absența din planul de învățământ a unor discipline care să antreneze masteranzii în activități de cercetare ceea ce atrage nedobândirea de competențe solicitate pentru studiile doctorale.</p>
--	--

OPORTUNITĂȚI	AMENINȚĂRI
<ol style="list-style-type: none"> 1. Îmbunătățirea compoziției și a calității unor planuri de învățământ care subscriu acestei specializări poate fi realizată prin proiectul CALIMAS 2. Descrierea adecvată a calificărilor asigurate de ciclul de studii de masterat, identificarea corelațiilor dintre competențe-arii de conținut, discipline de studii și creditele aferente , prin studii de caz oferite de acest proiect CALIMAS 3. Elaborarea unui plan de învățământ adecvat, în concordanță cu competențele care definesc calificările, prin aportul adus de acest proiect CALIMAS 4. Posibilitatea validării și înregistrării unor noi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. interes limitat din partea mediului de afaceri pentru parteneriate academice și de cooperare cu universitățile în vederea pregătirii de specialiști; 2. declinul sectorului agroalimentar din România și lipsa motivației în alegerea unei specializări în domeniu; 3. criza economică care poate determina studenții să abandoneze ideea continuării studiilor în favoarea găsirii unui loc de muncă; 4. subfinanțarea constantă, lipsa finanțării corespunzătoare a învățământului superior și reducerea numărului de locuri bugetate pentru masteranzi.

<p>calificări în Registrul national al calificărilor din Invățământul Superior (RNCIS)</p> <p>5. Constituirea unor scoli master interuniversitare la nivel național si internațional, regional si sectorial , studii master în limbi de circulație (engleză, franceză, germană)</p> <p>6. Intensificarea colaborării cu universități partenere din UE , consolidarea unor proiecte internaționale la universitățile vizate de acest program CALIMAS</p> <p>7. Dezvoltarea capacităților manageriale din universități și a unor strategii coerente pe termen scurt si mediu pentru noi calificări oferite de programele masterale</p> <p>8. Asigurarea predării unor cursuri magistrale de către specialiști din domenii conexe, din industrie, cercetare și ONG la programele de</p>	<p>5. Lipsa unor colaborări cu universități renumite din Europa poate inhiba dezvoltarea unor programe master sustenabile, mai ales a celor finanțate din fonduri europene.</p> <p>6. Nestimularea performanței individuale și a colectivelor de cercetare, va induce pierderea unor potențiale cadre didactice sau cercetători formați.</p> <p>7. Nivelul scăzut de cunoștințe și heterogenitatea profesională a candidaților la studiile de master fac dificilă realizarea unui progres semnificativ în cei 2 ani de master, mai ales dacă nu se depune și impune un efort individual susținut de catre aceștia, coordonat adecvat de cadrele didactice-tutor</p>
--	---

studii master si realizarea de lucrări de dizertații pragmatice și aproape de realitatea specializării

9. Schimbările rapide de pe piața muncii și din mediul profesional, pe plan uman și tehnologic oferă oportunități de dezvoltare flexibilă a programelor și de inovare academică pe profil agroalimentar.
10. stimularea interesului masteranzilor pentru studiul individual si cercetare prin cresterea ponderii practicii si a activității de cercetare stiințifică față de totalul orelor de studiu;
11. accentuarea caracterului practic, aplicativ, al seminariilor, proiectelor și lucrărilor practice.
12. cresterea investițiilor pentru dezvoltarea bazei materiale, în vederea desfășurării corespunzătoare a activității didactice și stiințifice.

<p>13.interes crescut al țărilor din afara UE pentru oportunitățile educaționale din Spațiul European al Învățământului Superior.</p>	
---	--

Expertiză pe filiera produselor alimentare	PSM3	Ingineria produselor alimentare / Fac. Agricultură	USAMV Iasi
---	-------------	---	-------------------

PUNCTE TARI	PUNCTE SLABE
<p>1. Acreditarea și autorizarea unui număr mare de programe de licență în domeniile aferente profilului Agroalimentar: Agricultură, Horticultură, Știința și Ingineria mediului, Știința și Ingineria alimentelor, Management economic în agricultură, Zootehnice, Biotehnologii agricole și agroalimentare</p> <p>2. Aprobarea, din fonduri bugetare a unui procent adecvat de locuri pentru admitere la programe master în raport cu numărul de absolvenți la studiilor de licență (3 și 4 ani)</p> <p>3. Deschiderea unor posibilități concrete de a urma studii</p>	<p>1. Studentii nu sunt atrași de programe master datorită unei reputații slabe a multor programe master</p> <p>2. Mulți dintre studenții înmatriculați la master care au un loc de muncă</p> <p>3. Numărul de absolvenți ai programelor master care au găsit locuri de muncă în domeniul precizat este mic (sub 15%)</p> <p>4. Compoziția și calitatea unor planuri de învățământ, nu corespund cu cele europene, inclusiv la nivel de exigențe impuse absolvenților</p>

<p>doctorale, absolvenților după finalizarea masterului, prin implementarea sistemului Bologna, urmând studii doctorale pe care le oferă universitățile vizate de prezentul proiect (17 universități) în domeniile Agricultură, Horticultură, Zootehnie, Biotehnologii.</p> <p>4. Calitatea corpului profesoral, format în majoritate din cadre didactice cu experiență în domeniu (multe dintre ele conducători de doctorat), pot constitui modele de urmat pentru masteranzi, mai ales dacă implicarea acestora este adecvată</p> <p>5. Acoperirea integrală a formelor de pregătire (zi, ID, FR) atât pentru programele de licență cât și master, în domenii aferente profilului Agroalimentar</p> <p>6. Îmbunătățirea substanțială a situației infrastructurii universităților, cu echipamente și surse de informare pentru activități didactice și de cercetare</p> <p>7. Stimularea schimburilor interuniversitare la nivel de master, prin participarea unor studenți la programe</p>	<p>5. Nu există o ofertă constantă și sustenabilă de locuri de muncă pe profilul agroalimentar și nu sunt acordate beneficii absolvenților de studii master</p> <p>6. Competențele și calificările suplimentare aduse de programele master nu sunt recunoscute pe piața muncii</p> <p>7. Nu este acordat timp suficient studiului și reflecției independente urmată de discuția unor proiecte de cercetare efectuate de către studenții master, sub îndrumarea unor cadre didactice competente</p> <p>8. Cunoașterea limitată a limbii engleze de către studenți și cadre didactice, care împiedică colaborările extinse cu universități străine și efectuarea de module master în comun</p> <p>9. Slabă implicare a unor universități europene în programe master Românești, pe profilul</p>
---	---

<p>internaționale de tip Socrates-Erasmus, Leonardo</p> <p>8. Valorificarea activității de cercetare a cadrelor didactice în colective de cercetare unde au fost integrați și studenți master, intensificată în ultimii ani și concretizată prin participarea la conferințe internaționale de prestigiu, prin publicarea de articole în reviste ISI, conferințe invitate în străinătate</p> <p>9. Rata mare de succes a proiectelor de cercetare propuse de universitățile partenere atât la programele naționale PN1 și PN2 cât și în cadrul programelor europene, constituie o premiză bună pentru formarea în cercetare a studenților din programele master</p>	<p>agroalimentar, datorită insuficienței vizibilități a universităților românești de profil</p> <p>10. Nivelul de pregătire foarte scăzut și diferit al candidaților admiși în anul I, ceea ce necesită un efort suplimentar</p> <p>11. Promovarea programelor de master nu este făcută suficient de intens și convingător prin publicitate și informare adecvată</p> <p>12. Insuficienta implicare a unor cadre didactice și a studenților în activități de cercetare care să conducă la competențe solicitate pentru studii doctoral</p>
<p style="text-align: center;">OPORTUNITĂȚI</p>	<p style="text-align: center;">AMENINȚĂRI</p>
<p>1. Îmbunătățirea compoziției și a calității unor planuri de învățământ, care nu sunt armonizate cu cele europene, poate fi realizată prin proiectul CALIMAS</p> <p>2. Descrierea adecvată a calificărilor asigurate de ciclul de</p>	<p>10. În cazul nefinanțării de către Minister, în sistem bugetar, al unor programe de studiu master, acestea nu vor mai fi atractive pentru candidați, interesul absolvenților de la licență pentru studii</p>

<p>studii de masterat , identificarea corelațiilor dintre competențe-arii de conținut, discipline de studii și creditele aferente , prin studii de caz oferite de acest proiect CALIMAS</p> <p>3. Elaborarea unui plan de învățământ adecvat, în concordanță cu competențele care definesc calificările, prin aportul adus de acest proiect CALIMAS</p> <p>4. Posibilitatea validării și înregistrării unor noi calificări în Registrul național al calificărilor din Invățământul Superior (RNCIS)</p> <p>5. Constituirea unor școli master interuniversitare la nivel național și internațional, regional și sectorial, studii master în limbi de circulație (engleză, franceză, germană)</p> <p>6. Intensificarea colaborării cu universități partenere din UE și consolidarea unor proiecte internaționale (Marie Curie training Master schools) la universitățile vizate de acest program CALIMAS</p>	<p>master descrește, mai ales dacă diplomele și calificările nu sunt recunoscute la nivel național și internațional</p> <p>11.Lipsa unor colaborări cu universități renumite din Europa poate inhiba dezvoltarea unor programe master sustenabile, mai ales a celor finanțate din fonduri europene</p> <p>12.Menținerea unui sistem de gestiune universitară bazat pe centralizare abuzivă și lipsa de transparență în utilizarea fondurilor crează mari obstacole pentru un management dinamic, limitează autonomia departamentelor ce derulează programe master</p> <p>13.Lipsa autonomiei finaciare a departamentelor si facultăților crează mari probleme în relația cu mediul profesional, economic sau cu furnizorii de echipamente, carte și reviste și alte utilități</p> <p>14.Dacă nu este stumulată performanța individuală</p>
---	--

<p>7. Dezvoltarea capacităților manageriale din universități și a unor strategii coerente pe termen scurt și mediu pentru noi calificări oferite de programele masterale</p> <p>8. Asigurarea predării unor cursuri magistrale de către specialiști din domenii conexe, din industrie, cercetare și ONG la programele de studii master și realizarea de lucrări de dizertații pragmatice și aproape de realitatea specializării</p> <p>9. Schimbările rapide de pe piața muncii și din mediul profesional, pe plan uman și tehnologic</p>	<p>și a colectivelor de cercetare, în special al tinerilor (ub 35 de ani) va induce pierderea unor potențiale cadre didactice sau cercetători formați (cu studii doctorale și postdoctorale)</p> <p>15. Nivelul scăzut de cunoștințe și heterogenitatea profesională candidaților la studii master face dificilă realizarea unui progres semnificativ în doi ani sde ptregătire masterală, mai ales dacă nu se depune și impune un efort individual susținut de catre aceștia, coordonat adecvat de cadrele didactice-tutor</p>
---	--

Siguranța și biosecuritatea produselor agroalimentare	PSM4	Ingineria produselor alimentare / Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare	USAMVBT Timisoara
--	-------------	---	--------------------------

PUNCTE TARI	PUNCTE SLABE
<p>1. Acreditarea și autorizarea, până în prezent a unui număr mare de programe de master în domeniile aferente profilului Agroalimentar;</p> <p>2. Identificarea a două programe de master cu o bună organizare a planurilor de învățământ și cu încercări clare de adecvare a acestora la competențele care trebuie formate la studenții masteranzi;</p> <p>3. Existența unei infrastructuri adecvate (aparatură și echipamente de cercetare, surse de informare) la nivelul universităților, infrastructură necesară pentru activitățile didactice și de cercetare;</p> <p>4. Calitatea corpului profesoral, format în majoritate din</p>	<p>8. Denumirile programelor de studii sunt foarte variate, de multe ori acoperind arii de competențe aferente pentru mai multe programe de studii; deși 3 din cele 13 programe identificate aveau denumiri improprii, planurile de învățământ erau asemănătoare cu cele specifice programului analizat;</p> <p>9. În cadrul celor 13 programe master aferente direcției de studii “Siguranță și securitate agroalimentară” există o mare varietate de discipline în planurile de învățământ, discipline care destul de des nu sunt în concordanță cu</p>

<p>cadre didactice cu experiență în domeniu;</p> <p>5. Aprobarea, din fonduri bugetare a unui procent adecvat de locuri pentru admitere la programe master în raport cu numărul de absolvenți la studiile de licență;</p> <p>6. Deschiderea unor posibilități concrete de a urma studii doctorale, absolvenților după finalizarea masterului, prin implementarea sistemului Bologna;</p> <p>7. Acoperirea integrală a formelor de pregătire (zi, ID, FR) atât pentru programele de licență cât și master, în domenii aferente profilului Ingineria Produselor Alimentare.</p>	<p>programul de studiu;</p> <p>10. Planurile de învățământ nu au ca punct de plecare lista de meserii din COR și nu sunt calibrate pe grile de competențe specifice ocupațiilor potențiale; rezultatul direct fiind că aceste competențe și calificările suplimentare aduse de programele master nu sunt recunoscute pe piața muncii;</p> <p>11. Compoziția și calitatea unor planuri de învățământ, nu corespund cu cele europene, inclusiv la nivel de exigențe impuse absolvenților;</p> <p>12. Raportul dintre disciplinele de sinteză, disciplinele de aprofundare și cele complementare este unul necorespunzător, de multe ori în cadrul programului de master reluându-se cunoștințe predate în cadrul programului de licență;</p>
---	--

	<p>13. Se pune un accent prea mare pe activitatea directă, reducând timpul afectat studiului individual și implicării în proiecte de cercetare efectuate de către studenții masteranzi sub îndrumarea unor cadre didactice (activitate tutorială);</p> <p>14. Din programele analizate rezultă o slabă conexiune a programelor master Românești cu cele a unor universități europene, atât în ceea ce privește planurile de învățământ, cât și colaborarea cu personalități consacrate în domeniu.</p>
<p>OPORTUNITĂȚI</p>	<p>AMENINȚĂRI</p>
<p>1. Identificarea corectă și descrierea adecvată a calificărilor (conform COR) asigurate de ciclul de studii de masterat, precum și identificarea corelațiilor dintre competențele-arii de conținut, discipline de studii și creditele aferente;</p>	<p>8. În cazul nefinanțării de către Minister, în sistem bugetar, al unor programe de studiu master, acestea nu vor mai fi atractive pentru candidați, interesul absolvenților de la licență pentru studii master descrește, mai ales dacă diplomele</p>

<p>2. Elaborarea unui plan de învățământ adecvat, în concordanță cu competențele care definesc calificările; eliminarea din planurile de învățământ a disciplinelor fără acoperire în aria de competențe îi introducerea celor strict necesare;</p> <p>3. Imbunătățirea compoziției și a calității unor planuri de învățământ, care nu sunt armonizate cu cele europene;</p> <p>4. Constituirea unor școli master interuniversitare la nivel național și internațional, regional și sectorial, studii master în limbi de circulație (engleză, franceză, germană);</p> <p>5. Intensificarea colaborării cu universități partenere din UE;</p> <p>6. Asigurarea predării unor cursuri de către specialiști din domenii conexe, din industrie, cercetare și ONG la programele de studii master și realizarea de lucrări de dizertații pragmatice și cu tematică în conformitate cu specializarea;</p>	<p>și calificările nu sunt recunoscute la nivel național și internațional</p> <p>9. Lipsa unor colaborări cu universități renumite din Europa poate inhiba dezvoltarea unor programe master sustenabile, mai ales a celor finanțate din fonduri europene</p> <p>10. Menținerea unui sistem de gestiune universitară bazat pe centralizare abuzivă și lipsa de transparență în utilizarea fondurilor crează mari obstacole pentru un management dinamic, limitează autonomia departamentelor ce derulează programe master</p> <p>11. Lipsa autonomiei financiare a departamentelor și facultăților crează mari probleme în relația cu mediul profesional, economic sau cu furnizorii de echipamente, carte și reviste și alte utilități</p> <p>12. Dacă nu este stimulată performanța individuală și a colectivelor de cercetare, în special al</p>
--	--

<p>7. Schimbările rapide de pe piața muncii și din mediul profesional, pe plan uman și tehnologic, oferă oportunități de dezvoltare flexibilă a programelor și de inovare academică pe profil agroalimentar.</p>	<p>tinerilor (ub 35 de ani) va induce pierderea unor potențiale cadre didactice sau cercetători formați (cu studii doctorale și postdoctorale)</p> <p>13.Nivelul scăzut de cunoștințe și heterogenitatea profesională candidaților la studii master face dificilă realizarea unui progres semnificativ în doi ani sde pregătire masterală, mai ales dacă nu se depune și impune un efort individual susținut de catre aceștia, coordonat adecvat de cadrele didactice-tutor</p>
--	--

Managementul calității alimentelor (Engleza- zi si ID)	PSM5	IPA/Facultatea de Agricultură	USAMV Cluj-Napoca
--	-------------	--------------------------------------	--------------------------

Analiza SWOT a planurilor de învățământ S5

MANAGEMENTUL CALITAȚII ALIMENTELOR

Planul de învățământ pentru programul de studii universitare de master **Managementul Calității Alimentelor** (domeniu general de studiu: Ingineria produselor alimentare) a fost elaborat în conformitate cu RC 42 din Carta USAMV (<http://www.usamvcluj.ro/files/carta/corectat/ultima/RC%2042.pdf>) și Metodologia de evaluare externă, standardele, standardele de referință și lista indicatorilor de performanță a

Agenției Române de Asigurare a Calității în Învățământul Superior.

(http://www.aracis.ro/fileadmin/ARACIS/Proceduri/Metodologie_de_evaluare_externa.pdf).

Potrivit Planului de învățământ, specialistul este pregătit pentru proiectarea, implementarea și gestionarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare, desfășurarea de activități de cercetare în domeniul calității și siguranței alimentare, realizarea controlului calității și siguranței alimentare, realizarea managementului integrat al producției alimentare și al afacerilor din domeniul agro-alimentar, realizarea auditului intern și extern în

domeniul calității și siguranței alimentare, acordarea de consultanță în proiectarea (design) de produse și procese specifice industriei alimentare, precum și pentru continuarea studiilor universitare la ciclul III (doctorat).

Puncte tari. Structura și conținutul Planului de învățământ pentru programul de studii universitare de master **Managementul Calității Alimentelor** sunt echilibrate din punct de vedere metodologic, pedagogic și psihologic. USAMV Cluj Napoca asigură necesarul de resurse pentru realizarea programului de studiu și pregătirea specialiștilor în domeniul Ingineriei Produselor Alimentare, inclusiv prin colaborarea cu alte instituții din România (USAMV Timișoara, Iași, Universitatea din Galați) și din alte state (Germania, Olanda, Austria, Spania, Italia), precum și prin stabilirea relațiilor cu asociații de specialitate, ASIAR-Asociația Specialiștilor din Industria Alimentară și prin oferirea posibilităților de mobilitate academică pentru studenți. Drept urmare, planurile de învățământ la această specialitate sunt corelate cu cerințele sistemelor ECTS.

Planului de învățământ pentru programul de studii universitare de master **Managementul Calității Alimentelor** este realizat în limba engleză, ceea ce constituie un avantaj în vederea internaționalizării învățământului românesc.

Din punct de vedere structural, Planul de învățământ pentru programul de studii universitare de master **Managementul Calității Alimentelor** cuprinde discipline fundamentale, discipline de specialitate în domeniu și discipline complementare, grupate la rândul lor în discipline obligatorii, opționale și facultative.

Disciplinele de studiu din planurile de învățământ sunt prevăzute într-o succesiune logică și îndeplinesc următoarele cerințe:

- definirea și delimitarea precisă a competențelor generale și de specialitate pe domenii de studii universitare de master

- compatibilitatea cu cadrul de calificări național;

- compatibilitatea cu planurile și programele de studii similare din statele Uniunii Europene și alte state ale lumii, ponderile disciplinelor fiind exprimate în credite de studii ECTS (**M.Sc. Food Quality Management**, Wageningen / Netherlands <http://www.mastersportal.eu/studies/13844/food-quality-management.html>, **M.Sc. Food Safety and Quality Management**, University of Greenwich, London, United Kingdom <http://www.mastersportal.eu/studies/23772/food-safety-and-quality-management.html>)

Baza teoretică și practică în pregătirea specialistului este asigurată prin 7 discipline de aprofundare cu o pondere de 41,17 % față de numărul total de discipline, 2 discipline complementare cu o pondere de 11,66 % față de număr total discipline și 6 discipline de sinteză cu o pondere de 35,29 % față de număr total discipline. Raportul între nr. ore de curs și de lucrări practice 294 ore curs / 196 ore lucrări practice = 1,5. Ponderea practicii este de 10,93 %, cu un număr total de 70 de ore. Finalizarea programului de studiu se realizează prin evaluarea integrată a competențelor intelectuale și a celor profesionale în cadrul examenului de dizertație.

Puncte slabe. În vederea aprecierii gradului de corespondență între nivelul de pregătire a specialiștilor în baza Planului de învățământ pentru programul de studii universitare de master **Managementul Calității Alimentelor** și cerințele instituțiilor angajatoare, între calitatea instruirii și capacitatea de inserție în serviciu, între prestația profesională a tinerilor specialiști și așteptările instituțiilor angajatoare, precum și între speranțele de

realizare ale tinerilor și realitatea cu care se confruntă după absolvirea facultății, au fost realizate un șir de interviuri și consultări cu foștii studenți ai specialității (ingineri, deținători de funcții manageriale în diverse instituții, deținători de grade științifice și didactice, persoane neangajate), au fost consultate unitățile de profil agroalimentar.

Consultările, sondajele și interviurile realizate au scos în evidență prezența în programul de studii universitare de master **Managementul Calității Alimentelor**, a unui șir de deficiențe, între care:

Prevalarea pregătirii teoretice academice a specialistului în detrimentul obținerii / formării de competențe și abilități (Raport ore curs/ore lucrări practice = 1,5) ;

Numar redus de discipline opționale și facultative in semestrul III și IV;

Orientarea spre pregătirea exclusivă a specialistului pentru activitatea inginerească și mai puțin pentru alte activități precum cercetare, management și marketing, consultanță.

Oportunități:

Creșterea ponderii studiului individual și a activității de cercetare științifică în cadrul disciplinelor ce predispun spre realizarea acestor obiective;

Completarea fondului de carte existent în biblioteca universitară pentru instruirea la materiile la specialitatea;

Creșterea numărului de ore de practică pentru realizarea de studii de caz, proiecte;

Încurajarea predării prin metode interactive;

Implementarea unor mecanismelor eficiente de evaluare atât a cunoștințelor, cât și a abilităților;

Adaptarea curriculei universitare la noile cerințe ale pieței muncii nationale si europene;

Amenințări:

Menținerea unei legături slabe între instituțiile de învățământ superior și instituțiile angajatoare, între universități și ceilalți parteneri sociali;

Subfinanțarea constantă a programelor de studii universitare;

Oferta de programe de studii a marilor universități europene.

--	--	--	--

Managementul calității produselor agroalimentare	PSM6	Zootehnie/ Fac. Zootehnie	USAMV Iasi
---	-------------	--------------------------------------	-------------------

PUNCTE TARI	PUNCTE SLABE
<p>1. Acreditarea și autorizarea unui număr mare de programe de licență în domeniile aferente profilului Agroalimentar: Agricultură, Horticultură, Știința și Ingineria mediului, Știința și Ingineria alimentelor, Management economic în agricultură, Zootehnie , Biotehnologii agricole și agroalimentare</p> <p>2. Aprobarea, din fonduri bugetare a unui procent adecvat de locuri pentru admitere la programe master în raport cu numărul de absolvenți la studiilor de licență (3 și 4 ani)</p> <p>3. Deschiderea unor posibilități concrete de a urma studii doctorale, absolvenților după finalizarea masterului, prin implementarea sistemului Bologna, urmând studii doctorale</p>	<p>1. Studentii nu sunt atrași de programe master datorită unei reputații slabe a multor programe master</p> <p>2. Mulți dintre studenții înmatriculați la master care au un loc de muncă</p> <p>3. Numărul de absolvenți ai programelor master care au găsit locuri de muncă în domeniul precizat este mic (sub 15%)</p> <p>4. Compoziția și calitatea unor planuri de învățământ, nu corespund cu cele europene, inclusiv la nivel de exigențe impuse absolvenților</p>

<p>pe care le oferă universitățile vizate de prezentul proiect (17 universități) în domeniile Agricultură, Horticultură, Zootehnie, Biotehnologii.</p> <p>4. Calitatea corpului profesoral, format în majoritate din cadre didactice cu experiență în domeniu (multe dintre ele conducători de doctorat), pot constitui modele de urmat pentru masteranzi, mai ales dacă implicarea acestora este adecvată</p> <p>5. Acoperirea integrală a formelor de pregătire (zi, ID, FR) atât pentru programele de licență cât și master, în domenii aferente profilului Agroalimentar</p> <p>6. Îmbunătățirea substanțială a situației infrastructurii universităților, cu echipamente și surse de informare pentru activități didactice și de cercetare</p> <p>7. Stimularea schimburilor interuniversitare la nivel de master, prin participarea unor studenți la programe internaționale de tip Socrates-Erasmus, Leonardo</p> <p>8. Valorificarea activității de cercetare a cadrelor didactice în</p>	<p>5. Nu există o ofertă constantă și sustenabilă de locuri de muncă pe profilul agroalimentar și nu sunt acordate beneficii absolvenților de studii master</p> <p>6. Competențele și calificările suplimentare aduse de programele master nu sunt recunoscute pe piața muncii</p> <p>7. Nu este acordat timp suficient studiului și reflecției independente urmată de discuția unor proiecte de cercetare efectuate de către studenții master, sub îndrumarea unor cadre didactice competente</p> <p>8. Cunoașterea limitată a limbii engleze de către studenți și cadre didactice, care împiedică colaborările extinse cu universități străine și efectuarea de module master în comun</p>
--	--

<p>colective de cercetare unde au fost integrați și studenți master, iintensificată în ultimii ani și concretizată prin participarea la conferințe internaționale de prestigiu, prin publicarea de articole in reviste ISI, conferințe invitate în străinătate</p> <p>9. Rata mare de succes a proiectelor de cercetare propuse de universitățile partenere atât la programele naționale PN1 și PN2 cât și în cadrul programelor europene, constituie o premiză bună pentru formarea în cercetare a studenților din programele master</p>	<p>9. Slabă implicare a unor universități europene în programe master Românești, pe profilul agroalimentar, datorită insuficienței vizibilități a universităților românești de profil</p> <p>10.Nivelul de pregătire foarte scăzut și diferit al candidaților admiși în anul I, ceea ce necesită un efort suplimentar</p> <p>11.Promovarea programelor de master nu este făcută suficient de intens și convingător prin publicitate și informare adecvată</p> <p>12.Insuficienta implicare a unor cadre didactice și a studenților în activități de cercetare care să conducă la competențe solicitate pentru studii doctoral</p>
<p>OPORTUNITĂȚI</p>	<p>AMENINȚĂRI</p>
<p>1. Îmbunătățirea compoziției și a calității unor planuri de învățământ, care nu sunt armonizate cu cele europene, poate</p>	<p>10.In cazul nefinanțării de către Minister, în sistem bugetar, al unor programe de studiu master,</p>

<p>fi realizată prin proiectul CALIMAS</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Descrierea adecvată a calificărilor asigurate de ciclul de studii de masterat , identificarea corelațiilor dintre competențe-arii de conținut, discipline de studii și creditele aferente , prin studii de caz oferite de acest proiect CALIMAS 3. Elaborarea unui plan de învățământ adecvat, în concordanță cu competențele care definesc calificările, prin aportul adus de acest proiect CALIMAS 4. Posibilitatea validării și înregistrării unor noi calificări în Registrul național al calificărilor din Invățământul Superior (RNCIS) 5. Constituirea unor școli master interuniversitare la nivel național și internațional, regional și sectorial, studii master în limbi de circulație (engleză, franceză, germană) 6. Intensificarea colaborării cu universități partenere din UE și consolidarea unor proiecte internaționale (Marie Curie training Master schools) la universitățile vizate de acest 	<p>acestea nu vor mai fi atractive pentru candidați, interesul absolvenților de la licență pentru studii master descrește, mai ales dacă diplomele și calificările nu sunt recunoscute la nivel național și internațional</p> <ol style="list-style-type: none"> 11.Lipsa unor colaborări cu universități renumite din Europa poate inhiba dezvoltarea unor programe master sustenabile, mai ales a celor finanțate din fonduri europene 12.Menținerea unui sistem de gestiune universitară bazat pe centralizare abuzivă și lipsa de transparență în utilizarea fondurilor crează mari obstacole pentru un management dinamic, limitează autonomia departamentelor ce derulează programe master 13.Lipsa autonomiei financiare a departamentelor si facultăților crează mari probleme în relația cu mediul profesional, economic sau cu furnizorii
---	--

<p>program CALIMAS</p> <p>7. Dezvoltarea capacităților manageriale din universități și a unor strategii coerente pe termen scurt și mediu pentru noi calificări oferite de programele masterale</p> <p>8. Asigurarea predării unor cursuri magistrale de către specialiști din domenii conexe, din industrie, cercetare și ONG la programele de studii master și realizarea de lucrări de dizertații pragmatice și aproape de realitatea specializării</p> <p>9. Schimbările rapide de pe piața muncii și din mediul profesional, pe plan uman și tehnologic</p>	<p>de echipamente, carte și reviste și alte utilități</p> <p>14. Dacă nu este stimulată performanța individuală și a colectivelor de cercetare, în special al tinerilor (sub 35 de ani) va induce pierderea unor potențiale cadre didactice sau cercetători formați (cu studii doctorale și postdoctorale)</p> <p>15. Nivelul scăzut de cunoștințe și heterogenitatea profesională candidaților la studii master face dificilă realizarea unui progres semnificativ în doi ani de pregătire masterală, mai ales dacă nu se depune și impune un efort individual susținut de către aceștia, coordonat adecvat de cadrele didactice-tutor</p>
--	---

Alimente funcționale	PSM7	IPA/Facultatea de Agricultură (zi si ID)	USAMV Cluj-Napoca
-----------------------------	-------------	--	--------------------------

Analiza SWOT a planurilor de învățămînt S7

ALIMENTE FUNCȚIONALE

Planul de învățămînt pentru programul de studii universitare de master **Alimente Funcționale** (domeniu general de studiu: Ingineria produselor alimentare) a fost elaborat în conformitate cu RC 42 din Carta USAMV (<http://www.usamvcluj.ro/files/carta/corectat/ultima/RC%2042.pdf>) și Metodologia de evaluare externă, standardele, standardele de referință și lista indicatorilor de performanță a

Agenției Române de Asigurare a Calității în Învățămîntul Superior.

(http://www.aracis.ro/fileadmin/ARACIS/Proceduri/Metodologie_de_evaluare_externa.pdf).

Potrivit Planului de învățămînt, specialistul este pregătit pentru dezvoltarea de tehnologii și procese inovatoare pentru obținerea de alimente funcționale, desfășurarea de activități de cercetare în domeniul ingineriei produselor alimentare, realizarea de expertize de specialitate și acordarea de consultanță în domeniul

agro-alimentar, realizarea managementului integrat al producției agro-alimentare și al afacerilor, implementarea managementului calității pe lanțul agro-alimentar, acordarea de consultanță în proiectarea (design) de produse alimentare noi, precum și pentru continuarea studiilor universitare la ciclul III (doctorat).

Puncte tari. Structura și conținutul Planului de învățământ pentru programul de studii universitare de master **Alimente Funcționale** sunt echilibrate din punct de vedere psihologic, pedagogic și metodologic. USAMV Cluj Napoca asigură necesarul de resurse pentru realizarea programului de studiu și pregătirea specialiștilor în domeniul ingineriei produselor alimentare, inclusiv prin colaborarea cu alte instituții din România și (USAMV Timișoara, Iași, Universitatea din Galați) și din alte state (Germania, Austria), precum și prin stabilirea relațiilor cu asociații de specialitate, ASIAR-Asociația Specialiștilor din Industria Alimentară și prin oferirea posibilităților de mobilitate academică pentru studenți, etc. Drept urmare, planurile de învățământ la această specialitate sunt corelate cu cerințele sistemelor ECTS.

Din punct de vedere structural, Planul de învățământ pentru programul de studii universitare de master **Alimente Funcționale** cuprinde discipline fundamentale, discipline de specialitate în domeniu și discipline complementare, grupate la rândul lor în discipline obligatorii, opționale și facultative.

Disciplinele de studiu din planurile de învățământ sunt prevăzute într-o succesiune logică și îndeplinesc următoarelor cerințe:

- definirea și delimitarea precisă a competențelor generale și de specialitate pe domenii de studii universitare de master;

- compatibilitatea cu cadrul de calificări național;

- compatibilitatea cu planurile și programele de studii similare din statele Uniunii Europene și alte state ale lumii, ponderile disciplinelor fiind exprimate în credite de studii ECTS.

Baza teoretică și practică în pregătirea specialistului este asigurată prin discipline de aprofundare cu o pondere de 24.2 % față de numărul total de discipline și discipline de sinteză cu o pondere de 44.7 % față de număr total discipline și discipline complementare cu o pondere de 11.2 %. Raportul între nr. ore de curs și de lucrări practice ore curs / ore lucrări practice = 0.92 adică 1: 1 ±20%. Ponderea practicii este de 19.9 %, cu un număr total de 70 de ore. Finalizarea programului de studiu se realizează prin evaluarea integrată a competențelor intelectuale și a celor profesionale în cadrul examenului de dizertație.

Puncte slabe. În vederea aprecierii gradului de corespondență între nivelul de pregătire a specialiștilor în baza Planului de învățământ pentru programul de studii universitare de master **Alimente Funcționale** și cerințele instituțiilor angajatoare, între calitatea instruirii și capacitatea de inserție în serviciu, între prestația profesională a tinerilor specialiști și așteptările instituțiilor angajatoare, precum și între speranțele de realizare ale tinerilor și realitatea cu care se confruntă după absolvirea facultății, au fost realizate un șir de interviuri și consultări cu foștii studenți ai specialității (ingineri, deținători de funcții manageriale în diverse instituții, deținători de grade științifice și didactice, persoane neangajate), au fost consultate unitățile de profil agroalimentar. Consultările, sondajele și

interviurile realizate au scos în evidență prezența în programul de studii universitare de master **Alimente Funcționale**, a unui șir de deficiențe, între care:

Reflectarea insuficientă a tendințelor moderne din sistemul învățământului superior în conținutul și strategia de realizare a curriculei universitare;

Prevalarea pregătirii teoretice academice a specialistului în detrimentul obținerii / formării de competențe și abilități;

Numar redus de discipline opționale și facultative cu o medie de 10% pentru cele patru semestre;

Flexibilitate redusă pentru a determina deschiderea permanentă pentru schimbare, completare, adaptare la noile cerințe ale pieții muncii;

Orientarea spre pregătirea exclusivă a specialistului pentru activitatea inginerescă și mai puțin pentru alte activități precum cercetare, management și marketing.

Oportunități:

Creșterea ponderii studiului individual și a activității de cercetare științifică în cadrul disciplinelor ce predispun spre realizarea competențelor;

Realizarea programului de master într-o limbă de circulație internațională;

Completarea fondului de carte existent în biblioteca universitară pentru instruirea la materiile la specialitatea;

Amenajarea și dotarea tehnică a unor laboratoare de lucru pentru realizarea orelor teoretice și practice (seminare, laborator) la disciplinele de specialitate la standarde europene;

Încurajarea predării prin metode interactive;

Implementarea unor mecanismelor eficiente de evaluare atât a cunoștințelor, cât și a abilităților;

Adaptarea curriculei universitare la noile cerințe ale pieței muncii.

Amenințări:

Menținerea unei legături slabe între instituțiile de învățământ superior și instituțiile angajatoare, între universități și ceilalți parteneri sociali;

Subfinanțarea constantă a programelor de studii universitare;

Oferta de programe de studii a marilor universități europene.

Controlul produselor alimentare si Protectia Consumatorului	PSM8	IPA/Facultatea de Agricultură (zi si ID)	USAMV Cluj-Napoca
--	-------------	--	--------------------------

Analiza SWOT a planurilor de învățământ S8

CONTROLUL PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI PROTECTIA CONSUMATORULUI

Planul de învățământ pentru programul de studii universitare de master **Controlul Produselor Alimentare Și Protectia Consumatorului** (domeniu general de studiu: Ingineria produselor alimentare) a fost elaborat în conformitate cu RC 42 din Carta USAMV (<http://www.usamvcluj.ro/files/carta/corectat/ultima/RC%2042.pdf>) și Metodologia de evaluare externă, standardele, standardele de referință și lista indicatorilor de performanță a Agenției Române de Asigurare a Calității în Învățământul Superior.

(http://www.aracis.ro/fileadmin/ARACIS/Proceduri/Metodologie_de_evaluare_externa.pdf).

Potrivit Planului de învățământ, specialistul este pregătit pentru realizarea de expertize de specialitate și acordarea de consultanță în domeniul alimentar, cercetare în domeniul calității și siguranței alimentare, controlul calității și siguranței alimentare, realizarea managementului integrat al producției agro-alimentare și al afacerilor,

implementarea managementului calității pe lanțul agro-alimentar, acordarea de consultanță în proiectarea (design) de produse alimentare noi, precum și pentru continuarea studiilor universitare la ciclul III (doctorat).

Puncte tari. Structura și conținutul Planului de învățământ pentru programul de studii universitare de master **Controlul Produselor Alimentare Și Protecția Consumatorului** sunt echilibrate din punct de vedere psihologic, pedagogic și metodologic. USAMV Cluj Napoca asigură necesarul de resurse pentru realizarea programului de studiu și pregătirea specialiștilor în domeniul ingineriei produselor alimentare, inclusiv prin colaborarea cu alte instituții din România și (USAMV Timișoara, Iași, Universitatea din Galați) și din alte state (Germania, Austria), precum și prin stabilirea relațiilor cu asociații de specialitate, ASIAR-Asociația Specialiștilor din Industria Alimentară și prin oferirea posibilităților de mobilitate academică pentru studenți, etc. Drept urmare, planurile de învățământ la această specialitate sunt corelate cu cerințele sistemelor ECTS.

Din punct de vedere structural, Planul de învățământ pentru programul de studii universitare de master **Controlul Produselor Alimentare Și Protecția Consumatorului** cuprinde discipline fundamentale, discipline de specialitate în domeniu și discipline complementare, grupate la rândul lor în discipline obligatorii, opționale și facultative.

Disciplinele de studiu din planurile de învățământ sunt prevăzute într-o succesiune logică și îndeplinesc următoarelor cerințe:

- definirea și delimitarea precisă a competențelor generale și de specialitate pe domenii de studii universitare de master;

- compatibilitatea cu cadrul de calificări național;

- compatibilitatea cu planurile și programele de studii similare din statele Uniunii Europene și alte state ale lumii, ponderile disciplinelor fiind exprimate în credite de studii ECTS.

Baza teoretică și practică în pregătirea specialistului este asigurată prin discipline de aprofundare cu o pondere de 38.4 % față de numărul total de discipline și discipline de sinteză cu o pondere de 23.8 % față de număr total discipline și discipline complementare cu o pondere de 18.3 % față de număr total discipline. Raportul între nr. ore de curs și de lucrări practice ore curs / ore lucrări practice = 1 adică 1: 1 ±20%. Ponderea practicii este de 19,5 %, cu un număr total de 150 de ore. Finalizarea programului de studiu se realizează prin evaluarea integrată a competențelor intelectuale și a celor profesionale în cadrul examenului de dizertație.

Puncte slabe. În vederea aprecierii gradului de corespondență între nivelul de pregătire a specialiștilor în baza Planului de învățământ pentru programul de studii universitare de master **Controlul Produselor Alimentare Și Protecția Consumatorului** și cerințele instituțiilor angajatoare, între calitatea instruirii și capacitatea de inserție în serviciu, între prestația profesională a tinerilor specialiști și așteptările instituțiilor angajatoare, precum și între speranțele de realizare ale tinerilor și realitatea cu care se confruntă după absolvirea facultății, au fost realizate un șir de interviuri și consultări cu foștii studenți ai specialității (ingineri, deținători de funcții manageriale în diverse instituții, deținători de grade științifice și didactice, persoane neangajate), au fost consultate unitățile de profil

agroalimentar. Consultările, sondajele și interviurile realizate au scos în evidență prezența în programul de studii universitare de master **Controlul Produselor Alimentare Și Protecția Consumatorului**, a unui șir de deficiențe, între care:

Reflectarea insuficientă a tendințelor moderne din sistemul învățământului superior în conținutul și strategia de realizare a curriculei universitare;

Prevalarea pregătirii teoretice academice a specialistului în detrimentul obținerii / formării de competențe și abilități;

Numar redus de discipline opționale și facultative 13.6 % din ponderea totală a disciplinelor;

Flexibilitate redusă pentru a determina deschiderea permanentă pentru schimbare, completare, adaptare la noile cerințe ale pieții muncii;

Orientarea spre pregătirea exclusivă a specialistului pentru activitatea inginerească și mai puțin pentru alte activități precum cercetare, management și marketing.

Oportunități:

Creșterea ponderii studiului individual și a activității de cercetare științifică în cadrul disciplinelor ce predispun spre realizarea competențelor profesionale;

Realizarea programului de master într-o limbă de circulație internațională;

Completarea fondului de carte existent în biblioteca universitară pentru instruirea la materiile la specialitatea;

Amenajarea și dotarea tehnică a unor laboratoare de lucru pentru realizarea orelor teoretice și practice (seminare, laborator) la disciplinele de specialitate la standarde europene;

Încurajarea predării prin metode interactive;

Implementarea unor mecanismelor eficiente de evaluare atât a cunoștințelor, cât și a abilităților;

Adaptarea curriculei universitare la noile cerințe ale pieței muncii.

Amenințări:

Menținerea unei legături slabe între instituțiile de învățământ superior și instituțiile angajatoare, între universități și ceilalți parteneri sociali;

Subfinanțarea constantă a programelor de studii universitare;

Oferta de programe de studii a marilor universități europene.