



PLANUL OPERAȚIONAL DE DEZVOLTARE A FACULTĂȚII

pentru anul universitar 2012 / 2013

1. Obiectivele activității didactice:

1.1. Realizarea cifrei de școlarizare, după cum urmează:

- A. Învățământ de zi:** 175 locuri, din care :
- bugetate 74
 - nebugetate 121,
- repartizate pe domenii de licență astfel:
- Ingineria Produselor Alimentare: 85
 - bugetate 50
 - nebugetate 35
 - Inginerie Chimică: 110
 - bugetate 24
 - nebugetate 86
- B. Învățământ cu frecvență redusă :** TPPA 50 locuri
CEPA 50locuri
- C. Masterat :** 80 locuri, din care :
- bugetate 50
 - nebugetate 30
- D. Doctorat:** 1 loc, nebugetat cu frecvență.

1.2. Întocmirea dosarelor de autorizare provizorie pentru programe noi de studii:

Învățământ de zi:

- *Protecția consumatorului și a mediului*, domeniul de licență **Ingineria produselor alimentare**;

- Schimbarea denumirii *Tehnologia prelucrării produselor agricole* în *Ingineria produselor alimentare*, domeniul de licență *Ingineria produselor alimentare* cu menținerea acreditării;

- Transferarea *Extracte și aditivi naturali alimentari* din domeniul *Inginerie chimică* în *Ingineria produselor alimentare*.

Învățământ cu frecvență redusă:

- Autorizarea programului de studiu *Ingineria produselor alimentare*.

1.3. Îmbunătățirea curriculei universitare pentru domeniile Ingineria produselor alimentare, Inginerie chimică, conform normelor ARACIS și a acordurilor existente în domeniu.

1.4. Îmbunătățirea programelor analitice ale disciplinelor, asigurându-se o mai mare compatibilizare a acestora cu discipline din învățământul universitar al țărilor Uniunii Europene.

1.5. Îmbunătățirea metodelor de predare – învățare – evaluare – în conformitate cu cerințele unui învățământ modern și sprijinindu-se pe dotarea logistică corespunzătoare aflată la dispoziția disciplinelor.

1.6. Îmbunătățirea modului de realizare și desfășurare a examenului de licență 2012.

2. Obiectivele cercetării științifice:

- Continuarea cercetărilor de specialitate în cadrul contractelor de cercetare științifică la care cadrele didactice ale facultății sunt directori de program, parteneri sau membri ai echipelor de cercetare;

- Continuarea eforturilor individuale și pe echipe de cercetare astfel încât un număr cât mai mare de proiecte de cercetare să fie depuse spre evaluare;

- Obținerea de contracte de cercetare – prestări de servicii, cu întreprinderi în domeniul agroalimentar și înrudit;

- Obținerea de prototipuri și rețete originale de produse alimentare, specifice zonei de vest a țării, cu scopul licențierii de produse tradiționale;

- Organizarea laboratoarelor de cercetare corespunzătoare din cadrul platformei de cercetări interdisciplinare a USAMVB Timișoara, precum și a laboratoarelor de licență.

3. Obiective de personal - resurse umane:

- Cadre didactice titulare: 38 (din 66 total posturi), din care :

- profesori	7
- conferențieri	8
- șef lucrări	13
- asistenți	9

- Posturi necesare (promovări și/sau angajări noi) :

- profesori	1
- conferențieri	2
- șef lucrări	3
- asistenți	1

- Personal auxiliar : 3 posturi existente

- Continuarea pregătirii prin masterat și doctorat a cadrelor didactice tinere;

- Extensia mobilității universitare.

4. Dotarea și dezvoltarea bazei materiale:

- Reabilitarea a 2 noi laboratoare / instalații pilot de microproducție alimentară: *Tehnologia produselor din carne și Tehnici de conservare*;

- Înființarea unui nou laborator / instalație pilot de microproducție *produse de panificație dietetice*;

- Dotarea unor laboratoare ale disciplinelor fundamentale și ale unor discipline de specialitate;

- Dotarea laboratoarelor de licență cu aparatură de laborator performantă;

- Recepția finală a clădirii facultății, cu remedierea integrală a deficiențelor apărute.

5. Relații cu societatea:

- Activități de consultanță în domeniul tehnologiilor alimentare;
- Activități de evaluare a dosarelor de autorizare cursuri de calificare și examene pentru meserii specifice tehnologiilor alimentare;
- Activități de consultanță în domeniul utilajelor din industria alimentară.

6. Instruirea practică a studenților:

- Asigurarea unui program de practică organizat (biblioteci, documentare pentru anii I – II, în producție și control pentru anii III – IV) pentru toți studenții în mod continuu în timpul semestrelor de studii la întreprinderile de profil, pe baza acordurilor de colaborare încheiate cu aceste întreprinderi, respectiv direcțiile sanitar- veterinară și pentru siguranța alimentelor.

7. Colaborare internațională:

- Relații cu Institutul de Cercetări pentru Îmbunătățirea Calității Cerealelor Szeged – Ungaria;
- Relații de colaborare cu Universitatea Hohenheim, Germania;
- Relații de colaborare cu Universitatea Cote d’Opale Dunkerque, Franța;
- Relații de colaborare cu Universitatea din Salonic, Grecia.

DECAN

Prof.dr.ing. Adrian RIVIȘ