



## PLANUL OPERAȚIONAL DE DEZVOLTARE A FACULTĂȚII pentru anul 2010

### 1. Obiectivele activității didactice:

#### 1.1. Activități specifice de predare, examinare, coordonare studiu individual,

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

Învățământ de zi:

- *Nutriție și dietică*, domeniul de licență Sănătate

Învățământ frecvență redusă:

- *Controlul și securitatea produselor alimentare*, domeniul de licență Inginerie chimică

- *Extracțe și aditivi naturali alimentari*, domeniul de licență Inginerie chimică

- *Controlul și expertiza produselor alimentare*, domeniul de licență Ingineria produselor alimentare

- *Tehnologia prelucrării produselor agricole*, domeniul de licență Ingineria produselor alimentare

Masterat:

- *Proiectarea dirijată a alimentelor (Food design)*

**1.3. Îmbunătățirea curriculumului universitare** pe 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 aflate la dispoziția disciplinelor.

**1.6. Îmbunătățirea modului de realizare și desfășurare a examenului de licență 2010.**

## **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;
- 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: 41 (din 66 total posturi), din care :
  - profesori 9
  - conferențieri 8
  - șef lucrări 11
  - asistenți 12
  - preparatori 1
- Posturi necesare (promovări) :
  - conferențieri 2
  - șef lucrări / 2
- Personal auxiliar 4 posturi existente
- Continuarea pregătirii prin masterat și doctorat a cadrelor didactice tinere;
- Extensia mobilității universitare.

## **4. Dotarea și dezvoltarea bazei materiale:**

- reabilitarea instalațiilor pilot de microproducție alimentară (tehnologia cărnii; tehnologia laptelui; tehnologia conservării)
- înființarea unui nou laborator / instalație pilot de microproducție produse de panificație dietetice
- cu remedierea integrală a deficiențelor apărute la clădirea facultății.

## **5. Relații cu societatea:**

- Activități de consultanță în domeniul tehnologiilor alimentare
- Activități de evaluare dosare 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 întreprinderile de profil, respectiv direcțiile sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor.

DECAN,  
Prof.dr.ing. Teodor – Ioan TRĂȘCĂ

