

Aprobat în Consiliul Facultății din data de 12.03. 2018

**RAPORT ANUAL PRIVIND PRINCIPALELE ACTIVITĂȚI DESFĂȘURATE LA FACULTEA DE ALIMENTAȚIE
ȘI TURISM
(2017– 2018)**

Activitatea didactică și pedagogică

Cadrele didactice universitare din cadrul facultății reprezintă un colectiv multidisciplinar, cu experiență, alături de care se formează tineri doctoranzi, asistenți și șefi de lucrări.

Resursa umană a facultății este alcătuită numeric și în funcție de gradele didactice din:

Profesori universitari	Profesori Universitari cu contract pe perioada determinată	Conferențieri universitari	Șefi lucrări	Lectori	Asistenți	Total cadre didactice cu contract pe perioada nedeterminată
5	4	5	5	1	2	18

În afară de aceste cadre didactice, în facultatea noastră activează și un număr de 34 de cadre didactice asociate, ceea ce dovedește necesitatea stringentă de creștere a numărului de titulari angajați ai universității.

În ceea ce privește personalul nedidactic acesta are următoarea structură:

Secretariat decanat	Secretar departament	Inginer cercetare	Laboranți	Tehnician
3	1	1	1	1

- În afară de activitatea didactică o categorie aparte a muncii de cercetare o constituie cea cu doctoranzii, care la ora actuală sunt în număr de 18, fiind coordonați de 7 conducători științifici pe două domenii: Inginerie Mecanică respectiv Inginerie și Management, condiție necesară recunoașterii reciproce a diplomelor și obținerii de către studenții români a burselor de studii în universități din alte țări;
- S-au continuat și extins acțiunile de realizare a unor contracte de tip ERASMUS precum și de prelungire a celor avute;
- S-a amenajat un laborator complex de procesare a produselor de origine animală (carne) în colaborare cu Facultatea de Silvicultură (Colectivul de vânătoare), care să deservească disciplinele: Ingineria produselor alimentare de origine animală, Mașini și instalații pentru

procesarea cărnii, Utilaje pentru industria alimentară, Producere și procesare avansată a produselor de origine animală. Totodată se experimentează obținerea unor produse cu specific vânătorec.

- S-a continuat dotarea unor laboratoare la corpul R care deservește disciplinele: Operatii și aparate în industria alimentară, Tehnologii fermentative, Vinificație;
- S-a continuat îmbunătățirea condițiilor de predare prin dotarea cadrelor didactice cu tehnică de calcul, echipamente video specifice și acces la o unitate de imprimare a materialelor necesare proceselor didactice;
- S-au demarat acțiunile specifice unor concursuri pe posturi didactice de conferențiar;

Activitatea didactică desfășurată în facultatea noastră a evoluat pe mai multe paliere dintre care amintim:

- S-a elaborat un plan de editare a unor manuale pentru anul universitar 2017 – 2018;
- S-a continuat elaborarea unor materiale didactice atât pentru cursuri cât și pentru laboratoare;
- S-a continuat acțiunea de corelare a structurii planurilor de învățământ pe ciclurile de studii în acord cu planurile de învățământ ale facultăților cu programe similare din Uniunea Europeană,

Activitatea studentescă

Obiectivul principal al facultății noastre îl constituie formarea unor tineri specialiști perfect integrabili atât în activitățile de producție specifice domeniilor de studii cât și în societate.

Pe parcursul ultimului an situația cu privire la numărul de studenți este următoarea:

- Numărul total al studenților la programele de licență: 912 (an univ. 2017-2018)
- Numărul studenților bugetați: 793;
- Numărul studenților cu taxă: 105;
- Numărul studenților străini: 14 (din Republica Moldova);
- Numărul total al studenților la programele de studiu masterale: 136
- Numărul masteranzilor bugetați: 116
- Numărul masteranzilor cu taxă: 20;
- Numărul masteranzilor străini : 2 (din Republica Moldova);

În acest sens Facultatea de Alimentație și Turism a realizat următoarele:

- S-a organizat sesiunea de comunicări științifice pentru studenți unde participarea a fost destul de mare cu implicarea nu numai a studenților din anii terminali ci și a celor din anii mici;
- O serie de studenți au fost antrenați în abordarea problemelor de cercetare științifică a unor cadre didactice și pe aceleași teme au continuat munca de elaborare a proiectelor de diplomă;

Alte activități importante au fost:

1. Organizarea Sesiunii Cercurilor Științifice Studentești – mai-2018.
Sesiunea Cercurilor Științifice Studentești s-a desfășurat pe 2 secțiuni, fiind prezentate un număr de 15 de lucrări.
2. Participare la Târgul de Turism – Brașov Tourism Fair – martie 2018.
Scopul participării facultății cu stand propriu este de a se face cunoscută oferta educațională a Facultății de Alimentație și Turism în mediul economic cu activitate în industria turismului.
3. Participare la Conferința *Absolvenții în fata companiilor – AFCO 2017*.

Absolvenții în fața companiilor este o conferință organizată la nivel de universitate, iar în anul 2018, Facultatea de Alimentație și Turism a obținut Locul I la secțiunea VI, Științe Economice și Administrarea Afacerilor, Alimentație și Turism prin Elena Sorlescu, an IV – IMIT.

4. Organizarea concursului de gastronomie destinat studenților – GASTRO AT – 2018.
5. Organizarea THINK CHRISTMAS – 2018 – concurs eveniment destinat promovării facultății în rândul liceenilor.
6. Organizarea AT ALUMNI FOLLOW US – eveniment organizat sub egida programului „ Facultatea mea”.

- S-a continuat promovarea relațiilor inter-universitare prin schimburi de studenți în cadrul programelor europene de tip Erasmus+.

Erasmus+ este programul prin care UE sprijină educația, formarea, tineretul și sportul în Europa. Dispune de un buget de 14,7 miliarde EUR, bani cu ajutorul cărora peste 4 milioane de europeni vor putea câștiga experiență și avea acces la studii, formare și voluntariat în străinătate.

Erasmus+ își propune să contribuie la îndeplinirea obiectivelor [strategiei Europa 2020](#) pentru creștere economică, locuri de muncă, echitate socială și incluziune, precum și ale cadrului strategic [ET2020](#) pentru educație și formare. Programul urmărește, de asemenea, să promoveze dezvoltarea durabilă a partenerilor din domeniul învățământului superior și să contribuie la îndeplinirea obiectivelor [strategiei UE pentru tineret](#).

Educația, formarea, tineretul și sportul pot avea o contribuție majoră la abordarea schimbărilor socio-economice, principalele provocări cu care Europa se va confrunta până la sfârșitul deceniului, și la punerea în aplicare a agendei de politici europene pentru creștere economică, locuri de muncă, echitate și incluziune socială.

Erasmus+ își propune să încurajeze dezvoltarea competențelor și a capacității de inserție profesională și să ofere noi oportunități de educație, formare și stagii pentru tineri.

Erasmus+ va finanța parteneriate transnaționale între organizații și instituții de învățământ, formare și tineret, cu scopul de a stimula cooperarea și de a construi o punte între mediul educațional și cel profesional, care să faciliteze acoperirea deficitului de competențe.

Studiile în străinătate reprezintă una dintre principalele componente ale programului Erasmus+. S-a dovedit deja că astfel de experiențe le permit participanților să-și îmbunătățească perspectivele profesionale și cunoștințele lingvistice, să capete mai multă independență și încredere în sine și să descopere alte culturi. Erasmus+ oferă în același timp posibilitatea de a combina studiile în străinătate cu stagiile de practică.

Posibilitățile de a studia în străinătate prin Erasmus+ sunt disponibile pentru studenți, masteranzi și doctoranzi.

Prin acordurile inter-instituționale încheiate de Facultatea de Alimentație și Turism, studenții și cadrele didactice pot beneficia de mobilități în cadrul următoarelor universități partenere:

Nr. crt.	Cod Erasmus	Universitatea	Domeniul	SMS 1 st /2 ⁿ d/3 rd	SMP 1 st /2 ⁿ d/3 rd	STA	STT
1.	CZ PARDUB01	University of Prdubice	Food Processing	4		1	
2.	E CIUDAR01	Universidad de Castilla	Food Science	4/1/1			

		la Mancha	Agriculture	2/1/-		4	
3.	E GIRONA02	Universitat de Girona	Food Science	4/-/-		2	
4.	E MADRID05	Universidad Politecnica de Madrid	Agriculture, Food, Agroenvironmental Eng., Biotechnology	2			
			Agriculture	2		2	
5.	F VANNE04	Université de Bretagne Sud	Biochemistry	1	2	2	2
6.	G LARISSA02	Technological Educational Institute (TEI) of Thessaly	Food Processing	2			
7.	G KAVALAO1	Eastern Macedonia & Thrace Institute of Technology	Manufacturing and processing	2			
8.	HR KARLOVA01	Karlovak University of Applied Sciences	Food Processing		-/-/2	1	1
9.	I SASSARI01	University of Sassari	Food Science and Technology	6	2	2	2
10.	LT KAUNAS01	Vytautas Magnus University	Food Biotechnologies	2		1	
11.	LV JELGAVA01	Latvia University of Agriculture	Food Processing	2			
12.	P COIMBRA02	Instituto Politecnico de Coimbra	Tourism	2		2	2
13.	PL SZCZECI 02	West Pomerian University of Technology	Tourism	2	2	2	
14.	TR ADANA 01	Cukurova University	Food Processing	4	2	1	1
15.	TR CANAKKA01	Canakkale 18 Mart Universitesi	Tourism Studies	2		2	
16.	TR CANKIRI 01	Cankiri Karatekin University	Tourism	2		2	2
17.	TR ERZUM	Ataturk University	Travel, Tourism, Leisure	4		3	3
18.	TR ISPARTA 01	Suleyman Demirel University	Agriculture	2	4		
19.	TR KARABUK 01	Karabuk University	Tourism	2		2	2
20.	TR MUS 01	Mus Alparslan University	Manufacturing and Processing	3	3	3	
21.	TR KAHRAMA01	Kahramanmaras Sutcu Imam University	Food Engineering	4			
ACORDURI PENTRU MOBILITATI DE PRACTICĂ							
1.	Job Trust Ltd., Grecia		Travel, Tourism, Leisure		20		

2.	Rhodesnow Ltd. Algoos Study Work and Travel, Lithuania	Travel, Tourism, Leisure	20		
ȚĂRI NON-UE					
1.	RUSSIAN FEDERATION	St. Petersburg State Institute of Technology	2	3	3

SMS/SMP/STA/STT OUTGOING

La procesul de selecție SMP/SMS s-au înscris 11 studenți, de la programele de licență și master.

Nr.crt	Numele și prenumele	Ciclul de studii	Universitatea/Instituția gazdă	Țara
1	SAMOILĂ NICOLETA - RAISA	L	KARLOVAC UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCE, CROATIA	CROATIA
2	ADAM AMALIA-IOLANDA	L	KARLOVAC UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCE, CROATIA	CROATIA
3	ANAGNASTOPOL BOGDAN	M	DANCE THEATRE DORA STRATOU, Atena	GRECIA
4	VOICILA ALEXANDRA-LUIZA	L	KARLOVAC UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCE, CROATIA	CROATIA
5.	HÂRȚESCU MĂDĂLINA	L	ATLANTICA PORTO BELLO, KOS	GRECIA
6.	PETRESCU MARIA ELISABETA	L	ALMAR SA- BLUE MARINE RESORT & SPA	GRECIA
7	HORHOCIA RADU	L	ATLANTICA IMPERIAL RESORT	GRECIA
8	MAXIM ANDREEA	L	ATLANTICA NISAKKI BEACH, CORFU ISLAND GREECE	GRECIA
9	SANDU IONELA	L	IBEROSTAR CRETA MARINE HOTEL	GRECIA
10	ȚĂRANU ALEXANDRA	L	IBEROSTAR CRETA PANORAMA HOTEL	GRECIA
11	SULA VALERIA	L	Universidad Politécnica de Madrid, E MADRID05	SPANIA

În anul universitar 2017-2018 s-au realizat două mobilități STA/STT, în cadrul acordului inter-instituțional cu State Technological Institute, Sankt Petersburg, Russian Federation.

Total: 10 mobilități SMP,

1 mobilitate SMS,

2 mobilități STA/STT.

STA/STT INCOMING

Facultatea de Alimentație și Turism a fost gazda a patru cadre didactice (de la Universitatea din Canakkale, Turcia și Latvia University of Agriculture) care, conform acordului inter-instituțional, au împărtășit din experiența științifică și de predare.

Total: 4 mobilități STA-STT.

Activitatea de practică a studenților

În perioada 2017 -2018 s-a organizat practica tehnologică de specialitate a studenților Facultății de Alimentație și Turism în locații specifice fiecărui program de studii. Astfel, pentru:

- Echipamente pentru procese industriale - S.C DELACO S.A și Fabrica de lapte PRODLACTA SA. Brasov;
- Ingineria Produselor Alimentare, Controlul și Expertiza Produselor Alimentare: DSVSA Brasov, S.C DELACO S.A, S.C. URSUS-BREWERIES S.A., S.C. Le Frumarin S.R.L, S.C Fabrica de Lapte PRODLACTA Brașov S.A;
- Inginerie și Management în Alimentație Publică și Agroturism, Inginerie și Management în Industria Turismului: S.C. Aro Palace S.A., S.C. Alpin S.R.L., S.C. Rhina Vista S.R.L, - S.C Edelwaise S.A, Hotel Ambient Brasov, Hotel Kronwell Brasov, Europa 3000 etc., precum și într-o serie de locații turistice și hoteliere din Grecia, Franța, Belgia.

Alte activități desfășurate în sprijinul învățământului și implicit al studenților au fost următoarele:

- evaluarea cadrelor didactice de către studenți, activitate pentru care s-au pus la dispoziția studenților două săli cu tehnica de calcul necesară;
 - Activitatea de proiectare a orarului a fost reorganizată astfel încât acesta să fie compact și să răspundă în primul rând nevoilor studenților;
 - Conducerea facultății și a departamentului a efectuat o serie de verificări privind respectarea orelor și a orarului stabilit; inadvertențele au fost corectate la timp;
 - S-au organizat sesiunile de admitere pentru programele de studii de licență și master astfel încât au fost ocupate toate locurile bugetate;
 - Studenții au organizat și participat la tradiționalul „Bal al bobocilor”;
 - Studenții facultății noastre au marcat ziua universității TRANSILVANIA prin participarea la un concurs de gastronomie desfășurat la sediul facultății.
- Facultatea a avut drept oaspeți cadrele didactice din Consiliul de Administrație și o serie de reprezentanți ai presei locale, care au apreciat calitatea, diversitatea și estetica produselor realizate de studenții concurenți;
- Studenții facultății participă în mod constant și continuu la diverse activități ale universității care presupun abilități specifice domeniilor de alimentație și turism;
 - Studenții tuturor programelor de studii s-au implicat în activități de promovare a imaginii facultății noastre precum și la desfășurarea în bune condiții a concursurilor de admitere atât la ciclul de licență cât și la cel de masterat;

Activitatea de cercetare științifică

Activitatea de cercetare științifică, alături de cea didactică reprezintă un atribut ce evidențiază Potențialul și valoarea unui institut de învățământ superior. Din acest motiv, Facultatea de Alimentație și Turism a militat și va milita în continuare pentru îmbunătățirea rezultatelor obținute prin cercetarea științifică și îmbunătățirea condițiilor de desfășurare a acestor activități.

Principalele rezultate pot fi rezumate astfel:

- Punctajele de cercetare conform FRACS au fost realizate de majoritatea cadrelor didactice, situația prezentându-se astfel:

Nr. Crt.	Denumire criteriu	Total
1.	Articole publicate în reviste recunoscute la nivel internațional, cotate ISI Web of Science sau Arts & Humanities	3
2.	Articole publicate în reviste recunoscute la nivel internațional, cotate ISI Web of Science sau Arts & Humanities - ISI romanesti cu procent autocitari mai mare de 50%	17
3.	Brevete internaționale / produse noi cu drept de proprietate intelectuală, inclusiv creatii de artă, literatură, muzică etc., recunoscute la nivel internațional de anvergură	-
4.	Brevete naționale (OSIM) / produse noi cu drept de proprietate intelectuală, inclusiv creatii de artă, literatură, muzică etc	-
5.	Rezumat de brevet publicat in Buletinul Oficial de Proprietate Industrială	-
6.	Rezumat de brevet publicat în publicații oficiale internaționale în domeniul brevetelor	-
7.	Monografii, cărți de specialitate cu conținut original, capitole în volume colective, traduceri de carte, publicate la edituri internaționale de prestigiu recunoscute de comisiile CNATDCU de specialitate	-
8.	Monografii, tratate originale, cărți de specialitate cu conținut original, capitole în volume colective, traduceri de carte, publicate la edituri naționale, recunoscute CNCSIS, inclusiv in format electronic. Se punctează doar cărțile si capitolele în volume colective cu un grad ridicat de noutate	4
9.	Editarea/coordonarea de volume în edituri internaționale recunoscute de comisiile CNATDCU de specialitate	1
10.	Editarea/coordonarea de volume în edituri naționale, inclusiv în format electronic. Se punctează doar cărțile si capitolele în volume colective cu un grad ridicat de noutate	3
11.	Lucrări științifice publicate în volumele conferințelor internaționale indexate ISI	3
12.	Articole publicate în reviste BDI recunoscute de comisiile CNATDCU de specialitate	32
13.	Articole publicate in reviste românești recunoscute de CNCSIS- categoria B+, dar nu mai mult de punctajul echivalent al unui articol pe an (max. 30 puncte cumulativ)	2
14.	Lucrări științifice publicate în volumele unor conferințe internaționale indexate in BDI recunoscute de comisiile CNATDCU de specialitate	10
15.	Lucrări științifice publicate în volumele unor conferințe internaționale, cu comitet de recenzori, dar nu mai mult de punctajul echivalent al unui articol/an (15 puncte)	12
16.	Lucrări științifice publicate în volumele unor conferințe naționale/internaționale, dar nu mai mult de punctajul echivalent al unui articol/an (10 puncte)	-
17.	Articole publicate în reviste românești recunoscute de CNCSIS – categoria B,	-
18.	Indexarea ISI a unui articol publicat si apărut într-o revistă din ultimii doi ani, care a fost raportat BDI	4
19.	Indexarea ISI proceedings a unui articol raportat în ultimii doi ani ca BDI datorita indexarii cu întârziere.	-

20.	Indexarea ISI proceedings a unui articol raportat în ultimii doi ani ca lucrare publicată în volumul unei conferințe internaționale cu comitet de recenzori, datorită indexării cu întârziere.	-
21.	Indexarea ISI proceedings a unui articol raportat în ultimii doi ani ca lucrare publicată în volumul unei conferințe naționale/internaționale, datorită indexării cu întârziere.	-
22.	Suport nou de curs, publicat în reprografie sau editură, inclusiv în format electronic	4
23.	Lucrări și aplicații noi, incluse în îndrumar de aplicații, publicat la reprografie sau la editură, inclusiv în format electronic	1
24.	Coordonarea unui program de studiu	8
25.	Inițiativa în atragerea de fonduri de cercetare prin proiecte depuse în competiții de granturi, dacă propunerea de proiect a obținut minimum 75% din punctajul maxim posibil al competiției sau inițiativa de acreditare/reacreditare laboratoare RENAR	1
26.	Contracte obținute/derulate prin competiții naționale	3
27.	Contracte obținute/derulate prin competiții internaționale	5
28.	Proiecte/contracte de cercetare/consultanță/servicii tehnice, tehnologice și culturale, încheiate direct cu entități din țară	2
29.	Proiecte/contracte de cercetare/consultanță/servicii tehnice, tehnologice și culturale, încheiate direct cu entități din străinătate	-
30.	Premii la conferințe/competiții internaționale care se regăsesc în standardele minimale ale comisiei CNATDCU de specialitate	1
31.	Visiting professor în perioada de raportare potrivit standardelor comisiei CNATDCU de specialitate (minimum 1 lună, contract de muncă în universitatea de destinație)	-
33.	Teză de doctorat sau abilitare finalizată și susținută public - candidat	-
34.	Teză de doctorat finalizată și susținută public - conducător	-
35.	Membri în comisia de îndrumare doctorat (punctaj unic acordat la confirmarea tezei)	4
36.	Referent în comisia de doctorat/abilitare – pe teză	2
37.	Referent articole în reviste ISI/AH - pe articol recenzat	-
38.	Referent articole în reviste BDI - pe articol recenzat	-
39.	Organizarea de evenimente recunoscute cu punctaj în comisia CNATDCU de specialitate sau organizarea unor conferințe internaționale de amploare, cu participare internațională semnificativă	2
40.	Alte articole publicate în reviste cotate ISI Web of Science, neincluse în lista predefinită	-

- În urma sesiunii de admitere din septembrie 2017, la doctorat, în facultatea noastră au fost admiși un număr de 3 doctoranzi;
 - În prezent se preconizează dezvoltarea laboratorului de cercetare O6 din cadrul ICDDT.
- În perspectiva anului universitar 2018/2019 facultatea noastră își propune să realizeze cât mai multe obiective din cele prevăzute în planurile manageriale ale directorului de departament și ale decanului.

Decan Facultatea de Alimentație și Turism
Prof. dr. ing. Carol Csatlos

Brașov,
11.03.2019

