

RAPORT ANUAL PRIVIND PRINCIPALELE ACTIVITĂȚI DESFĂȘURATE LA FACULTATEA DE ALIMENTAȚIE ȘI TURISM (2025– 2026)

Activitatea didactică și pedagogică

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

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

Profesori universitari	Conferențieri universitari	Șef lucrări	Lectori	Asistenți	Total cadre didactice
6	3	9	2	5	25

În afară de aceste cadre didactice, în facultatea noastră activează și un număr de 26 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:

Ingineri	Tehnicieni	Laboranți	Operator calculator	Secretariat decanat
-	1	-	1	3

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

- 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, condiție necesară recunoașterii reciproce a diplomelor și obținerii de către studenții români a burselor de studii în universități din alte țări;
- S-a amenajat o bază didactică la Sânpetru pentru efectuarea practicii studenților de la programul de studii Inginerie și management în alimentația publică și agroturism;
- S-a continuat dotarea unor laboratoare în corpul R care deservește disciplinele: Analiză experimentală; Metode cromatografice și electroforetice de analiză; Operații unitare în industria alimentară;
- S-a continuat îmbunătățirea condițiilor de predare prin dotarea cadrelor didactice cu tehnică de calcul, echipamente video specifice;
- S-au demarat acțiunile specifice unor concursuri pe posturi lector și șef lucrări.

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 de la programele de licență: 628
- Numărul studenților români bugetați: 595
- Numărul studenților români cu taxă: 33
- Numărul studenților străini la programele de licență: total - 21, bursieri ai statului RO: 16 Republica Moldova, 2 Ucraina, 1 Belarus, 1 Indonezia, 1 Venezuela

- Numărul total al studenților la programele de studii universitare de masterat: 141
- Numărul masteranzilor bugetați: 133

- Numărul masteranzilor cu taxă: 8
- Numărul masteranzilor străini: total - 8, bursieri ai statului RO: 5 Republica Moldova, 2 Kenya, 1 Jamaica
- Numărul total al studenților străini - 29: 21 Republica Moldova, 2 Ucraina, 1 Belarus, 1 Indonezia, 1 Venezuela, 2 Kenya, 1 Jamaica

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

ERASMUS + ANUL UNIVERSITAR 2025-2026

Erasmus+ este programul Uniunii Europene în domeniile educației, formării, tineretului și sportului pentru perioada 2021-2027. Educația, formarea, tineretul și sportul sunt domenii-cheie care sprijină cetățenii în dezvoltarea lor personală și profesională. Educația și formarea de înaltă calitate, favorabile incluziunii, precum și învățarea informală și nonformală conferă, în ultimă instanță, tinerilor și participanților de toate vârstele calificările și competențele necesare pentru participarea lor semnificativă la societatea democratică, pentru înțelegerea interculturală și pentru tranziția de succes către piața muncii. Este necesar ca cetățenii europeni să fie mai bine înzestrați cu cunoștințele, aptitudinile și competențele necesare într-o societate care se schimbă într-un ritm dinamic și care este tot mai mobilă, mai multiculturală și mai digitală. Șederea în altă țară pentru a studia, a învăța și a munci ar trebui să devină standardul, iar oportunitatea de a învăța încă două limbi pe lângă limba maternă ar trebui să fie oferită tuturor. Programul este o componentă-cheie care sprijină obiectivele Spațiului european al educației, ale Planului de acțiune pentru educația digitală (2021-2027), ale Strategiei UE pentru tineret și ale Planului de lucru al Uniunii Europene pentru sport (2024-2027). Programul are un pachet financiar orientativ global de peste 26 de miliarde EUR din bugetul UE pentru o perioadă de șapte ani (2021-2027).

Universitatea Transilvania din Brașov este una dintre instituțiile de învățământ superior din România care implementează cu succes programul Erasmus+, oferind studenților și cadrelor didactice oportunități de mobilitate în numeroase țări europene și parteneri. Universitatea colaborează cu peste 200 de instituții internaționale, facilitând schimburi academice și stagii de practică în diverse domenii de studiu. Programul este coordonat de Oficiul Erasmus+ din cadrul universității, care oferă suport pentru selecția candidaților, ghidare administrativă și informații despre bursele disponibile. Studenții UNITBV care participă la mobilitățile Erasmus+ beneficiază de experiențe educaționale valoroase, dezvoltându-și competențele academice, lingvistice și interculturale, ceea ce le sporește considerabil oportunitățile de angajare pe piața internațională a muncii.

Programele Erasmus+ intensive mixte (Blended Intensive Programs – BIP) sunt programe academice intensive, de scurtă durată, care combină mobilitatea fizică cu o componentă virtuală și care sunt dezvoltate în comun de minimum 3 instituții de învățământ superior din Țările Programului Erasmus+ (KA131). Componenta virtuală reunește cursanții online pentru a lucra în mod colectiv și simultan la sarcini specifice care sunt integrate în programul intensiv mixt și trebuie luată în considerare la calcularea rezultatelor generale ale învățării. Programul intensiv trebuie să aibă valoare adăugată în comparație cu cursurile sau formările existente oferite de instituțiile de învățământ superior participante și poate fi multianual.

Prin acordurile inter-instituționale încheiate, studenții și cadrele didactice ale Facultății de alimentație și turism pot beneficia de mobilități în cadrul următoarelor universități parteneri:

Nr. crt.	Cod Erasmus	Universitatea	Domeniul	SMS Nr. mob. X nr. luni	SMP Nr. mob. X nr. luni	STA Nr. mob. x nr. zile	STT Nr. mob. x nr. zile
1.	CZ PARDUB01	University of Pardubice	Food Processing	4x3		2x5	
2.	E CIUDA-R01	Universidad de Castilla-La Mancha	Food Processing	6x10		2x5	
3.	E GIRONA02	Universitat de Girona	Travel, Tourism and Leisure	4x10		2x5	
4.	E MADRID05	Universidad Politecnica de Madrid	Manufacturing and processing, not further defined/Materials (glass, paper, plastic and wood)	4x6			
5.	E PALMA01	Universitat de les Illes Balears	Travel, Tourism and Leisure	2x6		2x5	2x5
6.	F CHAMBERO 1	Universite Savoie Mont Blanc - Chambéry	Travel, Tourism and Leisure	3x5		5x5	
			Food Processing	2x10			
			BIP	15x5 zile			
7.	F NANCY43	Universite de Lorraine	Travel, Tourism and Leisure	2x5	2x2	1x5	1x5
8.	E MURCIA05	Universidad Católica San Antonio de Murcia	Food Processing	2x9		1x5	
9.	G VOLOS01	University of Thessaly - UTH	Agriculture, not further defined/Horticulture	2x5		2x5	
10.	HR KARLOVA01	Karlovac University of Applied Sciences	Travel, Tourism and Leisure/ Food Processing	5x5	5x2	3x5	3x5
11.	I NAPOLI11	Universita' Telematica Pegaso	Travel, Tourism and Leisure	14x5		2x5	
12.	I REGGIO01	Università degli Studi 'Mediterranea' di Reggio Calabria	Food Processing	2x5		2x5	
13.	I SASSARI01	University of Sassari	Food Processing	6x10	2x3	2x5	2x5
14.	LV JELGAVA01	Latvia University of Life Sciences and Technology	Travel, Tourism and Leisure/ Food Processing/ Engineering and engineering trades, not further defined	3x5		2x5	2x5
15.	P GUARDA01	Instituto Politecnico da Guarda	Travel, Tourism and Leisure	90x10	2x2	90x5	90x5
16.	P PORTO16	ISAG – European Business School	Hotel, restaurants and catering/ Travel, Tourism and Leisure	8x5		4x5	4x5
17.	PL KATOWIC07	Katowice School of Business	Travel, Tourism and Leisure	6x5		4x5	4x5
18.	PL SLUPSK01	Pomeranian University	Travel, Tourism and Leisure	2x5		4x5	

19.	SF KAJAANI05	Kajaani University of Applied Sciences	Travel, Tourism and Leisure	1x5		1x5	2x5
20.	SF ROVANIE11	Lapland University of Applied Science	Travel, Tourism and Leisure	2x5		2x5	2x5
21.	G EGALEO02	University of West Attica	Travel, Tourism and Leisure	20x5		21x5	18x5
22.	TR CANAKKA01	Çanakkale Onsekiz Mart University	Hotel, restaurants and catering, Travel, Tourism and Leisure	4x5		4x5	2x5
23.	TR DUZCE01	Duzce University	Hotel, restaurants and catering	2x5		2x5	2x5
24.	TR ERZURUM01	Ataturk University	Travel, Tourism, Leisure	4x5		3x5	3x5
25.	G THESSAL14	International Hellenic University	Food processing	2x5	2x3	3x5	3x5
26.	TR ISPARTA01	Suleyman Demirel University	Agriculture	2x5	4x2		
27.	TR KAHRAMA01	Kahramanmaras Sutcu Imam University	Food Engineering	2x5		1x5	
28.	TR KARABUK01	Karabuk University	Travel, Tourism and Leisure	3x5		2x5	2x5
30.	TR MERSIN01	Mersin University	Travel, Tourism and Leisure	14x5		14x5	
31.	F VANNES04	Université de Bretagne-Sud	Biochemistry	1x12	2x3		2x5
32.	D SCHMALK01	Hochschule Schmalkalden	Business, administration and law/ Economics			3x5	2x5
33.	F PARIS062	Ecole Nationale Supérieure d'Arts et Metiers	Engineering, manufacturing and construction			2x5	
34.	SK BRATISL01	Slovak University of Technology in Bratislava	Manufacturing and processing			10x5	
35.	TR ANKARA15	Ankara Yildirim Beyazit University	Engineering, manufacturing and construction			4x5	2x5
36.	TR IZMIR02	Ege University	Food Processing/ Agriculture	2x5 2x10		2x5	
37.	HR ZADAR01	University of Zadar	Travel, Tourism and Leisure	2x10			
38.	I PERUGIA01	Universita degli studi di Perugia	Food processing	2x5		3x5	3x5
39.	P BEJA01	Instituto Politecnico de Beja	Food processing	5x5			
40.	PL POZNAN04	Poznan University of Life Sciences	Food processing	2x5		2x5	
41.	RS BELGRAD02	University of Belgrade	Business and administration, not further defined	5x5			
42.	TR ADANA01	Cukurova University	Travel, Tourism, Leisure	2x5		2x5	
43.	D SIGMARI01	Hochschule Albstadt-Sigmaringen	Food processing	4x5		4x5	
44.	TR ANTALYA04	Alanya University	Food processing/ Hotel, restaurants and catering/ Travel, tourism and leisure	5x5		5x5	5x5
45.	TR	Kahramanmaras Istiklal	Food processing/	2x5		2x5	2x5

	KAHRAMA02	University	Hotel, restaurants and catering/Travel, tourism and leisure				
46.	P LISBOA109	Universidade de Lisboa	Food processing			2x5	2x5
ȚĂRI NON-UE							
1.	Armenia	Yerevan State University, Yerevan				1x5	
2.	Canada	North Island College, Courtenay - BC				1x5	

Propuneri ERASMUS+ 2025-2026

Nr. crt.	Cod Erasmus	Universitatea	Domeniul	SMS Nr. mob. X nr. luni	SMP Nr. mob. X nr. luni	STA Nr. mob. x nr. zile	STT Nr. mob. x nr. zile
1.	E BARCELO102	Formatic Barcelona University College	Travel, tourism and leisure	3x5	3x5	3x5	3x5
2.	INDIA	Noida International University	Food processing/Travel, tourism and leisure			2x5	

SMS/SMP/STA/STT/BIP OUTGOING

În lunile martie și octombrie 2025 s-au organizat întâlniri cu studenții facultății, pentru informarea asupra oportunităților oferite de programul Erasmus+ și prezentarea condițiilor de desfășurare a campaniilor de selecție. Informarea studenților de la programele de studii de licență și de masterat s-a realizat și prin intermediul platformei e-learning.

În urma sesiunilor de selecție organizate în perioada martie 2025-decembrie 2025, s-au înscris:

- 6 studenți în sesiunea din luna martie 2025, dintre care 3 studenți au realizat mobilitatea de studiu (SMS), 2 studenți au realizat mobilitatea de practică (SMT) și 1 student nu a realizat mobilitatea de practică (SMT)

- 2 studenți în sesiunea din luna mai 2025 care nu au realizat mobilitatea de practică (SMT);

- 4 studenți în sesiunea din luna iunie 2025, dintre care 3 studenți vor pleca în semestrul II al anului universitar 2025-2026 în mobilități de studiu (SMS) și 1 student nu va realiza mobilitatea de studiu (SMS);

- 8 studenți în sesiunea din luna octombrie 2025, dintre care 2 studenți au plecat în semestrul II al anului universitar 2025-2026 în mobilități de studiu (SMS), 1 student nu va pleca în mobilitatea de studiu (SMS), iar 5 studenți au optat pentru mobilități de practică pe perioada verii 2026.

În anul 2025, cadrele didactice din cadrul Facultății de alimentație și turism au participat la 1 mobilitate de teaching (STA) și 1 mobilitate de training (STT) în perioada 15-21 iunie 2025 la Universitat Politècnica de València, Spania.

În sesiunea de selecție organizată în luna octombrie 2025, cadrele didactice din cadrul Facultății de alimentație și turism au aplicat pentru participarea la 8 mobilități de teaching (STA) și 5 mobilități de training (STT). Dintre acestea, 2 mobilități de training (STT) au fost deja realizate în perioada 1-7 februarie 2026.

Două cadre didactice ale Facultății de alimentație și turism au participat la 2 programe Erasmus+ BIP: "RADIANT" Tradition in Culinary Innovation: from Minor to Major (2nd edition) organizat de University of Porto, Ghent University and Universidade de Vigo, mobilitatea fizică derulându-se în perioada 24-28 februarie 2025 în Porto, Portugalia și "Delightful Istanbul Summer School Program" Exploration of Turkish Art via Museums, mobilitatea fizică derulându-se în perioada 26 iulie-09 august 2025 în Istanbul, Turcia.

De asemenea, pe parcursul anului 2025, a fost implementat un alt proiect de tip Erasmus+ BIP: Mediterranean diet: from landscape to tradition and health, în cadrul căruia au participat 3 studenți din cadrul Facultății de alimentație și turism, mobilitatea fizică derulându-se la Universidade de Lisboa, în perioada 17-27 iunie 2025.

În plus, la începutul anului 2026 se va desfășura proiectul ERASMUS BIP RADIANT - Tradition in Culinary Innovation la care vor participa 3 studenți din cadrul Facultății de alimentație și turism, mobilitatea fizică derulându-se la University of Porto, în perioada 23-27 februarie 2026.

Tot în anul 2026 se va desfășura proiectul de tip ERASMUS BIP: Valorization of Agroindustrial Residuals towards the Biorefinery Approach la care vor participa 5 studenți și 1 cadru didactic din cadrul Facultății de alimentație și turism, mobilitatea fizică derulându-se la Università degli Studi di Perugia, Italia, în perioada 6-10 iulie 2026.

Total mobilități realizate:

8 mobilități de studiu (SMS)

2 mobilități de practică (SMT)

1 mobilitate de teaching (STA)

3 mobilități de training (STT)

10 mobilități BIP (6 studenți și 4 cadre didactice).

SMS/SMP/STA/STT/BIP INCOMING

La Facultatea de Alimentație și turism s-au derulat 7 mobilități de studii pe ciclul de licență, cod 1015 Tourism, Travel, Leisure și cod 0721 Food processing - de la Atatürk University și Universitatea Mersin din Turcia. În plus, au fost alese și urmate un număr de 3 cursuri la ciclul de master, Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză) de către o studentă de la HOCH SCHULE HEILBRONN, Germania.

În perioada 02-06 iunie 2025 s-a desfășurat proiectul de tip ERASMUS BIP FATMA: Turism și gastronomie în zone marginale: rădăcini, trasee și digitalizare/ Local food and tourism in marginal areas: roots, routes and digitalization în cadrul căruia s-au derulat 17 mobilități ale cadrelor didactice din universitățile partenere ale proiectului Universidad de Zaragoza-Spania și Università di Torino-Italia, Universitat Politecnica di Valencia-Spania, Università degli studi di Perugia-Italia, International Hellenic University-Salonic, Grecia.

Total mobilități realizate:

7 mobilități de studiu (SMS)

17 mobilități BIP (17 cadre didactice)

UNITA

ANUL UNIVERSITAR 2025-2026

Alianța UNITA cuprinde 12 instituții de învățământ superior comprehensive, din 7 țări europene și reunește 250.000 de studenți și 21.000 de angajați, cele 12 universități aflându-se în regiuni montane, unde se vorbesc limbi romanice. Alianța UNITA, prin statutul său, își propune să contribuie la progresul educațional, științific și cultural al fiecărei regiuni membre, promovând dezvoltarea lor durabilă, consolidând ecosistemele locale de inovare și susținând tranziția lor către o economie bazată pe cunoaștere, în timp ce promovăm integrarea europeană în interiorul lor și dincolo de ele.

În cadrul alianței și a proiectelor UNITA au fost realizate 3 mobilități de scurtă durată la universitățile partenere în perioadele 21-25 ianuarie 2025 (University of Zaragoza), 25-29 august 2025 (University of Brescia) și 27-29 octombrie 2025 (University of Turin).

În perioada 10-11 Noiembrie 2025 la Facultatea de Alimentație și turism s-a desfășurat Workshop-ul Valorizing Agro-Food Byproducts through a UNITA Collaborative Network for Circular Economy Solutions la care au participat 2 cadre didactice și 2 studenți doctoranzi de la University of Zaragoza și University Beira Interior

Total mobilități realizate:

3 mobilități outgoing

4 mobilități incoming

Activitatea de practică a studenților

În perioada 2024-2025 s-a organizat practica tehnologică de specialitate a studenților Facultății de Alimentație și Turism în locații specifice fiecărui program de studii. (S.C. FABRICA DE LAPTE BRAȘOV S.R.L., S.C. ARO PALACE S.A. BRAȘOV, D.S.V.S.A. BRAȘOV, S.C. EURO TOUR S.R.L.)

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;
- 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 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;

Nr. crt	Denumire activitate	Perioada de desfășurare	Locul de desfășurare
1.	Vizită și activități desfășurate la Casa Fermierului	20 octombrie 2024	Casa fermierului, Brașov
2.	Vizită de informare la ICD Pajiștii Brașov	22 aprilie 2024	ICD Pajiștii Brașov
3.	Vizită de informare la S.C. ARO PALACE S.A.	23 mai 2024	S.C. ARO PALACE S.A.
4.	Vizita cu studenții la Unitatea INTERSNACK ROMÂNIA S.R.L.	27 martie 2024	INTERSNACK ROMÂNIA S.R.L.
5.	Vizita la S.C. FABRICA DE LAPTE BRAȘOV S.R.L.	10 aprilie 2024	S.C. FABRICA DE LAPTE BRAȘOV S.R.L.
6.	Atelier experimental pentru evitarea risipei alimentare, Universitatea Transilvania din Brașov	Aprilie 2024	Universitatea Transilvania din Brașov, Facultatea de alimentație și turism, Corp R
7.	Vizită la Institutul național de cercetare pentru cartof și sfecla de zahăr Brașov	15 martie 2024	Institutul național de cercetare pentru cartof și sfecla de zahăr Brașov
8.	Participare cu lucrări de cercetare la sesiunea cercurilor științifice studențești, organizată la Facultatea de Alimentație și turism, la secțiunea Inovare-dezvoltare în turism și alimentație publică	aprilie 2024	Universitatea Transilvania din Brașov, Facultatea de alimentație și turism, Corp R
9.	Vizită de documentare EXPO GASTROPAN	14 martie 2024	S.C. GASTROPAN S.R.L.
10.	Excursie de studii la S.C. ALBALACT S.A și S.C. ALPIN 57LUX, jud. ALBA	21 mai 2024	S.C. ALBALACT S.A și S.C. ALPIN 57LUX, jud. ALBA

Nr. crt	Denumire activitate	Perioada de desfășurare	Locul de desfășurare
11.	Organizare și participare la competiția Brașov Expres alături de liceenii de la Colegiul Național Economic Andrei, Colegiul Nicolae Titulescu, Colegiul Național Johannes Honterus și Colegiu Național dr. Ioan Meșotă. Evenimentul a evidențiat modul în care studenții Unitbv construiesc un oraș universitar inteligent, creativ și mai ales, internațional.	8 noiembrie 2024	Universitatea Transilvania din Brașov, Facultatea de alimentație și turism
12.	Gingerbread Gala, tradiție și inovație în turta dulce	14 Decembrie 2024	Universitatea Transilvania din Brașov, Facultatea de alimentație și turism, Corp R
13.	Industry Vibes, Facultatea de Alimentație și turism, Corpul R desfășurat împreună cu partenerii noștri Bistro de l Arte, Breasla Cărciumarilor, Artegianale, Kronwell, Selgros, Luado Chocolate, Sweet Dessert	19 decembrie 2024	Facultatea de Alimentație și turism, Corpul R
14.	Duelul generațiilor, concurs de artă culinară între cadre didactice și studenți, cu tema Primăvara în bucate, desfășurat la Facultatea de Alimentație și turism, Corpul R, Eveniment desfășurat cu ocazia zilei Universității	28 februarie 2025	la Facultatea de Alimentație și turism, Corpul R

Activitatea de cercetare științifică

În anul 2025, Departamentul de Inginerie și Management în Alimentație și Turism (DIMAT) a avut o activitate de cercetare intensă, care contribuie semnificativ la profilul științific al Facultății de Alimentație și Turism. Departamentul raportează 57 de lucrări științifice (C1), 24 de cărți și capitole de carte, 6 proiecte de cercetare, 78 recenzii științifice și organizare de evenimente științifice, ceea ce indică un volum ridicat de rezultate și implicare academică.

Dintre cele 57 de lucrări științifice, 16 sunt articole sau contribuții în volume indexate în Web of Science, distribuite astfel: 4 articole în reviste din categoria ISI roșu, 6 articole în reviste din categoria ISI galben, 5 articole în reviste indexate în Emerging Sources Citation Index și 1 lucrare publicată în volume de conferință ISI Proceedings. Aceste publicații apar în reviste precum Animals, Foods, Frontiers in Microbiology, Pharmaceuticals, Sustainability, Processes și Applied Sciences, consolidând vizibilitatea internațională a facultății în domeniile științei alimentelor, microbiologiei, farmaceuticelor și sustenabilității.

Celelalte 41 de lucrări sunt articole în reviste și volume indexate în baze de date internaționale de tip BDI/Scopus sau în reviste naționale de specialitate. Împreună, aceste publicații acoperă teme de la tehnologia și siguranța produselor alimentare până la politici alimentare urbane, dezvoltare rurală și turism sustenabil.

Un rol central îl are volumul comun „Perspective aplicate în ospitalitate: de la idee la experiență”, în care sunt reunite practic toate capitolele de carte raportate pentru 2025. Capitolele vizează identitatea locală în meniuri, creativitatea în meniu, plating-ul ca act artistic, suvenirurile dulci, mobilitatea sustenabilă, designul igienic în HoReCa și alte subiecte conexe, transformând volumul într-un nucleu unitar de cercetare aplicată în ospitalitate la nivelul facultății.

DIMAT participă în 6 proiecte de cercetare: 5 obținute prin competiție (ADER, Erasmus+, Horizon) și un proiect derulat pentru terți. Aceste proiecte consolidează legătura dintre activitatea de cercetare, mediul economic și prioritățile europene în domeniul alimentației și turismului.

Metodologia FRACS a Universității Transilvania stabilește praguri anuale minime de punctaj diferențiate pe grade didactice: 60 de puncte pentru profesor universitar, 40 de puncte pentru conferențiar universitar, 35 de puncte pentru șef de lucrări/lector și 20 de puncte pentru asistent universitar, cu condiția ca cel puțin 50% din punctaj să provină din activități de tip CDI.

La nivelul DIMAT își desfășoară activitatea 25 de cadre didactice pentru care se aplică pragurile FRACS. Dintre acestea, 18 cadre, adică aproximativ 72%, își îndeplinesc norma FRACS în 2025, atât ca punctaj total, cât și ca structură, prin realizarea a minimum 50% din punctaj din activități CDI. Situația sintetică pe grade didactice este următoarea:

Grad didactic	Număr cadre	Cadre cu normă îndeplinită	Medie total FRACS
Asistent universitar	5	5	98,6 pct
Șef lucrări/Lector	11	7	142,2 pct
Conferențiar universitar	3	1	131,3 pct
Profesor universitar	6	5	540,8 pct

Asistenții depășesc pragul de 20 de puncte, cu peste 80% din punctaj provenind, în medie, din CDI, ceea ce arată o intrare timpurie și fermă în activitatea de cercetare. Șefii de lucrări/lectorii au, în general, punctaje totale peste pragul de 35 de puncte, dar nu toate cazurile respectă structura FRACS; îndeplinirea normei este asociată cu o pondere CDI de cel puțin 50% din punctaj. În cazul conferențiarilor, punctajele totale depășesc în medie pragul de 40 de puncte, însă ponderea CDI este relativ redusă, astfel încât norma FRACS nu este formal îndeplinită în 2025. Profesorii universitari au cele mai mari punctaje totale, dar cu o pondere CDI în jur de 30%; doar o parte dintre ei îndeplinesc simultan pragul și condiția privind structura punctajului.

Raportul FRACS include și indicii Hirsch pentru 2025, calculați în Web of Science, Scopus și Google Scholar pentru 25 de cadre didactice din departament, cu valori cuprinse aproximativ între 0 și 14 în bazele WoS/Scopus și între 0 și 21 în Google Scholar, ceea ce oferă o imagine clară asupra vizibilității științifice pe niveluri de carieră. Asistenții au în general h-index redus în WoS/Scopus și valori ușor mai mari în Google Scholar, șefii de lucrări/lectorii și conferențiarii se situează la niveluri intermediare, iar profesorii universitari cumulează cele mai ridicate valori ale indicilor Hirsch, în special în Google Scholar.

În plan calitativ, se remarcă și o activitate editorială și de peer-review deosebit de intensă: membri DIMAT realizează zeci (peste 70) de recenzii anual pentru reviste indexate WoS/Scopus și dețin roluri de editor sau membru în comitete editoriale la jurnale științifice relevante. Această implicare sporește vizibilitatea internațională a facultății și consolidează integrarea sa în comunitățile științifice de profil.

Decan Facultatea de Alimentație și Turism
Prof. dr. ing. Vasile Pădureanu

Brașov,
16.02.2025