RAPORT

PRIVIND EVALUAREA ACTIVITĂȚII DIDACTICE DE CĂTRE STUDENȚI

An universitar: 2025-2026, semestrul II

Facultatea Alimentație și turism

Departamentul Managementul și ingineria alimentației și turismului

I. INTRODUCERE

Universitatea Transilvania din Brașov (UNITBV) organizează semestrial procesul de evaluare a activității didactice de către studenți (atât pe parcursul semestrului cât și în timpul sesiunii de examinare), conform Legii Învățământului Superior nr. 199/2023, a Codului drepturilor și obligațiilor studentului, Anexă la OM nr. 4394/2023, a documentelor interne ale UNITBV –"Metodologia privind evaluarea periodică a calității profesionale a personalului didactic" și procedura specifică "Evaluarea activității didactice de către studenți". Scopul evaluării este stabilirea percepției studenților cu privire la prestația cadrului didactic din perspectiva calității actului de predare, a relației cu studenții și a sprijinirii învățării.
Procesul este coordonat de CEAC-U, cu sprijinul Oficiului de asigurare a calității, cu implicarea prodecanului responsabil cu asigurarea calității, a directorului de departament și a CEAC-D.
Se respectă anonimatul și confidențialitatea datelor.
Completarea chestionarelor pentru evaluarea activităților desfășurate la curs și aplicații și respectarea criteriilor de evaluare se efectuează online prin intermediul aplicației "Evaluarea activității didactice de către studenți", disponibilă pe pagina de intranet a universității.

II. REZULTATE SINTETICE ALE EVALUĂRII

În anul universitar , semestrul 2 s-a organizat evaluarea activității didactice pentru toate disciplinele (distinct pentru curs și aplicații) derulate conform planului de învățământ și statului de funcții, prestată de toate cadre didactice titulare și asociate.

Evaluarea a avut loc în perioada 30.03-28.05.2026 pentru evaluarea pe parcursul semestrului, 3.06-30.06. 2026 pentru evaluarea pe perioada sesiunii de examinare din vară și 2.09-18.09.2026 pentru evaluarea pe perioada sesiunii de examinare din toamnă.

Evaluarea s-a realizat pe baza chestionarului asociat procedurii specifice "Evaluarea activității didactice de către studenți", aplicat unui număr de 750 studenți, înmatriculați în anul universitar la facultatea Alimentație și turism și s-au obținut **537** răspunsuri la evaluarea pe parcursul semestrului și **28** la evaluarea din timpul sesiunii.

Sinteza la nivel de program de studii a gradului de implicare și evaluare a activității didactice de către studenți este prezentată în tabelele1.1 și 1.2:

Tabelul 1.1. Evaluare pe parcursul semestrului - calculate in functie de totalul general

Studenți care au completat chestionare (%)		Chestionare completate (%)		DEv (%)		CDEv (%)	
C	A	C	A	C	A	C	A
32.4	39.2	4.61	5.58	75.9	78.31	67.5	75

Tabelul 1.2. Evaluare in timpul sesiunii - calculate in functie de totalul general

Studenți care au completat chestionare (%)		Chestionare completate (%)		DEv (%)		CDEv (%)	
C	A	C	A	C	A	C	A
1.87	1.87	0.27	0.27	14.46	14.46	22.5	25

DEv - discipline, conform stat de funcții, pentru care studenții au completat chestionare;
DPEv - discipline propuse pentru evaluarea activității didactice, conform stat de funcții;
CDEv - cadre didactice pentru care studenții au completat chestionare;
CDPEv - cadre didactice propuse pentru evaluare.

Tabelul 1.3 - Numarul de evaluari pe curs (C)/aplicatii (A) la nivel de disciplina si cadre didactice

Tip	Nr Crt	Nr	An	Disciplina	C.D.	Nr Stud (note)	Nr Eval Sem	Nr Eval Exam
C	**Licenta / Cu frecvență / Controlul și expertiza produselor alimentare**							
	1	1	I	Teoria probabilităților și statistică matematică	PROCA ALEXANDRINA MARIA	45	3	0
	2	2	II	Comportamentul consumatorului	CANJA CRISTINA MARIA	41	28	0
	3	3	II	Elemente de inginerie mecanică II	COMĂNESCU IOANA SONIA	41	5	0
	4	4	II	Grafică asistată de calculator	DĂNILĂ DANIEL MIHAI	41	2	0
	5	5	II	Igiena societăţilor din industria alimentară	ENACHE DORIN VALTER	41	5	0
	6	6	II	Limba franceză IV	CORA IRINGO	15	1	0
	7	7	II	Microbiologie specială	MATEI Florentina	41	6	0
	8	8	II	Operații unitare în industria alimentară II	LUPU MIRABELA IOANA	41	6	0
	9	9	III	Alimente funcționale	LUPU MIRABELA IOANA	46	2	0
	10	10	III	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară	ORMENISAN ALEXE NICOLAE	46	12	0
	11	11	III	Inocuitatea produselor alimentare	MAIER ALINA	46	3	0
	12	12	III	Utilaje în industria alimentară II	CSATLOS CAROL	46	2	0
	13	13	IV	Management	BUCS LORANT	28	1	0
	14	14	IV	Reologia alimentelor	LUPU MIRABELA IOANA	28	2	0
	Licenta / Cu frecvență / Ingineria produselor alimentare							
	15	15	I	Digitalizare și inteligență artificială	GACEU LIVIU	27	1	0
	16	16	I	Microbiologie generală	MATEI Florentina	27	1	0
	17	17	I	Operații unitare în industria alimentară I	LUPU MIRABELA IOANA	27	1	0
	18	18	I	Teoria probabilităților și statistică matematică	PROCA ALEXANDRINA MARIA	27	1	0

19	19	II	Comportamentul consumatorului	CANJA CRISTINA MARIA	33	4	0
20	20	II	Elemente de inginerie mecanică II	COMĂNESCU IOANA SONIA	33	5	0
21	21	II	Grafică asistată de calculator	DĂNILĂ DANIEL MIHAI	33	3	0
22	22	II	Igiena societăţilor din industria alimentară	ENACHE DORIN VALTER	33	6	0
23	23	II	Limba spaniolă IV	ALEXE RALUCA MONICA	11	4	0
24	24	II	Microbiologie specială	MATEI Florentina	33	13	0
25	25	II	Operații unitare în industria alimentară II	LUPU MIRABELA IOANA	33	5	0
Licenta / Cu frecvență / Inginerie şi management în alimentația publică şi agroturism							
26	26	I	Botanică și fiziologia plantelor	LAZAR ANAMARIA	45	5	0
27	27	I	Digitalizare și inteligență artificială	GACEU LIVIU	45	2	0
28	28	I	Tehnologii agricole vegetale și animale	BOŢOMAN GHEORGHE	45	1	0
29	29	I	Teoria probabilităților şi statistică matematică	PROCA ALEXANDRINA MARIA	45	1	1
30	30	II	Contabilitate	GIOL EMILIA	50	1	2
31	31	II	Limba engleză IV	MATEI MADALINA GEORGIANA	11	1	1
32	32	II	Limba franceză IV	CORA IRINGO	27	1	0
33	33	II	Managementul resurselor umane	FORIS DIANA	50	1	0
34	34	II	Silvicultură și produse ale pădurii	LAZAR ANAMARIA	50	3	0
35	35	III	Legislaţie în agroturism	THIERHEIMER WALTER WILHELM	35	2	0
36	36	III	Utilaje tehnologice II	GACEU LIVIU	35	4	0
37	37	III	Valorificarea resurselor tradiționale în agroturism	LAZAR ANAMARIA	35	3	0
38	38	IV	Amenajarea agroturistică a teritoriului	DERCZENI RUDOLF ALEXANDRU	39	3	0
39	39	IV	Merchandising în alimentație publică și agroturism	MAZAREL Adrian	39	8	0
40	40	IV	Tehnologia și valorificarea băuturilor II	PĂDUREANU VASILE	39	1	0
41	41	IV	Turism rural, agroturism și ecoturism	LAZAR ANAMARIA	39	7	0
42	42	IV	Valorificarea resurselor tradiționale rurale	LAZAR ANAMARIA	39	4	0
Licenta / Cu frecvență / Inginerie şi management în industria turismului							
43	43	I	Cultură organizațională	SOICA SIMONA	58	4	0
44	44	I	Teoria probabilităților şi statistică matematică	PROCA ALEXANDRINA MARIA	58	0	1
45	45	II	Comunicare managerială	SOICA SIMONA	47	2	1
46	46	II	Contabilitate	GIOL EMILIA	47	3	2

47	47	II	Instalații și echipamente pentru hoteluri și restaurante	OLA DANIEL CALIN	47	3	0
48	48	II	Limba engleză IV	MATEI MADALINA GEORGIANA	30	0	1
49	49	II	Managementul resurselor umane	FORIS DIANA	47	2	0
50	50	III	Dezvoltare durabilă și ecotorism	LAZAR ANAMARIA	43	3	0
51	51	III	Legislaţie în domeniul industriei turismului	FORIS DIANA	43	5	0
52	52	III	Marketing turistic	CISMARU LAURA	43	16	0
53	53	III	Servicii şi utilităţi publice	COMĂNESCU IOANA SONIA	43	3	0
54	54	III	Sisteme de transport în industria turismului	THIERHEIMER WALTER WILHELM	43	3	0
55	55	III	Sisteme informatice în management	GACEU LIVIU	43	6	0
56	56	III	Tehnici culinare şi produse de patiserie	BARASCU NINA	43	6	0
57	57	IV	Managementul structurilor de primire turistică	MAZAREL Adrian	38	2	0
58	58	IV	Produse turistice	PĂDUREANU VASILE	38	2	0
59	59	IV	Psihologie și studii de comportament	CISMARU LAURA	38	6	0
Masterat / Cu frecvență / Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleza)							
60	60	I	Crearea de experiențe unice pentru oaspeți	SOICA SIMONA	14	1	0
61	61	I	Dezvoltare strategică a brandului de lux	CISMARU LAURA	14	2	0
62	62	I	Experiențe de imersiune culturală	LAZAR ANAMARIA	14	1	0
63	63	I	Gestionarea deșeurilor alimentare în hotelurile de lux	LUPU MIRABELA IOANA	14	1	0
64	64	I	Produse din carne și lapte pentru consumatorii de lux	CANJA CRISTINA MARIA	14	1	0
65	65	I	Tehnologii inovatoare și managementul proceselor în brutărie și patiserie pentru ospitalitate de lux	GACEU LIVIU	14	1	0
Masterat / Cu frecvență / Management în ospitalitate și eco-agroturism							
66	66	I	Managementul activităților hoteliere	FORIS DIANA	27	0	1
67	67	I	Modele și metode de dezvoltare rurală	COMĂNESCU IOANA SONIA	27	0	1
68	68	I	Protecţia mediului şi ecoturism	LAZAR ANAMARIA	27	0	1
69	69	I	Spaţiu arhitectural şi cultură urbană-rurală	MIHAILESCU TEOFIL	27	0	1
70	70	I	Tehnici de prezentare şi degustare a băuturilor	PĂDUREANU VASILE	27	0	1
				Total C		**243**	**14**
DPEv:70; DEv_Sem:63; DEv_Exam:12							

	CDPEv:28; CDEv_Sem:27; CDEv_Exam:9							
A	**Licenta / Cu frecvență / Controlul și expertiza produselor alimentare**							
	71	1	I	Biochimie I	MUNTEANU-ICHIM ROXANA ANDREEA	45	7	0
	72	2	I	Desen tehnic și infografică	CLINCIU RAMONA	45	1	0
	73	3	I	Educație fizică și sport II	Bondoc Ionescu Alexandru	45	0	1
	74	4	I	Limba engleză II	MATEI MADALINA GEORGIANA	44	4	0
	75	5	I	Microbiologie generală	RĂDOI-ENCEA RALUCA-STEFANIA	45	1	0
	76	6	I	Operații unitare în industria alimentară I	MUNTEANU-ICHIM ROXANA ANDREEA	45	13	0
	77	7	I	Teoria probabilităților și statistică matematică	PROCA ALEXANDRINA MARIA	45	1	0
	78	8	I	Teoria probabilităților și statistică matematică	VASIAN BIANCA IOANA	45	3	0
	79	9	II	Comportamentul consumatorului	MUNTEANU-ICHIM ROXANA ANDREEA	41	12	0
	80	10	II	Elemente de inginerie mecanică II	COMĂNESCU IOANA SONIA	41	2	0
	81	11	II	Grafică asistată de calculator	BEGU TEODORA-MARIA	41	2	0
	82	12	II	Igiena societăților din industria alimentară	ENACHE DORIN VALTER	41	2	0
	83	13	II	Limba franceză IV	CORA IRINGO	15	3	0
	84	14	II	Microbiologie specială	RĂDOI-ENCEA RALUCA-STEFANIA	41	4	0
	85	15	II	Operații unitare în industria alimentară II	MUNTEANU-ICHIM ROXANA ANDREEA	41	5	0
	86	16	III	Alimente funcționale	RADU ANA-MARIA	46	9	0
	87	17	III	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară	ORMENISAN ALEXE NICOLAE	46	16	0
	88	18	III	Inocuitatea produselor alimentare	MAIER ALINA	46	1	0
	89	19	III	Inocuitatea produselor alimentare	NECULA Valentin	46	1	0
	90	20	III	Tehnologii generale în industria alimentară II	RADU ANA-MARIA	46	7	0
	91	21	III	Utilaje în industria alimentară II	MOJA ADELINA - IOANA	46	1	0
	92	22	IV	Analiză senzorială II	MAIER ALINA	28	2	0
	93	23	IV	Reologia alimentelor	LUPU MIRABELA IOANA	28	1	0
	Licenta / Cu frecvență / Ingineria produselor alimentare							
	94	24	I	Biochimie I	RADU ANA-MARIA	27	1	0
	95	25	I	Digitalizare și inteligență artificială	OPREA OANA-BIANCA	27	4	0
	96	26	I	Microbiologie generală	RĂDOI-ENCEA RALUCA-STEFANIA	27	2	0
	97	27	I	Operații unitare în industria alimentară I	MOJA ADELINA - IOANA	27	6	0

98	28	I	Teoria probabilităților și statistică matematică	PROCA ALEXANDRINA MARIA	27	1	0
99	29	II	Comportamentul consumatorului	MUNTEANU-ICHIM ROXANA ANDREEA	33	5	0
100	30	II	Elemente de inginerie mecanică II	COMĂNESCU IOANA SONIA	33	3	0
101	31	II	Grafică asistată de calculator	BEGU TEODORA-MARIA	33	3	0
102	32	II	Igiena societăţilor din industria alimentară	ENACHE DORIN VALTER	33	6	0
103	33	II	Microbiologie specială	RĂDOI-ENCEA RALUCA-STEFANIA	33	16	0
104	34	II	Operații unitare în industria alimentară II	MOJA ADELINA - IOANA	33	9	0
105	35	II	Operații unitare în industria alimentară II	MUNTEANU-ICHIM ROXANA ANDREEA	33	3	0
106	36	III	Tehnologia malţului şi a berii	MAIER ALINA	32	19	0
107	37	III	Tehnologii în industria laptelui	MOJA ADELINA - IOANA	32	1	0
Licenta / Cu frecvență / Inginerie şi management în alimentația publică şi agroturism							
108	38	I	Botanică și fiziologia plantelor	LAZAR ANAMARIA	45	2	0
109	39	I	Digitalizare și inteligență artificială	POP Corina Monica	45	4	0
110	40	II	Contabilitate	GIOL EMILIA	50	0	1
111	41	II	Limba engleză IV	MATEI MADALINA GEORGIANA	11	1	1
112	42	II	Managementul resurselor umane	FORIS DIANA	50	1	0
113	43	II	Silvicultură și produse ale pădurii	LAZAR ANAMARIA	50	1	0
114	44	III	Legislație în agroturism	THIERHEIMER WALTER WILHELM	35	1	0
115	45	III	Utilaje tehnologice II	OPREA OANA-BIANCA	35	9	0
116	46	III	Valorificarea resurselor tradiționale în agroturism	LAZAR ANAMARIA	35	3	0
117	47	IV	Amenajarea agroturistică a teritoriului	DERCZENI RUDOLF ALEXANDRU	39	2	0
118	48	IV	Merchandising în alimentație publică și agroturism	BEGU TEODORA-MARIA	39	3	0
119	49	IV	Tehnologia și valorificarea băuturilor II	MAIER ALINA	39	35	0
120	50	IV	Teoria şi tehnica servirii în alimentația publică	NĂSTASĂ STELUTA	39	3	0
121	51	IV	Turism rural, agroturism și ecoturism	LAZAR ANAMARIA	39	5	0
122	52	IV	Valorificarea resurselor tradiționale rurale	NĂSTASĂ STELUTA	39	1	0
Licenta / Cu frecvență / Inginerie şi management în industria turismului							
123	53	I	Cultură organizațională	SOICA SIMONA	58	1	0
124	54	II	Comunicare managerială	SOICA SIMONA	47	0	1
125	55	II	Contabilitate	GIOL EMILIA	47	1	3

126	56	II	Instalații și echipamente pentru hoteluri și restaurante	OLA DANIEL CALIN	47	1	0
127	57	II	Limba engleză IV	MATEI MADALINA GEORGIANA	30	0	1
128	58	III	Dezvoltare durabilă și ecotorism	NĂSTASĂ STELUTA	43	2	0
129	59	III	Legislaţie în domeniul industriei turismului	FORIS DIANA	43	2	0
130	60	III	Marketing turistic	NĂSTASĂ STELUTA	43	15	0
131	61	III	Servicii şi utilităţi publice	COMĂNESCU IOANA SONIA	43	2	0
132	62	III	Sisteme de transport în industria turismului	THIERHEIMER WALTER WILHELM	43	2	0
133	63	III	Sisteme informatice în management	OPREA OANA-BIANCA	43	5	0
134	64	III	Tehnici culinare şi produse de patiserie	BARASCU NINA	43	4	0
135	65	IV	Organizarea activităților de ghid turistic	BEGU TEODORA-MARIA	38	2	0
136	66	IV	Psihologie și studii de comportament	CISMARU LAURA	38	2	0
Masterat / Cu frecvență / Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleza)							
137	67	I	Crearea de experiențe unice pentru oaspeți	SOICA SIMONA	14	1	0
138	68	I	Dezvoltare strategică a brandului de lux	CISMARU LAURA	14	2	1
139	69	I	Experiențe de imersiune culturală	LAZAR ANAMARIA	14	1	0
140	70	I	Gestionarea deșeurilor alimentare în hotelurile de lux	LUPU MIRABELA IOANA	14	1	0
141	71	I	Produse din carne și lapte pentru consumatorii de lux	CANJA CRISTINA MARIA	14	1	1
142	72	I	Tehnologii inovatoare și managementul proceselor în brutărie și patiserie pentru ospitalitate de lux	GACEU LIVIU	14	1	0
Masterat / Cu frecvență / Management în ospitalitate și eco-agroturism							
143	73	I	Managementul activităților hoteliere	FORIS DIANA	27	0	1
144	74	I	Modele şi metode de dezvoltare rurală	COMĂNESCU IOANA SONIA	27	0	1
145	75	I	Spaţiu arhitectural şi cultură urbană-rurală	MIHAILESCU TEOFIL	27	0	1
146	76	I	Tehnici de prezentare şi degustare a băuturilor	PĂDUREANU VASILE	27	0	1
				Total A		**294**	**14**
DPEv:73; DEv_Sem:65; DEv_Exam:12							
CDPEv:33; CDEv_Sem:30; CDEv_Exam:10							
				TOTAL GENERAL		**537**	**28**

Sinteza la nivel de program de studii a nivelurilor de performanță obținute în urma evaluării activității didactice – CURS, este prezentată în tabelul 2:

Tabelul 2

Dimensiuni	S	M	R
1.Organizarea cursului/ seminarului	1.37	3.08	4.83
2.Strategii de instruire	1.62	3.43	4.78
3.Mijloace și materiale didactice/resurse de învățare	1.39	3.23	4.83
4.Relația profesor – student, climatul educațional	1.41	3.50	4.84
5.Calitatea învățării studenților (proces și produs)	1.27	3.24	4.76
6.Aprecierea globală a calității cursului/ seminarului	1.34	3.18	4.78
7.Implicarea și participarea studentului	2.00	3.29	3.91
8.Respectarea criteriilor de evaluare a studenților	2.50	3.07	4.88

Sinteza la nivel de program de studii a nivelurilor de performanță obținute în urma evaluării activității didactice – APLICAȚII, este prezentată în tabelul 2:

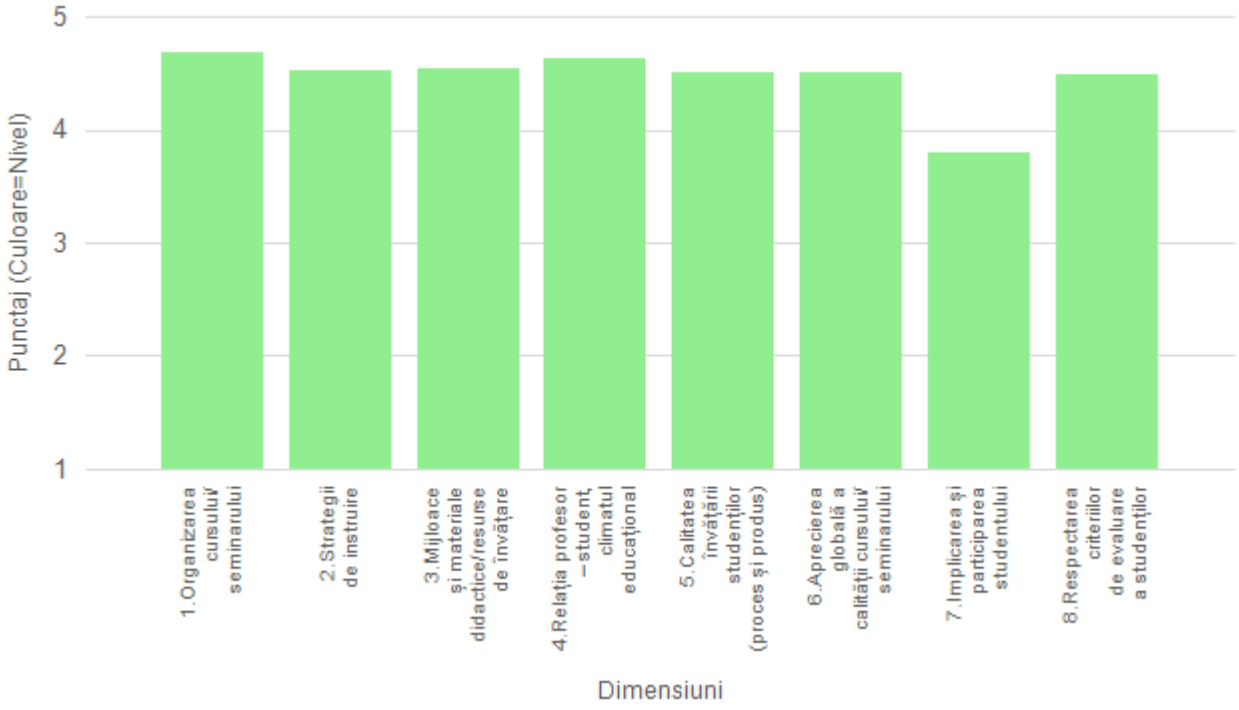
Tabelul 3

Dimensiuni	S	M	R
1.Organizarea cursului/ seminarului	1.75	3.36	4.90
2.Strategii de instruire	1.51	3.33	4.87
3.Mijloace și materiale didactice/resurse de învățare	1.69	3.23	4.81
4.Relația profesor – student, climatul educațional	1.18	3.14	4.94
5.Calitatea învățării studenților (proces și produs)	1.44	3.16	4.89
6.Aprecierea globală a calității cursului/ seminarului	1.57	3.22	4.88
7.Implicarea și participarea studentului	2.50	3.39	4.05
8.Respectarea criteriilor de evaluare a studenților	1.65	0.00	5.00

III. **PREZENTAREA GRAFICĂ A REZULTATELOR EVALUĂRII**

Pentru evaluare s-a folosit o scală cu cinci grade de apreciere:

1 În foarte mică măsură	2 În mică măsură	3 Așa și așa	4 În mare măsură	5 În foarte mare măsură



IV. **CONCLUZII ȘI MĂSURI DE ÎMBUNĂTĂȚIRE**

Analiza procesului în ansamblu a evidențiat o rată relativ scăzută de participare a studenților la completarea online a chestionarelor de evaluare pentru programul de studiu, deși adesea li s-a amintit studenților (la orele de curs și de seminar sau aplicații) de importanța și necesitatea completării chestionarelor care vizau evaluarea cadrelor didactice. Totodată, s-a constatat că unele cadre didactice nu au fost evaluate, deși au avut ore de curs și aplicații în semestrul II.

Această situație are mai multe cauze: implicarea redusă a studenților și a membrilor din comisia CEAC_D, a coordonatorilor programelor de studii și a tutorilor de an, teama studenților pentru faptul că procesul de evaluare nu este total securizat din punct de vedere al identității evaluatorilor. O altă cauză a numărului foarte mic de chestionare completate ar putea fi timpul alocat de către studenți acestei activități. Dacă ar fi supuse procesului de evaluare mai puține cadre didactice în fiecare semestru, poate că studenții ar reuși să completeze cu răbdare și conștiinciozitate aceste fișiere,având mai mult timp la dispoziție. O altă problemă pe care dorim să o raportăm este faptul că evaluarea cadrelor didactice se poate face de orice student, chiar dacă acesta nu a fost prezent de loc la cursuri și seminarii/aplicații. Poate că în viitor, se vor identifica resurse pentru a remedia această problemă, deoarece considerăm că nu e corect ca studenții care nu participă de loc la activitățile cadrelor didactice să evalueze calitatea acestora.

Măsuri propuse pentru îmbunătățirea activității didactice

- În vederea îmbunătățirii procesului de evaluarea a activității cadrelor didactice, se va iniția pe platforma e-learning cursul Activități cu studenții IMAT, unde vor fi postate informațiile primite de la Oficiul de Asigurare a calității privind calendarul și procesul de evaluare a activității cadrelor didactice; beneficiarii acestui curs vor fi studenții tuturor programelor de studii de la departamentul IMAT (licență și master), precum și cadrele didactice responsabile cu calitatea și tutorii de an.
- O implicare mai profundă a a coordonatorilor programelor de studii, a tutorilor de an dar și a celorlalte cadre didactice
- Conștientizarea studenților cu privire la importanța activității de evaluare a cadrelor didactice atât pentru ei cât și pentru toate cadrele didactice, insistându-se asupra faptului că procesul de evaluare este total securizat din punct de vedere al identității evaluatorilor
- Se impune necesitatea unor întâlniri ale studenților cu tutorii și coordonatorii PS, fixarea unor date pentru aceste întâlniri pe PS în vederea identificării dificultăților întâmpinate de studenți în procesul de însușire a cunoștințelor specifice în special în cazul disciplinelor predate de cadre didactice care au fost evaluate cu scorul ”scăzut” și ”mediu”
- Realizarea de chestionare referitoare la sondarea opiniei studenților cu privire la calitatea actului didactic
- Sunt necesare întâlniri ale cadrelor didactice pe PS, în care să fie prezentate fișele de disciplină de la programul de studii respective în vederea identificării de soluții pentru eliminarea unor probleme în special în cazul disciplinelor la care cadrele didactice au primit scorul de evaluare ”scăzut” și ”mediu”.

- Organizarea unor întâlniri în care reprezentanți din mediul economic sau parteneri instituționali pot fi implicați în procesele de asigurare internă a calității programelor de studii; viitorii angajatori ar putea fi astfel consultați referitor la disciplinele din planurile de învățământ, la cerințele care se impun pentru integrarea studenților pe piața muncii.

Raportul a fost aprobat în ședința Consiliului de facultate din data de 09.10.2026.

Data: 20.10.2026

Decan,
Prof. dr.ing. Vasile Pădureanu

Prodecan,
Conf. dr.ing. Carmen-Liliana Bădărău