

EXTRAS
din Hotărârea Consiliului Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor
Nr. 12 din 03 iunie 2024

Prezenți 15 din 15 membri ai Consiliului Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor

Ordinea de zi a ședinței:

1. Audierea și dezbaterea Planurilor manageriale ale candidaților înscriși la concursul pentru funcția de decan al Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, mandat 2024/2029.
2. Avizarea candidaturilor pentru funcția de Decan al Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, mandat 2024/2029..
3. Alegerea reprezentanților în comisia de concurs pentru funcția de Decan al Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, membri în Consiliu facultății (1 cadru didactic și un student ales de studenții membri ai consiliului facultății).

După audierea candidaților, votul secret a fost exprimat de 15 din 15 membri ai Consiliului Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor.

.....

În conformitate cu Metodologia de alegeri 2024 aprobată prin Hotărârea senatului 86/15.03.2024, candidatura doamnei prof.habil.dr.ing. Nicoleta STĂNCIUC la funcția de decan al Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, mandat 2024/2029 a primit **aviz pozitiv** din partea Consiliului Facultății.

DECAN INTERIMAR,
Prof. ~~domnia~~ Gabriela BĂHRIM

Întocmit: Gabriela Gavrilă

SIA 431/03.06.2024
RF 2595/3.06.2024

AVIZ

În conformitate cu prevederile art. 19 alin (3) din Ordinul ministrului educației nr. 6227/05.09.2023 și art. 20, alin (15) din Metodologia de alegeri 2024, aprobată prin Hotărârea Senatului Universitar nr. 86/15.03.2024, doamna prof. dr. ing. **Nicoleta STĂNCIUC** a primit avizul **POZITIV de participare** la concursul pentru ocuparea funcției de decan al Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, mandat 2024/2029.

Consiliului Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor întrunit în ședința din data de 03.06.2024.

Decan interimar
Prof.dr.ing. Gabriela Elena BAHIRIM

Întocmit
Gabriela Gavrilă

MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



AVIZ

UNIVERSITATEA	
„DUNĂREA DE JOS”	GALAȚI
№. înregistrare:	05604
Data emiterii:	29.05.2024

În conformitate cu prevederile art. 20 alin. (6) din METODOLOGIA DE ALEGERI, aprobată prin Hotărârea Senatului Universitar nr. 86/15.03.2024, doamna prof. univ. dr. ing. hab. Nicoleta STĂNCIUC îndeplinește condițiile pentru participarea la concursul de ocupare a funcției de decan.

Prin raportare la dispozițiile art. 20 alin. (8) din Metodologie, avizul conform al Compartimentului juridic din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați asupra dosarului de concurs al doamnei prof. univ. dr. ing. hab. Nicoleta STĂNCIUC este POZITIV.

COMPARTIMENTUL JURIDIC,



Curriculum vitae Europass

INFORMAȚII PERSONALE

Nume / Prenume **STĂNCIUC (n. SAVA) Nicoleta**
Adresă(e) Strada Domneasca, Nr. 111, Corp E, Camera E304, 800201, Galati, România
Telefon(oane) +40 236 460183, +40 236 460177 Mobil: -
Fax(uri) +40 236 460165
E-mail(uri) Nicoleta.Sava@ugal.ro, Nicoleta.Stanciuc@ugal.ro
Naționalitate(-tăți) Română
Data nașterii 25 ianuarie 1977

DOMENII DE COMPETENȚĂ PROFESIONALĂ

Controlul și asigurarea calitatii produselor alimentare
Managementul calitatii și siguranței alimentelor. Sisteme de management
Alimente funcționale
Compuși biologic activi. Încapsularea compușilor biologic activi.
Mecanisme de denaturare ale proteinelor
Trasabilitatea alimentelor

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Perioada	2016 până în prezent
Funcția sau postul ocupat	PROFESOR
Activități și responsabilități principale	Elaborarea curriculei universitare pentru disciplinele: Managementul calității, Alimente pentru utilizare nutrițională particulară, Alimente funcționale, Trasabilitatea alimentelor, Managementul calității și siguranței alimentelor.
Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galati, Strada Domneasca, Nr. 111, www.sia.ugal.ro
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activități didactice și de cercetare
Perioada	2016 până în prezent
Funcția sau postul ocupat	Abilitat în domeniul de studii universitare de doctorat Ingineria Produselor Alimentare , cu teza <i>Advanced approaches on food safety and functionality</i> , conform ordinului de MECȘ nr. 3276 din 02/03/2016.
Activități și responsabilități principale	Coordonare doctoranzi în domeniul de studii universitare de doctorat Ingineria Produselor Alimentare .
Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galati, Strada Domneasca, Nr. 111, www.sia.ugal.ro
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activități de cercetare
Perioada	2012-2016
Funcția sau postul ocupat	CONFERENȚIAR
Activități și responsabilități principale	Elaborarea curriculei universitare pentru disciplinele: Managementul calității, Alimente pentru utilizare nutrițională particulară, Alimente funcționale, Trasabilitatea alimentelor, Managementul calității și siguranței alimentelor.
Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galati, Strada Domneasca, Nr. 111, www.sia.ugal.ro
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activități didactice și de cercetare
Perioada	2007-2012
Funcția sau postul ocupat	SEF LUCRĂRI
Activități și responsabilități principale	Elaborarea curriculei universitare pentru disciplinele: Managementul calității, Nanobiotehnologie, Trasabilitatea alimentelor, Managementul calității și siguranței alimentelor.

Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Strada Domneasca, Nr. 111, www.sia.ugal.ro
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activități didactice și de cercetare
EXPERIENȚA MANAGERIALĂ	
Perioada	2020 până în prezent
Funcția sau postul ocupat	PRODECAN RESPONSABIL CU ACTIVITATEA DIDACTICĂ, RELAȚIA CU STUDENȚII, MANAGEMENTUL CALITĂȚII ȘI RELAȚIA CU MEDIUL SOCIO-ECONOMIC
Activități și responsabilități principale	Coordonare activități de management în activitatea didactică, relația cu studenții, managementul calității și relația cu mediul socio-economic
Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos din Galați, strada Domneasca, Nr. 111, www.sia.ugal.ro
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activități de management
Perioada	2016-2020
Funcția sau postul ocupat	DIRECTOR CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE, EXPERTIZA ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ
Activități și responsabilități principale	Coordonare activități administrative specifice, coordonare activități de cercetare
Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos din Galați, strada Domneasca, Nr. 111, www.sia.ugal.ro
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activități de formare, cercetare, expertiză, prestări servicii.
Perioada	2009-2019
Funcția sau postul ocupat	REPREZENTANTUL MANAGEMENTULUI PENTRU CALITATE
Activități și responsabilități principale	Proiectarea, implementarea sistemului de management al calității conform standardului ISO 17025:2005, Instruirea personalului pe baza cerințelor din documentul de referință Controlul documentelor Urmărirea prin audituri interne a funcționării sistemului în vederea îmbunătățirii acestuia Acreditarea laboratorului de Analize fizico-chimice și microbiologice ale alimentelor de RENAR, în conformitate cu standardul ISO 17 025:2018
Numele și adresa angajatorului	Laboratorul de Analize Fizico-Chimice și Microbiologice ale Alimentelor, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos din Galați, strada Domneasca, Nr. 111, www.sia.ugal.ro
Tipul activității sau sectorul de activitate	Prestări servicii – analize fizico-chimice și microbiologice alimente
EDUCAȚIE ȘI FORMARE	
Perioada	2000-2005
Funcția sau postul ocupat	Doctorand
Activități și responsabilități principale	Desfășurarea activităților de cercetare specifice lucrării de doctorat Elaborarea și publicarea lucrărilor științifice Elaborarea, finalizarea și susținerea publică a tezei de doctorat
Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Strada Domneasca, Nr. 111, www.sia.ugal.ro
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activități de cercetare și didactice
Perioada	1995-2000
Calificarea / diploma obținută	Inginer
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Biotehnologii alimentare, Biotehnologia de obținere a aditivilor alimentari, Ingineria proteinelor, Biosenzori, Microbiologie generală, Microbiologie tehnică, Biotehnologia preparatelor enzimatică, Depoluare, Modelarea proceselor biotehnologice, Bioreactoare.
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Strada Domneasca, Nr. 111, www.sia.ugal.ro
PROIECTE DE CERCETARE	
	Director de proiect 2015-2017 PN-II-RU-TE- 2014-4-0115 - Compozite funcționale pe bază de proteine din zer și extracte vegetale pentru aplicații în industria alimentară

2009-2011 PN-II-PCE-IDEI, 517/2009, Cercetari privind stabilirea unor sisteme analitice de trasabilitate a laptelui si produselor lactate in vederea alinierii produselor romanesti la cerintele europene de siguranta alimentara

2001-2003 CNCSIS, Tip TD, 202, Cercetări privind valorificarea produselor secundare din industria laptelui utilizând procese de membrană

2011 Grant de cercetare postdoctorală finanțat prin proiectul POSDRU/89/1.5/S/52432 cu titlul Școala Postdoctorală de Interes Național "*Biotehnologii Aplicate cu Impact în Bioeconomia Românească*" (SPD-BIOTECH)

Membru în echipă

2022-2025 – PNRR 760005/30.12.2022, „Înființarea și operaționalizarea unui Centru de Competență pentru Sănătatea Solului și Siguranța Alimentară - CeSoH”.

2022 Proiect 087211000441 „OIL MATRIX EXTRACTION FROM GUTTED ANCHOVIES”, Director de proiect Conf. dr. ing. Cezar Ionuț Bichescu

2021-2023 POCU/904/6/25/146587 - *Profesionalizarea carierei didactice – PROF.* Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020, Axa Prioritară 6: Educație și competențe / Operațiune compozită OS 6.5, 6.6. Îmbunătățirea competențelor personalului didactic din învățământul preuniversitar în vederea promovării unor servicii educaționale de calitate orientate pe nevoile elevilor și a unei școli inclusive

2020 – 2023 Program Operațional Competitivitate 2014 – 2020, Axa prioritară 1, Prioritatea de investiții PI1b, Acțiune 1.2.1, Tip proiect: Proiect tehnologic inovativ - "*Sistem INOVativ de valorificare a materiei prime VEGetale*" (SINOVEG), Contract: 326/390002 din 30.10.2020, Director de proiect: Conf. dr. ing. Liliana Mihalcea

2021-2023 PN-III-P4-ID-PCE 2020-1268 - *Concepte emergente noi pentru funcționalizarea alimentelor, prin tranziția de la probiotice la metabiotice, ca strategie de promovare a sănătății*, Director proiect Prof. dr. ing. Gabriela Elena Bahrin.

2021-2022 Programul Național de Dezvoltare Rurală (PNDR), Contract de finanțare PNDR C161A0000011884200010/18.03.2021 - *Sistem complex de valorificare a subproduselor pomicoale pentru obținerea de pudre bioactive - BIOPOWDER*". Director de proiect: Conf. dr. ing. Liliana Mihalcea.

2017-2021 PN-III-P1-1.2-PCCDI-2017-056, 10PCCDI/2018 - *Închiderea lanțurilor de valoare din bioeconomie prin obținerea de bioproduse inovative cerute de piață - PRO-SPER*, Proiect component 3 - *«Produse tribiotice – probiotice, prebiotice, postbiotice - cu utilizări multiple, obținute din subproduse de la industrializarea legumelor – 3-4Life*, Director proiect Prof. dr. ing. Gabriela Elena Bahrin

2017-2021 PN-III-P3-3.5-EUK-2017-02-0026, cod EUREKA 62/2018, *Produse multifuncționale obținute din colostru fermentat cu granule de chefir*, Director proiect Prof. dr. ing. Gabriela Elena Bahrin

2017-2019 PN-III- P1-1.1-PD-2016-0950, *Dezvoltarea unor noi matrici functionale pentru sistemele alimentare, FunDeliver*, Director proiect Conf. dr. ing. Loredana Dumitrașcu

2018 – 2020 „*Exelență, performanță și competitivitate în activități CDI la Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați*”, acronim "EXPERT", finanțat de Ministerul Cercetării și Inovării prin Programul 1 – Dezvoltarea sistemului național de cercetare-dezvoltare, Subprogram 1.2 – Performanță instituțională – Proiecte de finanțare a excelenței în CDI, Contract nr. 14PFE/17.10.2018, Director proiect Prof. dr. ing. Gabriela Elena Bahrin

2017-2019 Colaborare bilaterală România-China nr. 29BM/2018 *Valorificarea compusilor bioactivi și a resurselor microbiene din struguri și vin*, ValorFood, Director proiect Prof. dr. ing. Gabriela Răpeanu

2015-2017 PNII-RU-TE-2014-4-0618/01.10.2015 - *Abordarea de tip bottom-up a efectelor procesării alimentelor asupra potențialului alergen al proteinelor – ALERGENFREE*, Director de proiect Prof. dr. ing. Iuliana Aprodu

2012-2015 PROMISE - FP7-KBBE-2010-4 - *Protection of consumers by microbial risk mitigation through combating segregation of expertise*, Responsabil instituțional Prof. dr. ing. Anca Nicolau

2013-2016 PN-II-ID-PCE-2012-4-0509 - *Thermal and/or non thermal technology as a tool to increase the health functionality of bioactive compounds in fruit based food*, Director proiect Prof. dr. ing. Gabriela Răpeanu

2013-2016 PN-II-PT-PCCA-2013-4-1638 - Sistem informatic pentru trasabilitatea produselor pescaresti bazat pe tehnologia cloud computing, Director proiect Prof. dr. ing. Liliana Moga

2009-2014 Programul operațional regional 2007-2013 - *Reabilitarea, modernizarea, re tehnologizarea și reechiparea infrastructurii educaționale universitare în vederea creării, la Galați, a unui pol de educație și de cercetare tehnologică în domeniul științei și ingineriei alimentelor* – RE-SPIA, Axa Prioritară 3, domeniu major de intervenție 3.4., Director proiect Prof. dr. ing. Daniela Borda

2010-2012 *Action with multiple Beneficiaries for Cooperation in Higher Education and Vocational Training*, EU-US ATLANTIS Programme, Policy Oriented Measure, Agreement no. 2010, Director proiect Prof. dr. ing. Daniela Borda

2006-2008 CEEEX (ET) Program, Module II, No. 1430, *Using unconventional processing methods for microbiological and biochemical stabilization of fruit juices*, Director proiect Prof. dr. ing. Gabriela Răpeanu

2006-2008 Program Platformă de formare și cercetare interdisciplinară, *Centru integrat de cercetare și formare pentru biotehnologie aplicată în industria alimentară - Bioaliment*, CNCISIS 62/2006, Director proiect Prof. dr. ing. Gabriela Elena Bahrim;

2006-2008 Grant CEEEX, Modulul I, *Alimente functionale: cercetari privind cresterea calitatii si sigurantei alimentelor prin conceperea, producerea si lansarea produselor noi*, Director proiect Prof. dr. ing. Petru Alexe

2006-2008 Grant CEEEX, Modulul I, *Biotehnologii de realizare a produselor nutraceutice cu efecte in reglarea functiilor metabolice*, Responsabil instituțional Prof. dr. ing. Silvius Stanciu

2006-2008 Grant CNCISIS, tip A, cod 515, *Cercetări privind stabilirea unor criterii de performanță pentru controlul și monitorizarea eficientă a punctelor critice de control pe grupe de produse alimentare*, Director proiect Prof. dr. ing. Gabriela Rotaru

CĂRȚI ȘI CAPITOLE ÎN EDITURI INTERNAȚIONALE

Dumitrașcu, L., Răpeanu, G., **Stănciuc, N.** 2021. Evaluation of Thermal Processing in Dairy Industry Using Milk Enzymes. In Deepak Kumar Verma, Ami Patel and Prem Prakash Srivastav (Eds): *Bioprocessing Technology in Food and Health*, Apple Academic Press, Inc.

Stănciuc, N., Aprodu, I., Răpeanu, G. 2020. Preservation of Anthocyanin-Rich Extracts: Encapsulation and Related Technologies. In: *Anthocyanins: Antioxidant Properties, Sources and Health Benefits*, Edited by Paulo Munekeatao Francisco J. Barba, Jose M. Lorenzo, Nova Science Publishers, Inc., NY, USA.

Stănciuc, N., Răpeanu, N. 2019. Kinetics of Phytochemicals Degradation During Thermal Processing of Fruits Beverages, In: *Non-alcoholic Beverages: Volume 6. The Science of Beverages*, Ed. by Alexandru Grumezescu, Alina-Maria Holban, Woodhead Publishing.

Aprodu, I., Dumitrașcu, L., **Stănciuc, N.**, 2018. Thermal Stability of Carotenoids- α -Lactalbumin Complex. *Encyclopedia Reference Module in Food Science*, <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.22422-0>

Stănciuc N., Răpeanu G., Aprodu, I. 2018. Tailoring the Functional Benefits of Whey Proteins by Encapsulation: A bottom-up Approach. In Deepak Kumar Verma, Ami Patel and Prem Prakash Srivastav (Eds): *Bioprocessing Technology in Food and Health*, Apple Academic Press, Inc.

Răpeanu G., Bahrim G., **Stănciuc, N.** 2014. Microorganism Metabolic Activity Stimulation by Polyphenols, In Watson, R.R., Preedy, P.R., Zibadi, S. (Eds.), *Polyphenols in Human Health and Disease*, Academic Press, Elsevier, London, NW1 7BY, UK (ISBN: 978-0-12-398456-2), pp. 513-522.

CĂRȚI ȘI CAPITOLE ÎN EDITURI NAȚIONALE

Stănciuc, N., Răpeanu, G., Stanciu, S. 2011, *Trasabilitate. Concepte fundamentale și specifice laptelui și produselor lactate*, Ed. Academica, ISBN 978-973-8937-73-4, 270 pag.

Stănciuc, N., 2009, *Proteinele laptelui. Relația structură-funcție*, Ed. Academica, ISBN 978-973-8937-57-4, Galați, 282 pag.

Stănciuc, N., Rotaru, G., 2008, *Managementul siguranței alimentelor*, Ed. Academica, ISBN 978-973-8937-50-5, 400 pag.

Stănciuc, N., 2008, *Sisteme de trasabilitate a alimentelor ecologice*, in *Alimente ecologice*, Editor G.M. Costin, Ed. Academica, ISBN 978-973-8937-30-0;

Grigore-Gurgu, L., Cotârleț, M., Pihurov, M., Păcularu-Burada, B., Vasile, A.M., Enachi, E., Chițescu, C.L., Petre, B.A., Dumitrașcu, L., Borda, D., **Stănciuc, N.**, Bahrim, G.E. 2024. *Lactiplantibacillus plantarum* and *Lactiplantibacillus paraplantarum* postbiotics: assessment of the biotic-derived metabolites with cytocompatibility and antitumoral potential. *Food Bioscience*, 59, 103863. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.103863>.

Stănciuc, N., Borda, D., Gurgu-Grigore, L., Cotârleț, M., Vasile, A.M., Nistor, O.V., Dumitrașcu, L., Pihurov, M., Păcularu-Burada, B., Bahrim, G.E. 2024. Inactivation kinetics of *Lactiplantibacillus plantarum* MIUG BL21 as prerequisites for paraprobiotics production: evidences on cytocompatibility and antitumoral potential. *Food Chemistry X*, 21, 101114. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101114>.

Stan (Boldea), L., Aprodu, I., Enachi, E., Dumitrașcu, L., Păcularu-Burada, B., Chițescu, C., Râpeanu, G., **Stănciuc, N.** 2023. Advanced interactional characterization of the inhibitory effect on anthocyanin extract from *Hibiscus sabdariffa* L. on apple polyphenol oxidase. *Journal of Food Science*, 88(12), 5026-5043. doi: 10.1111/1750-3841.16808.

Anghel, L. Milea, Ș.A., Constantin, O.E., Barbu, V.V., Chițescu, C., Enachi, E., Râpeanu, G., Moțanu, G.D., **Stănciuc, N.** 2023. Dried grape pomace with lactic acid bacteria as a potential source for probiotic and antidiabetic value-added powders. *Food Chemistry X*, 19, 100777. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2023.100777>.

Slavu (Ursu), M.G., Milea, Ș.A., Banu, I., Aprodu, I., Enachi, E., **Stănciuc, N.** 2022. Designing gluten-free, anthocyanins-enriched cookies on scientific basis. *International Journal of Food Science and Technology*, 57(8), 4726-4735 <https://doi.org/10.1111/ijfs.15457>.

Gheonea (Dima), I., Aprodu, I., Cîrciumaru, A., Râpeanu, G., Bahrim, G.E., **Stănciuc, N.** 2021. Microencapsulation of lycopene from tomatoes peels by complex coacervation and freeze-drying: Evidences on phytochemical profile, stability and food applications, *Journal of Food Engineering*, 288, 110166 <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2020.110166>.

Milea, Ș.A., Aprodu, I., Mihalcea, L., Enachi, E., Bolea, C.A., Râpeanu, G., Bahrim, G.E., **Stănciuc, N.** 2020. Bovine β -lactoglobulin peptides as novel carriers for flavonoids extracted with supercritical fluids from yellow onion skins. *Journal of Food Science*, 85(12), 4290-4299, DOI: 10.1111/1750-3841.15513.

Milea, Ș.A., Dima, C.V., Enachi, E., Dumitrașcu, L., Barbu, V., Bahrim, G.E., Alexe, P., **Stănciuc, N.** 2020. Combination of freeze drying and molecular inclusion techniques improves the bioaccessibility of microencapsulated anthocyanins from black rice (*Oryza sativa* L.) and lavender (*Lavandula angustifolia* L.) essential oils in a model food system, *International Journal of Food Science and Technology*, 55(12), 3585-3594, <https://doi.org/10.1111/ijfs.14692>.

Condurache, N.N., Aprodu, I., Crăciunescu, O., Tatia, R., Horincar, G., Barbu, V., Enachi, E., Râpeanu, G., Bahrim, G.E., Oancea, A., **Stănciuc, N.** 2019. Probing the Functionality of Bioactives from Eggplant Peel Extracts Through Extraction and Microencapsulation in Different Polymers and Whey Protein Hydrolysates, *Food and Bioprocess Technology*, 12, 1316-1329, <https://doi.org/10.1007/s11947-019-02302-1>

Milea, A.S., Aprodu, I., Vasile, A.M., barbu, V., Râpeanu, G., Bahrim G.E., **Stănciuc, N.** 2019. Widen the functionality of flavonoids from yellow onion skins through extraction and microencapsulation in whey proteins hydrolysates and different polymers, *Journal of Food Engineering*, 251, 29-35, DOI:10.1016/j.jfoodeng.2019.02.003

Oancea, A.M., Hasan, M., Vasile, A.M., Barbu, V., Enachi, E., Bahrim, G., Răpeanu, G., Silvi, S., **Stănciuc, N.** 2018. Functional evaluation of microencapsulated anthocyanins from sour cherries skins extract in whey proteins isolate. *LWT-Food Science and Technology*, 95, 129-134, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.04.083>.

Mihalcea, L., Turturică, M., Barbu, V., Ioniță, E., Pătrașcu, L., Cotârleț, M., Dumitrașcu, L., Aprodu, I., Râpeanu, G. **Stănciuc, N.** 2018. Transglutaminase mediated microencapsulation of sea buckthorn supercritical CO₂ extract in whey protein isolate and valorization in highly value added food products. *Food Chemistry*. 262, 1, 30-38, <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.04.067>.

Ursache, F.M., Ghinea, I.O., Turturică, M., Aprodu, I., Râpeanu, G., **Stănciuc, N.** 2017. Phytochemicals content and antioxidant properties of sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides* L.) as affected by heat treatment – Quantitative spectroscopic and kinetic approaches, *Food Chemistry*, 233, 442-449. doi: 10.1016/j.foodchem.2017.04.107

Oancea, A.M., Turturică, M., Bahrim, G., Răpeanu, G., Stănciuc, N. 2017. Phytochemicals and antioxidant activity degradation kinetics during thermal treatments of sour cherry extract. *LWT - Food Science and Technology*, 82, 139-146, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.04.026>

MEMBRU AL ASOCIAȚIILOR PROFESIONALE	Asociația Specialiștilor din Industria Laptelui Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată																														
APTITUDINI ȘI COMPETENȚE PERSONALE																															
Limba maternă	Română																														
Limba(i) străină(e) cunoscută(e)																															
Autoevaluare																															
Limba engleză	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Înțelegere</th> <th colspan="4">Vorbire</th> <th colspan="2">Scriere</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Ascultare</th> <th colspan="2">Citire</th> <th colspan="2">Participare la conversație</th> <th colspan="2">Discurs oral</th> <th colspan="2">Exprimare scrisă</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B2</td> <td>Utilizator independent</td> <td>B2</td> <td>Utilizator independent</td> <td>B2</td> <td>Utilizator independent</td> <td>B2</td> <td>Utilizator independent</td> <td>B2</td> <td>Utilizator independent</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine</p>	Înțelegere				Vorbire				Scriere		Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă		B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent
Înțelegere				Vorbire				Scriere																							
Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă																							
B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent																						
COMPETENȚE ȘI APTITUDINI ORGANIZATORICE	Experiința managerială în derularea, în calitate de director, a 5 proiecte de cercetare castigate prin competiție. Eficiența în coordonarea activităților de cercetare și administrative. Selectarea corectă a membrilor echipei în acord cu competențele impuse de obiectivele și activitățile de cercetare și administrative. Aprecieri corecte a bugetului și utilizarea eficientă a fondurilor.																														
COMPETENȚE ȘI APTITUDINI TEHNICE	Capacitate de elaborarea a documentației și de implementare a sistemelor integrate de managementul calității și siguranței alimentelor conform standardelor ISO 9001:2018 și ISO 22000:2018. Capacitate de elaborarea a documentației și de implementare a sistemelor de managementul calității conform standardului SR EN ISO/IEC 17025 Cerințe generale pentru competența laboratoarelor de încercări și etalonări.																														
COMPETENȚE ȘI APTITUDINI DE UTILIZARE A CALCULATORULUI	Windows, Excel.																														
INFORMAȚII SUPLIMENTARE	Lista completă de lucrări.																														

Data: 16.05.2024

Semnătura: Prof. univ. dr. ing. habil. Nicoleta STĂNCIUC

ASRU 3729/28.05.2024.

Universitatea	
"Dunărea de Jos" din Galați	105/2024
Nr. înregistrare	
Data INTRARE	

PLAN MANAGERIAL 2024-2029

**Funcția vizată: Decan Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor
(2024-2029)**

Candidat: Prof. univ. dr. ing. habil. Nicoleta STĂNCIUC

A.PLAN MANAGERIAL 2024-2029

A. ARGUMENTE ÎN FAVOAREA CANDIDATURII

A.1. Scurtă prezentare a activității profesionale

Mă numesc Nicoleta STĂNCIUC și sunt Profesor la *Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor* (denumită în continuare SIA). Sunt un produs 100% al școlii gălățene de Industrie Alimentară, fiind absolvent al *Facultății de Industrii Alimentare, Acvacultură și Pescuit* (IAAP) din anul 2000, Specializarea *Biotehnologii Aplicate*. Imediat după absolvirea studiilor de licență, parcursul profesional a presupus începerea studiilor doctorale, pe care le-am finalizat în anul 2005, la Universitatea *Dunărea de Jos* din Galați (UDJG). Din anul 2000 și până în prezent, am parcurs toate treptele specifice activității academice, iar din 2016 sunt profesor, conducător de doctorat, cu susținerea examenului de abilitare în anul 2015. În prezent, sunt coordonator de doctorat cu 5 studenți doctoranzi în stagiul și 5 teze de doctorat finalizat, dintre care 2 cu calificativul excelent. Activitățile didactice și de cercetare-dezvoltare-inovare (CDI) s-au îmbinat armonios, conducând la o activitate concretizată în publicarea a 5 capitole de cărți în edituri internaționale și 5 cărți în edituri naționale. Am coordonat 5 proiecte CDI și am avut calitatea de membru în 9 proiecte internaționale și 16 proiecte naționale. Recunoașterea activității profesionale s-a concretizat prin acordarea unui brevet de invenție și într-un număr de citări, care au condus la un indice *h* de 25 conform Web of Science. De asemenea, la nivel de management academic și administrativ, am fost prodecan al facultății pentru o perioadă scurtă, de 7 luni în perioada 2013-2014 și în perioada 2020-2024. Am făcut parte din Comisia de Calitate și Comisia de Etică, la nivel de Universitate. Sunt membru în Consiliul Facultății.

A.2. Analiza SWOT a prezentei candidaturi

Analiza SWOT a fost utilizată în prezentul plan managerial pentru analiza *candidatului și a activității profesionale și experienței manageriale*. Au fost astfel identificate o serie de **puncte tari, puncte slabe sau zone de vulnerabilitate, oportunități și amenințări (Tabel 1)**.

Tabel 1. Analiza SWOT a candidaturii, a activității profesionale și experienței manageriale

		INTERN			
		PUNCTE TARI	PUNCTE SLABE		
POZITIVE		Experiență profesională dată de 24 de ani de activitate didactică și de cercetare desfășurată în facultatea SIA; O bună cunoaștere a situației actuale, dată de experiența acumulată în perioada în care am asigurat funcția de Prodecan; Nivelul de pregătire profesională, demonstrat prin activitatea didactică și de cercetare-dezvoltare și inovare (CDI); Experiență managerială în activitatea CDI prin coordonarea în calitate de director de proiect a 5 proiecte; O bună vizibilitate internațională (<i>h</i> index 25, conform WoS); Capacitate de muncă și spirit colegial, cu potențial demonstrat de lucru în echipă; Conștientizarea responsabilității și asumării funcției; Relații bune cu liceele de profil din țară și cu studenții.	Lipsa unor colaborări ample, la nivel instituțional, cu mediul socio-economic și organizațiile neguvernamentale; Lipsei experienței în coordonarea unor proiecte CDI internaționale; Lipsei experienței în coordonarea unor proiecte mari de infrastructură;	NEGATIVE	
		OPORTUNITĂȚI Relații bune cu licee tehnologice din țară cu posibilitatea dezvoltării de noi parteneriate; Susținerea planului managerial și a candidaturii din partea unor membri ai comunității academice de la Facultatea SIA; Patrimoniul uman și material al facultății care oferă posibilitatea implementării planului managerial.	CONSTRĂNGERI Contextul socio-economic actual, care poate influența negativ capacitatea de a implementa planul de management;		
		EXTERN			

B. CONTEXT ȘI VIZIUNE

B.1. Contextualizare

O analiză a contextului intern SIA, arată o **situație critică** dată de *atractivitatea scăzută pentru elevii de liceu pentru domeniul tehnic aferent specializărilor facultății*, ceea ce conduce la existența unui **număr mic de studenți comparativ cu capacitatea de școlarizare a SIA**. Deși SIA reprezintă polul de educație și cercetare științifică în domeniul științei și ingineriei alimentelor din țară, context dat de patrimoniul existent, atât în termeni de resursă umană și infrastructură, cât și de tradiție și menținerea unor standarde de calitate ridicate în procesele educaționale, în ultimii 13 ani, facultatea se confruntă cu o scădere dramatică a numărului de studenți. În anul 2011, numărul studenților înmatriculați era de **1085 de studenți înmatriculați**. În anul 2024, numărul studenților înmatriculați este de **392 de studenți înmatriculați, cu o scădere de 64%**, față de anul 2011. Această situație a determinat ca oferta educațională a SIA să nu mai fie la fel de generoasă, în prezent în total, facultatea **derulând 3 programe de studiu de licență și 6 programe de studii universitare de masterat** în trei domenii: *Ingineria produselor alimentare, Știința Mediului și IMADR*. Programele de studii universitare de licență și masterat de la SIA sunt înregistrate ANC/RNCIS.

În acest sens, în ultimii 4 ani au fost implementate **planuri de acțiune concrete pentru promovarea ofertei educaționale SIA**, care fac referire la diferite tipuri de activități, cum ar fi caravane, vizite și lecții în licee, cercuri metodice, promovarea pe rețelele de socializare, participarea la târgurile educaționale instituționale etc. Aceste acțiuni au efecte pe termen mediu și lung, însă în ultimii patru ani s-a reușit menținerea unui **echilibru fragil** în numărul de studenți înmatriculați în anul I, **cu o scădere de la 481 în anul 2020 la 392 în anul 2023 (18,5%)**.

Un alt aspect care ține de contextualizarea internă este **relația cu studenții**. SIA a dezvoltat o serie de instrumente pentru relația cu studenții, cum ar fi Departamentul de Consiliere și Orientare Profesională (DOPS) și acțiuni de tutoriat țintite, fiind singura facultate din universitate care a introdus o oră de tutoriat în orare. În ultimii 4 ani, s-a înregistrat o îmbunătățire a relației cu studenții, prin implementarea planurilor de tutoriat, organizarea unor activități de voluntariat, participarea semnificativă a studenților la vizite de studiu la agenții economice. Aceste activități suport a permis o reducere a ratei de abandon școlar în ultimii 4 ani, în special pentru anii I și II, **până la maxim 20%**.

Activitatea de cercetare științifică menține SIA pe poziții fruntașe în topurile universității *Dunărea de Jos* din Galați și naționale, cu un număr semnificativ de publicații în reviste din fluxul principal (cotate ISI), proiecte internaționale și naționale, brevete, premii. Tendința din ultimii ani este însă de scădere a numărului de publicații, dar cu o creștere a factorului de impact, ceea ce presupune a creștere a calității rezultatelor științifice și o mai bună recunoaștere a valorii acestora.

Un alt factor important care ține de contextualizarea internă este resursa umană. Datorită limitărilor financiare, date de trendul descendent al numărului de studenți, SIA nu a putut implementa **Strategia de dezvoltare a Resursei Umane** ([https://sia.ugal.ro/files/hotarari/2020/Anexa 1 Strategia dezvoltare RU final.pdf](https://sia.ugal.ro/files/hotarari/2020/Anexa%201%20Strategia%20dezvoltare%20RU%20final.pdf)). În plus, s-a menținut aceeași concentrare a rezultatelor științifico-academice pe un grup limitat de cadre didactice, implicate atât în activități didactice, de cercetare dar și administrative.

Contextualizarea externă presupune o **conexiune permanentă cu mediul socio-economic**, zonă în care SIA a dezvoltat o serie de parteneriate și proiecte, în special în zona de cercetare și stagii de practică pentru studenți. Rata mică de succes pentru proiectele internaționale și naționale, precum și lipsa unei politici naționale și autohtone concrete în ceea ce privește infrastructura (a se vedea proiectului câștigat de SIA dar și dosarul elaborat pentru **Infrastructuri de interes național** duce la imposibilitatea dezvoltării unei politici clare de mentenanță și dezvoltare a patrimoniului facultății.

B.2. Viziunea mandantului 2024-2029

Prezentul plan managerial se dorește a fi o **continuare a construcției durabile dezvoltate în ultimii 4 ani**, orientat după principiile care să consolideze misiunea și viziunea SIA în următorii 5 ani, luând în considerare contextul actual, planul managerial al Rectorului Universității *Dunărea de Jos* din Galați și Strategia Universității pentru perioada următoare. Obiectivul central al acestui mandat în funcție de care a fost stabilit planul managerial 2024-2029 este **echilibrul**, prin interconectarea a două principii de bază: **unitate și funcționalizare**, care să conducă la o optimizare funcțională la toate nivelurile structurale dezvoltate de facultate. Aceasta presupune crearea în SIA a unei **viziuni manageriale orientată spre flexibilitate și adaptare**, prin care să se creeze un cadru specific vieții academice, propice dezvoltării profesionale a studenților, cadrelor didactice și personalului auxiliar, ca elemente interconectate ale unui mecanism complex.

Planul managerial propune o serie de **obiective și măsuri concrete**, plecând de la o **cunoaștere, recunoaștere și asumare a situației existente**, dar mai ales, se dorește a fi un **plan de lucru, deschis pentru îmbunătățire continuă**, adecvat unui mediu academic valoros, bazat pe valorile descrise în Carta Universității *Dunărea de Jos* din Galați, cu accent pe principiile de **dezvoltare durabilă**. Viziunea și misiunea asumată a acestui mandat, dezvoltat pe principiul **echilibrului**, au în comun dorința de coagulare a unui mediu academic bazat pe încredere și respect reciproc și pe ideea că performanța academică globală înseamnă performanță individuală, fiind propuse următoarele valori fundamentale: **identitate, excelență, responsabilitate, profesionalism, echitate, flexibilitate, integritate, eficiență**.

Propun următoarea **misiune** pentru SIA în perioada următoare: *consolidarea poziției de pol național de formare și cercetare în domeniul științei alimentelor, ingineriei alimentelor și biotehnologiilor aplicate, cu recunoaștere națională și internațională prin excelență în educație, cercetare și inovare, pentru implementarea de soluții inovative și eficiente de dezvoltare durabilă a societății*.

Această viziune și misiune asumată presupune următoarele **direcții strategice**:

1. Consolidarea unei culturi organizaționale și centrarea preponderent pe rezultate

1.1. Definierea *Strategiei de dezvoltare durabilă*, în care sunt definite viziunea și misiunea facultății SIA pe termen mediu și lung, *orientată către flexibilitate și adaptare prin unitate și funcționalizare*. Această strategie se constituie în angajamentul decanului și are la bază prezentul plan managerial.

1.2. *Consolidarea relațiilor cu beneficiarii serviciilor educaționale promovate de facultatea SIA*, prin dezvoltarea conceptului de *societate bazată pe cunoaștere*, în care cunoașterea constituie principala resursă, fiind creată, împărtășită și utilizată pentru a genera prosperitate și bunăstare membrilor săi.

1.3. *Responsabilizarea și implicarea Comunității SIA în managementul decizional și promovarea lucrului în echipă*. Responsabilizarea și implicarea membrilor comunității SIA susține principiul *centrării pe rezultate*.

2. Consolidarea conceptului de orientare către student prin inovare curriculară și metodică pentru stimularea învățării, abilităților de cercetare, inovare, spiritului antreprenorial și sprijinirea și motivarea inițiativelor personale.

Orientarea către student presupune următoarele **acțiuni concrete prioritare**, care au ca scop **funcționalizarea relației cu studenții**:

2.1. Garantarea unui mediu specific de parteneriat, în care studenții sunt respectați ca persoane și personalitate, în acord cu Regulamentul activității universitare a studenților (RAUS), Codul de etică universitară și alte reglementări în vigoare;

- 2.2. Consolidarea DOPS și colaborarea articulată cu CCOC la nivel instituțional, prin care să se identifice cauzele pentru absenteism și abandon școlar și conceperea unui plan de ameliorare pentru toate programele de studiu;
- 2.3. Susținerea DOPS prin stabilirea de obiective concrete în sprijinul studenților în alegerea traseului formativ, inserția lor pe piața muncii, dar și servicii suport ale vieții și activității în campus (medicale, sociale etc.);
- 2.4. Consolidarea viziunii de *student activ*, care acționează și contribuie la propria sa cunoaștere, formare și dezvoltare;
- 2.5. Sprijinirea organizațiilor studențești pentru o implicare mai activă în activitățile de promovare a facultății, activitățile social-cultural-sportive desfășurate sub egida universității și facultății, activitățile de perfecționare a calității procesului de învățământ;
- 2.6. Organizarea periodică a unor întâlniri între reprezentanții studenților și Consiliul Facultății/Decan/Prodecan pentru discutarea/comunicarea/rezolvarea unor probleme studențești.
- 2.7. Implicarea Studenților #VoluntarilaSIA în activități specifice ale facultății (Târguri educaționale, Noaptea cercetătorilor, Ecotrophelia, Caravana SIA, vizite în licee, acțiuni de promovare online etc);
- 2.8. Organizarea de întâlniri între studenți și absolvenții de succes, angajatori și mediul de afaceri pentru a crește motivarea și implicarea, șansele la intership-uri și stagii de practică, cu posibilitatea de angajare, concomitent cu încheierea unor convenții de practică care să ofere oportunități pentru formare și angajare;
- 2.9. Susținerea studenților în procesul academic pe perioada studiilor, cu accent pe studenții de anul I și cu implicarea studenților din anii superiori prin dezvoltarea unor activități dedicate de mentorat în vederea reducerii abandonului școlar;
- 2.10. Organizarea periodică a "Ziua angajatorului" în cadrul căreia se va facilita întâlnirea acestuia cu studenții și vizite;
- 2.11. Promovarea conceptului de internaționalizare în rândul studenților prin susținerea mobilităților outgoing, prin realizarea de acorduri Erasmus cu universități de prestigiu din străinătate;
- 2.12. Implicarea studenților performanți în cadrul proiectelor de cercetare și motivarea acestora prin recompensare pentru activitatea depusă;
- 2.13. Motivarea studenților pentru performanță prin acordarea de burse și evidențierea lor prin acordarea de diplome ("*Studentul anului*", "*Studentul voluntar al anului*" etc);
- 2.14. Identificarea posibilităților de stimulare a studenților vulnerabili social prin acordarea de burse sociale și cazare gratuită în căminele studențești;
- 2.15. Stimularea studenților prin participarea la concursuri profesionale (de exemplu, Ecotrophelia) și la sesiunea științifică studențească, cu participarea cadrelor didactice și a mediului socio-economic;
- 2.16. Consolidare sistemului de practică în stațiile pilot;
- 2.17. Susținerea inițiativelor extra-curriculare prin desfășurarea unor cursuri, work-shop-uri pe tema dezvoltării competențelor profesionale, personale și planificarea carierei;
- 2.18. Identificarea oportunităților de creștere a gradului de inserție pe piața muncii prin creșterea numărului de convenții de practică și dezvoltarea relațiilor de colaborare cu angajatorii.

3. Consolidarea branding-ului academic național și racordarea la Spațiului european al învățământului superior;

Consolidarea brand-ului SIA, ca instrument strategic, ia în considerare acțiuni comune în triunghiul liceu-facultate-piața muncii pentru a exploata oportunitățile actuale și a face mai

bine cunoscută istoria, oferta educațională, stilul de viață al studenților și cultura educațională din universitate. **Acțiunile concrete** sunt:

- 3.1. Crearea unui portofoliu de imagine bilingv profesional (site în limba engleză, broșuri, flyere, pliante de informare, filme de prezentare, filme de tutoriat cu studenții facultății în stații pilot/laboratoare etc);
 - 3.2. Conceperea materialelor de promovare într-o forma care să permită diseminarea unor informații asupra condițiilor de admitere, a condițiilor de școlarizare, condiții de obținere a bursei, cuantumul bursei, finanțarea cheltuielilor de școlarizare, finanțarea cheltuielilor de cazare în căminele studențești, asistență medicală gratuită, tarif redus pentru transportul local în comun etc;
 - 3.3. Participarea la târguri educaționale naționale și internaționale în vederea promovării ofertei educaționale a SIA, în colaborare cu UDJG;
 - 3.4. Facilitarea accesului la informație prin site-ul facultății și actualizarea permanentă a informațiilor;
 - 3.5. Promovarea ofertei educaționale SIA prin mijloace alternative de informare online – bloguri, podcasturi, rețele sociale etc.
 - 3.6. Dezvoltarea unor acțiuni de promovare dedicate, de tipul: *Ziua porților deschise la SIA*, *Student pentru o zi*, *Ziua inginerului de industria alimentară* etc. cu invitarea elevilor de liceu din municipiul Galați, județ și regiunea de Sud-Est;
 - 3.7. Dezvoltarea unor acțiuni de promovare dedicate liceelor (Caranava SIA), care să vizeze licee din zonele rurale și urbane ale județului Galați și județelor învecinate;
 - 3.8. Promovarea ofertei educaționale și a rezultatelor activităților CDI din facultate în relația cu mass-media (emisiuni TV și radio, conferințe de presă, comunicate de presă, interviuri);
 - 3.9. Promovarea aspectelor privind calitatea vieții de student, activitățile extra-curriculare și implicarea studenților în diferite evenimente organizate în cadrul facultății sau a campusului, în spațiul virtual;
 - 3.10. Promovarea oportunităților de dezvoltare personală prin activitățile extra-curriculare, evenimentele culturale și sportive;
 - 3.11. Organizarea în cadrul SIA a unor evenimente/dezbateri mediatizate, pe subiecte de actualitate care vizează de exemplu, calitatea și siguranța alimentelor, standarde duble de calitate, etichetarea nutrițională etc.;
 - 3.12. Organizarea și mediatizarea evenimentelor științifice și culturale cu participare națională și internațională (Simpozionul EuroAliment, Concursul Ecotrophelia, UgallInvent etc.);
 - 3.13. Organizarea pe 16 octombrie (declarată Ziua Facultății SIA) a unor evenimente dedicate cu invitarea unor personalități, recunoscute la nivel național și/sau internațional pentru susținerea unor evenimente publice în facultate;
 - 3.14. Dezvoltarea unor parteneriate strategice cu instituții de învățământ superior și cercetare din țară și străinătate, asigurându-se astfel creșterea vizibilității și notorietății facultății;
 - 3.15. Organizarea unor școli de vară/iarnă naționale și/sau internaționale, cu participarea elevilor de licee, studenților, a cadrelor didactice și a personalului implicat în cercetare;
 - 3.16. Organizarea unei campanii de promovare a ofertei de formare continuă și perfecționare profesională, ca alternativă pentru absolvenți.
- 4. Îmbunătățirea continuă a calității serviciilor educaționale prin adecvarea formării profesionale cu nevoile exprimate de piața forței de muncă, cu accent pe necesitatea de a dezvolta competențe transversale, concomitent cu compatibilizarea pregătirii pentru o piață a muncii globale**

Pentru **funcționalizarea** serviciilor educaționale oferite de SIA, în prezentul plan managerial sunt stabilite o serie de **acțiuni concrete**, și anume:

- 4.1. Adaptarea permanentă a planurilor de învățământ și a fișelor disciplinelor, în vederea asigurării unui înalt nivel de pregătire profesională, în conformitate cu standardele impuse de ARACIS, cu cerințele actuale ale pieței muncii la nivel național și internațional, respectiv cu strategiile de dezvoltare naționale și internaționale pentru toate domeniile de studii din oferta educațională a facultății, pentru a le asigura absolvenților competențele solicitate în contextul actual;
- 4.2. Corelarea curriculelor și a formelor de evaluare la nevoile specifice ale studentului, prin stabilirea unor standarde de evaluare care să evidențieze progresul individual înregistrat;
- 4.3. Diversificarea ofertei educaționale în cadrul studiilor universitare de master prin autorizarea/acreditarea unui master interdisciplinar în limbă de circulație internațională cu parteneri internaționali;
- 4.4. Asigurarea unei flexibilități superioare în alegerea/selectarea disciplinelor opționale de către studenți și a ordinii lor, pe parcursul traseului instructiv-educativ, în vederea diferențierii parcursurilor de formare;
- 4.5. Implicarea activă a mediului socio-economic în elaborarea și actualizarea planurilor de învățământ, în vederea adaptării curriculei universitare la cerințele actuale ale pieței;
- 4.6. Implicarea activă a facultății în stabilirea unor acorduri de diplomă dublă cu universități de prestigiu din străinătate și consolidarea procesului de internaționalizare prin creșterea mobilităților studenților și cadrelor didactice incoming și outgoing;
- 4.7. Dezvoltarea unor programe pentru un program de studii de doctorat interdisciplinar/în cotutelă;
- 4.8. Promovarea și susținerea utilizării unor metode de predare-învățare moderne la toate programele de studiu;
- 4.9. Monitorizarea și eficientizarea procesului de furnizare a competențelor transversale prin disciplinele conținute în planurile de învățământ la toate programele de studiu;
- 4.10. Promovarea în cadrul programelor de master profesionale, a disciplinelor creatoare de competențe de specialitate și utilizare a metodelor și tehnicilor de cercetare din perspectiva continuării studiilor la doctorat;
- 4.11. Implicarea activă în manifestările științifice destinate studenților, la diferite niveluri: Sesiuni Științifice Studentești, Concursuri Profesionale, Conferința Școlilor Doctorale etc;
- 4.12. Consolidarea de către SIA a unei oferte educaționale pentru programele de formare continuă și perfecționare profesională, prin diversificare, ca alternativă pentru absolvenții programelor de masterat;
- 4.13. Consolidarea mecanismului de feed-back de la studenți, absolvenți și angajatori, privind structura și calitatea prestației educaționale și elaborarea unor planuri de îmbunătățire.
- 4.14. Actualizarea anuală a registrului de monitorizare a gradului de inserție a absolvenților de la toate programele de studiu pe piața muncii, prelucrarea datelor și elaborarea unor planuri de măsuri.

5. Promovarea excelenței în activitatea de cercetare prin susținerea dezvoltării unor nuclee CDI în facultate și formarea unei culturi a cercetării interdisciplinare

Planul managerial propune următoarele **acțiuni pentru funcționalizare**:

- 5.1. Inventarierea domeniilor de competență și coagularea unor nuclee de cercetare interdisciplinare concomitent cu stabilirea unor tematici orientate spre domenii de excelență/prioritare, fiind vizate trei componente cu aplicabilitate imediată: *tematica abordată* cu accent pe interdisciplinaritate, *componenta financiară* cu posibilitatea de aplicare în diferite apeluri de proiecte, și posibilitatea de *implicare a studenților* în tematici prioritare;
- 5.2. Susținerea abordărilor interdisciplinare, în parteneriate intra- și inter-universitare prin intensificarea participării la circuitul CDI în cadrul unor colaborări și proiecte de anvergură de nivel național și internațional;

- 5.3. Identificarea oportunităților de dezvoltare a unui învățământ formativ prin antrenarea studenților, în special cei înrolați în programele de master, în activități CDI;
- 5.4. Organizarea, cu suport UDJG, a unor sesiuni/seminarii/training de informare/dezbatere pentru inițierea/scrierea de proiecte de cercetare pentru competițiile naționale și internaționale pentru cadre didactice, cercetători și doctoranzi;
- 5.5. Organizarea activității de cercetare astfel încât toate cadrele didactice din SIA să fie implicate în proiecte de cercetare, indiferent de sursa de finanțare, cu raportarea activității CDI anuală conform normei de cercetare științifică inclusă în fișa postului;
- 5.6. Creșterea numărului de articole publicate în reviste cotate ISI/indexate ISI și/sau indexate în Baze de Date Internaționale (cel puțin un articol/cadru didactic prim autor sau autor corespondent/an, conform fișei postului actuale);
- 5.7. Impulsionarea cadrelor didactice pentru activități de depunere de propuneri de proiecte prin stabilirea unui indicator de creștere cu 10% a numărului de proiecte depuse în competiții naționale și/sau internaționale;
- 5.8. Impulsionarea cadrelor didactice pentru activități de publicare a rezultatelor activității CDI în revista cotate ISI *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati - Fascicle VI-Food Technology*;
- 5.9. Susținerea financiară și impulsionarea participării cadrelor didactice la conferințe internaționale relevante, cu fonduri din proiectele derulate, ale universității;
- 5.10. Încurajarea cadrelor didactice pentru aplicarea și participarea la stagii de mobilitate/cercetare în țară și străinătate în vederea identificării și implementării unor practici bune de lucru în activitatea CDI;
- 5.11. Susținerea și dezvoltarea sesiunilor de cercetare științifică studențească anuale organizate în cadrul facultății;
- 5.12. Organizarea și promovarea Simpozionului Internațional EuroAliment;
- 5.13. Susținerea și promovarea activităților de transfer tehnologic, inclusiv de suport și promovare a soluțiilor inovative adresate mediului economic;
- 5.14. Dezvoltarea și promovarea unei oferte de produse, tehnologii, expertiză și servicii oferite de către facultate pentru mediul economic;
- 5.15. Dezvoltarea unui program concret de gestiune și mentenanță a infrastructurii SIA, prin elaborarea unor proceduri operaționale și instrumente de gestionare a bugetelor proiectelor în derulare care să susțină mentenanța infrastructurii centrelor de cercetare;
- 5.16. Creșterea capacității CDI după analize concrete de identificare a necesității: achiziții de echipamente noi, respectiv modernizare/completare echipamente;
- 5.17. Reacreditarea Laboratorului de Analize Fizico-Chimice și Microbiologice ale Alimentelor în conformitate cu cerințele organismului de acreditare (RENAR) și standardul internațional SR EN ISO 17025:2018, concomitent cu extinderea domeniului de acreditare a încercărilor;
- 5.18. Promovarea națională și internațională a capabilităților CDI a celor două centre de cercetare SIA, în vederea stabilirii unor acorduri de colaborare de tipul *win-to-win* în țară și străinătate din perspectiva participării în apeluri comune de proiecte;
- 5.19. Identificarea oportunităților de recunoaștere/recompensare a rezultatelor deosebite/remarcabile obținute de cadrele didactice, în afară de grațiția de merit;
- 5.20. Susținerea cadrelor didactice în activități specifice CDI pentru a îndeplini criteriile de abilitare, în scopul consolidării corpului de conducători de doctorat activi în domenii de doctorat aferente;
- 5.21. Încurajarea doctoratelor în co-tutelă, cu accent pe co-tutelă internațională;
- 5.22. Încurajarea cooptării în echipele de cercetare/publicare a masteranzilor și doctorazilor;

5.23. Promovarea programelor doctorale și postdoctorale, în acord cu strategia UDJG, în vederea atragerii unui număr cât mai mare de doctoranzi și postdoctoranzi străini;

5.24. Organizarea anuală a unor seminarii de informare cu factori relevanți (mediu academic, agenți economici, organizații neguvernamentale etc) pentru promovarea rezultatelor SIA cu potențial de transfer tehnologic și know-how.

6. Gestionarea riguroasă, rațională și transparentă a resursei umane, infrastructurii, resursei financiare

Sunt propuse următoarele acțiuni concrete:

6.1. Adoptarea unui sistem de management al resursei umane bazat pe competențe profesionale, competitivitate, implicare, probitate morală, etică și nediscriminare;

6.2. Adoptarea unui climat de colaborare și colegialitate, competitivitate și eficiență, în care toți participanții la activitățile desfășurate în facultate să își poată exprima liber și deschis opiniile;

6.3. Promovarea și cultivarea **principiului de transparență decizională**, prin cultivarea permanentă a dialogului civilizat, respectului reciproc, și **comunicarea** astfel încât să se asigure premisele pentru un **management participativ**, prin implicarea directă a membrilor comunității academice SIA în procesul de adoptare a deciziilor;

6.4. Stabilirea unui instrument de evaluare în strategia de promovare a cadrelor didactice, în care să se includă rezultatele evaluărilor anuale de către studenți;

6.5. Identificarea unor sisteme de motivare a cadrelor didactice, ca instrument esențial în eficientizarea proceselor educaționale și de cercetare, prin implicarea în proiecte CDI a tuturor cadrelor didactice, evaluarea corectă a performanțelor profesionale și de cercetare științifică, susținerea participării la programe de formare continuă, a participării la proiecte de mobilitate etc;

6.6. Susținerea participării cadrelor didactice în proiecte de mobilitate outgoing;

6.7. Creșterea nivelului de cointeresare prin recrutarea personalului în echipele propunerilor de proiect, cu alocarea de sarcini și responsabilități clare, în corelație cu pregătirea profesională și performanțele individuale;

6.8. Asigurarea cadrului necesar pentru accesul liber și necondiționat la toate categoriile de resurse și oportunități de finanțare, cu respectarea principiilor de colegialitate, performanță, competență și nivel de implicare;

6.9. Organizarea *Comunității Senior consilium*, prin implicarea profesorilor seniori în comunitatea academică SIA;

6.10. Identificarea unor oportunități de atragere a unor personalități academice și din mediul socio-economic din țară și străinătate care pot aduce un plus de valoare actului educațional și de cercetare din SIA;

6.11. Stabilirea unui plan anual de formare și perfecționare a personalului didactic, de cercetare și auxiliar care să asigure cunoașterea de noi metode de lucru, perfecționarea și adaptarea metodelor existente la exigențele mediului academic și socio-economic;

6.12. Realizarea anuală a unui feed-back a gradului de satisfacție a personalului didactic, de cercetare și auxiliar și utilizarea rezultatelor acestor evaluări în îmbunătățirea managementului resurselor umane;

6.13. Aplicarea principiului **intransigenței** pentru orice abatere de la normele de etică și deontologie profesională sau forme de corupție;

6.14. Stabilirea unui plan concret, cu sprijinul UDJG, de mentenanță pentru infrastructura SIA, concomitent cu elaborarea unor instrucțiuni/proceduri de lucru și planuri de exploatare pentru fiecare echipament în parte;

6.15. Elaborarea unei evidențe clare a consumurilor specifice de reactivi, prin înființarea de registre de consum reactivi în toate laboratoarele/centrelor de cercetare;

6.16. Gestionarea clară a stocurilor de reactivi prin înființarea de registre de reactivi în toate laboratoarele/centrele de cercetare;

6.17. Stabilirea anuală a unui plan de achiziții care să țină cont de activitățile de cercetare derulate și de necesitățile reale;

6.18. Dezvoltarea unui **management investițional**, cu accent pe modernizarea spațiilor existente, dotarea laboratoarelor didactice și de cercetare.

6.19. Susținerea posibilității de îmbunătățire a managementul financiar al facultății prin **finanțarea diferențiată**, considerând cele două componente ale activității academice: *activitatea didactică*, deci finanțarea per student și *activitatea CDI*, prin urmare finanțarea în funcție de performanța în cercetare;

6.20. Orientarea bugetului facultății preponderent în trei direcții: modernizarea/dotarea laboratoarele didactice și sălilor de curs, funcționarea în condiții optime a stațiilor pilot, mentenanța echipamentelor din dotarea centrelor de cercetare.

6.21. Managementul investițional adoptat de prezentul plan managerial vizează dotarea centrelor de cercetare cu echipamente și tehnică de înaltă performanță exclusiv din proiecte de cercetare sau proiecte de infrastructură;

6.22. Creșterea ponderii veniturilor din activități proprii prin îmbunătățirea atragerii de resurse din programe cu finanțare europeană sau națională, respectiv în parteneriat cu mediul economic sau de activități CDI.

6.23. Se are în vedere up-datarea bazei de date a facultății și utilizarea instrumentelor digitale colaborative de lucru, astfel încât timpul necesar procesării documentelor să se diminueze și gradul de transparență decizională să crească.

7. Dezvoltarea triumghiului educație-cercetare-societate prin integrarea noțiunii de dezvoltare durabilă și internaționalizare în cursul educării și formării profesionale

7.1. Intensificarea relației cu mediul socio-economic prin creșterea numărului de acorduri de parteneriat și implicarea mai activă a angajatorilor în procesului educațional și CDI din SIA;

7.2. Inventarierea parteneriatelor existente și extinderea acestora, din dublă perspectivă: dezvoltarea de programe de studiu de tip *double degree/joint degree* și stabilirea unor consorții naționale și internaționale pentru aplicații de proiecte;

7.3. Dezvoltarea de proiecte de mobilitate ingoing și outgoing;

7.4. Creșterea numărului de studenți străini, pentru toate nivelurile de programe de studii;

7.5. Inventarierea parteneriatelor existente cu companii multinaționale și stabilirea unor programe pentru stagii de practică colective, intershipuri sau programe personalizate (tip *tailored*);

7.6. Identificarea oportunităților financiare pentru afilierea instituțională a facultății la diferite organisme naționale și internaționale și diferite rețele universitare internaționale;

7.7. Stimularea incubatoarelor de afaceri și a spiritului antreprenorial (Consolidarea Celulei Antreprenoriale din cadrul facultății SIA);

7.8. Realizarea unui **Comitet de Inițiativă pentru educație în industria alimentară** format din reprezentanți SIA, inspectorate școlare, directori de licee teoretice și tehnologice, reprezentanți ai mediului socio-economic pentru adaptarea contextului actual pre-universitar și academic la probleme reale ale socio-economic;

7.9. Identificarea nevoilor de învățare și formare pe tot parcursul vieții în regiunea de Sud-Est a României și lansarea unei oferte de cursuri de formare și perfecționare post-universitară, care să poziționeze SIA într-un reper de programe de *lifelong learning*;

7.10. Susținerea și implicarea cadrelor didactice de excepție de la SIA în dezbaterea și implementarea documentelor strategice din domeniul *Bioeconomiei, Ingineriei produselor alimentare și Biotehnologiilor* la nivel național;

7.11. Organizarea în SIA a unei comunități pe principiul **think tank** cu rol de a crea, organiza sau optimiza un anumit compartiment funcțional al societății, care să se adresează participanților la lanțul alimentar (fermieri, procesatori, factori de decizie, cercetători, mass-media, organisme de finanțare etc) pentru a colabora în vederea furnizării de soluții durabile și cele mai bune practici pentru industria alimentară.

7.12. Implicarea SIA în proiecte cu caracter social, ecologic și umanitar dezvoltate împreună cu studenții, cadrele didactice și comunitatea academică.

C. Stilul de management

Prezentul plan managerial propune ca **stil de management** o combinație între două abordări, și anume: **managementul participativ și managementul prin obiective**. Prin managementul participativ se dorește **funcționalizarea** modului în care se iau deciziile în SIA prin implicarea cadrelor didactice în procesul decizional, astfel încât cele mai complexe și importante probleme ale facultății să fie soluționate cu participarea tuturor. **Managementul prin obiective** are la bază crearea unui set de obiective precise și măsurabile, **orientate spre rezultate concrete**, dar și implementarea unui set de instrumente de control și evaluare a obiectivelor și a unor planuri de acțiuni.

D. Sistemul de managementul calității

Un concept modern al termenului de *calitate* presupune definirea lui de către utilizatorul final, în cazul nostru *studentul și societatea*. Sistemul de management al calității (SMC) propus în prezentul plan managerial ia în considerare trei piloni, care de altfel au și fost detaliați în direcții strategice și obiective operaționale:

1. Calitatea procesului de învățământ;
2. Calitatea activității CDI;
3. Calitatea ca dimensiune orizontală.

Propun așadar un SMC aferent SIA care să includă:

1. Identificarea și aplicarea celor mai bune practici de ținere sub control și îmbunătățire continuă a procesului de învățământ (predare-învățare, urmărire și sprijinire a progresului realizat de studenți și evaluare a cunoștințelor și abilităților dobândite de aceștia) (**Direcții strategice 1, 2, 3 și 6**);
2. Identificarea unor direcții strategice de dezvoltare a cercetării științifice și consolidarea activității CDI a centrelor de excelență, concomitent cu îmbunătățirea capacibilității de a colabora în programe naționale și internaționale (**Direcții strategice 2, 4 și 5**).
3. Planificarea și implementarea unui SMC, cu o structură flexibilă, optimă, bazată pe delegarea de responsabilitate și autoritate la toate nivelurile relevante, stabilirea de obiective măsurabile, indicatori și instrumente de control și evaluare. Această presupune elaborarea și implementarea unui **model structurat** care să aibă la bază un sistem de cerințe, criterii și descriptori și care să permită o evaluare externă obiectivă a sistemului.

E. Analiza riscurilor aferente planului managerial. În vederea estimării șanselor de succes a obiectivelor prevăzute în planul managerial a fost realizată o **analiză de risc**, luând în considerare posibilitatea de a se produce un eveniment care ar putea avea un impact asupra îndeplinirii. Analiza riscurilor asociate obiectivelor este prezentată în **Anexa 1**.

În concluzie, așa cum am declarat, sunt conștientă că propunerea de Plan managerial este perfectibilă și devine deschisă dezbaterii pentru perfecționare. Am elaborat acest amplu plan de acțiuni cu încrederea că împreună vom reuși, nu doar să găsim soluțiile pentru a răspunde dificultăților cu care ne confruntăm, dar mai ales să consolidăm poziția de lider a facultății noastre în învățământului superior de industrie alimentară. În mod evident, obiectivele propuse nu pot fi îndeplinite fără acordul și implicarea întregului personal al Facultății.

Prof. dr. ing. habil. Nicoleta STĂNCIUC,

Data: 24.05.2024.