



ROMÂNIA
Ministerul Educației și Cercetării
Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor
Str. Domnească nr. 111
Cod poștal 800201, Galați, România
Tel.: +40 336 130 177
Fax: +40 236 460 165
E-mail: deconat.sia@ugal.ro, Web: www.sia.ugal.ro

SIA 179 / 05.03.2020

UNIVERSITATEA
"DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI
Nr. înregistrare: 1007
Data înregistrării: 05.03.2020

AVIZ

În conformitate cu prevederile art. 10 alin (6) din Ordinul ministrului educației și cercetării științifice nr. 3751/2015 și art. 11, alin (7) din Metodologia internă de organizare și desfășurare a alegerilor pentru structurile și funcțiile de conducere de la nivelul facultăților și universității 2015- 2016, aprobată prin Hotărârea Senatului Universitar nr. 156 din 4 noiembrie 2015, dispoziții menținute prin Hotărârea Senatului universitar nr. 105/16.09.2019, doamna **prof. dr. ing. Nicoleta STĂNCIUC a primit avizul de participare** la concursul pentru ocuparea funcției de decan al Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, mandat 2020/2024.

Consiliului Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor întrunit în ședința din data de 05.03.2020.

Decan interimar
Conf. dr. ing. Liliانا MIHALCEA

ROMANIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



AVIZ



În conformitate cu prevederile art. 19 alin. (6) din „METODOLOGIA INTERNĂ DE ORGANIZARE ȘI DESFĂȘURARE A ALEGERILOR PENTRU STRUCTURILE ȘI FUNCȚIILE DE CONDUCERE DE LA NIVELUL FACULTĂȚILOR ȘI UNIVERSITĂȚII 2015-2016”, aprobată prin Hotărârea Senatului Universitar nr. 156/04.11.2015 dispoziții menționate prin Hotărârea Senatului Universitar nr. 105/16.09.2019, doamna Nicoleta STĂNCIUC îndeplinește condițiile pentru participarea la concursul de ocupare a funcției de decan.

Prin raportare la dispozițiile art. 19 alin. (8) din Metodologie, avizul conform al Biroului juridic din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați asupra dosarului de concurs al doamnei Nicoleta STĂNCIUC este pozitiv.

Galați

04.03.2020

BIROUL JURIDIC,



PLAN MANAGERIAL

M

Cuprins Plan managerial:

Cuprins	
A. Argumente în favoarea candidaturii	1
A.1. Scurtă prezentare a activității profesionale	1
A.2. Analiza SWOT a prezentei candidaturii	1
B. Context și viziune	1
B.1. Contextualizare	1
B.2. Misiune, viziune și direcții strategice	2
C. Planul de acțiuni/Obiective operaționale	2
D. Stilul de management academic	9
E. Sistemul de managementul calității	9
F. Analiza riscurilor asociate obiectivelor	Anexa 1



SIA, Domneșcă nr. 111
Cod poștal 800201, Galați, România

ROMÂNIA
Ministerul Educației și Cercetării
Universitatea Dunării de Jos din Galați
Facultatea de Științe și Ingineria Alimentelor

Tele: +40 336 130 177
Fax: +40 336 430 135

E-mail: decanul.sia@igai.ro; Web: www.siaigai.ro

A. ARGUMENTE ÎN FAVOAREA CANDIDATURII

A.1. SCURTĂ PREZENTARE A ACTIVITĂȚII PROFESIONALE

Mă numesc Nicoleta STĂNCIUC și sunt Profesor la *Facultatea de Științe și Ingineria Alimentelor (SIA)*. Sunt un produs 100% al Școlii Găățene de Industrie Alimentară, fiind absolvent al Facultății de Industrie Alimentară, Advocatură și Pescuit (IAP) 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 Dunării 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. Activitățile didactice și de cercetare-dezvoltare inovare (CDI) s-au îmbinat armonios, conducând la o activitate concretizată în publicarea de cărți și capitole în edituri naționale și internaționale, articole în reviste din fluxul principal, brevete și premii naționale și internaționale. Am coordonat 4 proiecte CDI și am avut calitatea de membru în 8 proiecte internaționale și 10 proiecte naționale. Recunoașterea activității profesionale s-a concretizat într-un număr de citări, care au condus la un indice h de 12 conform WOS. De asemenea, la nivel de management academic și administrativ, am fost predecan SIA pentru o perioadă scurtă, de 7 luni și 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 CANDIDATURII

Analiza SWOT a fost utilizată ca instrument de evaluare a argumentelor pentru analiza candidaturii.

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

		INTERN	
		PUNCTE TARI	PUNCTE SLABE
POZITIVE		Experiință profesională dată de 20 de ani de activitate didactică și de cercetare realizată în facultate; O bună cunoaștere a situației actuale; Profil profesional bun, demonstrat prin activitatea publicistică; Experiință managerială prin coordonarea în calitate de director de proiect a 4 proiecte; O bună vizibilitate internațională; Capacitate de muncă și spirit de echipă; Conștientizarea responsabilității funcției; Relații bune și foarte bune cu studenții	Lipsa experienței manageriale-administrative; Lipsa unor colaborări ample cu mediul socio-economic și organizațiile guvernamentale; Lipsei experienței în relația cu managementul de vârf a universității
		OPORTUNITĂȚI	CONSTRĂNGERI
		Relații bune cu unele firme din Galați și posibilitatea dezvoltării de noi parteneriate; Susținerea planului managerial și a candidaturii din partea unor membri ai comunității academice; Poliromul remarcabil al facultății care oferă posibilitatea implementării planului managerial.	Oșperțibilitatea și recentitatea scăzută din partea unor membri ai comunității academice referitoare la prezentul plan de management; Reziștența la schimbare a resurselor umane; Stabilirea unor obiective ambicioase în contextul actual.
		EXTERN	

B. CONTEXT ȘI VIZIUNE

B.1. CONTEXTUALIZARE

O analiză a contextului intern SIA, arată o situație nefavorabilă în special în ceea ce privește situația studenților. Deși SIA reprezintă polul de educație și cercetare științifică în domeniul științei și ingineriei alimentare din țară, contextul dat de excepționalul patrimoniu, în ultimii 10 ani, facultatea se confruntă cu o scădere dramatică a numărului de studenți. În anul 2011, numărul studenților înmatriculați era de 862 pentru ciclul de licență și 223 în cadrul programelor de masterat, deci un total de 1085 de studenți înmatriculați. În anul 2019, numărul studenților înmatriculați este de 313 pentru ciclul de licență și 229 în cadrul programelor de masterat, deci un total de 542 de studenți înmatriculați, cu o scădere de 50% față de anul 2011. Această situație vine în contextul în care oferta educațională a SIA este generoasă, facultatea coordonând în domeniul studiilor universitare de licență IPA, conform HG 158/29.03.2018, un număr de 6 programe de licență și 7 de masterat înregistrate ANCR/NCIS.

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 și, mai recent, acțiuni de tutorial. O analiză detaliată scoate în evidență aceeași problemă generală a învățământului centrat pe transmiterea și reproducerea de informație, și nu pe producerea de cunoaștere. Trebuie conștientizat faptul că



informația, mai ales dacă este de tipul „cunoștințelor de bază” trebuie problematizată, astfel încât să poată fi acceptată de majoritatea studenților, pentru dezvoltarea spiritului creativ.

Activitatea de cercetare științifică menține SIA pe poziții fruntase în topurile UDJG 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, dar cu o creștere a factorului de impact, ceea ce presupune o 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 dezvoltat în ultimii ani, o politică concretă de dezvoltare și promovare a resursei umane. De asemenea se remarcă o concentrare a rezultatelor științifice academice pe un grup limitat de cadre didactice, implicate atât în activități didactice, CDI, 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 stații de practică pentru studenți. Rata mică de succes pentru proiectele internaționale și naționale, precum și lipsa unei politici naționale concrete în ceea ce privește infrastructura (a se vedea proiectului câștigat de SIA „Infrastructuri de interes național”), ducă la imposibilitatea dezvoltării unei politici clare de mentenanță și dezvoltare a patrimoniului facultății.

B.2. MISIUNE, VIZIUNE ȘI DIRECȚII STRATEGICE

Prezentul plan managerial se dorește a fi o construcție durabilă, trasată după principii care să orienteze decisiv managementul de vârf SIA în următorii 4 ani, luând în considerare contextul actual, planul managerial al Rectorului și Strategia Universității pentru perioada următoare. Obiectivul central are la bază un singur principiu: **funcționalizare și eficientizare**. Aceasta presupune crearea în SIA a unui 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 și recunoaștere a situației existente, dar mai ales, se dorește a fi un plan de lucru, deschis pentru îmbunătățire continuă, adecvat unui mediu academic valoros, care să aibă la bază principii de transparență, eficiență și dialog cooperare interumană și profesională.

Viziunea și misiunea asumată a acestui mandat, bazate pe principiul funcționalizării, 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, eficiență**. Propun următoarea viziune și 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 internațională pentru excelența în educație, cercetare și pentru dezvoltarea de soluții inovative și eficiente de dezvoltare durabilă a societății.*

Această viziune și misiune asumată presupune următoarele direcții strategice:

1. Dezvoltarea conceptului *orientare către student* prin inovare curriculară și metodică pentru stimularea învățării, abilităților de cercetare, inovare, spiritului antreprenorial și sprijinirea și motivarea inițiativelor personale;
2. Consolidarea brand-ului academic național și racordarea la spațiul academic european;
3. Îmbunătățirea continuă a calității serviciilor educaționale, orientate spre calitate și performanță, prin adecvarea formării profesionale cu noile exprimări de piață forței de muncă și accentuarea nevoii de competențe transversale, concomitent cu compatibilizarea pregătirii pentru o piață a muncii globale;
4. Promovarea excelenței în activitatea de cercetare-dezvoltare-inovare prin susținerea dezvoltării unor nuclee CDI în facultate și formarea unei culturi a cercetării interdisciplinare;
5. Gestionarea riguroasă, rațională și transparentă a resursei umane, infrastructurii, resursei financiare;
6. Dezvoltarea triunghiului educație-cercetare-societate prin integrarea noțiunii de dezvoltare durabilă și internaționalizare în cursul educării și formării profesionale.

C. PLAN DE ACȚIUNI/OBIECTIVE OPERAȚIONALE

Pentru îndeplinirea direcțiilor strategice propuse, prezentul plan managerial a elaborat o serie de acțiuni concrete, aferente fiecărei direcții.

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



Sr. Domnociță nr. 11
Cod poștal 800201, Galați, România

ROMÂNIA
Ministerul Educației și Cercetării
Universitatea „Dimitrie Cantemir” din Galați
Facultatea de Științe și Ingineria Alimentelor

Tele: +40 336 130 177
Fax: +40 336 460 166

E-mail: decan@usia@ugal.ro, Web: www.usia.ugal.ro

Orientarea către student este o abordare specifică Procesului Bologna, în care *predarea și învățarea sunt două procese care se intercondiționează. Predarea nu se limitează la simpla transmitere a cunoștințelor. Ea îndrumă învățarea cu formarea și învățarea cu evaluarea în concordanță cu liniile de acțiune stabilite. Prin urmare, această abordare presupune o abordare a cunoașterii ca proces*, cu accent pe gândirea critică a studenților, pe implicarea lor în realizarea de proiecte, pe rezolvarea de probleme care au tangență cu viața practică (problematizarea). O astfel de abordare își propune această direcție strategică, prin următoarele acțiuni concrete prioritare, care au ca scop funcționalizarea relației cu studenții:

- 1.1. Garantarea unui mediu specific de parteneriat, în care studenții sunt respectați ca persoane și personalități, în acord cu Regulamentul activității universitare a studenților (RAUS), Codul de etică universitară etc;
- 1.2. Crearea unei Comisii de monitorizare a absenteismului și tendințelor de abandon, formate din cadre didactice tineri de an, care să identifice cauzele și conceperea unui plan de ameliorare a formelor de absenteism și abandon școlar la toate programele de studiu;
- 1.3. Crearea unei noi viziuni, aceea de *student activ*, care acționează și contribuie la propria sa cunoaștere, formare și dezvoltare, iar profesorul devine, pe lângă formator și orientator, creator de situații de învățare, evaluator și terapist al actului educațional;
- 1.4. Crearea la nivelul fiecărui an de studiu/specializare a unui cerc studentesc, cu reprezentanți aleși care să reprezinte interesele specifice ale studenților. Din cercurile studentești pot face parte, prin selecție de către studenți, și cadre didactice;
- 1.5. Sprijinirea organizațiilor studențești pentru o implicare mai activă în: activitățile pentru promovarea imaginii universității și a facultății, activitățile socio-cultural-sportive desfășurate sub egida universității și facultății, activitățile de perfecționare a calității procesului de învățământ;
- 1.6. Organizarea periodică a unor întâlniri între reprezentanții studenților/cercurilor studențești și Biroul de consiliu/Consiliul Facultății pentru discutarea/comunicarea/rezolvarea unor probleme studențești;
- 1.7. Implicarea studenților în activități specifice ale facultății (Târguri educaționale, Noaptea cercetătorilor, Ziua porților deschise, Ecotrophelia, Caravana SIA, vizite etc);
- 1.8. Organizarea de întâlniri între studenți și absolvenți de succes, angajatori și mediul de afaceri pentru a crește motivația și implicarea, șansa la interșhip-uri, cu posibilitatea de angajare, concomitent cu încheierea unor convenții de practică care să ofere oportunități pentru formare și angajare;
- 1.9. 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 tutoriat și mentorat în vederea reducerii abandonului școlar;
- 1.10. Organizarea periodică a "Ziua angajatorului X" în cadrul căreia se va facilita întâlnirea acestuia cu studenții și vizite;
- 1.11. Promovarea conceptului de internaționalizare în rândul studenților prin susținerea mobilităților incoming și outgoing, prin realizarea de acorduri Erasmus cu universități de prestigiu din străinătate;
- 1.12. Implicarea studenților performanți în proiecte CDI și motivarea prin recompensare pentru activitatea depusă;
- 1.13. Motivarea studenților performanți prin acordarea de burse și evidențierea studenților prin acordarea de diplome ("Studentul anului", "Studentul voluntar al anului", "Comuniata Alimentar" etc);
- 1.14. Stimularea studenților admiși la SIA cu statut de olimpici prin acordarea de burse și cazarea gratuită în căminele studențești;
- 1.15. Identificarea posibilităților de stimulare a studenților vulnerabili social prin acordarea de burse sociale și cazare gratuită în căminele studențești;
- 1.16. Consolidarea Departamentului de Orientare și Consiliere Profesională a studenților, cu obiective concrete în sprijinul studenților pentru alegerea traseului formativ, inserția lor pe piața muncii, dar și servicii suport ale vieții și activității în campus (medicale, sociale etc.);
- 1.17. Stimularea studenților prin participarea la concursuri profesionale (de exemplu, Ecotrophelia) și la sesiunea științifică studentescă, cu participarea cadrelor didactice și a mediului socio-economic;
- 1.18. Dezvoltarea sistemului de practică în stațiile pilot și identificarea oportunităților de internship pentru studenți;
- 1.19. Intensificarea activităților de voluntariat și dezvoltarea de inițiativă "offfo" în parteneriat cu organizațiile studențești;
- 1.20. Susținerea inițiativelor extra-curriculare prin intermediul Concursurilor studențești prin desfășurarea unor cursuri, workshop-uri pe tema dezvoltării competențelor profesionale, personale și planificarea carierei;
- 1.21. 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.



Str. Domnească nr. 111
Cod poștal 800201, Galați, România

ROMÂNIA
Ministerul Educației și Cercetării
Universitatea "Dimitrie Cantemir" din Galați
Facultatea de Științe și Ingineria Alimentelor

Tele: +40 336 130 177
Fax: +40 236 450 155

E-mail: decanat.na@ugal.ro Web: www.sia.ugal.ro

2. Consolidarea brand-ului academic național și racordarea la spațiul academic european;

În prezentul plan managerial, brand-ul SIA și dezvoltarea și consolidarea unui brand academic sunt considerate cruciale în dezvoltarea instituției și un instrument eficient pentru diferențierea și îmbunătățirea ofertei educaționale în contextul scăderii dramatice a numărului de absolvenți de liceu, a numărului de studenți și în general, a contextului social. La toate acestea, se adaugă globalizarea care a condus la o mobilitate a resurselor și prin urmare, consider că trebuie dezvoltată o campanie personalizată de marketing academic bazată pe branding, care să capteze atenția și care are ca scop declarat o creștere a numărului de studenți la programele de studiu dezvoltate de facultate. Crearea unui brand SIA, ca instrument strategic pentru eventuale avantaje într-un mediu atât de competitiv, trebuie să se transforme într-o acțiune comună cadre didactice-facultate-universitate-licee 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, prioritare pentru funcționalizarea și eficientizarea activităților de branding academic SIA sunt:

- 2.1. Crearea unui portofoliu de imagine bilingv profesional (broșuri, flyere, pliante de informare, filme de prezentare, filme de tutoriat cu studenții facultății în stații pilot-laboratoare etc);
- 2.2. Conceperea materialelor de promovare și într-o formă 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 căminurile studențești, asistență medicală gratuită, tarif redus pentru transportul local în comun etc;
- 2.3. Participarea la târguri educaționale naționale și internaționale în vederea promovării ofertei educaționale a SIA, în colaborare cu UDJG;
- 2.4. Facilitarea accesului la informație prin reorganizarea site-ului facultății și actualizarea permanentă a informațiilor;
- 2.5. Promovarea ofertei educaționale SIA prin mijloace alternative de informare online – bloguri, rețea socială etc.
- 2.6. Dezvoltarea unor acțiuni de promovare dedicate, de tipul: *Ziua porților deschise la SIA*, *Studenții pentru noi*, *Ziua inginerului de industrie alimentară* etc cu invitarea elevilor de liceu din municipiul Galați, județ și regiunea de Sud-Est;
- 2.7. Dezvoltarea unor acțiuni de promovare dedicate liceelor (*Caravana SIA*), care să vizeze licee din zonele rurale și urbane ale județului Galați și județelor învecinate;
- 2.8. 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);
- 2.9. 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;
- 2.10. Promovarea oportunităților de dezvoltare personală prin activitățile extra-curriculare, evenimentele culturale și sportive;
- 2.11. 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;
- 2.12. Organizarea și mediatizarea de evenimente științifice și culturale cu participare națională și internațională (Simpozionul EuroAliment, Concursul Ecotrophelia, UgalInvent etc);
- 2.13. Organizarea anuală a unor evenimente dedicate cu invitarea unor personalități, recunoscute la nivel național și/sau internațional pentru susținerea unor evenimente publice în facultate;
- 2.14. Dezvoltarea unor parteneriate strategice cu instituții de învățământ superior și cercetare din țară și străinătate, asigurându-se astfel creșterea vizibilității și notorietății facultății;
- 2.15. Susținerea programelor de mobilitate incoming și outgoing, internaționalizarea și colaborarea cu comunitatea, urmărind permanent creșterea numărului de parteneriate active atât în domeniul academic, cât și cu mediul social și economic;
- 2.16. Organizarea unor școli de vară/iarnă naționale și/sau internaționale, cu participarea elevilor de liceu, studenților, a cadrelor didactice și a personalului implicat în cercetare;
- 2.17. Organizarea unei campanii de promovare a ofertei de formare continuă și perfecționare profesională, ca alternativă pentru absolvenți.

3. Îmbunătățirea continuă a calității serviciilor educaționale orientate spre calitate și performanță, prin adecvarea formării profesionale cu nevoile exprimate de piața forței de muncă și accentuarea nevoii de competențe transversale, concomitent cu compatibilizarea pregătirii pentru o piață globală.

În ultimii ani, la SIA, activitățile aferente procesului educațional au vizat actualizarea și consolidarea programelor de studiu existente, dar și preocupări pentru dezvoltarea de noi programe de studiu, în limba română și limba engleză,



Str. Domnească nr. 111
Cod poștal 800201, Galați, România

ROMÂNIA
Ministerul Educației și Cercetării
Universitatea Dunărea de Jos "I. I. Calăuș
Facultatea de Științe și Ingineria Alimentelor

Tel.: +40 335 130 177
Fax: +40 336 480 165

E-mail: docanai.sia@ugaj.ro, Web: www.sia.ugaj.ro

care au fost construite ținând cont de mediul socio-economic din ce în ce mai dinamic și mai global. Nu toate programele de studiu acreditate se organizează, cu un trend evident descrescător de studenți înmatriculați, și în consecință studenți și absolvenți, aspecte datorate caracteristicilor mediului socio-economic, politic, demografic, amplificarea migrației etc. În mod particular, pentru SIA, facultatea cu cea mai lungă tradiție în domeniul științei și ingineriei alimentelor, nu sunt de neglijat aspectele legate de scăderea numărului de absolvenți de liceu, concurența facultăților din țară și dificultățile financiare ale absolvenților de liceu, în special pentru zona de Sud-Est a țării.

Asigurarea calității procesului de învățământ oferit de SIA și îmbunătățirea continuă a calității serviciilor educaționale orientate spre calitate și performanță, reprezintă o prioritate în acest mandat. Pentru funcționalizarea și eficientizarea serviciilor educaționale oferite de SIA, în prezentul plan managerial sunt stabilite o serie de acțiuni concrete, care să permită menținerea standardelor de calitate în condițiile orientării spre performanță a activității academice, prin îmbunătățirea continuă a ofertei educaționale și a rezultatelor, o politică financiară adecvată utilizării raționale a resurselor și atragerii de noi resurse, și mai ales prin încurajarea unei atitudini responsabile a întregului personal.

3.1. Adaptarea imediată și 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;

3.2. Recordarea continuă a tuturor planurilor de învățământ și a fișelor de disciplină aferente programelor de studiu de la toate nivelurile (licență, masterat, doctorat), la nevoile societății și ale pieței muncii, pentru a le asigura absolvenților competențele solicitate de acestea;

3.3. Corelarea curriculumelor și a formelor de evaluare la nevoile specifice ale studentului, prin stabilirea unor standarde de evaluare care să evidențieze progresul individual înregistrat;

3.4. Diversificarea ofertei educaționale prin demararea procesului de autorizare/provizorie a programelor de studiu noi, propuse și aprobate de Consiliul Facultății și anume: *Antreprenoriat în producția alimentară, Inginerie în nutrie aplicată, Pescuit marin coastier*;

3.5. Diversificarea ofertei educaționale în cadrul studiilor universitare de master prin autorizarea/acreditarea unui master interdisciplinar în limbă de circulație internațională cu parteneri internaționali;

3.6. Asigurarea unei flexibilități superioare în alegerea/selecția disciplinelor opționale de către studenți și a ordinii lor, pe parcursul traseului instructiv-educativ, în vederea diferențierii cursurilor de formare;

3.7. Implicarea activă a mediului socio-economic în elaborarea și actualizarea planurilor de învățământ în vederea adaptării curriculumului universitar la cerințele actuale ale pieței;

3.8. Implicarea activă a facultății în stabilirea unor acorduri de diplomă dublă cu universități de prestigiu din străinătate și consolidarea procesului de internaționalizare prin prestarea mobilităților studenților și cadrelor didactice incoming și outgoing;

3.9. Dezvoltarea unor programe/proiecte Erasmus pentru un program de studii doctorale interdisciplinare în cotutelă;

3.10. Promovarea și susținerea utilizării unor metode de predare-învățare moderne la toate programele de studiu;

3.11. Monitorizarea și eficientizarea procesului de furnizare a competențelor transversale prin disciplinele conținute în planurile de învățământ la toate programele de studiu;

3.12. 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;

3.13. Implicarea activă în manifestările științifice destinate studenților, la diferite niveluri: Sesiuni Științifice Studentești, Concursuri Profesionale, Conferința Școlilor Doctorale etc.

3.14. Dezvoltarea de către SIA a unei oferte educaționale pentru programele de formare continuă și perfecționare profesională, ca alternativă pentru absolvenții programelor de masterat;

3.15. Dezvoltarea de către SIA a unei oferte educaționale pentru programele de formare continuă, dedicate și adaptate mediului de afaceri;

3.16. Dezvoltarea și implementarea unei platforme e-learning destinată tuturor programelor de studiu, de la toate nivelurile de organizare;

3.17. Consolidarea mecanismului de feedback de la studenți, absolvenți și angajatori, privind structura și calitatea prestației educaționale și elaborarea unor planuri de îmbunătățire.



3.16. 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 măsură.

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

În SIA, activitatea CDI este o trăsătură distinctivă intrinsecă, înțelegând prin aceasta ceea ce înseamnă o proprietate care are un caracter permanent. Alături de activitatea didactică, în ultimii ani, activitatea CDI este considerată încontestabil de prestigiu real pentru SIA, atât la nivel național cât și internațional. Cu atât mai mult, cu cât activitatea de cercetare constituie cel mai important criteriu de evaluare, atât la nivel individual cât și pentru ranking-urile internaționale. Nu pot să nu menționez poziționarea studenților de la SIA pe locul 1 și Medalia de Aur la concursul internațional Ecotropologia Europe, destinațional eco-inovării în industria alimentară sau Medalia de Aur câștigată de produsele SIA la Sărbătorile de Inventivă de la Geneva și Chișinău. La aceste performanțe strălucitoare, se adaugă numeroase premii și recunoașterea valorii activității CDI în concursuri și târguri naționale și internaționale, precum și contribuția remarcabilă SIA la patrimoniul CDI al Universității, care poziționează UDJG pe locuri meritorii.

O analiză critică a activității CDI din SIA evidențiază o scădere a numărului de articole ISI în ultimii 5 ani, probabil scăderii ratei de succes în câștigarea de proiecte, o distribuție inegală și o concentrare a rezultatelor pe grupuri de cadre didactice, care prozintă în ultimii 5-10 ani rezultate remarcabile. Ținând cont de particularitățile SIA date de infrastructura remarcabilă, de funcționalitatea Centrelor de Cercetare și potențialul excepțional al resursei umane, planul managerial propune următoarele acțiuni pentru funcționalizare și eficientizare:

- 4.1. 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 interdisciplinare, componenta financiară și posibilitatea de aplicare pentru apeluri de proiecte, și posibilitatea de implicare a studenților în tematici prioritare;
- 4.2. Susținerea activităților interdisciplinare, în parteneriat intra- și inter-universitar prin intensificarea participării la circuitul CDI în cadrul unor colaborări și proiecte de anvergură de nivel național și internațional;
- 4.3. Identificarea oportunităților de dezvoltare a unui învățământ formativ prin antrenarea studenților, în special cei înrolați în programele de master, în activități CDI;
- 4.4. Organizarea, cu suport UDJG, a unor sesiuni/seminarii/training de informare/dezbateri pentru înțelegerea/scrierea de proiecte de cercetare pentru competițiile naționale și internaționale pentru cadre didactice, cercetători și doctoranzi;
- 4.5. 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 noii de cercetare științifică inclusă în fișa postului;
- 4.6. 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);
- 4.7. 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;
- 4.8. Impulsionarea cadrelor didactice pentru activități de publicare a rezultatelor activității CDI în revista indexată ISI *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati - Fascicle VI-Food Technology*;
- 4.9. Susținerea financiară și impulsionarea participării cadrelor didactice la conferințe internaționale relevante, pe baza unei proceduri proprii SIA, cu fonduri din proiectele derulate, ale universității sau în cazuri excepționale, din fondurile facultății;
- 4.10. 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;
- 4.11. Susținerea și dezvoltarea sesiunilor de cercetare științifică studentească anual organizate în cadrul facultății;
- 4.12. Organizarea și promovarea Simpoziului EuroAliment la nivel național și internațional;
- 4.13. Susținerea și promovarea activităților de transfer tehnologic, inclusiv de suport și promovare a soluțiilor inovative adresate mediului economic;
- 4.14. Dezvoltarea și promovarea unei oferte de produse, tehnologii, expertiză și servicii orientate de către facultate pentru mediul economic;
- 4.15. Dezvoltarea unui program concret de gestiune și mentenanță a infrastructurii SIA, prin elaborarea unei/unor proceduri operaționale și instrumente de gestionare a fondurilor facultății și a bugetelor proiectelor în derulare, care utilizează infrastructura centrelor de cercetare;



Str. Domneasă nr. 111
Cod poștal 800 201, Galați, România

ROMÂNIA
Ministerul Educației și Cercetării
Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor

Tel: +40 336 130 177
Fax: +40 336 480 165

E-mail: domnatsia@ugal.ro, Web: www.sia.ugal.ro

- 4.16. Creșterea capacității CDI după analize concrete ale identificării necesității: achiziții de echipamente noi, respectiv modernizarea/completare echipamente;
 - 4.17. Menținerea acreditării 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;
 - 4.18. Promovarea națională și internațională a capabilităților CDI a celor două centre de cercetare SIA, BioAliment-TehnIA și MoRas, în vederea stabilirii unor acorduri de colaborare de tipul win-to-win în țară și străinătate din perspectiva participării în apeluri comune de proiecte;
 - 4.19. Identificarea oportunităților de recunoaștere/recompensare a rezultatelor doșetărilor marcabile obținute de cadrele didactice, în afară de grațiția de merit;
 - 4.20. 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;
 - 4.21. Încurajarea doctoratelor în co-tutelă, cu accent pe co-tutelă internațională;
 - 4.22. Încurajarea cooptării în echipele de cercetare/publicare a masteranților și doctoranzilor;
 - 4.23. Promovarea programelor doctorale și postdoctorale, în acord cu strategia UDJG, în vederea atragerii unui număr cât mai mare de doctoranzi și postdoctoranzi străini;
 - 4.24. 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.
5. **Gestionarea riguroasă, rațională și transparentă a resursei umane, infrastructurii, resursei financiare.**

Patrimoniul SIA în ceea ce privește resursa umană și infrastructura este remarcabil. În SIA își desfășoară activitatea cadre didactice cu realizări remarcabile în domeniul CDI, proiectării și expertizării, fapt demonstrat de numărul mare de lucrări publicate, proiecte, premii naționale și internaționale, calitatea de membru în foruri științifice și academice, asociații profesionale și comitete tehnice pe plan național și internațional. Resursa umană este factorul esențial în implementarea conceptului de performanță și excelență în toate procesele desfășurate de facultate, perfecționarea continuă și promovarea cadrelor didactice bazată pe performanță și probitate profesională fiind una din direcțiile principale ale prezentului plan managerial. Aceeași analiză critică arată că nu toate cadrele didactice sunt implicate în activitatea CDI și/sau activități specifice de prestare de servicii către societate, mediu academic, universitate, sarcinile și responsabilitățile nelind clar și uniform distribuite. Infrastructura CDI a facultății SIA este concentrată în cele două centre de cercetare: BioAliment-TehnIA (<https://emis.gov.ro/FOOD-BIOTECHNOLOGY>) și MoRas (<https://emis.gov.ro/ROMANIAN-CENTER-FOR-MODELLIN>), centre care au fost integrate la nivelul UDJG în Platforma integrată de cercetare multidisciplinară „Dunărea de Jos” – ReForm. Conform HS 46/16 februarie 2018, cele două Unități de cercetare, menționate mai sus, au fost încadrate ca **Centre de Excelență**.

Deși unul din principiile managementului calității este *„Abordarea factuală la luarea deciziilor”*, prezentul plan managerial nu își propune un management al resursei umane bazat pe cifre, număr de posturi, bugetul facultății și numărul de studenți, ci pe o management al valorilor unei comunități academice, cu individualități, nevoi, pregăni și aspirații diferite, dar care formează un nucleu central ca forță generatoare de excelență. Sunt propuse următoarele acțiuni concrete pentru funcționalizare și eficientizare:

- 5.1. Adoptarea unui sistem de management al resursei umane bazat pe competența profesională, competitivitatea, implicare, probitate morală, etică și nediscriminare;
- 5.2. 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;
- 5.3. 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;
- 5.4. Instituirea unei strategii de dezvoltare a resursei umane, prin convertirea planificării strategice în deteminarea cerințelor și strategiilor de resurse umane pe termen mediu și lung;
- 5.5. Stabilirea unui instrument de evaluare în strategia de promovare a cadrelor didactice, în care să se includă rezultatele evaluărilor anuale de către studenți;
- 5.6. 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;

5.7. Susținerea participării cadrelor didactice în proiecte de mobilitate out/inning;

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

5.9. 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;

5.10. Actualizarea/implementarea unei metodologii proprii SIA de promovare pe criterii de performanță și implicare în activitatea și comunitatea facultății, care să permită o promovare și/sau acordare a unor beneficii (gradații/salarii de merit) în condiții eficiente și mai ales transparente;

5.11. Organizarea Comunității Senior consiliu, prin implicarea profesorilor seniori în comunitatea academică SIA;

5.12. 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;

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

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

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

5.16. 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;

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

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

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

5.20. Dezvoltarea unui management investițional, cu accent pe modernizarea spațiilor existente, dotarea laboratoarelor didactice și CDI. Din acest punct de vedere, se preconizează elaborarea unei Proceduri operaționale de gestionare a fondurilor facultății.

5.21. Susținerea către UDJG a posibilității de îmbunătățire a managementului 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;

5.22. Orientarea bugetului facultății preponderent în palmii direcți.

1. Finanțarea, cu sprijinul UDJG, a unei campanii personalizate, dedicate, de promovare a facultății SIA, cu scopul declarat de îmbunătățire/creștere a numărului de studenți;

2. Modernizarea/dotarea laboratoarelor didactice și sălilor de curs;

3. Funcționarea în condiții optime a stațiilor pilot;

4. Menținerea echipamentelor din dotarea centrelor de cercetare;

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

5.24. 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;

5.25. La nivel de management administrativ, se are în vedere implementarea unor reguli de bună practică pentru eficientizarea activității secretariatului facultății;

5.26. 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.

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

SIA își asumă principiile și obiectivele responsabilității sociale enunțate în Carta UDJG și în Planul Managerial al Recteurului. Astfel, misiunea asumată a SIA are în vedere dialogul activ cu societatea, promovarea colaborării active cu



mediul economic, încurajarea învățării și a accesului egal la învățare, transferul de cunoaștere și tehnologie în industrie, susținerea profesionalismului și excelenței, minimizarea impactului industriei alimentare asupra mediului înconjurător, etica și transparența.

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

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

6.3. Dezvoltarea de proiecte de mobilitate pentru implementarea conceptului de internaționalizare, cu cele două componente: internaționalizare *incoming* și *outgoing*;

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

6.5. Inventarierea parteneriatelor existente cu companii multinaționale și stabilirea unor programe pentru stagii de practică colectivă, interșipuri sau programe personalizate (tip *tailorad*);

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

6.7. Stimularea incubatoarelor de afaceri și a spiritului antreprenorial (*Consolidarea Celulelor Antreprenoriale din cadrul proiectului Excelența academică și valori antreprenoriale - sistem de burse pentru asigurarea oportunităților de formare și dezvoltare a competențelor antreprenoriale ale doctoranzilor și postdoctoranzilor - ANTREPRENORCOO*);

6.8. Realizarea unui *Comitet de inițiativă* format din reprezentanți UDJG, SIA, directori de liceu, reprezentanți ai mediului socio-economic și ai organizațiilor neguvernamentale pentru adaptarea contextului actual pre-universitar și academic la probleme reale ale socio-economic;

6.9. 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*;

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

6.11. Inițierea unor acorduri de colaborare cu Camere de comerț și industrie și Agenția Națională pentru Ocuparea Forței de Muncă pentru structurarea informațiilor privind oferta existentă pentru locuri de muncă, programe de interșip, burse, locuri de practică, precum și oferta facultății în domeniul cercetării, consultanței, expertizei tehnice și serviciilor;

6.12. 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 alimentară (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.

6.13. Implicarea SIA în proiecte cu caracter social, ecologic și umanitar dezvoltate împreună cu studenții, cadrul didactic și comunitatea academică.

D. STILUL DE MANAGEMENT

Prezentul plan managerial propune ca stilul de management o combinație între două abordări și anume managementul participativ și managementul prin obiective. Prin managementul participativ se dorește alinierea la stilul de management impus de Planul Managerial al ReCTORULUI, dar mai ales 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. Stilul de management propus aduce o serie de avantaje care în managementul decizional, și anume: participarea efectivă a colegilor în exercitarea procesului de coordonare și evidențierea clară a componentelor de comunicare și transparență; implicarea unui număr mare de colegi în exercitarea funcției de evaluare și control; îmbunătățirea serviciilor educaționale, prin exploatarea competențelor și a potențialului profesional; participarea activă a colegilor la adoptarea deciziilor de cea mai mare importanță.

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.

E. SISTEMUL DE MANAGEMENTUL CALITĂȚII

Un concept modern al termenului de *calitate* presupune definierea lui de către utilizatorul final, în cazul nostru *studentul și societatea*. Faptul că universitatea/facultatea sunt finanțate de la bugetul de stat, lipsa calității, deci percepția evaluatorului final, nu are consecințe imediate asupra furnizorului de servicii educaționale. În timp însă, neadecvarea la



Str. Domnească nr. 111
Cămin poștal 800201, Galați, România

ROMÂNIA
Ministerul Educației și Cercetării
Universitatea Dunărea de Jos din Galați
Facultatea de Științe și Inginerie Alimentară

Tel.: +40 335 130 177
Fax: +40 236 460 165

E-mail: decanat.sia@ugal.ro, Web: www.sia.ugal.ro

cerințele de calitate ale ofertei de învățământ la cerințele pieței muncii determină o scădere drastică a atingerii candidaților la admitere și a nivelului acestora. Sistemul de management al calității (SMC) propus în prezentul plan managerial ia în considerare trei piloni, care de altfel au și fost delimitați în direcții strategice și obiective operaționale: calitatea procesului de învățământ, calitatea activității CDI și calitatea ca dimensiune orizontală.

Propunem așadar un SMC aferent SIA care să includă:

1. Identificarea și aplicarea celor mai bune practici deținute 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, 3 și 6);
2. Identificarea unor direcții strategice de dezvoltare a cercetării științifice și consolidarea activității CDI a centrelor de excelență, concomitent cu îmbunătățirea capacității 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. Propunem așadar o abordare specifică standardului SR EN ISO 9001:2016, care presupune:

a. *Definiția SMC ca cerințe generale:* crearea, documentarea, implementarea, menținerea și îmbunătățirea unui SMC prin identificarea, descrierea, aplicarea și îmbunătățirea continuă a proceselor necesare funcționării SIA și SMC, inclusiv criteriile/indicatorii și metodele adecvate de măsurare/monitorizare a performanțelor acestora, în condițiile asigurării resurselor necesare.

b. *Cerințe referitoare la documentație:* elaborarea politicii, obiectivelor, procedurilor și proceselor principale (învățământ, CDI, comunicare interactivă), precum și înregistrărilor pentru demonstrarea funcționării eficiente a SMC.

c. *Responsabilitatea managementului de vârf,* prin implicare responsabilă în promovarea calității, definiția orientării către studenți (Direcția strategică 1) și societate (Direcția strategică 6) ca utilizatori finali, planificare (obiective operaționale), responsabilitate, autoritate și comunicare și analiză.

d. *Managementul resurselor* prin asigurarea resurselor umane competente și instruite, infrastructură performantă (centre de excelență, laboratoare, echipamente, software, și servicii suport) și un climat adecvat care să contribuie la realizarea unor procese educaționale eficiente.

e. *Realizarea proceselor* (educaționale, CDI, consultanță, suport) prin planificare (planuri de învățământ, fișe de discipline, oferta educațională etc.), identificarea cerințelor de pe piața muncii (cerințe legale, de reglementare, competențele și aptitudinile absolvenților, rezultatele și impactul estimat al activităților CDI în mediul economic-social etc), managementul proiectelor, managementul parteneriatelor cu instituții și mediul socio-economic, controlul și ținerea sub control a proceselor (fluxurilor de informații, resurselor utilizate – laboratoare, echipamente, facilități, etc., metodelor și instrumentelor utilizate în monitorizarea, evaluarea și măsurarea proceselor), monitorizarea (examinările studenților, evaluarea rezultatelor parțiale sau finale CDI etc.) prin analiza și actualizarea periodică a acestora precum și compararea lor cu cele considerate ca fiind de referință la nivel național sau european.

f. *Monitorizare și măsurare:* Chestionarea directă a angajaților, absolvenților și studenților pentru competențe dobândite prin învățământ și a cadrelor didactice privind mediul de activitate pot fi modalități de determinare a gradului de satisfacție.

F. ANALIZA RISCURILOR AFERENTE PLANULUI MANAGERIAL

În vederea atingerii 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 tabelul 1 (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. univ. dr. ing. habilit. Nicoleta STĂNCIUC

Data: 27.02.2020

ANEXA 1

A handwritten signature in blue ink, located in the bottom right corner of the page. The signature is cursive and appears to be the name 'A. M.'.



ROMANIA

Ministerul Educației și Cercetării
Universitatea Dunărea de Jos din Galați
Facultatea de Științe și Inginerie AlimentarăStr. Domnească nr. 111
Cod poștal: 800201, Galați, RomâniaTel.: +40 336 130 177
Fax: +40 235 490 165E-mail: liberal@ia.galati.ro Web: www.sia.ia.galati.ro

ANEXA 1

TABEL 1. ANALIZA RISCURILOR ASOCIATE DIRECTIILOR STRATEGICE ȘI OBIECTIVELOR OPERATIONALE DIN PLANUL MANAGERIAL

Id	Descrierea riscului	Impactul	Probabilitatea	Impactul	Perioada
1.1	Garantarea unui mediu specific de parteneriat, în care studenții sunt respectați ca persoane și personalități, în acord cu Regulamentul activității universitare a studenților (RAUS), Căminul de studii universitară și alte reglementări în vigoare.	Lipsa interesului din partea cadrelor didactice.	Sesiuni de consiliere și implicare a importanței creării unui mediu prietenos pentru studenți.	Decan Șef de separament	Permanent
1.2	Creșterea unei Comisi de monitorizare a aserțiunilor și tendințelor de abandon formală din cadrul facultății, unde se arată că unele cauze și conceperea unui plan de ameliorare a formelor de aserțiunism și abandon școlar la toate programele de studiu.	Existența în identificarea cauzelor deosebit de aserțiunism și situații de vulnerabilitate socială din cadrul școlar.	Planul de ameliorare a formelor de abandon școlar și abandon școlar la toate programele de studiu.	Tutor de an	Particularizat în funcție de situație
1.3	Creșterea unei noi viziuni, aceea de student activ, care acționează și contribuie la propria sa educație, formare și dezvoltare, iar profesorul devine, de lângă familia și orientator, creator de studiu și învățare, evaluator și responsabil al activității educaționale.	Lipsa interesului din partea cadrelor didactice și a studenților.	Sesiuni de consiliere și implicare a importanței modificării stilului didactic și adaptării la nevoia la nevoie a studenților.	Șef de departament	Permanent
1.4	Creșterea la nivel înalt, al de studiu specializate a unui grup de studenți, cu reprezentanți alții care să reprezinte interesele specifice ale studenților. Din cercurile studențesci pot face parte prin selecție de către studenți, și cadre didactice.	Lipsa interesului din partea studenților.	Acțiuni de tutorat și mentorat.	Tutor	Trimestrial
1.5	Sprețuirea organizațiilor studențesci pentru a implica mai activ în activitățile pentru promovarea imaginii universității și a facultății, activitățile socio-culturale și sportive desfășurate sub egida universității și facultății, activitățile de perfecționare a calității procesului de învățământ.	Lipsa interesului din partea studenților.	Identificarea și implementarea unui plan de recuperare, cum ar fi de exemplu introducerea în planurile de învățământ a unei discipline complementare: Voluntariat și creșterea și susținerea ocupării.	Responsabil programe de studii	Anual
1.6	Creșterea periodică a unor întâlniri între reprezentanții studenților, profesorilor și Brou, de către Colegiul Studențesc pentru soluționarea și coordonarea unor probleme studențesci.	Lipsa interesului din partea studenților.	Acțiuni de tutorat și mentorat.	Tutor	Trimestrial



	Implicarea studenților în activități specifice ale facultății (Târguri educaționale, Măscăra cercetărilor, Zile porților deschise, Eurotopolis, Caravana SIA, vizite etc)	Lipse interesului din partea studenților.	Identificarea și implemțirea unui sistem de creditare.	Responsabil programe de studii	Anua
1.7.	Implicarea studenților în activități specifice ale facultății (Târguri educaționale, Măscăra cercetărilor, Zile porților deschise, Eurotopolis, Caravana SIA, vizite etc)	Lipse interesului din partea studenților și reciplivitatea scăzută din partea absolvenților de succes, angajatorilor și mediului de afaceri pentru a crește motivația și implicarea, șansele de înfruntare prin oportunități de angajare, concurența cu încheierea unor convenții de afaceri care să ofere oportunități pentru formarea și angajarea absolvenților de succes.	Sesuri de consiliere în rândul absolvenților de succes angajatorilor și mediului de afaceri a rolului pe care îl au în asigurarea calității proceselor educaționale	Docent Compartiment relații cu mediul socio-economic	Semestral
1.8.	Susținerea studenților în procesul academic pe perioada studiilor, cu accent pe studenții de etnie țigănești și implicarea studenților din aria superioară prin dezvoltarea unor servicii dedicate de tutorat și mentorat în vederea reducerii abandonului școlar.	Lipse interesului din partea studenților	Acțiunile de tutorat și mentorat.	Tutori	Trimestral
1.9.	Organizarea cercetărilor și activităților X* în cadrul cărora se va facilita întâlnirea studenților cu studenții și vizite.	Eșec în organizarea unor astfel de întâlniri datorită receptivității scăzute din partea angajatorilor.	Sesuni de consiliere în rândul mediului de afaceri a rolului pe care îl au în asigurarea calității proceselor educaționale.	Docent Compartiment relații cu mediul socio-economic	Semestral
1.10.	Promovarea conceptului de internazionalizare în rândul studenților prin susținerea mobilității academice și culturale prin realizarea de acorduri Erasmus cu universități de prestigiu din străinătate	Receptivitate scăzută din partea studenților pentru mobilități academice	Formare și training oferit de către Erasmus	Brou Erasmus	Trimestral
1.11.	Implicarea studenților performanți în cadrul proiectelor de cercetare și dezvoltare asociate prin recompensare pentru activitatea depusă.	Receptivitate scăzută din partea studenților performanți	Plan de măsuri pentru susținerea activităților performanți și identificarea unor modalități de recompensare	Director de proiecte	Permanent
1.12.	Motivarea studenților performanți prin acordarea de burse și emulajarea studenților prin acordarea de burse (Studentul anului, Studentul excelent al anului, Competența Anului etc)	Fonduri insuficiente	Alocarea unui procent din bugetul facultății pentru astfel de activități.	Decan	Permanent
1.13.	Susținerea studenților performanți prin acordarea de burse și emulajarea studenților prin acordarea de burse (Studentul anului, Studentul excelent al anului, Competența Anului etc)	Fonduri insuficiente	Stabilirea unor strategii a nivel de universitate.	Rector	Permanent
1.14.	Identificarea oportunităților de studiu în străinătate prin acordarea de burse și emulajarea studenților performanți prin acordarea de burse (Studentul anului, Studentul excelent al anului, Competența Anului etc)	Fonduri insuficiente	Stabilirea unei strategii la nivel de universitate	Rector	Permanent
1.15.	Organizarea Departamentului de Cercetare și Consiliere Profesorală a studenților cu obiective care pot fi servite de studenții performanți și asigurarea accesului fermierilor la servicii suport care să ofere servicii suport de calitate și servicii de calitate în domeniul cercetării, social etc.	Receptivitate scăzută din partea studenților performanți activității asociate DOFS.	Popularizarea activităților DOFS pe rețeaua de socializare pentru a atrage un număr cât mai mare de studenți.	Responsabil DOFS	Permanent

[Signature]



2.5.	Promovarea ofertei educaționale SIA prin mijloace atractive de informare online – rețea socială etc.	Esacrat de receptivitate scăzută din partea elevilor de liceu.	Reconsiderarea paginii de facebook a facultății și inițierea unei pagini de Instagram. Popularizarea modului online cu informații de interes pentru elevii de liceu.	Compartiment de marketing socialistic	Permanent
2.6.	Dezvoltarea unor acțiuni de promovare dedicate, de tip Zilei pentru descoperirea SIA, Studenți pentru o zi, Zilele Inginerului de Industrie Simpozionă etc. cu invitația elevilor de liceu din municipiul Galați, județ și regiunea de Sud-Est.	Esacrat de receptivitate scăzută din partea elevilor de liceu.	Atragerea elevilor prin popularizarea acțiunilor în mediul online, prezentarea videoactivă a ofertei educaționale.	Compartiment de marketing academic	Anual
2.7.	Dezvoltarea unor acțiuni de promovare locale la nivel de județ (Caravana SIA), care să vizeze licee din zonele rurale și urbane ale județului. Galop și județelor învecinate.	Esacrat de receptivitate scăzută din partea elevilor de liceu.	Atragerea elevilor prin popularizarea acțiunilor în mediul online, prezentarea videoactivă a ofertei educaționale.	Compartiment de marketing academic	Anual
2.8.	Promovarea ofertei educaționale și a rezultatelor activităților CDI din școlile în relația cu mass-media (emisiuni TV și radio, conferințe de presă, comunicate de presă, interviuri).	Receptivitatea scăzută din partea mass-media (ora și neșorțată).	Identificarea și popularizarea unor subiecte de interes general.	Responsabil comunicare	Particularizat
2.9.	Promovarea asocierilor și a calitatății volii de studenți, activitățile extra-curriculare și implicarea studenților în diferite evenimente organizate în cadrul facultății sau a camпусului, în spațiul virtual.	Esacrat de receptivitate scăzută din partea elevilor de liceu.	Popularizarea în mediul online cu informații de interes pentru elevii de liceu și exemple de bună practică.	Compartiment de marketing academic	Permanent
2.10.	Promovarea oportunităților de dezvoltare profesională prin activități extra-curriculare, evenimentele culturale și sportive.	Receptivitate scăzută din partea studenților și a elevilor din jurul activității.	Acțiuni de curățenie și mentoring.	Tutorii	Permanent
2.11.	Organizarea în cadrul SIA a unor evenimente la dezvoltarea mediatică, de soluție de socialitate care vizează de exemplu, calitatea și siguranța alimentelor, standardele de calitate, elicitarea națională etc.	Receptivitatea scăzută din partea mass-media locală și națională.	Identificarea și popularizarea unor subiecte de interes general.	Responsabil comunicare	Particularizat
2.12.	Organizarea și mediatizarea de evenimente științifice și culturale cu participare națională și internațională (Simpozionul „Eureka” membru, Concursul EuroStarlet, Liga Invent etc.).	Esacrat de receptivitate scăzută din partea mass-media.	Popularizarea pe site-uri de căutare online a evenimentelor științifice și culturale (facebook, instagram etc.).	Compartiment de marketing academic	Particularizat
2.13.	Organizarea în cadrul SIA a unor evenimente dedicate cu invitații, unor partenerități, recunoștințe la nivel național și european pentru susținerea unor evenimente publice în facultate.	Receptivitate scăzută din partea mass-media.	Popularizarea pe site-uri de căutare online a evenimentelor științifice și culturale (facebook, instagram etc.).	Compartiment de marketing academic	Particularizat

Handwritten signature



ROMÂNIA
Ministerul Educației și Cercetării
"Inovațional, Durabil și Incluziv"
Facultatea de Științe și Inginerie Avansate

Str. Decebal nr. 111
Cod poștal 900201, Galați, România

Te: +40 236 130 177
Fax: +40 235 452 165

E-mail: casasus@ugg.ro, [web: www.ugg.ro](http://web.www.ugg.ro)

	Fieșoare de evaluare	Descrierea activității	Cadrul de referință	Cadrul de referință	Cadrul de referință
2.14.	Dezvoltarea unor parteneriate strategice cu instituții de învățământ superior și cercetare din țară și străinătate, asigurându-se astfel creșterea vizibilității și notorietății instituției.	Fieșoare de evaluare în care este acordată notă în funcție de numărul și calitatea proiectelor în derulare.	Identificarea oportunităților financiare prin atragerea de fonduri externe sau finanțare din bugetul universității.	Identificarea oportunităților financiare prin atragerea de fonduri externe sau finanțare din bugetul universității.	Cazurile discutate de către Directorii de Colegiu
2.15.	Susținerea programelor de mobilitate îngrijită și culcușing, internajelor școlare și organizarea cu succes a acestora, urmând permanent creșterea numărului de parteneriate active atât în domeniul academic, cât și cu mediul social și economic.	Receptivitatea scăzută din partea tinerilor didacți și a studenților de la toate nivelurile.	Incurajarea și motivarea prin acțiuni de tutoriat și mentorat.	Incurajarea și motivarea prin acțiuni de tutoriat și mentorat.	Decan Anual
2.16.	Organizarea unor sesiuni de schimb de experiență și/sau informaționale, cu participarea activă a tinerilor didacți și a cadrelor didactice și a personalului implicat în cercetare.	Receptivitate scăzută din partea cadrelor didactice, elevilor și a studenților.	Facilități financiare.	Identificarea oportunităților financiare prin atragerea de fonduri externe sau finanțare din bugetul universității.	Comisarul de marketing academic Particularizat
2.17.	Organizarea unei campanii de promovare a ofertei de formare continuă și perfecționare profesională de alternativă pentru absolvenți.	Răspunsuri scăzute din partea cadrelor didactice și a absolvenților.	Promovarea pe toate canalele a ofertei de formare continuă și perfecționare profesională.	Promovarea pe toate canalele a ofertei de formare continuă și perfecționare profesională.	Comisarul de marketing academic Anual
3.1. Activități de cercetare științifică și inovativă					
3.1.	Adoptarea inovațiilor și parteneriată a planurilor de învățământ și a fișelor disciplinelor, în vederea asigurării unui nivel înalt de pregătire profesională, în conformitate cu sarcinile impuse de ARI-CDS, cu corințele actuale ale pieței muncii la nivel național și internațional, necesită cu strategii de dezvoltare naționale și internaționale pentru toate domeniile de studii în oferta educațională a facultății.	Lipsa de timp de înțeles din partea cadrelor didactice.	Organizarea unui grup operațional de lucru dedicat activelor de asigurare metodică și permanentă a planurilor de învățământ la cerințele impuse.	Organizarea unui grup operațional de lucru dedicat activelor de asigurare metodică și permanentă a planurilor de învățământ la cerințele impuse.	Decan Anual
3.2.	Recrutarea continuă a tinerilor planurilor de învățământ și a fișelor disciplinelor, în vederea asigurării unui nivel înalt de pregătire profesională, în conformitate cu sarcinile impuse de ARI-CDS, cu corințele actuale ale pieței muncii la nivel național și internațional, necesită cu strategii de dezvoltare naționale și internaționale pentru toate domeniile de studii în oferta educațională a facultății.	Lipsa calitatii înseși de cercetare din partea tinerilor didacți și a absolvenților.	Informarea tinerilor de studiu on line cu privire la oportunitățile de cercetare economică pentru tinerii absolvenți de învățământ la cerințele pieței muncii.	Informarea tinerilor de studiu on line cu privire la oportunitățile de cercetare economică pentru tinerii absolvenți de învățământ la cerințele pieței muncii.	Comisia de calitate a lucrării Anual
3.3.	Cercetarea științifică și inovativă de evaluare a rezultatelor activității de cercetare științifică și inovativă, urmând permanent creșterea numărului de parteneriate active atât în domeniul academic, cât și cu mediul social și economic.	Lipsa calitatii înseși de cercetare din partea tinerilor didacți și a absolvenților.	Organizarea unui grup operațional de lucru dedicat activelor de asigurare metodică și permanentă a planurilor de învățământ la cerințele impuse.	Organizarea unui grup operațional de lucru dedicat activelor de asigurare metodică și permanentă a planurilor de învățământ la cerințele impuse.	Comisia de calitate a lucrării Anual
3.4.	Diversificarea ofertei educaționale prin demararea procesului de actualizare și revizuire a programelor de studii noi, propuse și aprobate	Lipsa calitatii înseși de cercetare din partea tinerilor didacți și a absolvenților.	Organizarea a fișelor de evaluare a activității de cercetare științifică și inovativă, urmând permanent creșterea numărului de parteneriate active atât în domeniul academic, cât și cu mediul social și economic.	Organizarea a fișelor de evaluare a activității de cercetare științifică și inovativă, urmând permanent creșterea numărului de parteneriate active atât în domeniul academic, cât și cu mediul social și economic.	Decan Acțiunile 2020

[Signature]



de Consiliul Facultății și a juriu. Antreprinderii în producție alimentară Inginerie în domeniul aplicații, Resurse umane coster.	conduce a amânarea vizelor Erasmus și în consecință amânarea scoperii la admitere a studenților alocarea programelor de studii.	provizionare și programelor de studii noi până colțării în aprilie 2020.	
3.5. Diversificarea ofertei educaționale în cadrul studiilor Universitare de Master prin autorizarea creșterea unei master interdisciplinar în limbă de studiu și internațională cu parteneri internaționali.	Lipsa unui proiect care să permită identificarea unei abordări interdisciplinare și posibilitatea cozvoltării unui master internațional care să faciliteze mobilitățile înguste și subțire.	Organizarea unui grup operațional de cadre didactice active care să inițiază cel puțin un proiect Erasmus în vederea dezvoltării unui master internațional.	Septembrie 2020
3.6. Asigurarea unei flexibilități super care în alegerea cursurilor disciplinei or acionale pe căre studenții și a crinilor cu parcursul trasului întru civi- educativ, în vederea diferințării parcursurilor de formare;	Disponibilitate redusă din partea responsabililor cu înțelegerea studierii de funcții pe noi de pe norme.	Activarea Birou departamentului care va avea sarcina de a evalua opțiunile studenților în ceea ce privește alegerea disciplinelor opționale.	Decembrie 2020
3.7. Încălzirea activă a mediului socio-economic în elaborarea și actualizarea planurilor de învățământ, în vederea adaptării curriculumului Universitare la cerințele actuale ale pieței.	Eseu de analiză a nivelului de rezolvabilitate din partea Facultății socio-economic.	Înțelegerea unei liste de agenți economici cu care facultatea are deja încheiate acorduri de colaborare în vederea practică și înțelegerea unui chestionar online.	Anual
3.8. Troncare activă a facultății în stabilirea unor acorduri de colaborare cu universitățile de prestigiu din străinătate și consolidarea procesului de internacionalizare prin creșterea mobilității studenților și cadrelor didactice în cadrul și în afara țării;	Disponibilitate redusă din partea cadrelor didactice	Organizarea unui grup operațional de cadre didactice active care stabilească scopuri de colaborare cu universitățile de prestigiu din străinătate.	Parlament
3.9. Dezvoltarea unui program de pregătire Erasmus pentru un număr de alți studenți în vederea înțelegerii în celele a;	Eseu de analiză a nivelului de rezolvabilitate din partea cadrelor didactice.	Organizarea la nivelu Școlii Doctorale a unui grup de cadre didactice care să inițiază cel puțin o propunere de proiect Erasmus pentru doctorii în curs de studii.	Anual
3.10. Promovarea și susținerea utilizării unor metode de învățare trucative la toate programele de studii.	Eseu de analiză a nivelului de rezolvabilitate din partea cadrelor didactice	Verificarea de către comisia de calitate a facultății a metodei de predare-învățare utilizate de cadrele didactice.	Anual
3.11. Monitorizarea și optimizarea procesului de învățare și conștientizarea transversale prin disciplinele conținute în planurile de învățământ a toate programele de studii.	Disponibilitate redusă din partea cadrelor didactice înțelegerea disciplinelor complementare și opcionale.	Înțelegerea tuturor disciplinelor cu competențe transversale, la toate programele de studii.	Anual



ROMÂNIA
Ministerul Educației, Cercetării
Universității și Tineretului
Facultatea de Științe și Inginerie Agrară

Str. Domnească nr. 11
Cod poștal 800201, Galați, România

Tel: +40 336 130 177
Fax: +40 238 480 163

E-mail: didactia@ugal.ro, Web: www.sia.ugal.ro

3.12.	3.13.	3.14.	3.15.	3.16.	3.17.	3.18.	4.1.
<p>Protejarea în cadrul programelor de mesier profesionale, a disciplinelor creatoare de competențe de specialitate și utilizarea în mod eficient și responsabil de cariere din perspectivă continuă în studiul la doctorat.</p> <p>Încalzirea activă în manifestările științifice destinate studenților, la diferite niveluri: Școli Științifice Studentești, Concursuri Profesionale, Conferința Școlilor Doctorale etc.</p> <p>Dezvoltarea de către SIA a unei oferte educaționale pentru programele de formare continuă și perfecționare profesională, ca alternativă pentru absolvenții programelor de meserie.</p> <p>Dezvoltarea de către SIA a unei oferte educaționale pentru programele de formare continuă, dedicare și adaptare medicală, de sănătate.</p> <p>Dezvoltarea și implementarea unei oferte e-learning destinată tuturor programelor de studiu, de la toate nivelurile de organizare.</p>	<p>Disponibilitate redusă din partea cadrelor didactice și a studenților.</p> <p>Disponibilitate redusă din partea studenților.</p> <p>Facultățile scăzute din partea absolvenților.</p> <p>Reciprocitatea scăzută din partea absolvenților.</p> <p>Finanțuri insuficiente.</p>	<p>Sesiuni de mentorat și lucrezi la programele de mesier, de informare și promovare a programelor de doctorat.</p> <p>Identificarea și implementarea unui sistem de acreditare.</p> <p>Studii de piață pentru identificarea și acordarea terenurilor de interes.</p> <p>Studii de piață pentru identificarea și acordarea terenurilor de interes.</p> <p>Acceptarea la politici UDJC.</p> <p>Deținerea unor posibilități de finanțare prin sponsorizări sau din fondurile Lăineștilor.</p>	<p>Stabilirea unor instrumente on-line pentru feedback și aplicații tehnice statistice de monitorizare a catedrelor.</p> <p>Stabilirea unor instrumente on-line pentru inserția și aplicarea în roluri statistice de monitorizare a catedrelor.</p> <p>Elaborarea unui plan de măsuri în funcție de datele obținute.</p>	<p>Comisia de calificare a facultății</p> <p>Comisia de calificare a facultății</p> <p>Decan</p>	<p>Comisia de calificare a facultății</p> <p>Comisia de calificare a facultății</p>	<p>Comisia de calificare a facultății</p> <p>Comisia de calificare a facultății</p>	<p>Permanent</p> <p>Anual</p> <p>Anual</p> <p>Anual</p> <p>Anual</p> <p>Anual</p> <p>Permanent</p>
<p>Directia de Cercetare Științifică și Inovatoare</p>							
<p>4.1.</p> <p>Creșterea gradului de competență și obținerea unor rezultate de cercetare inovative care contribuie la stabilirea unor parteneriate orientate spre domeniile de excelență în învățământ, fiind vizate, în contextul colaborării în vederea îmbunătățirii activității științifice și a activității de cercetare științifică, precum și posibilitățile de aplicare pentru aplicarea practice și posibilitățile de implicare a studenților în activități inovative.</p>							



	fonduri din proiectele demarate ale universităților sau în cazuri excepționale din fondurile facultății;		de calitate va slăbi o procedură operațională de alocare a fondurilor pentru participarea a conferințe din bugetul facultății.		
4.10	Înălțarea cadrului didactic pentru aplicarea și participarea la stagii de mobilitate-teritoriale în țară și străinătate în vederea identificării și implementării unor proiecte bune de lucru în activitatea C.J.	Receptivitate scăzută din partea cadrelor didactice.	Acțiuni de informare și motivat în favoarea participării la stagii de mobilitate-teritoriale în țară și străinătate.	Directorii de centre	Permanent
4.11	Susținerea și dezvoltarea sesiunilor de cercetare științifică studentescă anuale organizate în cadrul facultății.	Eșec dat de lipsa de interes a studenților pentru activități C.J. Concentrarea acestor activități doar pentru unele cadre didactice.	Identificarea unor instrumente de creștere a studenților. Identificarea unor instrumente de recompensare adecvată a acestor activități pentru cadrele didactice în fața subevaluării.	Decan	Anual
4.12	Organizarea și promovarea Simpozionului EuroAcademic la nivel național și internațional.	Fonduri insuficiente	Organizarea în luna Iulie a simpozionului. Identificarea de surse de finanțare prin proiecte, sponsorizări. Mediulizarea online a evenimentului.	Prodecan	Biennal
4.13	Stăruința și promovarea achizițiilor de transfer tehnologic, însoțit de suport și promovare a soluțiilor inovative adresate mediului economic;	Receptivitate scăzută din partea mediului economic	Stăruința acordată și unei unei oferte de produse, tehnologii, expertiză și servicii utile de către facultate pentru mediul economic. Mediulizarea pe toate canalele a acestor oferte.	Directorii de centre	Anual
4.14	Dezvoltarea și promovarea unei oferte de produse, tehnologii, expertiză și servicii utile de către facultate pentru mediul economic	Receptivitate scăzută din partea mediului economic.	Verificarea pe toate canalele a acestor oferte.	Director de centre	Anual
4.15	Dezvoltarea unui program coerent de gestionare și menținerea a infrastructurii S.A, prin elaborarea unei noi proceduri operaționale și instrumente de gestionare a fondurilor facultății și a bugetelor în domeniul, care utilizează infrastructura centrelor de cercetare.	Lipsa unei evidențe clare a timpului de utilizare a echipamentelor. Lipsa de receptivitate din partea directorilor de proiecte în cercetare.	Elaborarea unor proceduri operaționale și instrumente de gestionare a fondurilor facultății și a bugetelor proiectelor în cercetare, care utilizează infrastructura centrelor de cercetare.	Directorii de centre	Anual
4.16	Creșterea capacității C.J. după analiza cerințelor ale identificării necesității achizițiilor de echipamente noi, necesității modernizării/condiționării echipamentelor.	Risc de dubare a echipamentelor sau achiziție a unor echipamente neutilizabile pentru care nu există expertiză.	Realizarea achizițiilor și justificarea actului de achiziție noi. Achiziție de echipamente cu servicii și servicii de instruire.	Director de centre	Anual
4.17	Întreprins activități Laboratorului de Analize Fizico-Chimice și Microbiologice ale Minierilor în conformitate cu cerințele organismului.	Pondere activități	Tranziția la noul standard SR EN ISO 17025:2018 și recertificarea.	Set de abator LAF-CIMA	noiembrie 2025

Handwritten signature



			Alcarea de sarcini care conținutul de microbiologie pentru extinderea domeniului de încercări	
4.18.	de acreditare (RENA-3) și standard internațional SR EN ISO 17025:2018, concomitent cu extinderea domeniului de acreditare a încercărilor	Fonduri naționale pentru promovare a centrului de cercetare S.A. Cantor Măgyar de Cercetare, Expertiză și Transfer Tehnologice în Industria Alimentară (SocAliment-Tehnol) și Centrul Român pentru Modelarea Sistemelor Alimentare (SocAliment-Model) în vederea stabilirii unor acorduri de colaborare de tipul win-win în țară și străinătate din perspectiva participării în activități comune de proiect.	Împreună și dezvoltarea unei politici de promovare a centrului unitară în cadrul platforme Reform în acord cu politica UDJC	Director Reform Anual
4.19.	Identificarea oportunităților de recunoașterea/compensare a rezultatelor dozeabile/temperaturabile obținute de cadrele didactice, în afara de gradul de master.	Fonduri naționale pentru recunoașterea/compensare a rezultatelor dozeabile/temperaturabile obținute de cadrele didactice din SIA.	Împreună una politici de recunoașterea a dozeabile/bănești, prin reducerea normelor acordării de ziplate/recunoașterea formală a meritelor etc. cu acordul Consiliului Facultății	Decan Anual
4.20.	Susținerea cadrelor didactice în activități specifice CDI pentru a începe în carieră de abilitare, în scopul consolidării corpului de conducători de doctorat activi în domeniul de doctorat, științific.	Număr scăzut de cadre didactice care înseamnă condiții deosebite de calitate.	Politică de susținere a cadrelor didactice pentru îndepărtarea condițiilor de calitate prin suport în depunerea de propuneri de proiecte susținute de articole.	Comisia de cercetare științifică Permanent
4.21.	Încurajarea dozentilor în colaborare, cu accent pe colaborarea internă și științifică.	Număr scăzut de colaborări cu universități din străinătate.	Politică de susținere a dozentilor cu universități din străinătate, pentru promovarea de proiecte comune și doctorate în colaborare.	Decan Permanent
4.22.	Încurajarea completării în echipe de cercetare/publicare a masteranzilor și doctoranzilor.	Recepționarea scăzută din partea studenților și doctoranzilor.	Identificarea unor instrumente de creditare și recunoașterea a dozentilor capabili.	Direcții de doctorat Permanent
4.23.	Promovarea programelor de doctorat și publicarea, în acord cu strategia UDJC, în vederea atragerii unui număr cât mai mare de doctoranzi și postdoctoranzi străini.	Număr scăzut și reducerea scăzută din partea doctoranzilor și postdoctoranzilor străini din cauza lipsei unei politici care să faciliteze.	Stabilirea unei politici de promovare și finanțare la nivel de universitate.	Direcții de doctorat Anual
4.24.	Organizarea anuală a unor simpozii de informare cu factori relevanți (medii, economie, agenți economici, regiuni) în vederea promovării și elicitării panoului de doctoranzi și postdoctoranzi străini.	Facetivitatea scăzută din partea studenților și doctoranzilor.	Acordarea unor politici de promovare la nivel de universitate.	Responsabil Permanent

[Signature]



Lipsa de recunoaștere din partea cadrelor didactice	Sesiuni de informare și consiliere.	Fara ane
Lipsa de receptivitate din partea cadrelor didactice.	Sesiuni de informare și consiliere.	Decan
Lipsa de receptivitate din partea cadrelor didactice.	Sesiuni de informare și consiliere.	Decan
Lipsa de receptivitate din partea cadrelor didactice.	Cultivarea permanentă a dialogului și comunicarea pe principiul de transparență decizională.	Decan
Eșec prin decidență de înțelegere și acceptare a soluției de dezvoltare a resurselor umane	Cultivarea permanentă a dialogului și comunicarea pe principiul de transparență decizională.	Decan
Rezistență din partea cadrelor didactice.	Ponderarea evaluării de către studenți în evaluarea cadrelor didactice	Șef de departament Comisia de calitate
Eșec prin refuz sau participare parțială	Sesiuni de informare și monitorizare privind implicarea implicării în activitatea de cercetare științifică a facultății.	Decan
Eșec prin refuz sau participare parțială	Sesiuni de informare și monitorizare privind implicarea implicării în activitatea de cercetare științifică a facultății.	Decan
Eșec prin refuz sau participare parțială	Importanța unui sistem de recunoaștere a activității științifice	Director de proiecte
Participare până la cadrelor didactice.	Sesiuni de informare și monitorizare privind implicarea implicării în activitatea de cercetare științifică a facultății.	Decan



5.10.	Actualizarea/menținerea unei tehnologii noi SIA, de promovare pe oțel și performanță și implicare în activitatea și comunicarea facultății, care se realizează prin acordare și/sau acordare a unor beneficii (grajda, salarii de merit) în condiții eficiente și mai ales transparente;	Receptivitate scăzută și rezistență la schimbare.	Contientizarea rolului și a nevoilor de dezvoltare profesională profesorii	Permanent
5.11.	Organizarea Comitetului Școlar Consiliu, prin implicarea profesorilor senior în comunitatea academică S.A;	Participare pasivă a cadrelor didactice panatice.	Comunități Școlare Consiliu are un rol esențial în viața academică a S.A, aceea de mentorat. Se are în vedere organizarea unor întâlniri dedicate, bianuale	Bienal
5.12.	Identificarea unor oportunități de alegere a unor personalități academice și din mediul socio-economic cu înaltă și strălucită care pot aduce un plus de valoare școlii, academice și de cercetare din SIA;	Receptivitate scăzută din partea personalităților academice și din mediul socio-economic.	Identificarea unor oportunități de finanțare a deplasării și cazării.	Anual
5.13.	Stabilirea unui plan anual de formare și perfecționare a personalului didactic, de cercetare și auxiliar care să asigure curcarea de noi metode de lucru, perfecționarea și adaptarea metodelor existente la exigențele mediului academic și socio-economic;	Receptivitate scăzută și rezistență la schimbare.	Contientizarea poziției și a nevoilor de dezvoltare profesională profesorii.	Permanent
5.14.	Realizarea anuală a unui feedback a gradului de satisfacție a personalului didactic de cercetare și auxiliar și utilizarea rezultatelor acestor evaluări în îmbunătățirea managementului resurselor umane;	Răceală înseamnă scăzută și rezistență la schimbare	Elaborarea unui instrument de feedback a gradului de satisfacție a personalului didactic, de cercetare și auxiliar și utilizarea acestuia în îmbunătățirea sistemului de management.	Anual
5.15.	Aplicarea principiului întransigenței pentru orice acțiune de a normala pe etică și eticologice profesională sau forme de conduită;	Rezistență la schimbare	Aplicarea codului de etică universitară	Permanent
5.16.	Stabilirea unui plan concret, cu sprijin UDJC, de menținere pentru infrastructura S.A, conformit cu elaborarea unor instrucțiuni procedurii de lucru și planuri de exploatate pentru fiecare echipament, în parte;	Explicite de înțelegere a schimbărilor și instabilității. Incompatibilitate cu exploatarea, în ceea ce privește etica.	Elaborarea unor instrucțiuni metodici de lucru și planuri de exploatate pentru fiecare echipament în parte.	Într-o dată
5.17.	Elaborarea unei evidențe de consum și înregistrarea de activități, prin înregistrarea de activități de consum efectiv în toate laboratoarele de cercetare;	Costurile de activități CDI	Registre de consum și înregistrarea în timp util a activităților pentru activități de cercetare	Permanent
5.18.	Gestionarea corectă a activităților de activități prin înregistrarea de activități de activități în toate laboratoarele de cercetare.	Costurile de activități CDI	Registre de consum și înregistrarea în timp util a activităților pentru activități de cercetare	Permanent
5.19.	Stabilirea anuale a unui plan de activități care să înregistreze activitățile de cercetare de activități și de activitățile de activități.	Costurile de activități CDI	Anualizarea activităților de activități pe baza înregistrării activităților de activități	Permanent

[Signature]



ROMÂNIA
Ministerul Educației și Cercetării
Universitatea de Științe și Tehnologie Alina
Facultatea de Științe și Tehnologie Alina

Sir. Domnieșă nr. 111
Cod poștal 600201, Galați, România

Tel: +40 236 130 177
Fax: +40 236 463 186

E-mail: absculstis@ucgalati.ro Web: www.absculstis.ro

5.20.	Dezvoltarea unui management investitional, cu accent pe modernizarea spațiilor existente, dotarea laboratoarelor didactice și de cercetare.	Fondur insuficiente.	Din acest punct de vedere se prezintă evaluarea unui Proiectu operational de gestionare a fondurilor facultății.	Decan	Anual
5.21.	Sustinerea către U.D.G a posibilității de îmbunătățire a managementului financiar a facultății prin finanțarea diferențiată considerată în cele două componente ale activității academice: activitatea științifică, de finanțare per studenți și activitatea CDI, prin unirea finanțării în funcție de performanța în cercetare.	Recepsibilitate scăzută din partea managementului de vârf.	Argumentarea și susținerea soliciții de finanțare pe baza de date concrete.	Decan	Anual
5.22.	Orientarea bugetului facultății spre personalii în cadrul Facultății Financiare, cu sprijinul U.D.G, a unei echipe personalizate, codulato, de promovare a facultății SIA; Modernizarea dotării laboratoarelor didactice și salilor de curs. Funcționarea în condiții optime a salilor pilot. Menținerea echipamentelor din dotarea cabinetelor de cercetare.	Recepsibilitate scăzută din partea cadrelor didactice și fonduri insuficiente.	Argumentarea și susținerea politici de finanțare pe baza de date concrete. -Procedura operațională de gestionare a fondurilor facultății.	Decan	Anual
5.23.	Managementul investitional acordat de prezentul plan manageria vizează dotarea centrelor de cercetare cu echipamente și tehnici de înaltă performanță exclusiv din proiecte de cercetare.	Recepsivitate scăzută din partea directorilor de proiect	Mediatizarea politicii de investiții și a procedurii operaționale de gestionare a fondurilor facultății.	Decan	Anual
5.24.	Creșterea veniturilor din activități proprii prin îmbunătățirea atragerii de resurse din programe cu finanțare europeană sau națională, resursele în personal cu nivel economic sau de activități CDI.	Recepsivitate scăzută din partea cadrelor didactice.	Solicitări de informare/măsură pentru modernizarea raportului resurselor financiare pentru bugetul facultății.	Decan	Anual
5.25.	La nivel de management administrativ, se are în vedere implementarea unor regali ce bură practică contribuind la creșterea activității științifice, în facultate.	Recepsivitate scăzută din partea secretariatului	Corectarea necesității implementării instrumentelor de lucru aplicabile în relația cu studenții și cadrele didactice.	Prodecan	Anual
5.26.	Se are în vedere up-datarea bazai de date a facultății și utilizarea instrumentelor digitale colaborative de lucru astfel încât să nu fie necesar procesării documentelor să se aibă în vedere și gradul de transparență decizională să crească	Recepsibilitate scăzută din partea cadrelor didactice.	Comunicare prin intermediul adreselor de e-mail, site, întâlniri periodice.	Decan Sef de departament	Orb de câte ori este nevoie
6.1.	Identificarea relației cu mediul socio-economic prin creșterea numărului de acorduri de parteneriat și implicarea mai activă a angajaților în procesul educațional și CDI din SIA.	Recepsibilitate scăzută din partea mediului socio-economic.	Organizarea de întâlniri periodice cu invitații și tematică adecvată	Decan	Semestral
6.2.	Menținerea caracteristicilor existente și extinderea acestora, din punct de vedere al dezvoltării de programe de studiu, de cercetare de creație și	Recepsivitate scăzută din partea cadrelor didactice.	Consolidarea noștrii; implementarea unor proiecte de tip Erasmus și stabilirea parteneriatelor științifice	Comisia de cercetare științifică	Semestral



	descriere și stabilirea unor consorții naționale și internaționale pentru aplicarea proiectelor;	descriere și stabilirea unor consorții internaționale și perspective aplicării de proiecte	anul
6.3	Dezvoltarea de proiecte de mobilizare pentru implementarea conceptului de internaționalizare, cu cele două componente: internaționalizare incoming și outgoing;	Sesiuni de informare organizate cu participarea Bursei Erasmus.	Decan
6.4	Creșterea numărului de studenți străini, pentru toate nivelurile de programe de studii;	Sesiuni de informare organizate cu participarea Bursei Erasmus.	Decan
6.5	Implementarea parteneriatelor existente cu companii multinaționale și stabilirea unor programe pentru stagii de practică colectivă înershhipuri sau programe personalizate (p.favoro);	Stabilirea unor acorduri de parteneriat, via e-mail.	Oricând câte ori este nevoie
6.6	Identificarea oportunităților financiare pentru afilierea instituțională a facultății la diferite organisme naționale și internaționale și diferite rețele universitare internaționale;	Sprijin financiar din partea universității sau fact. 1971.	Decan
6.7	Stimularea implicărilor de afaceri și a spiritului antreprenorial (Consorțierea Celulelor Antreprenoriale din cadrul proiectului Experiența academică și valorii antreprenoriale - sistem de cursuri pentru asigurarea oportunităților de formare și dezvoltare a competențelor antreprenoriale ale studenților și postdoctoranzilor - ANTRPRESEMOCDO);	Adunarea la obiectivele proiectului și exprimarea conștientizării și postdoctoranzilor SIA în îndeplinirea obiectivelor aferente.	Membru
6.8	Realizarea unui Consorțiu de învățare format din reprezentanți AIUG, SIA, profesori de la toate reprezentanții ai mediului socio-economic și ai organizațiilor guvernamentale pentru asigurarea contextului, acțiunilor universitare și academice a problemei rezolvate de societate;	În țara de dispoziție și sesiuni de informare cu privire la scopul și obiectivele Consorțiului de învățare.	Compartiment de relații cu mediul socio-economic
6.9	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 poartă denumirea SIA într-un rețea de programe de învățare lifelong learning;	Identificarea grupurilor țintă, identificarea nevoilor de formare și învățare	Compartiment de marketing academic
6.10	Susținerea și implementarea cadrelor didactice de excepție de la SIA în dezvoltarea și implementarea domeniilor de strategie;	Promovarea proiectelor de toate categoriile	DECAN
6.11	Implementarea unor abordări de colaborare cu Camera de Comerț și Industrie și Asociația Națională pentru Ocuparea Forței de Muncă pentru structurarea înshhipurilor și creșterea existenței pentru locuri de muncă, programe de înshhip, burse, încurajări de practică, presupun și ofera facultății în domeniul cercetării, consultanței, expertizei tehnice și servizilor;	Verificarea prin identificarea unor sisteme de recompensare	Decan
6.12	Lipsa receptivității;	Identificarea de studenți și susținere de informare cu privire la scopul și obiectivele acordurilor de colaborare.	Decan

(Signature)



ROMANIA
Ministerul Educatiei si Cercetarii
Universitatea Dunarea de Jos din Galati
Facultatea de Stiinta si Ingineria Alimentelor

Str. Domneasca nr. 111
Cod postal 600210, Galati, Romania

Tel: +40 238 130 177
Fax: +40 230 410 166

E-mail: decanat.stiinta@ujgal.ro; Web: www.sia.ujgal.ro

5.12.	Organizarea in S.A. a unui comunitate pe principiul think tank cu rol de a pentru a crea, organiza sau optimiza un an. re comunitarment functional al societati, care sa se adreseaza participantilor la artul alimentelor pentru a colabora in vederea furnizarii de solutii durabile si cele mai bune practici pentru noastra alimentara.	Receptivitatea solutia din partea comunitatii academice.	Organizarea unui grupul scrie de cadre didactice, cu rol de a crea module de compartamente functionale pentru participarii la artul alimentelor. Apoi sa prescuna organizarea unor activitati locale de initiava, cu rol de incalzire si consentizato.	Cadre didactice	Permanent
6.13.	Implicarea SIA in proiecte de cercetare social, ecologic si umanitar dezvoltate impreuna cu studentii, cadrele didactice si comunitatea academica.	Receptivitate scarta din partea comunitati academice.	Identificarea unor sisteme de creditare pentru studenti.	Declar	Anual

Prof. univ.dr.ing. Nicoleta STANCIUC

27.02.2020

Curriculum vitae Europass

INFORMAȚII PERSONALE

Nume / Prenume **STĂNCIUC (n. SAVA) Nicoleta**
Adresă(e) **Strada Domneasca, Nr. 111, Corp L, Camera F304, 800201, Galati, România**
Telefon(none) **+40 236 460183** Mobil: **rubrică facultativă**
Fax(ur) **+40 236 480 65**
E-mail(uri) **Nicoleta.Sava@ugal.ro**
Naționalitate(-ități) **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 bioactivi, Microencapsulare
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 discipline: Managementul calitatii, Alimente pentru utilizare nutrițională particulară, Trasabilitatea alimentelor, Managementul calitatii și siguranței alimentelor.
Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Științe și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunării de Jos din Galați, Strada Domneasca, Nr. 111, www.sia.ugal.ro
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activități didactice și de cercetare
Perioada	2012-2016
Funcția sau postul ocupat	CONFERENȚIAR
Activități și responsabilități principale	Elaborarea curriculei universitare pentru discipline: Managementul calitatii, Alimente funcționale, Alimente pentru utilizare nutrițională particulară, Trasabilitatea alimentelor, Managementul siguranței alimentelor.
Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Științe și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunării de Jos din Galați, 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 discipline: Managementul calitatii, Alimente funcționale, Trasabilitatea alimentelor, Nanobiotehnologii, Managementul siguranței alimentelor.
Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Științe și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunării 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	2016 până în prezent
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 Științe și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galați, strada Domnească, Nr. 111, www.sia.ugal.ro
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activități de formare, cercetare, expertiză, prestări servicii.
Perioada	2009 până în prezent
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 Accreditarea laboratorului de Analize fizico-chimice și microbiologice ale alimentelor de RENAR în conformitate cu standardul ISO 17025:2005
Numele și adresa angajatorului	Laboratorul de Analize Fizico-Chimice și Microbiologice ale Alimentelor, Facultatea de Științe și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galați, strada Domnească, 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 Științe și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galați, Strada Domnească, Nr. 111, www.sia.ugal.ro
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activități de cercetare și didactice
Perioada	1995-2000
Calificarea / diploma obținută	Inginer
Disciplinile principale studiate / competențe profesionale dobândite	Biotehnologii alimentare, Biotehnologia de obținere a aditivilor alimentari, Ingineria proteinelor, Biosenzori, Microbiologie generală, Microbiologie tehnică, Biotehnologia preparatelor enzimatice, Depoluare, Modelarea proceselor biotehnologice, Fermentație.
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Facultatea de Științe și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galați, Strada Domnească, Nr. 111, www.sia.ugal.ro
PROIECTE DE CERCETARE	
	Director de proiect 2015-2017 - PN-II-RE-TE- 2014-4-0115 - Compozite funcționale pe bază de proteine din zer și extracte vegetale pentru aplicații în industria alimentară. 2009-2011 – PN-I-PCE-IDEI, 517/2009, Cercetări privind stabilirea unor sisteme analitice de trasabilitate a laptelui și produselor lactate în vederea alinării produselor românești a cerințelor europene de siguranță alimentară 2001-2003 – CNCSIS, Tip TD, 202, Cercetări privind valorificarea produselor secundare din industria lapteului utilizând procese de membrană 2011 – Grant de cercetare postdoctorală finanțat prin proiectul POSDRU/69/1.5/S/5/2432 cu titlul: Școala Postdoctorală de Interes Național "Biotehnologii Aplicate cu Impact în Biotehnologia Românească" (SPD-BIOTECH)
	Membri în echipă 2016 – 2020 - „Excelență, performanță și competitivitate în activități CDI la Universitatea 'Dunărea de Jos' din Galați”, zonerim "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/17.10.2016.

2018-2020 PN-II-P1-1.2 POCDI-2017-056, 10POCDU/2018 „Închiderea lanțurilor de valoare din bioeconomie prin obținerea de bioproduse inovative cerute de piață” Acronim PRO-SFER

2015-2017 PNII-RU-TE-2014-4-0818/01.10.2015: Abordarea de tip bottom-up a etapei de procesare a alimentelor asupra potențialului alergen al proteinelor; Acronim proiect ALERGEN-REE (<http://www.alergetrea.ugal.ro/facult.html>)

2010-2012 Acțor with multiple Beneficiaries for Cooperation in Higher Education and Vocational Training, EU-US ATLANTIS Programme, Policy Oriented Measure, Agreement no. 2010

2012-2016 Protection of consumers by microbial risk mitigation through combating segregation of expertise/PROMISE - FP7 KBBE-2010-4

2013-2016 - PN-II-ID PCE-2012-4-0506 Thermal and/or non thermal technology as a tool to increase the health functionality of bioactive compounds in fruit based food.

2013-2016-PN-II-PT-PCCA 2013-4-1638. Sistem informatic pentru trasabilitatea produselor pescarești bazat de tehnologia cloud computing

2005-2014 Programul operațional regional 2007-2013 - Reabilitarea, modernizarea, reînnoțirea 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 SPM, Axa Prioritară 3, domeniu major de intervenție 3.4.

2006-2008 CEEEX (ET) Program, Modula II, Nr. 1430, Using unconventional processing methods for microbiological and biochemical stabilization of fruit juices

2006-2008 Program Platformă de formare și cercetare interdisciplinară, Centru integrat de cercetare și formare pentru biotehnologie aplicată în industrie alimentară - Bicalimor, CNCSIS 62/2006, <http://www.bicalimor.ugal.ro/>

2006-2008 Grant CEEEX, Modulul I, Alimenta funcțională: cercetări privind creșterea calității și siguranței alimentelor prin optimizarea, producerea și lansarea produselor noi

2006-2008 Grant CEEEX, Modulul I, Biotehnologii de realizare a produselor nutraceuțice cu efecte în reglarea funcțiilor metabolice

2006-2008 Grant CNCSIS, tip A, cod 515, Cercetări privind stabilirea unor criterii de performanță pentru controlul și monitorizarea eficiența a punctelor critice de control pe grupe de produse alimentare

CĂRȚI ȘI CAPITOLE ÎN EDITURI INTERNAȚIONALE

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

Aprodu, I., Dumitrașcu, L., Stănciuc, N., 2018. Thermal Stability of Carotenoids- α -Lactalbumin Complex. Encyclopaedia: Reference Module in Food Science, <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.21422-2>

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

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

Răpeanu, G., Bahrni, G., Stănciuc, N. 2014. Microorganism Metabolic Activity Stimulation by Polysaccharides. In Watson, R.R., Freedy, P.R., Zibari, S. (Eds.), Polysaccharides in Human Health and Disease. Academic Press, Elsevier, London, MWI 70Y, JK (ISBN: 978-0-12-398456-2), pp. 515-522.

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. Realiza 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 Alimenta ecologica, Editor G.M. Coslin, Ed. Academica, ISBN 978-973-8937-30-0,

- Condurache, N.N., Aprodu, I., Grigore-Gurgu, L., Petra, B.A., Enachi, F., Răpeanu, G., Băhrin, G.E., Stănciuc, N. 2020. Fluorescence spectroscopy and molecular modeling of anthocyanins binding to bovine lactoferrin peptides. *Food Chemistry*, accepted for publication.
- Aprodu, I., Milea, S.A., Anghel, R.M., Enachi, E., Barbu, V., Crăciunescu, O., Răpeanu, G., Băhrin, G.E., Cancea, A., Stănciuc, N. 2019. New Functional Ingredients Based on Microencapsulation of Aqueous Anthocyanin-Rich Extracts Derived from Black Rice (*Oryza sativa* L.). *Molecules*, 24, Issue: 16. DOI: 10.3390/molecules24163388
- Condurache, N.N., Aprodu, I., Crăciunescu, O., Iuga, R., Iorincar, G., Barbu, V., Enachi, F., Răpeanu, G., Băhrin, G.E., Cancea, 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, 1315-1329.
- Dumitrașcu, L., Ursache, F.M., Aprodu, I., Stănciuc, N. 2019. The effect of calcium and magnesium on the interaction between beta-lactoglobulin and carotenoids from sea buckthorn berries. *Luminescence*, DOI: 10.1002/lo.3268.
- Milea, A.S., Vasile, A.M., Ciomancu, A., Dumitrașcu, L., Barbu, V., Răpeanu, G., Băhrin, G.E., Stănciuc, N. 2019. Valorizations of Sweet Cherries Skins Phytochemicals by Extraction, Microencapsulation and Development of Value-Added Food Products. *Foods*, 8, Article Number: 158, DOI: 10.3390/foods8080158
- Milea, A.S., Aprodu, I., Vasile, A.M., Barbu, V., Răpeanu, G., Băhrin, 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, 29-36, DOI:10.1016/j.jfoodeng.2019.02.002
- Iorincar, G., Aprodu, I., Barbu, V., Răpeanu, G., Băhrin, G.E., Stănciuc, N. 2019. Interactions of flavonoids from yellow onion skins with whey proteins: Mechanisms of binding and microencapsulation with different combinations of polymers. *Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy*, 215, 158-167.
- Constantin, C.E., Kukurava, K., Dasko, L., Stănciuc, N., Gieserova, Z., Croitoru, C., Răpeanu, G. 2019. Modelling Contaminant Formation during Thermal Processing of Sea Buckthorn Puree. *Molecules*, 24, Article Number: 1571, DOI: 10.3390/molecules24081571
- Constantin, C.E., Kukurava, K., Dasko, L., Stănciuc, N., Gieserova, Z., Croitoru, C., Răpeanu, G. 2019. Effect of Thermal Processing on Simultaneous Formation of Acrylamide and Hydroxymethylfurfural in Plum Puree. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 65, 179-183, DOI: 10.31883/poljns.106128.
- Mihalcea, L., Turturea, M., Barbu, V., Enachi, E., Petrușcu, L., Colariu, M., Dumitrașcu, L., Aprodu, I., Răpeanu, 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, 30-39 (Top 5 Chemistry).
- Stănciuc, N.; Cretu, Cretu, A.A., Banu, I.; Aprodu, I. 2018. Advances on the impact of thermal processing on structure and antigenicity of chicken ovomucoid. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 96, 3119-3128 (Top 8 Agriculture)
- Stănciuc, N., Banu, I., Boca, C., Petrușcu, L., Aprodu, I. 2018. Structural and antigenic properties of thermally treated gluten proteins. *Food Chemistry*, 237, 43-51, (Top 5 Chemistry Applied)
- Ursache, F.M., Ghinea, I.O., Turturea, M., Aprodu, I., Răpeanu, 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 (Top 5 Chemistry Applied)
- Cancea, A.M., Turturea, M., Băhrin, 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. (Top 24 Food Science and Technology)
- Cancea, A.M., Aprodu, I., Ghinea, I.O., Barbu, V., Ionijă, E., Băhrin, G., Răpeanu, G., Stănciuc, N. 2017. A bottom-up approach for encapsulation of sour cherries anthocyanins by using β -lactoglobulin as matrices. *Journal of Food Engineering*, 210, 83-90. (Top 23 Food Science and Technology)
- Mihalcea, G., Turturea, M., Ghinea, I.O., Barbu, V., Ionijă, E., Colariu, M., Stănciuc, N. 2017. Encapsulation of carotenoids from sea buckthorn extracted by CO₂ supercritical fluids method with whey proteins isolates matrices. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 42, 120-129. (Top 25 Food Science and Technology)

- Stănciuc, N., Turturică, M., Căncea A.M., Barbu, V., Ionita, E., Aprodă, I., Răpeanu, G. 2017. Microencapsulation of anthocyanins from grapes skins by whey proteins isolates and different polymers. *Food and Bioprocess Technology – An International Journal*. (Top 30 Food Science and Technology)
- Căncea, A.M., Wahiati, H., Vasile, A.M., Barbu, V., Enachi, E., Bahrin, G.F., Răpeanu, G., Sivi, S., Stănciuc, N. 2018. Functional evaluation of microencapsulated anthocyanins from sour cherries skins extract in whey proteins isolate. *LWT – Food Science and Technology*, 95, 129-135. (Top 24 Food Science and Technology)
- Stănciuc N., Aprodă, I., Turturică, M., Căncea, A.M., Barbu, V., Ionita, E., Răpeanu, G., Bahrin, G. 2018. Investigations on binding mechanisms and microencapsulation of bioactives from elderberry (*Sambucus nigra* L.) by whey proteins isolate. *Journal of Food Engineering*, 223, 197-207. (Top 23 Food Science and Technology)
- Ursache, F.M., Andreiciu, D.G., Ghinea, I.O., Barbu, V., Ionita, E., Dumitrașcu, I., Bolez, I., Răpeanu, G., Stănciuc, N. 2018. Valorizations of carotenoids from sea buckthorn extract by microencapsulation and formulation of value-added food products. *Journal of Food Engineering*, 219, 16-24. (Top 22 Food Science and Technology)
- Stănciuc, N., Baru, I., Bolea, C., Părășcu, L., Aprodă, I. 2018. Structure and antigenic properties of thermally treated gluten proteins. *Food Chemistry*, 267, 43-51 (Top 5 Chemistry Applied)
- Ursache, F.M., Ghinea, I.O., Turturică, M., Aprodă, I., Răpeanu, 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, 442-448. (Top 5 Chemistry Applied)
- Căncea, A.M., Turturică, M., Bahrin, 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, 139-148. (Top 24 Food Science and Technology)
- Căncea, A.M., Aprodă, I., Ghinea, I.O., Barbu, V., Ionita, E., Bahrin, G., Răpeanu, G., Stănciuc, N. 2017. A bottom up approach for encapsulation of sour cherries anthocyanins by using β -lactoglobulin as matrices. *Journal of Food Engineering*, 210, 83-90. (Top 23 Food Science and Technology)
- Mihalcea, G., Turturică, M., Ghinea, I.O., Barbu, V., Ionita, E., Colăteț, M., Stănciuc, N. 2017. Encapsulation of carotenoids from sea buckthorn extracted by CO₂ supercritical fluids method within whey proteins isolates matrices. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 42, 120-129. (Top 25 Food Science and Technology)
- Stănciuc, N., Turturică, M., Căncea A.M., Barbu, V., Ionita, E., Aprodă, I., Răpeanu, G. 2017. Microencapsulation of anthocyanins from grapes skins by whey proteins isolates and different polymers. *Food and Bioprocess Technology – An International Journal*, 10, 1715-1726. (Top 30 Food Science and Technology)
- Stănciuc, N., Baru, I., Turturică, M., Aprodă, I. 2016. pH and heat induced structural changes of chicken ovalbumin in relation with antigenic properties. *International Journal of Biological Macromolecules*, 83: 572-581 (Top 9 Chemistry Applied)
- Ionita E., Aprodă, I., Stănciuc, N., Răpeanu, G., Bahrin, G. 2014. Advances in structure-function relationships of tyrosinase from *Agaricus bisporus* – Investigation on heat-induced conformational changes. *Food Chemistry*, 156, 129-136. (Top 5 Chemistry Applied)

1. Condurache N.N., Bahrin, G.E., Răpeanu, G., Stănciuc, N. Ingrediente naturale cu funcționalitate multiplă pe bază de extracte antocianice din coji de vinete și bacterii lactice co-microincapsulate și aplicații ale acestora, Nr. înregistrare OSIM A/00481/2019.
2. Vilea, S.A., Răpeanu, G., Bahrin, G.E., Grădinescu, O., Tălăș, R., Căncea, A., Stănciuc, N. Ingrediente multifuncționale pe bază de extracte flavonoidice din coji de ceapă galbenă și bacterii lactice co-microincapsulate și aplicații ale acestora, Nr. înregistrare OSIM A/00471/2019.
3. Anghel, L., Dermargiu, N.E., Marian, F., Moise, F., Stăncă, D., Dima, C.V., Soica, M., Stănciuc, N. Ingredient multifuncțional pe bază de extracte microincapsulate din orez negru și lavandă pentru utilizări în industria alimentară, Nr. înregistrare OSIM A/00460/2019.
4. Mitea, A.E., Răpeanu, G., Bahrin, G.E., Stănciuc, N. Ingrediente naturale pe bază de antociani din struguri microincapsulate în hidrogeluri din proteine din zeă pentru utilizări în industria alimentară, Nr. înregistrare OSIM A/00470/2019.



BREVETE

5. Ursache, F.M., Bolez, L., Slănciuc, N., Andreoiu, D.G., Nistor, O.V., Turturea, M., Răpeanu, G. Produs lactat tip desert pe bază de concentrat proteic din zer și căină albă și tehnologie de obținere. Nr. înregistrare OSIM A/00345/2017.
6. Slănciuc, N., Mihaiea, L., Răpeanu, G. Biscuiți tip aperitiv cu extract de căină obținut prin extracție cu fluide supercritice și biscuiți tip aperitiv cu extract de căină albă, micro-încapsulate în proteine din zer și tehnologii pentru producerea lor. Nr. înregistrare OSIM A/00268/2017.
7. Ursache, F.M., Slănciuc, N., Bolez, E., Andreoiu, D.G., Nistor, O.V., Dumitrescu, L., Răpeanu, G. Biscuiți cu extract de căină microîncapsulați în proteine din zer și tehnologie de obținere a acestora. Nr. înregistrare OSIM A/00520/2017.

MEMBRU AL ASOCIAȚIILOR PROFESIONALE

Asociația Specialiștilor din Industria Lăptelui
Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată

APTITUDINI ȘI COMPETENȚE PERSONALE

Limbă maternă Română
Limba(i) străină(e) cunoscută(e)
Autoevaluare

Limba engleză

Înțelegere		Vorbire		Scrisoare	
Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	Exprimare scrisă	
B2 Utilizator independent	B2 Utilizator independent	B2 Utilizator independent	B2 Utilizator independent	B2 Utilizator independent	B2 Utilizator independent

(*) News24 Cadrul European Comun de Referință Pentru Limbi Străine

COMPETENȚE ȘI ABILITĂȚI SOCIALE

Spirit de echipă.

COMPETENȚE ȘI APTITUDINI ORGANIZATORICE

Experiință managerială în conducerea, în calitate de director, a 4 proiecte de cercetare castigate prin competiție.
Eficiență în coordonarea activităților de cercetare și administrative.
Selectarea corectă a membrilor echipei în acord cu competențele impuse de obiective și activități de cercetare și administrative.
Apreciere corectă a bugetului și utilizarea eficientă a fondurilor.

COMPETENȚE ȘI APTITUDINI TEHNICE

Elaborarea și implementarea sistemelor integrate de managementul calității și siguranței alimentelor conform standardelor ISO 9001:2015 și ISO 22000:2005.

COMPETENȚE ȘI APTITUDINI DE UTILIZARE A CALCULATORULUI

Windows, Excel, SAS

INFORMAȚII SUPLIMENTARE

LISTA LUCRĂRILOR ȘTIINȚIFICE

A. Teza de doctorat

Sava, N., 2005, Cercetari privind influenta tratamentului termic asupra proprietatilor functionale ale proteinelor solubile din lapte. Universitatea Dunărea de Jos, Galați. Titlu de Doctor în Domeniul Inginerie Industrială, obținut în baza Ordinului Ministrului Educației și Cercetării Nr. 3824 din 03.05.2006.

B. Cărți și capitole în cărți publicate

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

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

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

Răpeanu G., Bahrin 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.

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. Reacția 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;

Rotaru, G., Borda D., Sava N., Stanciu, S., 2005, Managementul Calității în Industria Alimentară, Ed. Academica, Galați, ISBN 973-8316-77-4. 117 p.

C. Articole în reviste cotate ISI Thomson Reuters și în volume indexate ISI proceedings

- 1) Gheonea (Dina), I., Aprodu, I., Enachi, E., Horincar, G., Bolea, C.A., Bahrin, G.E., Răpeanu, G., Stănciuc, N.* Investigations on thermostability of carotenoids from tomato peels in oils using a kinetic approach. *Journal of Food*

Processing and Preservation, in press.

- 2) Dumitrașcu, L., Enachi, E., Stănciuc, N., Aprodu, I. 2019. Optimization of ultrasound assisted extraction of phenolic compounds from comelian cherry fruits using response surface methodology. *CyTA - Journal of Food*, 17, 814–823.
- 3) Aprodu, I., Milca, S.A., Anghel, R.M., Enachi, E., Barbu, V., Crăciunescu, O., Răpeanu, G., Bahrin, G.E., Oancea, A., Stănciuc, N.* 2019. New Functional Ingredients Based on Microencapsulation of Aqueous Anthocyanin-Rich Extracts Derived from Black Rice (*Oryza sativa* L.). *Molecules*, 24 Issue: 18, DOI: 10.3390/molecules24183389
- 4) Condurache, N.N., Aprodu, I., Crăciunescu, O., Tatia, R., Horincar, G., Barbu, V., Enachi, E., Răpeanu, G., Bahrin, 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.
- 5) Dumitrașcu, L., Ursache, F.M., Aprodu, I., Stănciuc, N.* 2019. The effect of calcium and magnesium on the interaction between beta-lactoglobulin and carotenoids from sea buckthorn berries. *Luminescence*, DOI: 10.1002/bio.3668.
- 6) Milea, A.S., Vasile, A.M., Ciocumaru, A., Dumitrașcu, L., Barbu, V., Răpeanu, G., Bahrin, G.E., Stănciuc, N.* 2019. Valorizations of Sweet Cherries Skins Phytochemicals by Extraction, Microencapsulation and Development of Value-Added Food Products. *Foods*, 8, Article Number 188. DOI: 10.3390/foods8050188.
- 7) Milea, A.S., Aprodu, I., Vasile, A.M., Barbu, V., Răpeanu, G., Bahrin, 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*, in press.
- 8) Enachi, E., Grigoro-Gargu, L., Aprodu, I., Stănciuc, N., Dalmați, I., Bahrin, G., Răpeanu, G., & Croitoru, C. 2019. Extraction, purification and processing stability of peroxidase from plums (*Prunus domestica*). *International Journal of Food Properties*, 21:1, 2744-2757, DOI: 10.1080/10942912.2018.1560311
- 9) Horincar, G., Aprodu, I., Barbu, V., Răpeanu, G., Bahrin, G.E., Stănciuc, N.* 2019. Interactions of flavonoids from yellow onion skins with whey proteins: Mechanisms of binding and microencapsulation with different combinations of polymers. *Spectrochimica Acta Part A-Molecular and Biomolecular Spectroscopy*, 215, 155-167.
- 10) Constantin, G.E., Kukurova, K., Dasko, L., Stănciuc, N., Ciesarova, Z., Croitoru, C., Răpeanu, G. 2019. Modeling Contaminant Formation during Thermal Processing of Sea Buckthorn Puree. *Molecules*, 24 Article Number: 1571, DOI: 10.3390/molecules24081571
- 11) Constantin, G.E., Kukurova, K., Dasko, L., Stănciuc, N., Ciesarova, Z., Croitoru, C., Răpeanu, G. 2019. Effect of Thermal Processing on Simultaneous Formation of Acrylamide and Hydroxymethylfurfural in Plum Puree Polish. *Journal of Food and Nutrition Sciences*, 69, 179-189, DOI: 10.31883/jfns/106128.
- 12) Dina (Gheonea), I., Aprodu, I., Răpeanu, G., Stănciuc, N.* 2018. Binding mechanisms between lycopene extracted from tomato peels and bovine β -lactoglobulin. *Journal of Luminescence*, 203, 582-589, <https://doi.org/10.1016/j.lumin.2018.07.017>.
- 13) Stănciuc, N., Crețu, A.A., Banu, I., Aprodu, I. 2018. Advances on the impact of thermal processing on structure and antigenicity of chicken ovomucoid. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98, 3119-3128, doi: 10.1002/jsfa.8813.
- 14) Stănciuc, N., Aprodu, I., Turturica, M., Oancea, A.M., Barbu, V., Ionita, E., Răpeanu, G., Bahrin, G. 2018.

Investigations on binding mechanisms and microencapsulation of bioactives from elderberry (*Sambucus nigra* L.) by whey proteins isolate, *Journal of Food Engineering*, 223, 197-207, <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2017.10.019>

- 15) Ursache, F.M., Andronoiu, D.G., Ghinea, I.O., Barbu, V., Ioniță, E., Dumitrascu, L., Botez, E., Răpeanu, G., Stănciuc, N.* 2018. Valorizations of carotenoids from sea buckthorn extract by microencapsulation and formulation of value-added food products. *Journal of Food Engineering*, 219, 16-24, <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2017.09.015>.
- 16) Oancea, A.M., Onofrei, C., Turturică, M., Bahrim, G., Răpeanu, G., Stănciuc, N.* 2018. The kinetics of thermal degradation of polyphenolic compounds from elderberry (*Sambucus nigra* L.) extract, *Food Science and Technology International*, 24, 361-369, <https://doi.org/10.1177/10652013218756139>
- 17) Stănciuc, N., Banu, I., Bulea, C., Patrașcu, L., Aprodu, I. 2018. Structural and antigenic properties of thermally treated gluten proteins. *Food Chemistry*, <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.03.018>
- 18) 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.2018.04.053>.
- 19) Oancea, A.M., Aprodu, I., Răpeanu, G., Bahrim, G., Stănciuc, N.* 2018. The Binding mechanism of anthocyanins from sour cherries (*Prunus cerasus* L.) skins to bovine β -lactoglobulin: A fluorescence and in silico based approach. *International Journal of Food Properties*, 20, S3096-S3111, <https://doi.org/10.1080/10942912.2017.1343347>
- 20) Turturica, M., Stănciuc, N., Muresan, C., Răpeanu, G., Croitoru, C. 2018. Thermal Degradation of Plum Anthocyanins: Comparison of Kinetics from Simple to Natural Systems, *Journal of Food Quality*, 5, 1-10. DOI: 10.1155/2018/1598756.
- 21) Croitoru, C., Muresan, C., Turturică, M., Stănciuc, N., Andronoiu, D.G., Dumitrascu, L., Barbu, V., Enachi, E., Horincar, G., Răpeanu, G. 2018. Improvement of Quality Properties and Shelf Life Stability of New Formulated Muffins Based on Black Rice. *Molecules*, 23, 3047. doi:10.3390/molecules23113047
- 22) Stănciuc, N., Aprodu, I., Turturica, M., Oancea, A.M., Barbu, V., Ioniță, E., Răpeanu, G., Bahrim, G. 2018. Investigations on binding mechanisms and microencapsulation of bioactives from elderberry (*Sambucus nigra* L.) by whey proteins isolate, *Journal of Food Engineering*, 223, 197-207.
- 23) Ursache, F.M., Andronoiu, D.G., Ghinea, I.O., Barbu, V., Ioniță, E., Dumitrascu, L., Botez, E., Răpeanu, G., Stănciuc, N.* 2018. Valorizations of carotenoids from sea buckthorn extract by microencapsulation and formulation of value-added food products, *Journal of Food Engineering*, 219, 16-24.
- 24) Oancea, A.M., Onofrei, C., Turturică, M., Bahrim, G., Răpeanu, G., Stănciuc, N.* 2018. The kinetics of thermal degradation of polyphenolic compounds from elderberry (*Sambucus nigra* L.) extract, *Food Science and Technology International*, 24(4):361-369
- 25) Stănciuc, N., Banu, I., Bulea, C., Patrașcu, L., Aprodu, I. 2018. Structural and antigenic properties of thermally treated gluten proteins. *Food Chemistry*, 267, 43-51.
- 26) Ursache, F.M., Ghinea, I.O., Turturică, M., Aprodu, I., Răpeanu, 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.
- 27) 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*, 52, 139-146.
- 28) Oancea, A.M., Aprodu, I., Ghinea, I.O., Barbu, V., Ioniță, E., Băhrim, G., Răpeanu, G., Stănciuc, N.* 2017. A bottom-up approach for encapsulation of sour cherries anthocyanins by using β -lactoglobulin as matrices. *Journal of Food Engineering*, 210, 83–90.
- 29) Ursache, F.M., Dumitrașcu, L., Aprodu, I., Stănciuc, N.* 2017. Screening the thermal stability of carotenoids- α -lactalbumin complex by spectroscopic and molecular modeling approach. *Journal of Macromolecular Science, Part A - Pure and Applied Chemistry*, 54, 316-322.
- 30) Mihalcea, G., Turturică, M., Ghinea, I.O., Barbu, V., Ioniță, E., Cotârlet, M., Stănciuc, N.* 2017. Encapsulation of carotenoids from sea buckthorn extracted by CO₂ supercritical fluids method within whey proteins isolates matrices. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 42, 120–129.
- 31) Stănciuc, N., Turturică, M., Oancea A.M., Barbu, V., Ionița, E., Aprodu, I., Răpeanu, G. 2017. Microencapsulation of anthocyanins from grapes skins by whey proteins isolates and different polymers. *Food and Bioprocess Technology – An International Journal*, 10, 1715–1726. DOI: 10.1007/s11947-017-1938-8.
- 32) Oancea, A.M., Aprodu, I., Băhrim, G., Răpeanu, G., Stănciuc, N.* 2017. Binding mechanism of anthocyanins from sour cherries (*Prunus cerasus* L.) skins to bovine β -lactoglobulin: A fluorescence and in silico based approach. *International Journal of Food Properties*, 10.1080/10942912.2017.1343347.
- 33) Aprodu, I., Ursache, F.M., Turturică, M., Răpeanu, G., Stănciuc, N.* 2017. Thermal stability of the complex formed between carotenoids from sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides* L.) and bovine β -lactoglobulin. *Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy*, 173:562-571, <http://dx.doi.org/10.1016/j.saa.2016.10.010>
- 34) Ioniță, E., Gurgu, L., Aprodu, I., Stănciuc, N., Dămaci, I., Băhrim, G., Răpeanu, G. 2017. Characterization, purification, and temperature/pressure stability of polyphenol oxidase extracted from plums (*Prunus domestica*). *Process Biochemistry*, 56, 177-185.
- 35) Stănciuc, N., Banu, I., Turturică, M., Aprodu, I. 2016. pH and heat induced structural changes of chicken ovalbumin in relation with antigenic properties. *International Journal of Biological Macromolecules*, 93: 572–581, <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2016.09.025>.
- 36) Bolea, C., Turturică, M., Stănciuc, N., Vizireanu, C. 2016. Thermal degradation kinetics of bioactive compounds from black rice flour (*Oryza sativa* L.) extracts. *Journal of Cereal Science*, 71: 160-166, <http://dx.doi.org/10.1016/j.jcs.2016.08.010>.
- 37) Dumitrașcu, L., Ursache, F.M., Stănciuc, N., Aprodu, I. 2016. Studies on binding mechanism between carotenoids from sea buckthorn and thermally treated α -lactalbumin. *Journal of Molecular Structure*, 1126, 1721-1729, [10.1016/j.molstruc.2016.07.070](http://dx.doi.org/10.1016/j.molstruc.2016.07.070).
- 38) Turturică, M., Stănciuc, N., Băhrim, G., Răpeanu, G. 2016. Investigations on sweet cherry phenolics degradation during thermal treatment based on fluorescence spectroscopy and inactivation kinetics. *Food and Bioprocess Technology*, 10.1007/s11947-016-1753-7.
- 39) Ursache, F.M., Nistor, O.N., Bratu, M., Botez, E., Stănciuc, N.* 2017. Probing the Heat-induced Structural Changes of Bovine Serum Albumin by Fluorescence Spectroscopy and Molecular Modeling. *International Journal of Dairy Technology*, 70, 424–431.

- 40) Dumitrașcu, L., Stănciuc, N., Bahrin, G.E., Aprodu, I. 2016. Insights into the binding of ferulic acid to the thermally treated xanthine oxidase. *Luminescence: The Journal of Biological and Chemical Luminescence*, 31, 1259-1266
- 41) Dumitrașcu, L., Stănciuc, N., Aprodu, I. 2016. New insights into xanthine oxidase behavior upon heating using spectroscopy and in silico approach. *International Journal of Biological Macromolecules* 58, 309-312.
- 42) Simion-Ciuciu, A.M., Aprodu, I., Alexe, P., Stănciuc, N.* 2016. Thermally driven interactions between β -lactoglobulin and retinol acetate investigated by fluorescence spectroscopy and molecular modeling methods. *Dairy Science & Technology*, 96(3), 405-423, 10.1007/s13594-015-0277-7
- 43) Tutuică, M., Stănciuc, N., Bahrin, G., Răpeanu, G. 2016. Effect of thermal treatment on phenolic compounds from plum (*Prunus domestica*) extracts – A kinetic study. *Journal of Food Engineering*, 171, 200-207.
- 44) Dumitrașcu, L., Stănciuc, N., Bahrin, G.E., Ciunac, A., Aprodu, I. 2015. pH and heat-dependent behaviour of glucose oxidase down to single molecule level by combined fluorescence spectroscopy and molecular modeling. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 52: 8095-8103;
- 45) Simion-Ciuciu, A.M., Aprodu, I., Dumitrașcu, L., Bahrin, G.E., Alexe, P., Stănciuc, N.* 2015. Probing thermal stability of the β -lactoglobulin–oleic acid complex by fluorescence spectroscopy and molecular modeling. *Journal of Molecular Structure*, 1095:26-33.
- 46) Simion-Ciuciu, A.M., Aprodu, I., Dumitrașcu, L., Bahrin, G.E., Alexe, P., Stănciuc, N.* 2015. Exploring the heat-induced structural changes of β -lactoglobulin–folic acid complex by fluorescence spectroscopy and molecular modeling techniques. *Journal of Food Science and Technology*, 52:8095-8103.
- 47) Stănciuc N., Aprodu, A., Ionitã, E., Bahrin G., Răpeanu, G. 2015. Exploring the structure-function relationship of peroxidase from *Amoracia rusticana* through investigation of pH- and heat induced conformational changes. *Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy* 147 43-50,
- 48) Dumitrașcu, L., Stănciuc, N.*, Aprodu, I., Ciuciu, A-M., Alexe, P., Bahrin, G. 2015. Monitoring the heat-induced structural changes of alkaline phosphatase by molecular modeling, fluorescence spectroscopy and inactivation kinetics investigations. *Journal of Food Science and Technology*, 52 (10), 6290-6300.
- 49) Nistor O-V., Stănciuc N.*, Andreoniu D-G., Mocanu M-G., Botez, E. 2015. Chemic treatment on apples purées (Golden Delicious variety) in relation to some quality aspects. *Food Science and Biotechnology* 24, 51-59.
- 50) Dumitrașcu L., Stănciuc N., Stanciu, S., Răpeanu, G. 2014. Inactivation kinetics of alkaline phosphatase from different species of milk using quinoly phosphate as a substrate. *Food Science and Biotechnology*, 23(6), 1773-1776.
- 51) Aprodu I., Stănciuc, N.*, Dumitrașcu, L., Răpeanu, G., Stanciu S., 2014. Investigations towards understanding the thermal denaturation of lactoperoxidase. *International Dairy Journal*, 38(1), 47-54.
- 52) Nistor O-V., Stănciuc N.*, Aprodu I., Botez E. 2014. New insights into heat induced structural changes of pectin methyltransferase on fluorescence spectroscopy and molecular modeling basis. *Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy*. 128, 15-21.
- 53) Ionitã E., Stănciuc N.*, Aprodu I., Răpeanu G., Bahrin G. 2014. pH-Induced structural changes of tyrosinase from *Agaricus bisporus* using fluorescence and in silico methods. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 94(11), 2338-44.

- 54) Ioniță E., Aprodu I., Stănciuc N.^{*}, Răpeanu G., Băhrim G. 2014. Advances in structure-function relationships of tyrosinase from *Agaricus bisporus* – Investigation on heat-induced conformational changes. *Food Chemistry*, 156, 129–136.
- 55) Stănciuc N., Aprodu I., Răpeanu G., Van der Placken I., Băhrim G., Hendrickx M. 2013. Analysis of the thermally induced structural changes of bovine lactoferrin. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61 (9), 2234–2243.
- 56) Aprodu I., Stănciuc N., Banu I., Băhrim G. 2013. Probing thermal behaviour of microbial transglutaminase with fluorescence and *in silico* methods. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93, 794–802.
- 57) Bichescu C., Băhrim G., Stănciuc N., Răpeanu G., 2013. Effect of maceration on the making of Fetească neagra wines. *International Journal of Food, Agriculture and Environment*, 11(1), 273-277.
- 58) Stănciuc N., Aprodu I., Răpeanu G., Băhrim G. 2013. pH- and heat-induced structural changes of bovine α -lactalbumin in response to c-ec acid binding. *European Food Research and Technology*, 236(2), 257-266.
- 59) Dumitrașcu L., Meschurpoucu E., Aprodu I., Stanciu S., Stănciuc N.^{*}, 2013. Assessing the heat induced changes in major cow and non-cow whey proteins conformation on kinetic and thermodynamic basis. *Small Ruminant Research*, 111(1), 123-136.
- 60) Dumitrașcu L., Stănciuc N., Stanciu S. 2013. The effect of heat treatment on γ -glutamyl transferase activity in non-bovine and bovine milk – A comparative kinetic and thermodynamic investigation. *IWT - Food Science and Technology* 5, 325–330.
- 61) Dumitrașcu L., Stănciuc N.^{*}, Stanciu S., Răpeanu G. 2012. Thermal inactivation of lactoperoxidase in goat, sheep and bovine milk – A comparative kinetic and thermodynamic study. *Journal of Food Engineering*, 113, 44-52.
- 62) Stănciuc N., Dumitrașcu L., Ardelean, A., Stanciu S., Răpeanu G. 2012. A kinetic study on the heat induced changes of whey proteins concentrate at two pH values. *Food and Bioprocess Technology*, 54(6), 2160-2171.
- 63) Stănciuc N., Aprodu I., Răpeanu G., Băhrim G. 2012. Fluorescence spectroscopy and molecular modeling investigations on the thermally induced structural changes of bovine β -lactoglobulin. *Innovative Food Sciences and Emerging Technologies*, 15, 50-56.
- 64) Stănciuc N., Răpeanu G., Băhrim G., Aprodu I. 2012. pH and heat-induced structural changes of bovine apo- α -lactalbumin. *Food Chemistry*, 131, 956-963.
- 65) Stănciuc N., Ardelean A., Diaconu V., Răpeanu G., Stanciu S., Nicolau, A. 2011. Kinetic and thermodynamic parameters of alkaline phosphatase and γ – glutamyl transferase inactivation in bovine milk. *Dairy Science & Technology (formerly La Lait)*, 91, 701–717.
- 66) Stănciuc N., Dumitrașcu L., Stanciu S., Răpeanu G. 2011. γ -glutamyl transferase inactivation in milk and cream: a comparative kinetic study. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 12, 56–61.
- 67) Stănciuc N., Răpeanu G., Stanciu, S., 2010. Quantitative evaluation on Maillard reactions in model systems: a kinetic study. *Romanian Biotechnological Letters*, 15(3), 5329-5339.
- 68) Stănciuc N., van der Planken, I., Rotaru G., Hendrickx M. 2008. Denaturation impact in susceptibility of β -lactoglobulin to enzymatic hydrolysis: a kinetic study. *Revue Roumaine de Chimie*, 53 (10).
- 69) Sava N., van der Planken, I., Claess W., Hendrickx M. 2005. The kinetics of heat-induced structural changes of β -lactoglobulin. *Journal of Dairy Science*, 88, 1646-1653.

D. Articole in volume indexate ISI proceedings

- 1) Simion, A.M.C., Aprudu, I., Alexe, F., Stănciuc, N. 2015. Studies on interaction between polyunsaturated fatty acids and beta-lactoglobulin by fluorescence methods. Conference: European Biotechnology Congress Location: Bucharest, ROMANIA Date: MAY 07-09, 2015. Journal of Biotechnology, 208, S69-S69.
- 2) Aprudu, I.; Răpeanu, G., Stănciuc, N., 2015. Spectroscopic and molecular modeling investigations on structural changes of food grade proteins. Conference European Biotechnology Congress Location: Bucharest, ROMANIA Date: MAY 07-09, 2015, Journal of Biotechnology, Volume: 208, Supplement: S, Pages: S8-S8.
- 3) Ionila, E., Răpeanu, G., Stănciuc, N., Dalmadi, I., Aprudu, I., Bahrim, G., 2015. Thermal and high pressure stability of peroxidase extracted from plums. Conference European Biotechnology Congress Location: Bucharest, ROMANIA Date: MAY 07-09, 2015, Journal of Biotechnology Pages: S65-S65.
- 4) Tururica, M., Răpeanu, G., Stănciuc, N., Bahrim, G., 2015. Fluorescence spectroscopy investigation on pH and heat changes of cherries anthocyanin extracts. Conference European Biotechnology Congress Location: Bucharest, ROMANIA Date: MAY 07-09, 2015, Journal of Biotechnology, Volume: 208, Supplement S, Pages: S8-S8., Pages S88-S88.
- 5) Ursache, F.M., Stănciuc, N., Botez, E., Nistor, O.V. 2015. Evaluation of anthocyanins thermal degradation in *Prunus spinosa* on fluorescence spectroscopy basis. Conference European Biotechnology Congress Location: Bucharest, ROMANIA Date: MAY 07-09, 2015, Journal of Biotechnology, Volume: 208, Supplement: S, Pages: S8-S8., Pages S70-S70.
- 6) Rotaru, G., Borda, D., Stanciu, S., Sava, N. 2004. Integrated quality management systems for Romanian food industry organizations. Edited by: Marghilas, LA Conference: Symposium on Prospects of the 3rd Millennium Agriculture Location: Cluj Napoca, ROMANIA Date: OCT 20-23, 2004. Sponsor(s): Univ Agr Sci & Vet Med. Bulletin of the University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Vol 60: AGRICULTURE Book Series: BULETINUL UNIVERSITATII DE STIINTE AGRICOLE SI MEDICINA VETERINARIA CLUJ-NAPOCA SER AGRICULTURA SERIES Volume: 60, Pages: 492-492.
- 7) Sava, N.; Van der Plancken, I.; Claeys, W.; Hendrickx, M. 2004. Heat-induced changes in thiol availability of beta-lactoglobulin. Communications in agricultural and applied biological sciences, Volume 59 Issue 2 Pages: 243-6 Published: 2004

E. Articole in reviste și volumele unor manifestări științifice indexate în baze de date internaționale

- 1) Radu (Lupece), D., Răpeanu, G., Bahrim, G.E., Stănciuc, N., 2019. Screening of phytochemicals and kinetics of thermal degradation in relation with antioxidant activity in lavender extract. The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology, accepted for publication.
- 2) Horincar, G., Enachi, E., Stănciuc, N., Răpeanu, G. 2019. Extraction and characterization of bioactive compounds from eggplant peel using ultrasound assisted extraction. The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology, 43(1), 40-53
- 3) Ursache, M.F., Botez, E., Stănciuc, N. 2018. Investigations on thermal degradation of *Prunus spinosa* phytochemicals by fluorescence spectroscopy and inactivation kinetics. The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology 42(2), 122-136.

- 4) Ursache, M.F., Botez, E., Răpeanu, G., Stănciuc, N. 2017. pH induced structural changes of the complex formed between carotenoids from sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides* L.) and bovine β -lactoglobulin. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology*, 41(2), 62-74.
- 5) Nistor, O.V., Vasile, A., Andronoiu, D.G., Mocanu, D.G., Botez, E., Stănciuc, N., 2015. Ohmic Treatment of Pear Purées (ca. 'Conference') in Terms of Some Quality Related Attributes. *Notulae Scientia Biologicae*, 7(2):232-238 (<http://notulae biologicae.ro/index.php/nc/article/viewFile/9547/3005>)
- 6) Dumitrascu, L., Stănciuc, N., Aprodu, I., Bahrin, G. 2015. A spectroscopic study on the heat induced changes of glucose oxidase at acidic pH values, *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology*, 38(2), pag 82-94 (http://www.ann.ugal.ro/tpa/Anale%202014/7_Dumitrascu.pdf)
- 7) Stanciu, S., Dumitrascu, L., Ioni, R., Nistor, C., Stănciuc, N., 2013. The effects of horse meat scandal on Romanian meat market, *SEA - Practical Application of Science*, Volume 1, Issue 1 (1), 2013: 174 - 181. www.ceed.com, http://www.sea.bxb.ro/Article/SEA_1_20.pdf
- 8) Stanciu, S., Stănciuc, N., Dumitrascu, L., Nistor, C., Sarbu, R., 2012, *Modern Approach to Business Continuity Management in Food Production, Risk in the Trade and Production of Foods*, International Conference 'Risk in Contemporary Economy' ISSN 2067-0532 XIII th Edition, 2012, Galati, Romania, 'Dunarea de Jos' University of Galati, Faculty of Economics and Business Administration, pg 71-74. <http://www.mce.feaa.ugal.ro/images/stories/RCE2012/economics/StanciuStanciucDumitrascuNistorSirbu.pdf>, <https://ideas.repec.org/a/idd/j/serecty/2012p71-74.html>
- 9) Stanciu, S., Stănciuc, N., Dumitrascu, L., Nistor, C., Sarbu, R., 2012, *Risk in the Trade and Production of Foods*, International Conference 'Risk in Contemporary Economy' ISSN 2067-0532 XIII th Edition, 2012, Galati, Romania, 'Dunarea de Jos' University of Galati, Faculty of Economics and Business Administration, pg 105-110, <http://www.mce.feaa.ugal.ro/images/stories/RCE2012/economics/StanciuStanciucDumitrascuNistorSirbu2.pdf>, <https://ideas.repec.org/a/idd/j/serecty/2012p105-110.html>
- 10) Bichescu C., Bahrin G., Stănciuc N., Răpeanu G., 2012, Color enhancement of Fetească neagră wines by using pectolytic enzymes during maceration, *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology*, ISSN 1843 - 5157, New Series, Year II (XXXIII), 36(1), 18-26 http://www.ann.ugal.ro/tpa/fl_2012_nc_1.htm
- 11) Stănciuc N., Dima, S., Răpeanu G. 2011, Effect of calcium addition on the thermal denaturation of bovine apo- α -lactalbumin – a Preliminary study, *Innovative Romanian Food Biotechnology*, Vol. 9, Issue of September, 45-51, (<http://www.bioliment.ugal.ro/revista9/paper%2035.pdf>)
- 12) Pralea, D., Dumitrascu, L., Borda D., Stănciuc, N., 2011, Functional properties of sodium caseinate hydrolysates as affected by the extent of chymotrypsinolysis, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 17(3), 308-314; (http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/67524L29_Stanciuc_2_Vol.17_3_2011_308-314.pdf)
- 13) Hîrtoiu, A., Răpeanu, G., Stanciu, S., Stănciuc, N., 2011. The effect of pH and thermal treatment on some functional properties of whey proteins hydrolysates as measured by fluorescence spectroscopy, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 17(2), 179-185. (http://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/75905L15_Stanciuc_Vol.2_2_2011_179-185.pdf)
- 14) Stanciu, S., Nistor, C., Dumitrascu, L., Stănciuc, N., Metaxa, E., 2011, Research on Fish Consumer Profile Evaluation in Romanian Plain Area, *Conference Proceedings Risk in Contemporary Economy*, ISSN 2067-0532 XIII

- th Edition, 2011, Galati, Romania, "Dunarea de Jos" University of Galati, Faculty of Economics and Business Administration, p. 49-57 <https://ideas.repec.org/a/idd/jfserecty/2011p49-57.htm>, http://www.roe.foaa.ugal.ro/images/stories/RCE2011/economics/SStanciu_CNistor_IDumitrascu_Stanciu.pdf
- 15) Stanciu, S., Nistor, C., Dumitrascu, C., Stănciuc, N., 2011, Modern Systems of Information Transmission on Agro & Food Supply Chain, ISSN 2067-0532 XI th Edition, 2011, Galati, Romania, "Dunarea de Jos" University of Galati Faculty of Economics and Business Administration, p. 101-106 http://econpapers.repec.org/ari/idek/jfserecty_3a2011_3ap_3a101-106.htm, http://www.roe.foaa.ugal.ro/images/stories/RCE2011/economics/SStanciu_CNistor_IDumitrascu_NStanciu.pdf
- 16) Stanciu S., Metaxa I., Stănciuc N., Nistor C., 2010. Trends of the Romanian Fish Market, The XIth Annual International Conference Risk in Contemporary Economy (REC). „Dunărea de Jos” University of Galati, Faculty of Economics and Business Administration, November 26-27, Galati, Romania, Section: Applied Economics, Business Communication, e-ISSN 2067-0632, <http://www.roe.foaa.ugal.ro/images/stories/RCE2010/economics.pdf>
- 17) Stănciuc, N., Răpeanu, G., 2010, An overview of bovine α -lactalbumin structure and functionality, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology, New Series Year III (XXXIII) 34(2), pg. 82-93, ISSN 1221-4574, (<http://www.ann.ugal.ro/pai/Anale%202010/vol%202/Full%20paper%20Nstanciu.pdf>)
- 18) Dumitrașcu, L., Stănciuc, N., Ardelean, A., Stanciu, S., Răpeanu, G., 2010, Heat-induced changes in some technological properties of whey proteins concentrate, Journal of Agricultural Process and Technologies, 16 (2), 130-135. (http://www.journal-of-agricultural-process-and-technologies.ro/admin/articole/8942L30_Dumitrașcu_Vol.2_C1-02_2010_130-135.pdf)
- 19) Stănciuc, N., Hîrșoiu, A., Stanciu, S., Răpeanu, G., 2010. Thermal treatment can modify the susceptibility of whey protein concentrate to enzymatic hydrolysis, Innovative Romanian Food Biotechnology, Vol. 7, Issues of September, pg. 30-36 (<http://www.bioaliment.ugal.ro/revista7/paper%2074.pdf>)
- 20) Stănciuc N., Stanciu S., Nistor C., Răpeanu G., Bahrim G., 2010, An overview on the current status of Romanian biotechnology in educational and trade sector, Innovative Romanian Food Biotechnology, Vol. 7, issues of September, pg. 1-11, (<http://www.bioaliment.ugal.ro/revista7/paper%2071.pdf>)
- 21) Cioroi, M., Miron, L.T., Răpeanu, G., Stănciuc, N., Postolache, E., Vicol, C. 2010. Study on free radical scavenging and total polyphenols of some romanian wines. Journal Food and Environment Safety of the Suceava University, Food Engineering, Year IX, Nu. 4 – 2010, 55-60
- 22) Stănciuc, N., Răpeanu, G., Stanciu, S., 2009 Assessment of casein content in model systems during heat treatment, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology, New Series Year III (XXXIII), pg. 9-15, ISSN 1221-4574, (<http://www.ann.ugal.ro/pai/anale%202009/vol%202/full%20paper%20nstanciu.pdf>)
- 23) Stănciuc, N., 2009, Traceability systems for heat treatment of milk, Innovative Romanian Food Biotechnology, Vol. 5, issues of December, pg. 10-17 (<http://www.bioaliment.ugal.ro/revista5/paper%2052.pdf>)
- 24) Stanciu, S., Stănciuc, N., 2009, Organic food market: trends and opportunities, The Annals of "Dunarea de Jos" University of Galati Fascicle I, Economics and Applied Informatics, Years XV, no 2, ISSN 1584-0409, pp. 983 – 1000 (http://www.ann.ugal.ro/tero/Annals_nr_2_vol%20II_2009.pdf)

- 25) Sava, N. 2005, Heat-induced changes in susceptibility of beta lactoglobulin to Trypsin hydrolysis: a kinetic study, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology, ISSN 1221-4574, Year XXVIII, no. 1, Pages 81–86. <http://www.ann.ugal.ro/tpa/FT%202005%20nc%201.htm>
- 26) Sava, N., Rotaru G , 2005, Covalent cross-linked reactions in heat treated β lactoglobulin solutions: a kinetic study, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology, ISSN 1221-4574, Year XXVIII, 2005, no. 1, Pages 20–23. <http://www.ann.ugal.ro/tpa/FT%202005%20nc%201.htm>
- 27) Rotaru, G., Borda D., Sava, N., Bărsan, B., Stanciu, S. 2005, HACCP Study for Mineral Carbonated Water, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle IV – Food Technology, ISSN 1221-4574, Year XXVIII, no. 2 / 2005, Pages 21–25. <http://www.ann.ugal.ro/tpa/FT%202005%20no%202.htm>

F. Lucrări publicate în ultimii 10 ani în reviste și volume de conferințe cu referenți (neindexate)

- 1) Dumitrașcu, L., Stănciuc, N., Antelean, A., Stanciu, S., Răpeanu, G., 2010, Quantitative evaluation on Maillard reactions in model systems: a kinetic study, 5th Central European Congress on Food, 19th -22nd May, Bratislava, Slovak Republic, Book of Full Papers, pg. 249-253.
- 2) Stănciuc, N., Răpeanu, G., 2009, Analytical tracers for heat treatment of milk: the case of β -lactoglobulin, E.URO FOOD CHEM XV - FOOD FOR THE FUTURE - the contribution of chemistry to improvement of food quality, Book of Proceeding, ISBN 978-87-99-3033-4-2, pag. 265-268.
- 3) Sava, N., I. van der Plancken, Rotaru, G., Hendrickx, M., 2007, Heat induced changes in β -lactoglobulin susceptibility to thermolysin hydrolysis: a kinetic study, Proceedings of 9th International Congress on Food Technology, vol. 2, pg. 236-242, Thessaloniki, Greece, ISBN: 978-960-287-087-7.

G. Proiecte

Director de proiect

2015-2017 PN-I-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, Analytical systems for Romanian milk and dairy products traceability in order to comply with the European food safety requirements.

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 B OTECH) (<https://www.spd-biotech.ugal.ro>)

Membre

2017-2021 PN-III-P1-1.2-PCCDI-2017-056, 10PCCDI/2018, „Închiderea lanțurilor de valoare din bioeconomia prin obținerea de bioproduse inovative cerute de piață” PRO-SPER, Proiect component 3 - a. Produse probiotice – probiotice, prebiotice, postbiotice – cu utilizări multiple, obținute din subproduse de la industria zarca legumelor – 3-4Life

2018 – 2020 - „Excelență, 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 și experiențe în CDI, Contract nr. 14PFE/17.10.2016.

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

2017-2019 PN-III- P1-1.1-PD-2016-0950, Dezvoltarea unor noi matrici funcționale pentru sistemele alimentare, FunDeliver

2017-2019 - Colaborare bilaterală România-China nr. 298M/2018 Valorificarea compuşilor bioactivi și a resurselor microbiene din struguri și vin, acronim ValorFood

2015-2017 PNI-RU-TE-2014-4-0618/01.10.2015; Abordarea de tip bottom-up a efectelor procesării alimentelor asupra potențialului alergen al proteinelor; Acronim proiect ALERGENFREE (<http://www.allergenfree.ugal.ro/about.html>)

2010-2012 Action with multiple Beneficiaries for Cooperation in Higher Education and Vocational Training, EU-US ATLANTIS Programme, Policy Oriented Measure Agreement no. 2010

2012-2015 Protection of consumers by microbial risk mitigation through combating segregation of exporters/PROMISE - FP7-KBBE-2010-4

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 (www.biostab.ugal.ro)

2013-2016 PN-II-PT-PCCA-2013-4-1638, Sistem informatic pentru trasabilitatea produselor pescarești bazat pe tehnologia cloud computing

2009-2014 Programul operațional regional 2007-2013 - Rehabilitarea, modernizarea, 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 (www.respia.ugal.ro)

2013-2015 Cooperare Bilaterală România-Slovacia nr. 645/17.04.2013, Impact of thermal treatment on antioxidant capacity and acrylamide formation in fruit based food.

2012-2014 Cooperare Bilaterală România-Slovenia nr. 630/05.06.2012, Effect of thermal treatment on bioactive compounds from different Romanian and Slovenian juices and jams.

2011-2013 Cooperare Bilaterală România-Slovacia nr. 479/17.03.2011, Evaluation of antioxidant capacity and acrylamide formation in different thermally processed vegetables.

2010-2012 Cooperare Bilaterală România-Bulgaria nr. 448CBM.10.2010, Elaboration formulas and technologies for new functional foods and beverages production.

2006-2008 CEEEX (ET) Program, Modulul I, Nr. 1430, Using unconventional processing methods for microbiological and biochemical stabilization of fruit juices

2006-2008 Program Platformă de formare și cercetare interdisciplinară, Centru integrat de cercetare și formare pentru biotehnologie aplicată în industria alimentară - Bioaliment, CNCSIS 62/2006, <http://www.bionaliment.ugal.ro>

2006-2008 Grant CEEEX, Modulul I, Alimento funcționale: cercetări privind creșterea calității și siguranței alimentelor prin conceperea, producerea și lansarea produselor noi

2006-2008 Grant CEEK, Modulul I, Biotehnologii de realizare a produselor nutraceutice cu efecte în reglarea funcțiilor metabolice

2006-2008 Grant CNCIS, tip A, cod 515, Cercetăr privind stabilirea unor criterii de performanță pentru controlul și monitorizarea eficiență a punctelor critice de control pe grupe de produse alimentare

H. Brevete

- 1) Condurache N.N., Bahrim, G.E., Răpeanu, G., Stănciuc, N. Ingrediente naturale cu funcționalitate multiplă pe bază de extracte antocianice din coji de vinete și bacterii lactice cu microîncapsulato și aplicații ale acestora, Nr. înregistrare OSIM A/00481/2019.
- 2) Milea, S.A., Răpeanu, G., Bahrim, G.E., Crăciunescu, O., Tatia, R., Oancea, A., Stănciuc, N. Ingrediente multifuncționale pe bază de extracte flavonoidice din coji de ceapă galbenă și bacterii lactice cu microîncapsulate și aplicații ale acestora, Nr. înregistrare OSIM A/00471/2019
- 3) Anghel L., Dermengiu N.E., Marian E., Moise E., Stoica D., Dima, C.V., Stoica M., Stănciuc, N. Ingredient multifuncțional pe bază de extracte microîncapsulate din orez negru și lavandă pentru utilizări în industria alimentară, Nr. înregistrare OSIM A/00466/2019.
- 4) Milea, A.S., Răpeanu, G., Bahrim, G.E., Stănciuc, N. Ingrediente naturale pe bază de antociani din struguri microîncapsulate în hidrogeluri din proteine din zer pentru utilizări în industria alimentară, Nr. înregistrare OSIM A/00470/2019.
- 5) Ursache, F.M., Botez, E., Stănciuc, N., Andreoiu, D.G., Nistor, O.V., Tururică, M., Răpeanu, G. Produs lactat tip desert pe bază de concentrat proteic din zer și cătină albă și tehnologie de obținere, Nr. înregistrare OSIM A/00045/2017.
- 6) Stănciuc, N., Mihalcea, L., Răpeanu, G. Biscuiți tip aperitiv cu extract de cătină obținut prin extracție cu fluide supercritice și biscuiți tip aperitiv cu extract de cătină albă, micro-încapsulate în proteine din zer și tehnologii pentru producerea lor, Nr. înregistrare OSIM A/00289/2017.
- 7) Ursache, F.M., Stănciuc, N., Botez, E., Andreoiu, D.G., Nistor, O.V., Dumitrașcu, L., Răpeanu, G. Biscuiți cu extract de cătină microîncapsulat în proteine din zer și tehnologie de obținere a acestora, Nr. înregistrare OSIM A/00509/2017.

Data: 27.02.2020

Semnătura:

