

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ISAFPSL-16
		Președintele comisiei de evaluare externă	Ala Tabarcea

Raport de evaluare externă

În vederea **autorizării de funcționare provizorie a programului de studii superioare de licență 0721.2 Tehnologia produselor alimentare** la cererea depusă de instituția de învățământ **Universitatea de Stat „Alec Russo” din Bălți**, data **26.03.2018**, în baza dosarului **ISAFPSL - 16**, a informațiilor prezentate de instituția de învățământ în raportul de autoevaluare, a dovezilor aduse și a constatărilor făcute în timpul vizitei de evaluare externă din data **24.05.2018**.

Raportul de evaluare externă a fost elaborat de membrii comisiei de evaluare externă, aprobată la ședința Consiliului de conducere al ANACEC din **11.05.2018**, proces-verbal nr. **32**.

Președinte: Ala Tabarcea

Membru: Liliana Cepoi

Membru: Mariana Țurcanu

Membru: Feodosie Pitușcan

Membru: Gheorghe Nicolaescu

**Cuprins**

Standard de acreditare 1. Politici pentru asigurarea calității	3
Criteriul 1.1. Cadrul juridic-normativ de funcționare a programului	3
1.1.1. Statutul juridic al instituției vs. realizarea programului de studii	3
Criteriul 1.2. Strategii, politici și managementul intern al calității	3
1.2.1. Strategia și politica educațională de asigurare a calității	3
Standard de acreditare 2. Proiectarea și aprobarea programelor	5
Criteriul 2.1. Proiectarea și aprobarea programului de studii	6
2.1.1. Cadrul general de proiectare a programului de studii	6
2.1.2. Racordarea programului de studii la Cadrul Național al Calificărilor	7
Criteriul 2.2. Conținutul programului de studii	8
2.2.1. Misiunea și obiectivele programului de studii	8
2.2.2. Planul de învățământ	8
2.2.4. Relevanța programului de studii	10
Standard de acreditare 3. Învățarea, predarea și evaluarea centrate pe student	10
Criteriul 3.1. Procesul de predare-învățare	11
3.1.1. Formele de organizare a procesului de predare-învățare	11
Criteriul 3.2. Stagiile de practică	12
3.2.2. Acorduri de colaborare pentru realizarea stagiilor de practică	12
Standard de acreditare 5. Personalul academic	13
Criteriul 5.1. Recrutarea și administrarea personalului academic	13
5.1.1. Planificarea, recrutarea și administrarea personalului academic	13
5.1.2. Calificarea profesională a personalului academic	14
Standard de acreditare 6. Resurse de învățare și sprijin pentru student	15
Criteriul 6.1. Personal administrativ și auxiliar	15
6.1.1. Planificarea și coordonarea activității personalului administrativ și auxiliar	15
Criteriul 6.2. Resurse materiale și de învățare	16
6.2.1. Existența și utilizarea spațiilor educaționale și de cercetare	16
6.2.2. Dotarea și accesibilitatea spațiilor educaționale și de cercetare	17
6.2.3. Dotarea, dezvoltarea și accesibilitatea fondului bibliotecii destinat programului de studii	18
Criteriul 6.3. Resurse financiare	18
6.3.1. Mijloace financiare alocate procesului educațional și cercetării la programul de studii	18
Criteriul 6.4. Asigurarea socială a studenților	19
6.4.1. Asigurarea studenților cu cămin	19
Standard de acreditare 7. Managementul informației	20
Criteriul 7.1. Accesul la informație	20
7.1.1. Managementul informației și accesul studenților și angajaților la informațiile privind programul de studii	20
Standard de acreditare 8. Informații de interes public	21
Criteriul 8.1. Transparența informațiilor de interes public cu privire la programul de studii	21
8.1.1. Pagina web a instituției/programului de studii	21
Standard de acreditare 9. Monitorizare continuă și evaluare periodică a programelor	22
Criteriul 9.1. Proceduri privind monitorizarea, evaluarea și revizuirea periodică a programului de studii	22
9.1.3. Existența și aplicarea procedurilor de autoevaluare a programului de studii	22
Recomandarea finală a comisiei de evaluare externă:	24



Standard de acreditare 1. Politici pentru asigurarea calității

Instituțiile dispun de politici pentru asigurarea calității care sunt publice și sunt parte a managementului lor strategic. Actorii interni dezvoltă și implementează aceste politici prin intermediul unor structuri și procese adecvate, implicând în același timp și actori externi.

Criteriul 1.1. Cadrul juridic-normativ de funcționare a programului

1.1.1. Statutul juridic al instituției vs. realizarea programului de studii

Dovezi prezentate de instituția de învățământ	<ul style="list-style-type: none"> - Certificatul de înregistrare a organizației necomerciale USARB, număr de identificare de stat – cod fiscal 1007602000972, data înregistrării 24 ianuarie 2007, data eliberării la 17 ianuarie 2013. - Carta Universității de Stat "Alec Russo" din Bălți, înregistrată de Ministerul Justiției al Republicii Moldova nr. 5974 din 11.08.2015 - Autorizație sanitară de funcționare nr.476 (seria SP nr.003084) din 21.10.2013, valabilă până la 21.10.2018. - Plan de învățământ <i>0721.2 Tehnologia produselor alimentare</i>, aprobat la ședința Senatului USARB, pv nr. 2 din 20.09.2017, coordonat la Ministerul Educației, Culturii și Cercetării, nr de înregistrare ST 07- 12255 din 20.10.2017. - Manualul programului <i>0721.2 Tehnologia produselor alimentare</i> 		
Constatări făcute în timpul procesului de evaluare externă	<p>Universitatea de Stat „Alec Russo” din Bălți (în continuare USARB), fondată în anul 1945 este o instituție publică, înregistrată în Registrul de stat al persoanelor juridice pe 24.01.2007, încadrată în structura sistemului de învățământ superior din Republica Moldova.</p> <p>În 1992 Institutul Pedagogic „Alec Russo” a fost reorganizat în Universitatea de Stat „Alec Russo” din Bălți, creând premise juridice favorabile pentru înființarea altor facultăți, decât cele pedagogice. La 25.08.2011 a fost fondată Catedra de științe fizice și ingineresti. În toamna anului 2017, la solicitarea agenților economici din zonă, în conformitate cu strategia de dezvoltare instituțională a USARB și a catedrei de științe fizice și ingineresti, dar și ca răspuns la cererea de pe piața de muncă din zonă, a fost elaborat, aprobat și coordonat cu Ministerul Educației, Culturii și Cercetării planul de învățământ la programul de studii <i>0721.2 Tehnologia produselor alimentare</i>.</p> <p>Programul de studii <i>0721.2 Tehnologia produselor alimentare</i> este la prima evaluare externă cea în vederea autorizării de funcționare provizorie.</p> <p>Cadrul juridic de funcționare a acestui program este asigurat de planul de învățământ <i>0721.2 Tehnologia produselor alimentare</i>, aprobat la ședința Senatului USARB nr 29 din 20.09.2017, coordonat la Ministerul Educației, Culturii și Cercetării, nr de înregistrare ST-07-12255.</p> <p>Instituția deține Autorizație sanitară de funcționare</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	<p>1,0 – Cadrul juridic-normativ al programului este conform cerințelor legale;</p> <p>Standard de evaluare minim obligatoriu:</p> <p>Cadrul juridic-normativ de funcționare a programului de studii este conform cerințelor legale. Instituția de învățământ deține Autorizația sanitară de funcționare.</p>	Pondere (puncte)	Punctajul acordat
		2,0	2,0
Puncte tari			
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			

Criteriul 1.2. Strategii, politici și managementul intern al calității

1.2.1. Strategia și politica educațională de asigurare a calității

Dovezi prezentate de instituția de învățământ	<ul style="list-style-type: none"> - Carta Universității de Stat "Alec Russo" din Bălți, înregistrată de Ministerul Justiției al Republicii Moldova nr. 5974 din 11.08.2015 - Planul de dezvoltare strategică a Universității de Stat Alec Russo din Bălți pentru perioada 2013-2018. Aprobat la ședința Senatului, pr.verb. nr.11 din 20.03.2018. - Manualul Calității al Universității de Stat „Alec Russo” din Bălți, Ediția 2, Revizia 3. aprobat la ședința Senatului Universității de Stat „Alec Russo” din Bălți, aprobat la 23. 06.2016 - Regulament privind Consiliul pentru Dezvoltare Strategică Instituțională al USARB, aprobat prin
--	---



RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ

Codul dosarului

ISAFPSL - 16

	<p>Hotărârea Senatului USARB, pr.v. nr.11, din 14.05.2015.</p> <ul style="list-style-type: none">- Plan de dezvoltare strategică a Facultății de Științe reale, Economice și ale Mediului pentru perioada 2017-20122, aprobat la Consiliul Facultății, proces verbal nr.4 din 07.11.2017.- Plan de dezvoltare strategică a catedrei de științe fizice și ingineresti pentru perioada 2018-2023 aprobat la Ședința Departamentului, proces verbal nr.10 din 05.04.2018.- Regulament de organizare și funcționare a Consiliului Calității. Ediția 1, revizia 0, aprobat de Senatul USARB, pr.verb.nr. 3 din 26.11.2014.- Regulament de organizare și funcționare a Departamentului de Management al Calității. Ediția 1, revizia 0, aprobat de Senatul USARB, pr.verb.nr. 3 din 26.11.2014.- Regulament de organizare și funcționare a comisiei de evaluare și asigurare a calității. Ediția1, revizia 0, aprobat de Senatul USARB, pr.verb. nr 10, din 15.04.2015- Certificat (seria AD nr. 011) eliberat dnei Valentina Botnariuc , ce autentifică absolvirea cursului Formarea auditori interni calitate.- Graficul desfășurării a Auditului intern în USARB pentru anul 2016, aprobat de prim –prorector.- Plan operațional al Facultății de Științe Reale, Economice și ale Mediului pentru anul universitar 2017-2018, proces verbal nr.4 al Ședinței Consiliului Facultății din 07.11.2017- Planul de activități al Departamentului de Management al Calității pentru anul universitar 2015-2016, aprobat la 20.06 2015.- Plan de activitate a Catedrei de științe fizice și ingineresti pentru anul de studii 2017-2018, aprobat la ședința catedrei, pr.v.nr.6 din 01.11.2017, coordonat cu decanul facultății și prorectorii pentru studii, studii cu frecvență redusă și formare continuă, relații internaționale și cercetare, care include activități de asigurare a calității (VI. Sistemul de management al calității)- Plan de activitate al Comisiei de evaluare a calității pentru anul de studiu 2017/2018, aprobat la Consiliul Facultății, process verbal nr.4 din 7.11.2017.- Extras din procesul verbal al ședinței Senatului USARB nr. 16 din 01.06.2016 la cadre (p.2) a fost examinată întrebarea despre rezultatele implementării sistemului de management a calității la USARB.- Extras din procesul verbal nr.11 al ședinței Senatului USARB din 21 februarie 2018 (cu privire la evaluarea calității procesului didactic și rezultatele sesiunii de examinare în semestrul I al anului universitar 2017-2018).- Extras din procesul verbal nr.22 al ședinței Senatului USARB din 21 iunie 2017 (sondajul de opinii a studenților privind calitatea studiilor în anul universitar 2016-2017).- Procesul verbal nr 1 din 20 octombrie 2017 al ședinței Comisiei de evaluare și asigurare a calității a Facultății de Științe Reale, Economie și ale Mediului, (p.3 al ordinei de zi - aprobarea Planului de activitate a Comisiei de evaluare și asigurare a calității).- Procesul verbal nr 12 din 16 mai 2017 al ședinței Comisiei de evaluare și asigurare a calității a Facultății de Științe Reale, Economie și ale Mediului, (Discutarea și aprobarea Raportului Comisiei de evaluare și asigurare a calității din cadrul Facultății pentru semestrul I al anului de studii 2016-2017)- Raport privind activitatea CEAC al facultății pentru anul de studii 2016-2017 (aprobat la ședința Consiliului Facultății din 16 mai 2017, pr.verbal nr.12)- Plan de învățământ 0721.2 Tehnologia produselor alimentare, aprobat la ședința Senatului USARB, PV nr. 2 din 20.09.2017, coordonat la Ministerul Educației, Culturii și Cercetării, nr de înregistrare ST 07- 12255 din 20.10.2017.- Planul de dezvoltare strategică a Universității de Stat Alecu Russo din Bălți pentru perioada 2013-2018. Aprobat la ședința Senatului, pr.verb. nr.11 din 20.03.2018.- Plan de dezvoltare strategică a Facultății de Științe reale, Economice și ale Mediului pentru perioada 2017-20122, aprobat la Consiliul Facultății, proces verbal nr.4 din 07.11.2017.- Plan de dezvoltare strategică a Catedrei de științe fizice și ingineresti pentru perioada 2018-2023 aprobat la Ședința Departamentului, proces verbal nr.10 din 05.04.2018.
Constatări făcute în timpul procesului de evaluare externă	<p>Instituția dispune de documente de dezvoltare strategică pe termen mediu la nivel de instituție (Planul de dezvoltare strategică a USARB), la nivel de facultate (Plan de dezvoltare strategică a Facultății de Științe reale, Economice și ale Mediului) și la nivel de catedră (Plan de dezvoltare strategică a catedrei de științe fizice și ingineresti). În cadrul vizitei la instituție, comisia a constatat că obiectivele programului de studiu evaluat în vederea autorizării de funcționare provizorie sunt corelate cu strategia și politicile de asigurare a calității la nivel de instituție, facultate și catedră. În vederea realizării prevederilor din planurile strategice instituția și subdiviziunile acesteia au elaborat planuri operaționale.</p>



	<p>În conformitate cu Strategia de dezvoltare a USARB, prioritățile strategice ale USARB sunt axate pe: calitatea educațională, competitivitate, vizibilitate internă și internațională, management performant și asigurarea calității la toate nivelele. Acestea sunt corelate cu planurile de activitate complementare și programele de dezvoltare a USARB, în funcție de perioada lor de realizare. Politica USARB în domeniul calității este expusă în Declarația rectorului și este parte componentă a Manualului Calității, 2016, (pag.7).</p> <p>În luna septembrie 2011, la USARB a fost format Departamentul de management al calității. La 5 decembrie 2011, apoi la 24 august 2011 USARB a fost certificată de organisme de certificare a sistemelor de management IQNet (The International Certification Network) și SRAC (Societatea Română pentru Asigurarea Calității) în domeniile activității de învățământ universitar și pregătirea cadrelor universitare și academice. Certificatul confirmă că USARB are implementat și menține un sistem de management al calității conform condițiilor standardului internațional ISO 9001:2008. Certificatele au expirat în iunie 2015.</p> <p>În lipsa unei certificări ISO, universitatea a implementat un sistem de audit intern pentru calitate. Au fost instruiți și certificați 15 auditori interni (în perioada 14-16.10.2015). Anual se elaborează un grafic de desfășurare a Auditului intern în instituție. Rezultatele sunt prezentate în cadrul structurilor sistemului de management al calității de la toate nivelurile.</p> <p>Politica instituțională de management a calității se regăsește în documentele de politică strategică a USARB, a facultății, și a catedrei.</p> <p>La nivel de catedră, responsabilitatea pentru asigurarea calității în organizarea tuturor proceselor de învățământ și cercetare o are șeful catedrei și persoana desemnată din cadrul catedrei, care este membru al Comisiei de evaluare și asigurare calității a Facultății (Guzgan Dorin).</p> <p>Departamentul Management al Calității și Asigurare a Calității de la facultate activează în baza unor planuri de activitate anuale. Fiecare structură raportează periodic asupra activităților desfășurate și măsurilor corective aplicate. Astfel, semestrial se analizează Sistemul de Management al Calității pentru a se asigura funcționalitatea acestuia în mod corespunzător, adecvat și eficace (se actualizează și se evaluează necesitățile de schimbare și oportunitățile de îmbunătățire).</p> <p>La catedră măsurile orientate spre asigurarea calității sunt documentate în procesele verbale ale ședințelor catedrei. La nivel de facultate CEAC examinează și documentează măsurile orientate spre asigurarea a calității în procesele verbale ale CEAC. De asemenea, acestea sunt documentate și în procesele verbale ale ședințelor CF.</p> <p>În cadrul USARB sunt elaborate și aplicate proceduri operaționale ale sistemului de management a calității orientate spre asigurarea măsurilor de îmbunătățire și progres (Sondajele de opinie privind satisfacția clienților conform procedurii PS-USARB-06 și Acțiuni preventive și corective, conform procedurii PS-USARB-05). Obiectivele specifice la programul de studii "0721.2 Tehnologia Produselor Alimentare se regăsesc în planificarea activității USARB, organizarea procesului educațional, formarea continuă a calificării profesionale a corpului profesoral, stabilirea relațiilor de cooperare cu structurile naționale și internaționale de asigurare a calității în domeniul învățământului superior și al cercetării și sunt expuse în Planurile de dezvoltare strategică a catedrei, facultății și USARB.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – obiectivele programului de studii sunt corelate cu strategia și politicile instituționale de asigurare și îmbunătățire continuă a calității;	Ponderea (puncte) 2,0	Punctajul acordat 2,0
Puncte tari			
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			

Standard de acreditare 2. Proiectarea și aprobarea programelor

Instituțiile dispun de procese de proiectare și aprobare a programelor. Programele sunt proiectate în așa fel, încât să atingă obiectivele pentru care au fost create incluzând rezultatele învățării. Calificările rezultate în urma unui program sunt specificate clar făcând referire la nivelul corespunzător din cadrul național al calificărilor pentru învățământul superior, respectiv, din Cadrul Calificărilor din Spațiul European al Învățământului Superior.

**Criteriul 2.1. Proiectarea și aprobarea programului de studii****2.1.1. Cadrul general de proiectare a programului de studii**

Dovezi prezentate de instituția de învățământ	<ul style="list-style-type: none">- Plan de învățământ al domeniului de formare profesională: 0721.2 Tehnologia produselor alimentare, cu învățământ la zi, aprobat la ședința Senatului Universității de Stat „Alec Russo” din Bălți din 20.09.2017 și aprobat de Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al RM la 20.10.2017, cu nr. de înregistrare ÎSL-01-17256;-Regulamentul privind inițierea, aprobarea, monitorizarea și evaluarea periodică a programelor de studii, aprobat la ședința Senatului USARB, proces verbal nr.8 din 24.02.2016;- Raportul de analiză a fezabilității noului program de studiu;- Extras din procesul verbal al ședinței Catedrei Științe Fizice și Inginerești, nr.16 din 05.04.2017, privind inițierea programului de studiu la specialitatea Tehnologia produselor alimentare și formarea grupului de lucru responsabil de întocmire a Dosarului programului de studii Tehnologia produselor alimentare (pentru ciclul I, licență);- Dispoziția decanului facultății, nr. 19/D din 06 aprilie 2017, privind constituirea grupului de lucru pentru cercetarea pieței muncii și elaborarea planului de învățământ;- Lista întreprinderilor consultate (26 la număr): Sudzucker Moldova, Institutul de Cercetări pentru Culturi de Cîmp «SELECTIA», Lactis SA, Floarea soarelui SA ș.a.;- Manualul Programului de studiu la specialitatea Tehnologia Produselor Alimentare, elaborat de către Catedra de Științe fizice și inginerești, 2018;- Proces verbal nr.12 din 16 mai 2017, al ședinței ordinare a Consiliului Facultății de Științe Reale, Economice și ale Mediului, privind aprobarea inițierii noului PS;- Proces verbal nr.17 din 9 iunie 2017, al ședinței Consiliului de Dezvoltare Strategică și Instituțională a USARB, privind inițierea PS;- Proces verbal nr.20 din 30 mai 2017, al ședinței Senatului USARB, privind recomandarea PS Consiliului de Dezvoltare Strategică a USARB;- Procese - verbale nr.19 din 27.06.2017; nr.15 din 27.06.2017; nr.2 din 20.09.2017, privind aprobarea și coordonarea planului de învățământ;- Lista întreprinderilor consultate (26 la număr): Sudzucker Moldova, Institutul de Cercetări pentru Culturi de Cîmp «SELECTIA», Lactis SA, Floarea soarelui SA ș.a.;- Procesele verbale în care se atestă analiza planurilor de învățământ din țară și de peste hotare și argumentarea de către cadrele didactice a relevanței PS și a alternativelor de dezvoltare ulterioară.
Constatări făcute în timpul procesului de evaluare externă	<p>Programul de studii 0721.2 Tehnologia produselor alimentare a fost proiectat și aprobat în conformitate cu cerințele cadrului normativ. Denumirea programului de studiu de licență (PS) este inclusă în Nomenclatorul domeniilor de formare profesională și al specialităților pentru pregătirea cadrelor în instituțiile de învățământ superior, ciclul I: 072 Tehnologia de fabricare și prelucrare; Domeniul de formare profesională: 0721 Procesarea alimentelor; Specialitatea/programul de studiu: 0721.2 Tehnologia produselor alimentare.</p> <p>Ideea de inițiere a PS <i>Tehnologia produselor alimentare</i> aparține Catedrei Științe Fizice și Inginerești, bazându-se pe cercetarea ofertei pieței muncii și resurselor interne ale universității. Raportul de analiză al fezabilității noului program a fost analizat și discutat în ședințele Catedrei, Consiliului facultății, Senatului și Consiliului de Dezvoltare Strategică. Proiectarea propriu-zisă a PS a parcurs următoarele etape:</p> <ul style="list-style-type: none">- <i>stabilirea profilului de competențe al absolvenților</i>, înregistrat în Nota explicativă în care se descrie concepția formării specialistului și finalitățile de studiu preconizate conform CNC pentru domeniul dat de formare profesională. În acest sens, instituția a realizat sondaje și organizat discuții cu reprezentanții industriei alimentare, colegi de la alte universități. În cadrul interviului, cadrele didactice au confirmat că au participat la proiectarea PS, prin comunicarea cu reprezentanții mediului de afaceri, identificându-se problemele cu care se confruntă aceștia, menționându-se la nivel de catedră, orientarea spre o nouă paradigmă: orientarea specializării studenților, la final de program de studiu (întreprinderile vor participa la formularea temelor pentru tezele de licență, în funcție de sfera preocupărilor ș.a.);- <i>definirea obiectivelor și structura curriculară</i>: planul de învățământ (PÎ): unitățile de curs fiind deja incluse în Manualul PS și tipurile stagiilor de practică. În baza demersului șefului de catedră, decanul facultății a emis dispoziția prin care s-a identificat grupul de lucru, titulari ai catedrelor universității și reprezentanți ai angajatorilor pentru cercetarea pieței muncii și elaborarea planului de învățământ. De asemenea, au fost analizate planuri de învățământ din țară și de peste hotare

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului
		ISAFPSL - 16

	(Universitatea Tehnică a Moldovei, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău etc.). - <i>elaborarea de către titularii unităților de curs a 95 de Fișe a disciplinelor</i> (incluse în Manualul Programului de studiu la specialitatea Tehnologia Produselor Alimentare); - <i>întocmirea Dosarului programului de studii Tehnologia produselor alimentare</i> (pentru ciclul I, licență), analizat în ședința Catedrei Științe Fizice și Inginerești, și validat de către Consiliul Facultății Științe Reale, Economice și ale Mediului. Ulterior acesta a fost prezentat Senatului USARB spre aprobare, pentru ca în final să fie transmis Consiliului de Dezvoltare Strategică și Instituțională.		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – programul de studii a fost proiectat și aprobat în conformitate cu cerințele cadrului normativ Standard de evaluare minim obligatoriu: Programul de studii este proiectat și aprobat în conformitate cu cerințele cadrului normativ.	Ponderea (puncte) 2,0	Punctajul acordat 2,0
Puncte tari	- Interes și implicare sporită a reprezentanților mediului de afaceri în proiectarea programului de studiu; - Orientarea Catedrei de Științe Fizice și Inginerești, spre o nouă paradigmă privind calificarea potențialilor studenți/absolvenți, cu participarea mediului de afaceri.		
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			

2.1.2. Racordarea programului de studii la Cadrul Național al Calificărilor

Dovezi prezentate de instituția de învățământ	- Cadru Național al Calificărilor; - Cadru european al calificărilor. - Plan de învățământ 0721.2 Tehnologia produselor alimentare, cu învățământ cu frecvență, aprobat la ședința Senatului Univerității de Stat „Alec Russo” din Bălți din 20.09.2017 și aprobat de Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al RM la 20.10.2017, cu nr. de înregistrare ÎSL-01-17256;		
Constatări făcute în timpul procesului de evaluare externă	Programul de studii este racordat la Cadrul Național al Calificărilor/Cadrul European al Calificărilor, sub următoarele aspecte: - sunt asigurate corespondența dintre nivelurile de calificare ale CNC din Republica Moldova cu nivelurile de referință ale Cadrului european al calificărilor; - se specifică nivelul de învățământ superior, ciclul I, învățământ superior de licență (nivelul 6 ISCED) (Clasificarea Internațională Standard a Educației); - tipul și durata de studii: ciclul I, învățământ superior de licență cu 240 de credite transferabile (conform Sistemului european de credite transferabile); - condițiile obligatorii privind evaluarea finalităților: susținerea examenului și/sau a tezei/proiectului de licență; - actul de studii care se eliberează: Diplomă de studii superioare de licență și supliment la diplomă; - condițiile de acces la nivelul de calificare: învățământ liceal cu diplomă de bacalaureat sau un act de studii echivalent; - nivelul de referință conform Cadrului european al calificărilor: nivelul de calificare 6.		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – programul de studii este racordat la Cadrul Național al Calificărilor/Cadrul European al Calificărilor	Ponderea (puncte) 1,0	Punctajul acordat 1,0
Puncte tari			
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			



Criteriul 2.2. Conținutul programului de studii

2.2.1. Misiunea și obiectivele programului de studii

Dovezi prezentate de instituția de învățământ	<p>- Plan de învățământ 0721.2 Tehnologia produselor alimentare, cu învățământ cu frecvență, aprobat la ședința Senatului Univerității de Stat „Alec Russo” din Bălți din 20.09.2017 și aprobat de Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al RM la 20.10.2017, cu nr. de înregistrare ÎSL-01-17256;</p> <p>- Manualul Programului de studiu la specialitatea Tehnologia Produselor Alimentare, elaborat de către Catedra de Științe fizice și inginerești, 2018;</p> <p>- Manualul Sistemului de Management al Calității, USARB, ediția a II, 22.06.2016;</p> <p>- Carta USARB, aprobată la ședința Senatului din 24.06.2015;</p> <p>- Planul de dezvoltare strategică al Facultății Științe Reale, Economice și ale Mediului pentru anii 2017-2022, din 07.11.2017, proces verbal nr.4;</p> <p>- Strategia Națională de dezvoltare „Moldova 2020”, aprobată prin Legea nr.166 din 11 iulie 2012;</p> <p>- Planul de dezvoltare instituțională ale Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor pentru anii 2016-2018;</p> <p>- Strategia Sectorială de Dezvoltare pentru anii 2014-2020;</p> <p>- Planul de dezvoltare strategică instituțională a USARB pentru anii 2013-2018, aprobat la ședința Senatului USARB, din 20.03.2013, proces verbal nr.11.</p>		
Constatări făcute în timpul procesului de evaluare externă	<p>Misiunea, obiectivele și finalitățile programului de studii de licență Tehnologia produselor alimentare sunt specificate în următoarele documente proiective: Planul de dezvoltare strategică al Facultății Științe Reale, Economice și ale Mediului pentru anii 2017-2022, Manualul Sistemului de Management al Calității, Planul de dezvoltare strategică și instituțională a USARB pentru anii 2013-2018, articolele 10 și 11 (capitolul II), ale Cartei Instituției publice: Univeritatea de Stat „Alec Russo” din Bălți, Fișele disciplinelor, inserate în Manualul Programului de studiu la specialitatea Tehnologia Produselor Alimentare.</p> <p>Finalitățile de studii și competențele programului de studii sunt expuse, la fel, în Nota explicativă a planului de învățământ. Misiunea, obiectivele și finalitățile programului de studiu de licență sunt racordate și la strategiile naționale, realitățile și tendințele din domeniu, în Planul de dezvoltare strategică instituțională a USARB pentru anii 2013-2018, Carta USARB, 2015, Planurile de dezvoltare ale Facultății și a Departamentului identificându-se următoarele racorduri: - revitalizarea Incubatorului de Inovaree „Nord”, crearea laboratoarelor în parteneriat cu mediul de afaceri; - stimularea participării reprezentanților mediului de afaceri în procesul de educație și în activitatea de cercetare-dezvoltare, crearea consorțiilor bibliotecare etc.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	<p>1,0 – misiunea, obiectivele și finalitățile programului de studii sunt racordate la Strategiile naționale, realitățile și tendințele din domeniu, la Cadrul Național al Calificărilor /Cadrul European al Calificărilor și la Planul de dezvoltare strategică a instituției</p>	Ponderea (puncte)	Punctajul acordat
		2,0	2,0
Puncte tari	<p>Elaborarea Manualului Programului de studiu: Tehnologia Produselor Alimentare în care se descriu corelările finalităților și competențelor tuturor unităților de curs cu programul de studii, conturându-se un support informational judicious pentru beneficiarii acestui program.</p>		
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			

2.2.2. Planul de învățământ

Dovezi prezentate de instituția de învățământ	<p>- Plan de învățământ al domeniului de formare profesională: 0721.2 Tehnologia produselor alimentare, cu învățământ la zi, aprobat la ședința Senatului Univerității de Stat „Alec Russo” din Bălți din 20.09.2017 și aprobat de Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al RM la 20.10.2017, cu nr. de înregistrare ÎSL-01-17256;</p> <p>- Regulamentul USARB cu privire la organizarea studiilor în baza Sistemului Național de Credite de Studiu din 19.04.2017, proces verbal nr.17;</p> <p>- Proces verbal al ședinței Catedrei științe fizice și inginerești, cu privire la modificările în PÎ ale PS Educație tehnologică, nr.1 din 25.08.2017.</p>		
Constatări	<p>Planul de învățământ (PÎ) are elaborată Nota explicativă. <i>Structura și profilul PÎ corespunde</i></p>		



făcute în timpul procesului de evaluare externă

Planului-cadru (PC) pentru studii superioare: foaie de titlu, calendar universitar, formele de evaluare finală la unitățile de curs, forma de evaluare finală a programului de studii, lista unităților de curs la libera alegere, matricea corelării finalităților de studiu cu cele ale unităților de curs. În Nota Explicativă se prezintă informația cu privire la: concepția pregătirii specialistului: argumente privind solicitarea specialistului pe piața muncii, calificarea specialistului, competențele transversale și profesionale pe care trebuie să le poseze un specialist în domeniu, termenul de studii și structura anilor de studii, descrierea specializării și a proiectelor de an, modalitățile de organizare a practicii studenților, a evaluării studenților și descrierea succintă a susținerii publice a proiectului de licență, contextul actualizării/modificării PÎ.

Componenta temporală a PÎ este reprezentată prin calendarul universitar, care include repartizarea activităților didactice pe ani, semestre, cu stabilirea termenelor stagiilor de practică, sesiunilor de examene, a evaluărilor finale.

Componenta formativă include setul de unități de curs: obligatorii, opționale, la libera alegere, grupate în funcție de formare profesională (codurile F, G, U, S).

Ponderea unităților de curs se prezintă, precum urmează:

Comonente	Planul de învățământ (2016) %	Conform Plan – cadru(2015) %	Devieri de la PC
F	33,3	20-35	-
G	5,8	5-10	-
U	6,7	5-10	-
S	38,3	30-40	-
Stagii de practică	13,4	10-12	+
Teza de licență	2,5	5-10	+

- devieri nu există

+ există devieri

Ponderea unităților de conținut în PÎ, reflectă cerințele PC, depistându-se abateri de 1.4-2,5% în cazul stagiilor de practică și a tezei de licență. Unele unități de curs au fost planificate în așa fel, ca pe parcursul anilor să poată fi modificate după conținut (Tehnologia produselor alimentare I-V), în funcție de cerințele și necesitățile întreprinderilor din industria alimentară, lucru confirmat de cadrele didactice participante la interviu.

Instituția dispune de subdiviziunea academică responsabilă de organizarea modulului psihopedagogic, oferind studenților 60 de credite de studii transferabile: pentru formare teoretică și pentru un stagiu obligatoriu de practică. De asemenea este prevăzut Minimul curricular inițial necesar pentru admiterea la masterat pentru persoanele cu studii de licență din domenii înrudite. Stagiile de practică (tipurile) sunt stabilite în planul de învățământ, iar criteriile de organizare și desfășurare, coordonare și evaluare a stagiilor de practică sunt prevăzute în regulamentul intern privind stagiile de practică.

Componenta acumulare prevede cuantificarea unităților de curs: numărul total de ore de studiu prevăzute în plan este de 7200, ceea ce este echivalent cu 240 de credite. Numărul de ore de contact direct cu studenții este de 3600; numărul orelor de lucru independent – 3600 (30 ore – norma săptămânală de contact). Instituția nu dispune de metodologie/procedură privind raportul „ore de contact direct-ore de studiu individual”.

Componenta evaluare din PÎ prevede modalitățile de evaluare și programarea obligatorie a evaluărilor curente și finală. Planul de învățământ urmează să fie publicat pe pagina web oficială a instituției.

Programul domeniului de formare profesională Tehnologia produselor alimentare își propune ca formă de organizare a programului de studiu, doar învățământul cu frecvență.

Potrivit Notei Explicative din PÎ, pentru specialitatea 0721.2 Tehnologia produselor alimentare, acesta urmează să fie analizat și actualizat anual, după caz. Se va organiza chestionarea studenților și absolvenților programului în vederea determinării punctelor tari și ale celor slabe ale programului. De asemenea, se vor efectua analize și discuții cu întreprinderile partenere în vederea ameliorării planului de învățământ și a curriculumurilor unităților de curs. În urma analizei chestionarelor și în rezultatul propunerilor formulate de către managerii întreprinderilor, precum și a cadrelor didactice implicate în acest program de studii, se va actualiza planul de învățământ, introducându-se cursuri opționale/module noi. Modificarea planului de învățământ se va realiza la Catedra de Științe Fizice și Inginerești și se va aproba de către Consiliul Facultății de Științe Reale, Economice și ale Mediului. Revizuirea / actualizarea planurilor de învățământ va fi validată de Senatul USARB și prezentată, o dată la 5 ani, spre coordonare, Ministerului Educației, Culturii

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului
		ISAFPSL - 16

	și Cercetării al RM.		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	0,5 – planul de învățământ are abateri neesențiale de la cerințele Planului-cadru pentru studii superioare, ale Cadrului Național al Calificărilor/Cadrului European al Calificărilor și duce la realizarea parțială a obiectivelor programului de studii	Ponderea (puncte) 2,0	Punctajul acordat 1,0
Puncte tari			
Recomandări	Determinarea raportului „ore de contact direct-ore de studiu individual” în baza metodologiei/procedurii, care să respecte prevederea art. 53. al Regulamentului intern de organizare a studiilor, potrivit căreia raportul se stabilește în funcție de domeniul de formare profesională, finalitățile de studiu, specificul unității de curs / modulului: gradul de noutate și / sau complexitate și asigurarea didactico-metodică.		
Arii de îmbunătățire obligatorii			

2.2.4. Relevanța programului de studii

Dovezi prezentate de instituția de învățământ	<ul style="list-style-type: none"> - Schimburi de opinii telefonice și prin intermediul poștei electronice, cu reprezentanții mediului de afaceri; - Lista întreprinderilor consultate (26 la număr): Sudzucker Moldova, Institutul de Cercetări pentru Culturi de Cîmp «SELECTIA» , Lactis SA, Floarea soarelui SA ș.a.; - Scrisorile de susținere a noului program de studiu din partea întreprinderilor: Basarabia Nord, Cerealcom Group Bălți; Sudzucker-Moldova SA, Fabrica de brânzeturi din Soroca, SA Barza Albă, SA Incolac, SA Lactis ș.a. dispuse și să susțină desfășurarea practicilor de sporire a nivelului de competență și formare a viitorilor ingineri tehnologi în domeniul produselor alimentare; - Interviuurile cu angajatorii, cadrele didactice. 		
Constatări făcute în timpul procesului de evaluare externă	Relevanța programului de studii rezultă din necesitățile pregătirii specialiștilor calificați și pentru zona de nord a Republicii Moldova, care dispune de o rețea largă de întreprinderi axate pe industria alimentară, lucru confirmat de agenții economici. Aceștea dispun de laboratoare proprii cu dotare corespunzătoare pentru toate disciplinele din planul de învățământ, dotate cu aparatură necesară pregătirii adecvate a studenților, precum și activității de cercetare în domeniu vinificației; procesării laptelui; procesării cărnii, panificației ș.a. Întreprinderile de profil vor susține universitatea în realizarea acestui program, prin acordarea spațiilor pentru lucrări practice, lucrărilor de laborator, stagii de practică, fapt constatat la interviul cu reprezentanții mediului de afaceri. Scrisorile de susținere a noului program și acordurile încheiate vin doar să confirme necesitatea de specialiști pe piața muncii în domeniu, mai cu seamă în zona de nord a Republicii.		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – programul de studii reflectă în totalitate necesitățile pieței muncii și tendințele din domeniu	Ponderea (puncte) 2,0	Punctajul acordat 2,0
	1,0 – programul de studii are un impact social și economic semnificativ în viața socială a țării	1,0	1,0
Puncte tari			
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			

Standard de acreditare 3. Învățarea, predarea și evaluarea centrate pe student

Instituțiile asigură programe care încurajează studenții să aibă un rol activ în procesele de învățare, iar evaluarea studenților reflectă această abordare.



Criteriul 3.1. Procesul de predare-învățare

3.1.1. Formele de organizare a procesului de predare-învățare

Dovezi prezentate de instituția de învățământ	<ul style="list-style-type: none">- Plan de învățământ <i>0721.2 Tehnologia produselor alimentare</i>, aprobat la ședința Senatului USARB, PV nr. 2 din 20.09.2017, coordonat la Ministerul Educației, Culturii și Cercetării, nr de înregistrare ST 07- 12255 din 20.10.2017.- Lista partenerilor, ce vor oferi spații de studiu pentru realizarea lucrărilor de laborator la program.- Acorduri de cooperare (cu 11 agenți economici), care stipulează oferirea spațiilor pentru efectuarea lucrărilor de laborator.- Regulamentul de organizare a studiilor la USARB în baza sistemului național de credite de studii, PV al ședinței Senatului USARB, nr. 17 din 19.04.2017- Calendarul academic- Pagina web a instituției- Curricula la disciplinele de studiu (care sunt incluse în programul evaluat) aprobate la Consiliul facultății. Proces verbal nr 5,. Din 20.10.2016.- Model contract de studii- Formular de chestionar evaluare curs- Analiza rezultatelor chestionării (proces verbal al Ședinței Senatului USARB nr.12 din 22 februarie 2017, punctul 2 – Calitatea procesului didactic și a vieții studentești în viziunea studenților)- Proces verbal al ședinței catedrei, proces verbal nr. 15 din 16 martie 2017 (punctul 5 al ordinei de zi Analiza rezultatelor evaluării satisfacției angajatorilor)- Proces verbal al ședinței catedrei, proces verbal nr. 18 din 21 iunie 2017 (punctul 4 al ordinei de zi Analiza rezultatelor evaluării chestionării absolvenților)
Constatări făcute în timpul procesului de evaluare externă	<p>Programul de studii <i>0721.2 Tehnologia produselor alimentare</i> va fi organizat organizat pentru învățământ cu frecvență.</p> <p>Formele de organizare a procesului educațional sunt conform planului de învățământ (curs, seminar, laborator, lucrul individual, stagii de practică etc.) și curricula pe discipline. Volumul de muncă a studentului este fixat în planul de învățământ, stipulat și în curricula pe discipline.</p> <p>Conform Planului de învățământ, ponderea activităților didactice ale programului de studii <i>0721.2 Tehnologia produselor alimentare</i> alcătuiește: pentru orele de curs – 41%; pentru seminare – 17%; pentru lucrări de laborator, pentru proiecte - 26%, pentru stagiile de practică și elaborarea tezei de licență – 16%. Raportul orelor de curs la cele practice este 41% la 59%.</p> <p>Lucrările de laborator și practicile se vor realiza atât în laboratoarele catedrei, cât și în spațiile și laboratoarele oferite de parteneri.</p> <p>În cadrul vizitei a fost prezentată lista partenerilor ce intenționează să ofere spații pentru realizarea lucrărilor de laborator specifice domeniului de activitate. De asemenea, în cadrul interviului angajatorii au confirmat disponibilitatea lor de a oferi spații pentru realizarea lucrărilor de laborator specific pe domeniu.</p> <p>Cadrele didactice dispun de strategii de predare, pe care le adaptează continuu în funcție de cerințele studenților. Analiza activității dinn cadrul programelor de studiu în derulare la catedra științe fizice și inginerești arată că procesul educațional se desfășoară în corespundere cu documentele normative în vigoare. Organizarea procesului de predare-învățare este în conformitate cu Planul de studii și prevederile stipulate în Regulamentul de organizare a studiilor la USARB în baza sistemului național de credite de studiu. Calendarul academic, orarul activităților didactice este plasat pe pagina web a instituției și pe panourile de anunțuri și respectă prevederile Planului-cadru pentru studii superioare. Pe aceleași principii este elaborat și programul evaluat în vederea obținerii autorizării.</p> <p>Toate curriculele corespund structurii aprobate.</p> <p>A fost examinată experiența USARB în semnarea contractelor cu studenții de la alte programe de studiu. S-a constatat că anual sunt semnate cu studenții contracte de studii. Contractul conține lista disciplinelor de studiu din planul de învățământ și pe care pentru fiecare disciplină aleasă studentul semnează. Acesta este semnat de student și rector.</p> <p>La începutul anului de studii studenții anului I sunt înregistrați în sistemul electronic, le sunt prezentate oportunitățile oferite de către platforma educațională. Decanatul organizează cu studenții ședințe de informare și de consiliere.</p> <p>Fiecare cadru didactic la prima oră prezintă conținutul curriculei (confirmat în urma interviului cu cadrele didactice).</p>

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului
		ISAFPSL - 16

	A fost analizată experiența catedrei în gestionarea altor programe de studiu în derulare. Semestrial, se organizează chestionarea studenților cu privire la calitatea formării, formelor de organizare a activităților didactice etc. De asemenea se realizează chestionarea angajatorilor și a absolvenților. Rezultatele chestionării sunt discutate la nivel de facultate, apoi la nivel instituțional și utilizate pentru îmbunătățirea procesului de predare-învățare.		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – programul de studii respectă în totalitate cerințele regulamentare privind organizarea și desfășurarea procesului didactic	Ponderea (puncte) 1,0	Punctajul acordat 1,0
Puncte tari			
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			

Criteriul 3.2. Stagiile de practică

3.2.2. Acorduri de colaborare pentru realizarea stagiilor de practică

Dovezi prezentate de instituția de învățământ	<ul style="list-style-type: none"> - Regulamentul privind organizarea și desfășurarea stagiilor de practică ale studenților la USARB, aprobat la 19.07.2013. - Acord de cooperare între USARB și CEREALCOM-GRUP SRL, nr.25 din 23.02.2018 - Acord de cooperare între USARB și SA Barza albă, nr.43s din 05.07.2017 - Acord de cooperare între USARB și SA BEERMASTER, din 02.02.2018 - Acord de cooperare între USARB și Sudzucker-Moldova SA, Fabrica de zahăr din or. Drochia, nr.06.04-12/73 din 01.03.2018 - Acord de cooperare între USARB și SA Incomlac, nr.08.23-12/60 din 21.02.2018 - Acord de cooperare între USARB și SA Lactis, nr.14 din 23.10.2017. 		
Constatări făcute în timpul procesului de evaluare externă	<p>Universitatea are încheiate 11 acorduri de colaborare cu o serie de întreprinderi din cadrul ramurii industriei alimentare, care include și prevederi privind stagiile de practică a studenților de la specialitatea <i>0721.2 Tehnologia produselor alimentare</i>.</p> <p>Partenerii de practică sunt întreprinderile de profil care vor permite viitorilor specialiști să-și dezvolte competențele specifice programului de studii.</p> <p>În cadrul interviului cu angajatorii, aceștia au confirmat disponibilitatea de a fi întreprinderi-baze de practică pentru realizarea stagiilor de practică de toate nivelele.</p> <p>Toate acordurile de cooperare cu instituțiile - baze de practică sunt relevante pentru realizarea programului <i>0721.2 Tehnologia produselor alimentare</i>. Conform acestora, întreprinderile - baze de practică asigură studenții cu spațiu pentru activitate, condiții tehnico-materiale de calitate și corespund cerințelor de protecție la locul de muncă.</p> <p>Acordurile de cooperare pe care le are încheiate USARB cu întreprinderile din domeniul tehnologiilor alimentare din regiunea Nord a țării au un caracter general și nu specifică numărul locurilor de practică pe care sunt oferite. În același timp, în cadrul interviului cu reprezentanții potențialilor angajatori (care au reprezentat 10 agenți economici) au confirmat disponibilitatea de oferi locuri pentru stagii de practică pentru 3-6 studenți. Instituția a menționat că intenționează să solicite 25 locuri pentru înmatriculare la <i>programul 0721.02 Tehnologia produselor alimentare</i>. USARB, în baza acordurilor deja încheiate cu agenții economici, poate asigura integral studenții cu locuri de stagiu de practică.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – Numărul de locuri de stagii de practică stabilite în acorduri de colaborare/oferte de bazele de practică ale instituției acoperă în proporție de 100% necesarul instituției și corespund în totalitate realizării obiectivelor programului de studii;	Ponderea (puncte) 2,0	Punctajul acordat 2,0
Puncte tari	Colaborarea fructuoasă a USARB cu agenții economici din zonă		
Recomandări	Stipularea în acordurile de colaborare cu agenții economici a numărului de locuri pentru realizarea stagiilor de practică, pe care aceștia le pot oferi, precum și obligațiunile concrete ale agenților economici și USARB în realizarea stagiilor;		

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului
		ISAFPSL - 16

Arii de îmbunătățire obligatorii	
---	--

Standard de acreditare 5. Personalul academic

Instituțiile se asigură de competența cadrelor lor didactice, aplică procese corecte și transparente de recrutare și dezvoltare a personalului academic.

Criteriul 5.1. Recrutarea și administrarea personalului academic

5.1.1. Planificarea, recrutarea și administrarea personalului academic

Dovezi prezentate de instituția de învățământ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regulamentul cu privire la ocuparea posturilor didactice în USARB, aprobat de Senat, pr. v-l nr.8 din 18.12.2013, anexa 5.1.1. (http://www.usarb.md/fileadmin/noutati/acte_normative/interne/Regulament_ocuparea_posturilor_didactice_-_2013.pdf . 2. Planul de dezvoltare strategică a facultății Științe reale, Economie și ale Mediului pentru perioada 2017-2022, apr. Consiliul facultății, pr.v-l nr.4 din 07.11.2017 3. Planul strategic al catedrei Științe fizice și ingineresti pentru perioada 2018-2013 apr. Proces verbal, 05.04.2018, și Consiliul facultății nr.10 din 05.04.18 4. Plan de activitate a Departamentului de management al calității pentru a.u. 2015-2016, apr. la 20.06.2015 5. Codul Educației al RM 6. Codul muncii al RM. 7. Regulamentul cu privire la modul de ocupare a posturilor didactice în instituțiile de învățământ superior, aprobat prin hot. Senatului, pr.v-l nr.8 din 18.12.2013. 8. Statele de personal ale universității pentru anul 2017. Elaborat în baza Comanda de Stat, aprobată prin H.G. nr.195 din 13.03.13. 9. Statele de funcții ale personalului didactic ale catedrei științe fizice și ingineresti pentru a.u.2017-2018 , ordin nr. 05-581, din 02.10.2017 10. Ordinul rectorului Cu privire la angajare pe durată determinată, nr. 05-473 din 04.09.2017. 11. Regulament privind modul de angajare a cadrelor didactice asociate și a cadrelor didactice invitate la instituția publică 12. Contract individual de muncă încheiat și înregistrat sub nr. în registrul general de evidență a salariaților nr.220021c din 08.09.2016, anexa 5.1. 13. Ordin de încheiere a CIM din 09.12.2016 Beșliu Vitalie, conf.univ., anexa 5.3 14. Fișa postului lector universitar, Rotari Elena, anexa 5.2, 2011 altele sunt din 2018 15. Fișa postului pentru diferite categorii de personal: șef de catedră, profesor universitar, conferențiar universitar, asistent universitar, lector universitar. 16. Recrutarea și administrarea personalului academic la programul de studii <i>Tehnologia produselor alimentare</i>, forma de învățământ cu frecvență, limbă de instruire - română, anexa 5.4
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>Angajarea personalului academic se efectuează în conformitate cu Regulamentul cu privire la ocuparea posturilor didactice în USARB, aprobat de Senat universității la 18.12.2013.</p> <p>Statele de personal sunt aprobate anual prin ordinul rectorului. Suplinirea posturilor didactice vacante se efectuează în baza concursului anunțat de către Senatul USARB prin intermediul ziarului "Făclia" și pe site-ul universității.</p> <p>Recrutarea, angajarea și administrarea personalului didactico-științific la programul de studiu de licență se efectuează în conformitate cu actele normative și instituționale în vigoare: Codul Educației al RM, Codul muncii, Regulamentul cu privire la modul de ocupare a posturilor didactice în instituțiile de învățământ superior. Statele de personal didactic sunt aprobate anual prin ordinul rectorului. Prin ordinul rectorului se aprobă norma didactică a membrilor catedrei pentru fiecare an de studii. Angajarea cadrelor didactico-științifice se efectuează prin ordin de angajare Talpă S., dr., conf. univ. , Țigănaș, I. și este însoțit de încheierea contractului individual de muncă.</p> <p>Contractele individuale de muncă sunt încheiate cu cadrele didactice titulare și cele angajate prin cumul intern. În secția resurse umane se păstrează dosarele tuturor titularilor și angajaților prin cumul intern. Beșliu V, (2016), Ojegov A. (2016).</p> <p>Contractul individual de muncă se încheie după alegerea prin concurs a cadrului didactic pe o durată de 5 ani. După încheierea contractului individual de muncă cadrul didactic i se prezintă</p>

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului
		ISAFPSL - 16

	<p>Fișa de post. În fișele de post sunt specificate cerințele față de cadrele didactice în dependență de postul ocupat: asistent, lector universitar, conferențiar universitar, profesor universitar și șef de catedră. La realizarea programului de studii <i>0721.2 Tehnologia produselor alimentare</i>, învățământ cu frecvență, se planifică implicarea a 43 de cadre didactice.</p> <p>Din totalul cadrelor didactice care vor fi implicate în procesul de instruire 6 cadre vor fi angajate prin cumul extern, specialiști în domeniu.</p> <p>O parte din cursurile de specialitate se planifică de a fi predate de cadre didactice angajate prin cumul extern (Tehnologia produselor alimentare I, II, III, IV și V, anexa 5.6, lu.Balan, V.Bejenari, D.Guțu, S.Babii, L.Țurcanu, E.Ravenco).</p> <p>Conform informației prezentate în CV-ul cadrelor didactice angajate prin cumul extern acestea nu au publicații științifice în domeniul TPA, nu dețin certificate de pregătire psihopedagogică, nu au experiență de predare a prelegerilor și lecțiilor de laborator în instituțiile de învățământ superior. CV dlui Babii S. nu a fost prezentat</p> <p>Rata titularilor și a cadrelor didactice angajate prin cumul intern constituie 86,0%, iar cele angajate prin cumul extern vor constitui 14,0% din numărul total al angajaților la program.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – planificarea, recrutarea și administrarea personalului academic la programul de studiu este în strictă conformitate cu cadrul normativ în vigoare	Ponderea (puncte)	Punctajul acordat
	1,0 – mai mult de 80% din statele de funcții ale cadrelor didactice și științifice la programul de studiu sunt acoperite de personal titular cu norma de bază și prin cumul intern, în strictă conformitate cu cadrul normativ în vigoare Standard de evaluare minim obligatoriu: Programul de studiu asigură o rată a cadrelor didactice și științifice titulare cu norma de bază și prin cumul intern nu mai mică de 60%.	2,0	2,0
Puncte tari			
Recomandări	Angajarea în calitate de titulari a unui număr mai mare de cadre didactice cu titlu științific și științifico-didactic, cu pregătire la modulul psihopedagogic, calificare conformă pentru predarea cursurilor de specialitate.		
Arii de îmbunătățire obligatorii			

5.1.2. Calificarea profesională a personalului academic

Dovezi prezentate de instituția de învățământ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Calificarea profesională a personalului academic la programul de studii <i>Tehnologia produselor alimentare</i>, învățământ cu frecvență, anexa 5.5. 2. Informații cu referire la cadrele didactice ce asigură realizarea activităților didactice în cadrul programului de studii <i>Tehnologia produselor alimentare</i>, de învățământ cu frecvență, anexa 5.6. 3. Lista profesorilor pentru ciclul I, studii superioare de licență, anexa 5.7 4. CV personalului implicat în program, anexa 5.8.
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>Calificarea profesională a personalului didactic și științific este conformă programului de studiu, dar corespunde parțial cerințelor. Conform informației din CV-ul cadrelor didactice angajate prin cumul extern, acestea nu dețin certificate de pregătire psihopedagogică, nu au publicații în domeniul TPA și nici experiența de predare a prelegerilor și lecțiilor de laborator în instituțiile de învățământ superior.</p> <p>Cadrele didactice care sunt planificate pentru a preda cursurile de bază <i>Utilajul tehnologic I, II, și Tehnologia Produselor alimentare I, II, III, IV, V</i> se prevede a fi angajate prin cumul extern. Astfel, Bejenari Vasile, doctor în științe tehnice, directorul SRL Gelibert, a activat în calitate de cadru didactic în anii 1989-1992, ultima publicație este din anul 2010; Balan Iurie, doctor în științe tehnice, auditor sisteme de management calitate și siguranța alimentelor, SRL Firslin, experiență pedagogică nu are, informații despre publicații științifice în CV nu se prezintă; Turccan Ludmila, a activat în calitate de cadru didactic în școala profesională nr.2 până în anul 2015, publicații științifice nu are; Ravenco Elena, șef al secției Sănătatea alimentelor din cadrul Centrului de Sănătate Publică din Bălți, profesor la Cursurile de perfecționare a personalului medical, documente confirmative cu referire la studii pedagogice nu sunt prezentate, publicații științifice nu are; Guțu Dinu, șef adjunct al Inspectoratului Principal de Stat pentru Supravegherea Tehnică a</p>

**RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ**

Codul dosarului

ISAFPSL - 16

	<p>Obiectelor Industriale Periculoase, profesor la instituțiile de învățământ, privind instruirea și perfecționarea personalului ingineresc și muncitoresc în domeniul securității industriale, dovezi privind studii pedagogice nu sunt prezentate, publicații științifice nu are. Babii S. directorul SA Barza Albă, CW nu este prezentat.</p> <p>În predarea cursurilor teoretice vor fi implicate 30 cadre didactice. Din ele - 23 dețin titluri științifico-didactice de doctor, conferențiar universitar, 3 persoane - dețin titlul de doctor habilitat, nu dețin grad științific și titlul științifico-didactic – 4 cadre didactice, însă sunt specialiști-practicieni în domeniu: $26:30 \times 100 = 86,7\%$.</p> <p>Rata cadrelor didactice ce vor asigura predarea cursurilor teoretice, dețin grade științifice și titluri științifico-didactice este de 86,7%.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	0,5 – calificarea profesională a personalului didactic și științific este conformă programului de studiu în care este implicat în proporție de 80-90% Standard de evaluare minim obligatoriu: Rata cadrelor didactice și științifice dispun de peste 80% calificarea profesională conformă programului de studiu.	Ponderea (puncte) 3,0	Punctajul acordat 1,5
	1,0 – mai mult de 80% din cadrele didactice, ce asigură predarea cursurilor teoretice, dețin grade științifice și titluri științifico-didactice/onorifice; Standard de evaluare minim obligatoriu: Peste 80% din cadrele didactice, ce asigură predarea cursurilor teoretice, dețin grade științifice și titluri științifico-didactice/onorifice.	3,0	3,0
Puncte tari			
Recomandări	Angajarea cadrelor didactice cu grad și titlu științific care au experiență de predare a prelegerilor și lecțiilor de laborator în domeniul TPA.		
Arii de îmbunătățire obligatorii	Cadrele didactice angajate pentru predarea cursurilor de specialitate Utilajul tehnologic I, II și Tehnologia produselor alimentare I, II, III, IV, V trebuie să dețină certificat de pregătire psihopedagogică, să aibă publicații și experiența de predare a prelegerilor și lecțiilor de laborator în instituțiile de învățământ superior.		

Standard de acreditare 6. Resurse de învățare și sprijin pentru student

Instituțiile finanțează, în mod corespunzător, activitățile de învățare și predare. Instituțiile asigură studenții cu resurse de învățare și servicii de suport adecvate și ușor accesibile.

Criteriul 6.1. Personal administrativ și auxiliar**6.1.1. Planificarea și coordonarea activității personalului administrativ și auxiliar**

Dovezi prezentate de instituția de învățământ	<ul style="list-style-type: none">- Regulamentul privind modul de alegere a rectorului Universității de Stat „Alec Russo”, din Bălți, PV 11 din 14.05.2015.- Regulamentul cu privire la ocuparea posturilor de conducere și alegerea organelor de conducere în instituțiile de învățământ superior universitar în RM, aprobat prin ordinul ministerului Educației nr. 67 din 04.11.2011.- Regulamentul cu privire la ocuparea postului de șef de catedră în Universitatea de Stat „Alec Russo”, din Bălți, aprobat prin Hotărârea Senatului USARB din 26.03.2014.- Codul muncii nr. 154 din 28.03.2003.- Ordin 05-312 din 27.06.2014 cu referire la alegerea prin concurs pentru suplinirea postului vacant de șef de catedră.- Contract individual de muncă – Ion Țiganaș nr. 2135s/c din 29.08.2016.- Fișa postului – Cornel Cracan, inginer.- Acord adițional pentru prestarea muncii suplimentare la funcția didactică de bază (responsabil de îndeplinirea referitor la tehnica și securitatea muncii).- Acord adițional pentru prestarea muncii suplimentare la funcția didactică de bază (Activități de protecția muncii).
Constatări făcute în timpul procesului de evaluare	Universitatea de Stat „Alec Russo”, din Bălți dispune de strategie de planificare, recrutare și administrare a personalului administrativ și auxiliar în conformitate cu legislația în vigoare. În cazul alegerii postului de rector, se face anunț public în presă și pe pagina web a universității. Prorectorii și prodecanii nu sunt aleși prin concurs, dar numiți prin ordinul rectorului. În ce privește alegerea posturilor administrative la programul de studiu, propunerile venite din partea catedrei se

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului
		ISAFPSL - 16

externă	votază prin vot secret la ședințele Senatului universitar. După alegere se emite ordinul de angajare, se încheie contract individual de muncă pentru perioada respectivă, se elaborează adițional la fișa postului acordul adițional pentru prestarea muncii suplimentare la funcția didactică de bază. În ceea ce privește personalul auxiliar, pentru programul 0721.2 Tehnologia produselor alimentare cu caracter tehnic, se caută funcții ca: ingineri, laboranți, preparatori. De angajarea acestora se ocupă șeful de catedră, iar politica catedrei este de a angaja personal cu studii tehnice superioare în domeniu, cu bogată experiență de lucru și cu perspectivă, adică care își continuă studiile la masterat și doctorat. La moment din personalul auxiliar responsabil de programul de studii 0721.2 Tehnologia produselor alimentare fac parte: laboranți în învățământ, șef de ateliere, ingineri și maiștri.		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – planificarea, recrutarea și administrarea personalului administrativ și auxiliar la programul de studii este în strictă conformitate cu cadrul normativ în vigoare	Ponderea (puncte) 1,0	Punctajul acordat 1,0
Puncte tari			
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			

Criteriul 6.2. Resurse materiale și de învățare

6.2.1. Existența și utilizarea spațiilor educaționale și de cercetare

Dovezi prezentate de instituția de învățământ	<ul style="list-style-type: none"> - Spațiile educaționale și de cercetare. - Acord de cooperare nr. 19.12.2017 încheiat cu Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor și Universitatea de Stat „Alec Russo”, din Bălți. - Acord de cooperare nr. 26 23.02.2018 încheiat cu Instituția Publică, Institutul de Cercetări pentru Culturile de Câmp “Selectia”. - Acord de Cooperare nr. 43 din 05.07.2017 încheiat cu SA Barza Albă. - Acord de colaborare nr. 28 din 27.03.2018 încheiat cu Centrul de Sănătate Publică și USARB. - Extras din PV 14 din 22.03.2017 al Ședinței Senatului privind asigurarea cofinanțării Centrului de cercetare și transfer tehnologic (blocurile noi de studii 1-3) câștigat în cadrul proiectului „Crearea în municipiul Bălți a Centrului de inovare și transfer tehnologic din Regiunea de dezvoltare nord. - Autorizație anti-incendiară nr. 5/331 din 22 mai 2018. - Autorizație sanitară de funcționare nr. 476 din 21.10.2013 până la 21.10.2018. 		
Constatări făcute în timpul procesului de evaluare externă	Universitatea dispune de 8 corpuri de studii. Pentru desfășurarea orelor de curs, seminare, laborator se vor utiliza sălile de curs din corpurile I, II, III, IV și V. Pe lângă spațiile universității, se vor utiliza și cele din cadrul instituțiilor partenere. Aceste spații vor fi accesate după un anumit grafic bine stabilit de către catedra de profil și unitatea respectivă. Instituția dispune de autorizație sanitară de funcționare și anti-incendiară. În procesul de studii și de cercetare studenții programului de studii vor avea posibilitatea să utilizeze 32 săli de curs și seminare, 24 laboratoare didactice, 4 laboratoare științifice și 3 săli de sport, toate aflându-se în patrimoniul universității. Instituția va asigura procesul de studiu cu suprafața totală a sălilor și laboratoarelor de 3638,02 m ² dintre care: 1668,28 m ² - săli de curs și seminare, 1193,2 m ² - laboratoare, 217,9 m ² – laboratoare de cercetare, 292,4 m ² – sala de sport, cantina – 250 m ² . Dacă la programul de studii 0721.2 Tehnologia produselor alimentare își vor face studiile 100 de studenți, atunci spațiul care revine unui student va fi: pentru sălile de curs – 16,6 m ² , pentru sălile de seminare – 16,6 m ² și pentru laborator – 11,9 m ² .		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – instituția asigură în totalitate spații adecvate pentru realizarea procesului de studii și de cercetare la programul de studii Standard de evaluare minim obligatoriu: Instituția de învățământ asigură procesul de studii și de cercetare cu spații proprii sau închiriate, adecvate programului de studii (precum: săli de curs, săli de seminar, laboratoare, săli/centre de preparare, săli de	Ponderea (puncte) 1,0	Punctajul acordat 1,0

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	
		ISAFPSL - 16	

	calculatoare, biblioteci, săli de lectură, săli sportive, altele).		
	1,0 – instituția asigură suprafețe ce revin unui student, după cum urmează: săli de curs – nu mai puțin de 2,0 m ² ; săli de seminar – nu mai puțin de 2,0 m ² ; laboratoare – nu mai puțin de 3,0 m ² .	1,0	1,0
Puncte tari			
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			

6.2.2. Dotarea și accesibilitatea spațiilor educaționale și de cercetare

Dovezi prezentate de instituția de învățământ	<ul style="list-style-type: none"> - Laboratoare didactice (tehnologii culinare, chimie, biologie, geometrie descriptivă și desen tehnic, studiu și tehnologia materialelor metalice/nemetalice, mecanisme și organe de mașini, electrotehnica, radioelectronică, electronică aplicată). - Ateliere (prelucrarea materialelor metalice, prelucrarea materialelor lemnoase). - Lista utilajelor cantinei. - Acord de cooperare nr. 19.12.2017 încheiat cu Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor și Universitatea de Stat „Alec Russo”, din Bălți. - Acord de cooperare nr. 26 23.02.2018 încheiat cu Instituția Publică, Institutul de Cercetări pentru Culturile de Câmp “Selecția”. - Acord de colaborare nr. 28 din 27.03.2018 încheiat cu Centrul de Sănătate Publică și USARB. - Acord de Cooperare nr. 43 din 05.07.2017 încheiat cu SA Barza Albă. - Extras din PV 14 din 22.03.2017 al Ședinței Senatului privind asigurarea cofinanțării Centrului de cercetare și transfer tehnologic (blocurile noi de studii 1-3) câștigat în cadrul proiectului „Crearea în municipiul Bălți a Centrului de inovare și transfer tehnologic din Regiunea de dezvoltare nord. 		
Constatări făcute în timpul procesului de evaluare externă	În procesul de evaluare s-a constatat, că instituția dispune de un șir întreg de laboratoare didactice, laboratoare de cercetare, ateliere, săli de calculatoare dotate cu internet, tablă interactivă, proiector, camere video. De asemenea, există și cantina universității dotată cu utilaje. Din cele 63 de unități de curs, 65% sunt spații dotate pentru realizarea lucrărilor practice și de laborator. Laboratoarele corespund cerințelor de protecție a muncii (toate utilajele sunt conectate conform cerințelor, în laboratoare se află registre, instrucțiuni de protecția a muncii, stingătoare etc.). Baza tehnico-materială în general este una variată. Există foarte multe laboratoare didactice ce țin de domeniul fizicii, iar cadrele didactice susțin, că acestea sunt foarte importante pentru programul de studiu Tehnologia produselor Alimentare, mai ales în cazul instruirii viitorilor specialiști în domeniul utilajelor electronice. Unele laboratoare didactice au fost reînnoite cu: microscopae metalografice digitale, microscopae biologice, cântare analitice digitale cu precizie înaltă, table interactive, cuptor de calcinare, printer 3D, camere video, calculatoare, proiectoare. De asemenea, se poate de menționat că în multe laboratoare materialele didactice nu au fost încă reînnoite, dar echipamentele sunt funcționale și amplasate corespunzător pentru a realiza obiectivele programului de studiu. De asemenea, cadrele didactice argumentează ferm, că o parte din lucrările de laborator, de cercetare mai complicate vor fi realizate în laboratoarele partenerilor cu care au încheiate acorduri de cooperare.		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	0,5 – instituția are o dotare a spațiilor educaționale și de cercetare care asigură parțial realizarea obiectivelor programului de studii	Ponderea (puncte) 3,0	Punctajul acordat 1,5
Puncte tari			
Recomandări	Reînnoirea laboratoarelor didactice și de cercetare cu materiale didactice și echipamente specifice domeniului Tehnologiilor Alimentare		
Arii de îmbunătățire obligatorii	Organizarea unui laborator specializat pentru efectuarea lucrărilor de laborator la microbiologie, microbiologia produselor alimentare, biochimie, toxicologia și securitatea alimentară.		

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului
		ISAFPSL - 16

6.2.3. Dotarea, dezvoltarea și accesibilitatea fondului bibliotecii destinat programului de studii

Dovezi prezentate de instituția de învățământ	<ul style="list-style-type: none"> - Asigurarea cu documente științifice și didactice Domeniul general de studiu tehnologii de fabricare și prelucrare, Specialitatea Tehnologii Produse Alimentare (în baza catalogului electronic pentru anii 2012-2017). - Regulament de organizare și funcționare a bibliotecii științifice a Universității de Stat „Alecu Russo,, din Bălți, aprobat la 17.12.2013. - http://libruniv.usarb.md/. - http://link.springer.com/ - https://access.webofknowledge.com/ - EBSCOhost Web. - Acces la resurse științifice on-line. 		
Constatări făcute în timpul procesului de evaluare externă	<p>Biblioteca Științifică USARB este asigurată cu fonduri de carte/literatură de specialitate relevante realizării programului de studiu 0721.2 Tehnologia produselor alimentare, care este în actualizare continuă a colecțiilor de documente tradiționale și digitale, asigurând procesul de cercetare, didactic și extinde accesul la resursele online http://libruniv.usarb.md/, unde putem găsi și alte surse online (http://link.springer.com/; https://access.webofknowledge.com/). Biblioteca instituției este abonată la reviste de specialitate periodice și este asigurată cu o colecție totală de carte de 1889 exemplare, în 1116 titluri. În ultimii 5 ani au fost procurate 487 titluri de documente științifice, 404 titluri de manuale, 225 - titluri de curriculum/programe. Un loc impunător ocupă bazele de date abonate prin intermediul consorțiului REM (Resurse Electronice pentru Moldova), prin care se oferă accesul la 22 baze de date, inclusiv 11 de pe platforma EBSCOhost Web, care la moment este unul dintre cei mai mari furnizori de reviste în format tradițional și electronic, care oferă peste 18 200 de reviste, ziare și buletine de știri full-text. Studenții programului și cadrele didactice au acces la suportul curricular prin intermediul bibliotecii cu patru nivele de circa 6 000 m², 12 (763 locuri) săli de lectură și alte subdiviziuni dotate cu echipament tehnic (104 PC cu acces la Internet) și dedicate activităților info-bibliotecare, dar și prin intermediul bibliotecii virtuale „Biblioteca 2.0” și bazelor de date abonate (http://libruniv.usarb.md/, http://link.springer.com/), care oferă oportunități relevante pentru actul de învățare, cercetare, formare a competențelor de cultură a informației, studiere a necesităților și intereselor de informare și documentare. Strategiile de dezvoltare presupun accesul colaboratorilor departamentului la fondul de carte prin intermediul e-mail Buletinul bibliografic informativ Achiziții recente, care constă în difuzarea selectivă a informației privind noile achiziții în colecțiile bibliotecii, informarea privind accesul la baza de date, termenii de acces, informarea despre activitățile organizate de bibliotecă. Pentru studenți comunicarea și difuzarea fluxului informațional se produce prin 4 săli de împrumut, 12 săli de lectură și prin catalogul on-line, internet.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – fondul bibliotecii destinat programului de studii este dotat corespunzător, dezvoltat periodic și accesibil	Ponderea (puncte)	Punctajul acordat
		2,0	2,0
Puncte tari	Instituția dispune de o bibliotecă modernă având acces la diferite baze de informație, este în continuu îmbogățită cu diferite surse actuale de literatură.		
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			

Criteriaul 6.3. Resurse financiare

6.3.1. Mijloace financiare alocate procesului educațional și cercetării la programul de studii

Dovezi prezentate de instituția de învățământ	<ul style="list-style-type: none"> - PV 9 din 15.12.2017 cu privire la proiectul bugetului USARB pentru anul 2018. - PV 2 din 16.12.2016 cu privire la proiectul bugetului USARB pentru anul 2017. 		
Constatări făcute în	Fondurile destinate procesului educațional sunt planificate și gestionate în conformitate cu legislația în vigoare. Resursele financiare destinate realizării programului de studii sunt variate și		

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului
		ISAFPSL - 16

 timpul procesului de evaluare externă	<p>provin de la: bugetul de stat; din taxele de studii, taxe de instruire, programe naționale și internaționale de cercetare. Cheltuielile sunt planificate și gestionate la nivel de universitate, fiind aprobate de Senatul Universitar la fiecare început de an. Cheltuielile sunt destinate pentru remunerarea muncii și contribuțiile sociale obligatorii de stat, pentru burse, acoperirea cheltuielilor curente pentru serviciile comunale, serviciilor prestate în baza de contract, dotarea bibliotecii cu manuale și ediții periodice, echipament didactic și utilaj tehnologic specializat, modernizarea claselor de calculatoare, reparații curente și capitale, fonduri pentru cercetarea științifică, etc. În ultimii ani la catedra de științe fizice și inginerești au fost alocate în mediu 25 mii lei, excepție făcând anul 2017 când s-au alocat circa 60 mii lei pentru procurarea echipamentelor. Pentru anul 2018 se planifică pentru procurarea echipamentelor de laborator 22 mii lei.</p>		
 Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	<p>1,0 – mijloacele financiare destinate procesului educațional și cercetării sunt alocate în conformitate cu cadrul normativ în vigoare și sunt suficiente realizării programului de studii;</p>	Ponderea (puncte)	Punctajul acordat
		2,0	2,0
Puncte tari			
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			

Criteriul 6.4. Asigurarea socială a studenților

6.4.1 Asigurarea studenților cu cămin

Dovezi prezentate de instituția de învățământ	<ul style="list-style-type: none"> - Regulament de organizare și funcționare a căminelor studențești coordonat cu biroul sindical al studenților din 2010. - Regulament cu privire la organizarea și funcționarea structurii de auto-governanță studențească. - Căminul Meridiane, str. Ștefan cel Mare 20, suprafața de cazare 1007,4, 172 locuri de cazare, suprafața medie de locuit care revine unui student – 5,86 m². - Căminul Integrala, str. Pușkin 38, suprafața de cazare 1011,8 154 locuri de cazare, suprafața medie de locuit care revine unui student – 6,57 m². - Căminul Olimp, str. Coșbuc 21, suprafața de cazare 1203,2 191 locuri de cazare, suprafața medie de locuit care revine unui student, 6,3 m². - Căminul Luceafărul, str. Coșbuc 21A, suprafața de cazare 994,5 170 locuri de cazare; suprafața medie de locuit care revine unui student 5,85 m². - Căminul Romanticii, str. Coșbuc 23, suprafața de cazare 1401 216 locuri de cazare, suprafața 22.06.2017 medie de locuit care revine unui student – 6,49 m². - Regulament de organizare și funcționare a căminelor studențești coordonat cu biroul sindical al studenților din 2010. - Ordin nr. 1-92 din cu privire la crearea comisiei speciale de cazare a studenților în căminele studențești. - PV 1 din 30.06.2017 cu privire la repartizarea locurilor de cazare a studenților USARB. - Autorizație sanitară de funcționare nr. 476 din 21.10.2013 până la 21.10.2018. - Autorizație anti-incendiară nr. 5/331 din 22 mai 2018. 		
Constatări făcute în timpul procesului de evaluare externă	<p>Studenții vor fi admiși la programul de studiu vor fi asigurați cu locuri de trai în căminele instituției conform regulamentelor din cadrul universității. Universitatea dispune de 5 cămine studențești proprii, care sunt amenajate și dotate cu blocuri sanitare, bucătării, lavoare, camere igienice, spații pentru activități publice. Unul din cămine este de tip nou. Condițiile de trai în acest cămin sunt la nivel înalt: camerele a câte două separate în secție, iar la fiecare secție se găsește antreu spațios cu frigider, bucătărie, baie, WC. Toți studenții care solicită cazarea în cămin sunt acoperite de oferta de cazare a instituției conform regulamentului de cazare. Capacitatea de cazare a căminelor Universității depășește numărul de solicitări. În cămine sunt cazați și studenții cu studii la frecvență redusă.</p>		
 Gradul de realizare a standardului	<p>1,0 – instituția asigură facilități de cazare corespunzătoare normelor în vigoare pentru studenții solicitanți de la programul de studii în proporție mai mare de 50%</p>	Ponderea (puncte)	Punctajul acordat

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului
		ISAFPSL - 16

de evaluare și punctajul oferit		2,0	2,0
Puncte tari			
Recomandări	Schimbarea geamurilor la căminele mai vechi		
Arii de îmbunătățire obligatorii			

Standard de acreditare 7. Managementul informației

Instituțiile se asigură că sunt colectate, analizate și utilizate informații relevante pentru gestionarea eficientă a programelor lor și a altor activități.

Criteriul 7.1. Accesul la informație

7.1.1. Managementul informației și accesul studenților și angajaților la informațiile privind programul de studii

Dovezi prezentate de instituția de învățământ	<ul style="list-style-type: none"> - Contractul anual de studiu ce urmează să fie semnat de potențialul student, la programul de studiu Tehnologia Produselor Alimentare; - Manualul sistemului de management al calității: metoda chestionării, conform procedurii de sistem SMC: „Evaluarea satisfacției clienților”; - Extras proces verbal al ședinței Senatului USARB, nr. 22 din 21 iunie 2017, cu privire la discutarea sondajului de opinie privind calitatea studiilor și formularea recomandărilor de rigoare; - Registre de evidență și eliberare a diplomelor de studii: 2017, 2018 (pentru alte programe de studii) ; - Registrele de evidență a intrărilor și ieșirilor, Cancelaria UASRB, 2018; - Interviu cu cadrele didactice.
Constatări făcute în timpul procesului de evaluare externă	<p>În cadrul USARB există un sistem informațional de gestiune a datelor cu privire la contingentul și parcursul academic al studenților format din următoarele subsisteme: <i>Admitere, Studenți, Operații bancare, Resurse umane. Subsistemul Studenți</i> este utilizat de către studenți, decanate, catedre, Secția Resurse umane, Secția de Studii, Contabilitate. Este important că în cadrul sistemului digital de gestiune a datelor sunt create interfețe pentru decanul facultății, secretarii și metodiștii decanatelor și catedrelor, care permit gestionarea grupelor de studenți, notarea studenților, evidența studenților după diferite criterii, vizualizarea contingentului după diferite criterii, emiterea bonului de plată pentru achitarea diferitor taxe. În ceea ce privește traseul individual al studentului, în fiecare an, conform PÎ, studenții își vor alege unitățile de curs din pachetele opționale și la libera alegere. Aceste date vor fi colectate de metodiștii facultății și, respectiv analizate de către șeful de catedră.</p> <p>Pentru a facilita accesul studenților la efectivul tuturor disciplinelor, pe pagina Web a universității vor fi plasate PÎ, fișele unităților de curs și alte date cu caracter informativ. Satisfacția studenților referitor la programul de studiu (ca prioritate majoră a PS considerat, stipulată în Nota explicativă a PÎ) va fi evaluată prin metoda chestionării (și în mod electronic, asigurându-se confidențialitatea), conform procedurii de sistem SMC: PS-USARB-06 „Evaluarea satisfacției clienților” din cadrul Manualului sistemului de management al calității, constatat în p.8.2. Monitorizare, Măsurare: Satisfacția beneficiarului. De asemenea, pentru aprecierea satisfacției absolvenților, imediat după susținerea tezelor de licență, acestora li se va propune completarea chestionarului: „Calitatea formării specialiștilor la USARB în viziunea absolvenților ciclului I (studii superioare de licență)”. La finele fiecărui an de studiu, un prorector prezintă Senatului analiza și aprecierea rezultatelor chestionării absolvenților universității, fapt atestat în procesele verbale ale Senatului. Această procedură va fi aplicată și pentru PS considerat.</p> <p>De asemenea, au fost văzute registrele de evidență a corespondenței expediate și recepționate, registrul de evidență și eliberare a diplomelor de studii, care se păstrează la Secția Studii în safeu, iar după doi ani se transmit în arhiva USARB.</p> <p>Constituirea și gestiunea bazei de date cu referire la programele de studii (existente la catedră), este efectuată la nivel de Catedră. La acest nivel se introduc în limbile română și engleză conținuturile PÎ pentru programele de studiu respective, tematica tezelor de an, de licență și locul desfășurării practicii de specialitate. Ulterior informația este accesată de către subsistemul <i>Decanat și Student</i>. La nivelul <i>Decanat</i>, în baza programului de studiu specific fiecărui student se</p>

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului
		ISAFPSL - 16

	<p>formează, de exemplu, borderourile de examinare, utilizate de către profesori.</p> <p>Fiecare student are posibilitatea să intre în baza de date introducând codul personal și să vizualizeze informația cu privire la situația academică personală, să-și afle ratingul, dacă dispune de bursă etc. (nu are acces la informații despre colegi). Procedura va fi aplicată și în cadrul PS evaluat în vederea autorizării de funcționare provizorie.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – instituția dispune de un sistem de colectare a informațiilor relevante pentru gestionarea eficientă a programului de studii	Ponderea (puncte) 2,0	Punctajul acordat 2,0
Puncte tari	Instituția dispune de sistem informațional de gestiune a datelor modern		
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			

Standard de acreditare 8. Informații de interes public

Instituțiile publică informații despre activitatea lor incluzând detalii clare, precise, obiective, actualizate și ușor accesibile, despre programele lor.

Criteriul 8.1. Transparența informațiilor de interes public cu privire la programul de studii

8.1.1. Pagina web a instituției/programului de studii

Dovezi prezentate de instituția de învățământ	<p>-Regulament privind organizarea și funcționarea site-ului web al USARB (WWW. USARB.md) din 21.12.2016; -http://www.usarb.md/; -http://www.usarb.md/facultati/stiinte-reale/catedre/catedra-de-stiinte-fizice-si-ingineresti/; -http://libruniv.usarb.md/</p>		
Constatări făcute în timpul procesului de evaluare externă	<p>Potrivit p. 1.4. al Regulamentului privind organizarea și funcționare a site-ului web al USARB, acesta din urmă, asigură prezentarea oficială a informației despre USARB în rețeaua Internet, cu scopul extinderii pieței serviciilor educaționale ale USARB, creșterii eficacității interacțiunii USARB cu publicul-țintă, informării operative a colaboratorilor, a studenților, a candidaților la studii, a partenerilor de afaceri, interesați de diverse aspecte ale activității USARB.</p> <p>Informația despre noul PS va putea fi găsită și pe pagina web a universității http://www.usarb.md/, a facultății http://www.usarb.md/facultati, a catedrei http://www.usarb.md/facultati/stiinte-reale/catedre/catedra-de-stiinte-fizice-si-ingineresti/ și a bibliotecii http://libruniv.usarb.md/. Pe aceste adrese electronice se vor putea vizualiza informații despre actele normative interne și externe, admiterea (oferta educațională), planul de învățământ integral pe anii de studii, orarul programului de studii, cv-urile cadrelor didactice din cadrul programului de studii, istoricul programului de studiu, fișele unităților de curs, ghiduri la practică, ghidul de redactare a tezelor de licență, curriculele unităților de curs, cursuri online, cursuri pe platforma MOODLE a universității, oferte despre mobilitatea academică, burse nominale, informații cu privire la conferințe științifice, informații despre manuale, cărți, reviste etc. Toate aceste informații sunt și vor fi în permanență actualizate de persoanele responsabile a site-ului universității, facultății, catedrei și bibliotecii. Conținutul informațiilor de interes public cu privire la programele de studii active în cadrul instituției, plasate pe site-ul instituției de învățământ sunt actualizate.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – informațiile de interes public cu privire la programul de studii sunt actualizate și accesibile pe pagina web a instituției/programului de studii	Ponderea (puncte) 1,0	Punctajul acordat 1,0
Standard de evaluare minim obligatoriu:	Informațiile de interes public cu privire la programul de studii sunt plasate pe site-ul instituției de învățământ/programului de studii.		
Puncte tari			
Recomandări			
Arii de îmbunătățire			

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului
		ISAFPSL - 16

obligatorii

Standard de acreditare 9. Monitorizare continuă și evaluare periodică a programelor

Instituțiile monitorizează și evaluează periodic programele pe care le oferă, pentru a se asigura că acestea își ating obiectivele și răspund nevoilor studenților și ale societății. Aceste evaluări conduc la îmbunătățirea continuă a programelor. Orice măsură planificată sau implementată ca rezultat al evaluării este comunicată tuturor celor interesați.

Criteriul 9.1. Proceduri privind monitorizarea, evaluarea și revizuirea periodică a programului de studii

9.1.3. Existența și aplicarea procedurilor de autoevaluare a programului de studii

Dovezi prezentate de instituția de învățământ	<p>-Regulamentul privind inițierea, aprobarea, monitorizarea și evaluarea periodică a programelor de studii, aprobat la ședința Senatului USARB, proces verbal nr.8 din 24.02.2016;</p> <p>-Extras din procesul verbal al ședinței Senatului USARB, nr. 22 din 21 iunie 2017, cu privire la discutarea sondajului de opinie privind calitatea studiilor și formularea recomandărilor de rigoare;</p> <p>- Interviu cu echipa managerială și cadrele didactice;</p> <p>- Programul de activitate al Catedrei privind anihilarea neajunsurilor și propunerile de îmbunătățire a PS Educația tehnologică;</p> <p>- Planurile de acțiuni ale Catedrei cu specificarea ariilor de îmbunătățire obligatorie pe diferite dimensiuni (identificate în urma chestionării studenților, angajaților) pentru anii 2016-2018;</p> <p>- Planurile de acțiuni privind implementarea recomandărilor Comisiei de Evaluare și Asigurare a Calității pentru anii 2016-2018.</p>		
Constatări făcute în timpul procesului de evaluare externă	<p>Instituția dispune și aplică proceduri de autoevaluare la programele de studii din oferta educațională. Potrivit art. 45-46 al Regulamentului privind inițierea, aprobarea, monitorizarea și evaluarea periodică a programelor de studii, anual, coordonatorul programului de studii/șeful catedrei responsabil de program, va elabora un Raport de autoevaluare a programului de studii, structura căruia va fi conformă cu cerințele pentru acreditarea programelor de studii stipulate în Ghidul de evaluare externă a calității elaborat de ANACEC. Evaluarea internă referitoare la programele de studii în scopul îmbunătățirii continue a serviciilor educaționale prestate, se efectuează sub egida Comisiei Senatului „Evaluare și Asigurare a Calității în Învățământ”, Departamentului de Management al Calității: se organizează chestionare de evaluare a unităților de curs (pentru a determina gradul de satisfacție a studenților privind calitatea cursurilor predate, tematica și conținuturile acestora, precum și prestația profesorilor).</p> <p>Procesele verbale (ce vizează alte PS) prezentate în timpul vizitei, confirmă discutarea rezultatelor autoevaluării și formularea propunerilor de îmbunătățire (actualizarea paginilor web de către toate subdiviziunile instituției, organizarea seminarului metodic „ Specificul strategiilor didactice interactive în învățământul superior, analiza și actualizarea ghidurilor de organizare și desfășurare a stagiilor de practică ș.a.). La interviu cu cadrele didactice, acestea au specificat, de asemenea, ca procedură eficientă de perfecționare a PS - receptivitatea la sugestiile persoanelor implicate în predare - învățare - evaluare: studenți, cadrele didactice de la catedră, angajatori, practicieni, experți din străinătate. Elaborarea în cadrul programului Tehnologia Produselor Alimentare, a unui plan de acțiuni privind implementarea propunerilor de îmbunătățire a programului de studii de licență va fi realizată după demararea PS, la Catedră fiind regăsite planurile respective la PS Educația Tehnologică ș.a.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – instituția dispune și aplică eficient proceduri de autoevaluare a programului de studii	Ponderea (puncte)	Punctajul acordat
		2,0	2,0
Puncte tari			
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			

**Concluzii generale:**

1. Cadrul juridic-normativ al programului de studiu: 0721.02 Tehnologia Produselor Alimentare, forma de studii: cu frecvență este conform prevederilor cerințelor legale. SMC al instituției este organizat și se aplică eficace la nivel instituțional. Politica instituțională de management a calității se regăsește în documentele de politică strategică, aplicându-se proceduri operaționale orientate spre asigurarea măsurilor de îmbunătățire continuă a calității.

2. Instituția dispune de proceduri de proiectare a programelor de studii. Obiectivele și conținutul programului de studiu supus evaluării externe în vederea autorizării de funcționare provizorie sunt corelate cu necesitățile economiei naționale și sunt în concordanță cu Cadrul Național și European al Calificărilor și cu planul de dezvoltare strategică a instituției. Planul de învățământ corespunde în linii mari, Planului-cadru. Experiența potențialilor studenți în întreprinderi, este considerată de către catedră o dimensiune fundamentală a instruirii specialiștilor și va fi dezvoltată pe parcursul studiilor, orientarea spre specializare realizându-se la ultimul an de studiu.

3. Programul de studii respectă cu abateri neesențiale cerințele regulamentare privind organizarea și desfășurarea procesului didactic. Stagiile de practica corespund în totalitate finalităților programului de studii. USARB dispune de acorduri pentru stagiile de practica ale studenților cu agenți economici din domeniul industriei alimentare, care intenționează angajarea absolvenților de la programul dat în câmpul muncii.

5. Asigurarea cu cadre didactico-științifice la program în ansamblu corespunde cerințelor actelor legale în vigoare, fiind angajați titulari în proporție de 86 %, Cadrele didactice cu titluri științifice și științifico-didactice care vor fi implicate la realizarea cursurilor teoretice reprezintă 86,7%. Totodată, în scopul asigurării pregătirii profesionale de calitate a specialiștilor la programul TPA este nevoie de a asigura procesul de studii cu cadre didactico-științifice la disciplinele de profil cu publicații științifice în domeniu, cu pregătire psihopedagogică și cu experiență de predare în instituțiile de învățământ superior.

6. USARB finanțează, în mod corespunzător, activitățile de învățare și predare și asigură studenții cu resurse de învățare și servicii de suport adecvate și ușor accesibile. Instituția are o dotare a spațiilor educaționale și de cercetare asigurând parțial realizarea obiectivelor programului de studii și un fond al bibliotecii dotat corespunzător, dezvoltat periodic și accesibil. Dotarea spațiilor de cercetare (laboratoare specializate) proprii lipsește. Instituția asigură facilități de cazare corespunzătoare normelor în vigoare pentru studenții solicitanți, capacitatea de cazare a căminelor universității depășind numărul de solicitări. În cadrul instituției se respectă și procedura de organizare și desfășurare în recrutarea și administrarea personalului administrativ și auxiliar.

7. Pentru administrarea eficientă a programului de studiu Tehnologia Produselor Alimentare, instituția dispune de un sistem de colectare a informațiilor relevante, făcând dovada realizării și a proceselor de analiză și utilizare a acestora. Catedra are relații documentate cu fiecare din partenerii definiți ai programelor de studiu în acțiune: studenți, absolvenți și angajați.

8. Instituția publică informații și date actuale și concrete, de interes public, cu privire la activitatea tuturor programelor de studii existente, asigurând, astfel, transparența și accesibilitatea acestora.

9. Catedra responsabilă de programul de studiu dispune de proceduri interne de autoevaluare periodică, aplicarea cărora este dovedită în cadrul altor programe de studiu ale catedrei, iar rezultatele sunt utilizate la îmbunătățirea continuă a programelor analizate.

Puncte tari:

- Interes și implicare sporită a reprezentanților mediului de afaceri în proiectarea programului de studiu;
- Orientarea Catedrei de Științe Fizice și Inginerești, spre o nouă paradigmă privind calificarea potențialilor studenți/absolvenți, cu participarea mediului de afaceri.
- Elaborarea Manualului Programului de studii 0721.2 Tehnologia Produselor Alimentare în care se descriu corelările finalităților și competențelor tuturor unităților de curs cu programul de studii, conturându-se un support informațional judicios pentru beneficiarii acestui program.
- Colaborarea fructuoasă a USARB cu agenții economici din zonă
- Instituția dispune de o bibliotecă modernă având acces la diferite baze de informație, este în continuu îmbogățită



cu diferite surse actuale de literatură;

- Instituția dispune de sistem informațional de gestiune a datelor modern;

Recomandări:

- Determinarea raportului „ore de contact direct-ore de studiu individual” în baza metodologiei/procedurii, care să respecte prevederea art. 53. al Regulamentului intern de organizare a studiilor, potrivit căreia raportul se stabilește în funcție de domeniul de formare profesională, finalitățile de studiu, specificul unității de curs / modulului: gradul de noutate și / sau complexitate și asigurarea didactico-metodică;

- Stipularea în acordurile de colaborare cu agenții economici a numărului de locuri pentru realizarea stagiilor de practică, pe care aceștia le pot oferi, precum și obligațiunile concrete ale agenților economici și USARB în realizarea stagiilor;

- Angajarea în calitate de titulari la programul de studiu a unui număr mai mare de cadre didactice cu titlu științific și științifico-didactic, cu pregătire la modulul psihopedagogic, calificare conformă pentru predarea cursurilor de specialitate;

- Reînnoirea laboratoarelor didactice și de cercetare cu materiale didactice și echipamente specifice domeniului Tehnologiilor Alimentare;

- Schimbarea geamurilor la căminele mai vechi;

Arii de îmbunătățire obligatorii:

- Organizarea unui laborator specializat pentru efectuarea lucrărilor de laborator la microbiologie, microbiologia produselor alimentare, biochimie, toxicologia și securitatea alimentară;

- Cadrele didactice angajate pentru predarea cursurilor de specialitate Utilajul tehnologic I, II și Tehnologia produselor alimentare I, II, III, IV, V trebuie să dețină certificat de pregătire psihopedagogică, să aibă publicații și experiența de predare a prelegerilor și lecțiilor de laborator în instituțiile de învățământ superior.

În procesul de evaluare a programului de studii superioare de licență **0721.2 Tehnologia produselor alimentare, forma de învățământ: cu frecvență** s-a stabilit următorul nivel de realizare a standardelor de autorizare:

Standard de autorizare	1	2	3	5	6	7	8	9
Punctaj total	4	10	3	10	12	2	1	2
Valoare evaluată	4	9	3	8,5	10,5	2	1	2
Nivel de realizare, %	100%	90%	100%	85%	87,5%	100%	100%	100%

Notă: Standardele de evaluare minime obligatorii: 1.1.1, 2.1.1, 5.1.1, 5.1.2, 6.2.1 și 8.1.1. sunt îndeplinite.

Recomandarea finală a comisiei de evaluare externă:

În baza pct. 61 al Metodologiei de evaluare externă a calității în vederea autorizării de funcționare provizorie și acreditării programelor de studii și a instituțiilor de învățământ profesional tehnic, superior și de formare continuă, se propune:

- **Autorizarea de funcționare provizorie a programului de studii 0721.2 Tehnologia produselor alimentare, forma de învățământ: cu frecvență, pentru o perioadă de 5 ani;**

Membrii comisiei de evaluare externă:

Președinte: _____ Tabarcea Ala

Membru: _____ Cepoi Liliana

Membru: _____ Țurcanu Mariana

Membru: _____ Pitușcan Feodosie

Membru: _____ Nicolaescu Gheorghe