



**UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA**

Calea Mănăstur 3-5, 400372, Cluj-Napoca

Tel: 0264-596.384, Fax: 0264-593.792

www.usamvcluj.ro

Universitatea de Științe Agricole  
și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca

REGISTRATURA

Nr. 31451 din 12.12.2023

**Cerere pentru depunerea dosarului de candidatură pentru funcția de Director  
Departament I, Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia  
Alimentelor**

Prin prezenta, subsemnata Man Simona-Maria, Conf.univ.dr. în cadrul Departamentului I, Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoaca îmi exprim intenția de a candida pe funcția de Director Departament (Departament I, Ingineria Produselor Alimentare).

Anexez prezentei cereri:

- Curriculum Vitae
- Plan managerial 2024-2029

**Cluj-Napoca**

**12.12.2023**

**Conf. univ.dr. Simona Maria MAN**



## Curriculum vitae Europass



### Informații personale

|                      |                                                                   |          |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------|----------|
| Nume / Prenume       | <b>MAN SIMONA MARIA</b>                                           |          |
| Adresă(e)            | Colinei, nr 28, Bl. D, et. 1, ap. 4, 400520, Cluj-Napoca, ROMÂNIA |          |
| Telefon(oane)        | 0264-596384 int. 290                                              | Mobil: - |
| Fax(uri)             | 0264-593792                                                       |          |
| E-mail(uri)          | simona.man@usamvcluj.ro<br><u>man_simo07@yahoo.com</u>            |          |
| Naționalitate(-tăți) | Romana                                                            |          |
| Data nașterii        | 12.09.1979                                                        |          |
| Sex                  | Feminin                                                           |          |

### Experiența profesională

|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Perioada                                     | Februarie 2020 – Prezent<br>Octombrie 2013 – Februarie 2022<br>Februarie 2008 – Septembrie 2013<br>August 2003 – Februarie 2008                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Funcția sau postul ocupat                    | Conferențiar/Doctor<br>Sef lucrări/Doctor<br>Asistent universitar/Doctor<br>Inginer în Industria Alimentară                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Activități și responsabilități principale    | Activitate didactică și de cercetare<br>Titular al disciplinelor: <i>Tehnologia morăritului și panificației, Tehnică culinară și produse de patiserie, Inginerie gastronomică</i><br>Coordonarea științifică a lucrărilor de diploma/ disertatie, microproductie panificatie-patiserie<br>Responsabil de flux tehnologic, controlul calității cerealelor<br>Implementarea și monitorizarea sistemului de siguranță alimentară (HACCP) |
| Numele și adresa angajatorului               | Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, str. Manăștur nr. 3-5, 400372, Cluj-Napoca, ROMANIA<br>SC. COMCEREAL CLUJ SA, str. 22 Decembrie, loc. Turda jud. Cluj, Romania                                                                                                                                                                                                                                  |
| Tipul activității sau sectorul de activitate | Educație / Cercetare<br>Industria Alimentară – Recepție, condiționare și depozitare cereale, Morărit, Procesare soia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

### Educație și formare

|                                |                                                                                                                                                              |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Perioada                       | Octombrie 2008 – Noiembrie 2011<br>Octombrie 2003 – Februarie 2005<br>Octombrie 1998 – Iunie 2003<br>Septembrie 1994 – iunie 1998                            |
| Calificarea / diploma obținută | Diploma de doctor în Agronomie<br>Masterat Tehnologia Produselor de Protecție<br>Inginer Diplomat Tehnologia Produselor Alimentare<br>Diploma de bacalaureat |

Numele și tipul instituției de învățământ  
/ furnizorului de formare

Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară Cluj-Napoca, România  
Liceul teoretic „Liviu Rebreanu” Turda (fost, Grupul Școlar de Chime Industriale Turda) jud. Cluj

#### Cursuri de perfecționare

- 5-6 martie 2018, Curs auditor IFS Food v.6.1, Organizat de Inaq Consulting
- 8-23 octombrie 2015 - Course - Bakery and pastry, organizat de Senior Experten Service (SES), Germany
- 5-15 aprilie 2014 – Instruire în utilizarea platformei „ASISTENT – ID” pentru tutori
- 10-11 octombrie 2013, Workshop „Integrarea în procesul didactic a tehnologiilor educaționale pentru blended-learning la nivel universitar”, MEN, UT Cluj-Napoca, România
- Octombrie 2008 – participare la seminarul: Aplicabilitatea Standardelor Internaționale de Calitate și Siguranță în Sectorul Alimentar proiect INPLISTA finanțat de UE
- Mai 2008 – participare la seminarul: Înțelegerea Standardelor Internaționale de Calitate și Siguranță Alimentară
- Iunie 2008 – participare la seminarul: First International Workshop „NEW APPROACHES IN BIOENCAPSULATION”
- mai 2006 - curs de specializare în domeniul de: Bune practici de producție-igienă și HACCP, certificat de Asociația Națională a Industriei de Morărit și Panificație din România, Asociația Română a Comercianților de Produse Agricole și Asociația Patronală a Angroșiștilor de Cereale din România
- 2000-2002 Curs pedagogic, USAMV Cluj-Napoca

#### Workshop-uri/Seminarii

- 2023 - Ro Aliment -Costuri. Tehnologii. Sustenabilitate în industria alimentară, între tendințe și realități, Sibiu
- 2014-2023 – Organizator Workshop „Inovația în fabricarea produselor de panificație și patiserie – aplicații ale premixurilor – edițiile I-IX”, USAMV Cluj - Napoca/FSTA - în colaborare cu SC VIADAN SRL
- 2002 -Organizator Workshop Tehnologii moderne de procesare în industria produselor de panificație-patiserie – de la teorie la practică, USAMV Cluj - Napoca/FSTA - în colaborare cu AZARIA FOOD
- 2021, Organizator Workshop „Porția de sănătate în cadrul serviciilor de catering” în colaborare cu firma Lorelai Food
- 2019 - Organizator Workshop, Noutati in fabricarea produselor de patiserie si coferarie, USAMV Cluj - Napoca/FSTA - în colaborare cu firma IREKS
- 30 martie 2016 – Organizator workshop „Maiele de fermentație lactică-punte între trecutul și viitorul pâinii,, USAMV Cluj - Napoca/FSTA - în colaborare cu firma MILLBO ITALY
- 24 martie 2015, Organizator workshop „Fabricarea produselor de panificație-patiserie – Demonstrații practice,, organizat de USAMV Cluj - Napoca/FSTA - în colaborare cu SC La Casa SRL
- 12 martie 2014, Organizator workshop „Diversificarea sortimentală a produselor de panificație - patiserie în cu tendințele de consum și aspectele tehnologice moderne”, organizat de USAMV Cluj Napoca/FSTA- SC PANEMAR MORARIT SI PANIFICATIE SRL
- 16 oct. 2013, „Inteligența alimentului”, organizat de USAMV Cluj Napoca/FSTA
- 23. mai 2013, „Actualități și perspective, tendințe și provocări în industria carni” organizat de FSTA/USAMV Cluj - Napoca
- 7 mai 2012, „Reuniunea Anuală a Specialiștilor de Industrie Alimentară din România „, Producția și controlul alimentelor în România – între reglementari și realitate”, Univesritatea „Lucian Blaga”, Sibiu/USAMV Cluj- Napoca/ FSIA Galați
- 21 oct. 2010, „Aplicații ale spectrometriei de masă în proteomică”, organizat de PRO ANALYSIS SYSTEMS și THERMO FISHER SCIENTIFIC, Cluj-Napoca, România;
- 20 oct. 2010, Cromatografie, spectrometrie de masă, analiză elementală, CHNS/O\*, organizat de PRO ANALYSIS SYSTEMS și THERMO FISHER SCIENTIFIC, Cluj-Napoca, România;

#### Aptitudini și competențe personale

Limba(i) maternă(e)

Română

Limba(i) străină(e) cunoscută(e)

Autoevaluare

Nivel european (\*)

Engleză

Franceză

| Înțelegere |                        |        |                        | Vorbire                    |                        |              |                        | Scriere          |                        |
|------------|------------------------|--------|------------------------|----------------------------|------------------------|--------------|------------------------|------------------|------------------------|
| Ascultare  |                        | Citire |                        | Participare la conversație |                        | Discurs oral |                        | Exprimare scrisă |                        |
| B2         | Utilizator independent | B2     | Utilizator independent | B1                         | Utilizator independent | B1           | Utilizator independent | B1               | Utilizator independent |
| B2         | Utilizator independent | B2     | Utilizator independent | B2                         | Utilizator independent | B2           | Utilizator independent | B2               | Utilizator independent |

(\*) Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine

Competențe și abilități sociale

Abilități de comunicare, spirit de echipă, conștiințioasă, responsabilă

Competențe și aptitudini  
organizatorice

Abilități de muncă în echipa, punctuală;  
Director adjunct departament Ingineria Produselor Alimentare/FSTA, **2022- prezent**  
Responsabil Stație pilot Panificație-Patiserie **2021-prezent**  
Membru în consiliul departamentului **2016-prezent**  
Responsabil cu asigurarea calității pe departament (IPA), **2014-2023**  
Membru în comisia de admitere, **2013-2016; 2019**  
Secretar comisie admitere universitate, **2021**  
Coordonator program studiu TPPA, **2016-prezent**  
Vicepreședinte cu probleme administrative - Biroul executiv al sindicatului **2021-prezent**  
Reprezentantul sindicatului în Consiliul Facultății de Știința și Tehnologia alimentelor, **2021- prezent**  
Decan de an **2010 – 2014**, specializarea: Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole  
Îndrumător practică cu studenții la unități de industrie alimentară, **2008-2015**  
Realizator orar programe studii master **2012-2020**  
Secretar comisie examen licență și disertație **2011-2013**  
Membru comisie examen licență CEPA, **2014, 2016;**  
Membru comisie examen licență IPA, **2015;**  
Membru comisie examen licență TPPA, **2016-prezent**  
Membru comisie examen disertație GNDA, **2016, 2019-2021**  
Membru comisie examen disertație SPCCPA **2022-prezent**

Rezultate didactice

Coordonator lucrari licență pentru absolvenții de la specializarile TPPA,CEPA, IPA, **121 studenți**  
Coordonator lucrari disertație, **55 studenți**  
Coordonator lucrari studenti, sustinute in cadrul Sesiunii de Comunicarii Stiintifice Studentesti, **81 studenți**  
Coordonare concurs Ecotrofelia 2015 – faza națională, Titlul lucrării: SUNNY –DAT MIX, studenți:  
Pușcaș Andreea, Nadia PINZARI, Cristina Gerasim  
Coordonare - concurs național Agronomiada 2019, Timișoara, Disciplina Tehnici culinare, student  
Isarie Vlad,  
Coordonare – concurs național Agronomiada 2022, Cluj-Napoca, Disciplina Tehnologia Panificației,  
student Urs Maria

**PREMII OBTINUTE:**

2015 – **Premiul III:** Sesiunea de comunicări științifice USAMVCN, editia a XIII-a, Secțiunea IPA, Titlul lucrării:  
Efectul adaosului de tăieței de sfeclă de zahăr asupra calității pâinii aromatizate cu bere, Student: Moldovan Adrian  
2015 – **Mențiune:** Sesiunea de comunicări științifice USAMVCN, editia a XIII-a, Secțiunea IPA, Titlul lucrării:  
Studiu privind influența adaosului de făinuri integrale de grâu și ovăz asupra calității unui sortiment de panificație,  
Student: Fostoc Georgiana  
2015 – **Premiul III:** Concurs ECOTROFELIA 2015 – faza națională, Titlul lucrării: SUNNY –DAT MIX, studenți:  
Pușcaș Andreea, Nadia PINZARI, Cristina Gerasim  
2016 – **Premiul III:** Sesiunea de comunicări științifice USAMVCN, editia a XIV-a, Secțiunea IPA, Titlul lucrării:  
Obținerea unui produs de panificație funcțional cu adaos de făină de hrișcă și prune uscate, Student: Boroda  
Doina  
2017 – **Premiul special** Sesiunea de comunicări științifice USAMVCN, editia a XV-a, Secțiunea IPA, Titlul  
lucrării: Cercetări privind influența făinii de schinduf asupra parametrilor fizico-chimici ai pâinii negre, Student:  
Maria Anca Deoancă  
2019 – **Premiul III:** Sesiunea de comunicări științifice USAMVCN, editia a XVII-a, Secțiunea IPA, Titlul lucrării:  
Cercetări privind valorificarea coji de banană în produse de patiserie, Student: Dumitrașcu Ioana  
2019 – **Premiul III:** Sesiunea de comunicări științifice USAMVCN, editia a XVII-a, Secțiunea IPA, Titlul lucrării:  
Evaluarea aplicabilității lipidelor tip oleogel și a fructelor de moșmon în produse de patiserie, Student: Blidar  
Iasmina Romina  
2019 – **Premiul III:** Concurs AGRONOMIADA Timișoara 2019, Disciplina: Tehnici culinare, Student: Isarie Vlad  
2019 – **Premiul I:** Sesiunea de Comunicări Științifice Studentești, editia a XVII-a, Facultatea de Inginerie  
Alimentară, Turism și Protecția Mediului, 11-13 aprilie 2019, Universitatea "Aurel Vlaicu" din Arad, Titlul lucrării:  
Evaluation of the applicability of "oleogel" type lipids and "medlar" fruits in innovative and traditional pastry,  
Student: Blidar Iasmina Romina



2020 – **Premiul I:** STUDENT SCIENTIFIC SESSION FACULTY OF FOOD ENGINEERING, TOURISM AND ENVIRONMENTAL PROTECTION XVIII th Edition, November 26-27, 2020, Arad, Romania, Titlul: Vlaorificarea făinii de alac într-un produs de panificație tip chiflă soft, Student: Mihaly Anamaria

2020 – **Premiul I:** Sesiunea de comunicari științifice USAMVCN, ediția a XVIII-a, Secțiunea IPA, Titlul lucrării: Valorificarea cojii de banană în produse de patiserie, Student: Dumitrașcu Ioana

2020 – **Premiul II:** STUDENT SCIENTIFIC SESSION FACULTY OF FOOD ENGINEERING, TOURISM AND ENVIRONMENTAL PROTECTION XVIII th Edition, November 26-27, 2020, Arad, Romania, Titlul: Utilizarea făinurilor compozite și a semințelor de chia la fabricarea unui sortiment de biscuiți pentru nutriție specială, Student: Roșca Maria Florina

2020 – **Premiul III:** Sesiunea de comunicari științifice USAMVCN, ediția a XVIII-a, Secțiunea IPA, Titlul: Utilizarea făinurilor compozite și a semințelor de chia la fabricarea unui sortiment de biscuiți pentru nutriție specială, Student: Roșca Maria Florina

2020 – **Premiul III:** STUDENT SCIENTIFIC SESSION FACULTY OF FOOD ENGINEERING, TOURISM AND ENVIRONMENTAL PROTECTION XVIII th Edition, November 26-27, 2020, Arad, Romania, Valorificarea cojii de banană în produse de patiserie, Student: Dumitrașcu Ioana

2021 – **Premiul I:** SIMPOZIONUL ȘTIINȚIFIC STUDENȚESC IASI 2021\_SECTIUNEA INGINERIA RESURSELOR ANIMALE ȘI ALIMENTAR, Iași, Romania, Valorificarea cojii de banană în produse de patiserie, Student: Dumitrașcu Ioana

2021 – **Mențiune:** Sesiunea de comunicari științifice USAMVCN, ediția a XIX-a, Secțiunea IPA, Titlul: Studiu privind îmbunătățirea profilului nutritional a fursecurilor prin utilizarea unor sistemelor lipidice structurate cu ajutorul cerurilor alimentare, Student: Șandru Bianca

2022 – **Premiul II:** Concurs AGRONOMIADA Cluj-Napoca 2022, Disciplina: Tehnologia panificației, Student: Urs Maria

2023 – **Mențiune:** STUDENT SCIENTIFIC SESSION FACULTY OF FOOD ENGINEERING, TOURISM AND ENVIRONMENTAL PROTECTION XXI st Edition, 2023, Arad, Romania, Dezvoltarea unui sortiment nou de grisine pe bază de Wakame (*Undaria Pinnatifida*), Student: Drumea Clementina

#### Competențe și aptitudini tehnice

Optimizarea tehnologiei de obținere a produselor de panificație, corespunzătoare principiilor dezvoltării durabile și siguranței alimentare;  
 Valorificarea resurselor naturale de origine vegetală sau animală, în scopul producerii și fabricării unor produse de panificație,  
 Analize fizico-chimice ale produselor alimentare.

#### Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului

Microsoft office ( Word, Excel, Power Point), Adobe Professional, Internet  
 O bună cunoaștere pentru utilizarea rețelelor sociale: zoom, googlemeet, facebook, skype, messenger, yahoo, gmail.

#### Apartenență la societăți și asocitii profesionale și științifice

2009 – prezent, Membră în cadrul Asociației Specialiștilor de Industrie Alimentara din Învățământ, Cercetare și Producție – ASIAR;  
 2015 –2020, Membră în cadrul Asociației Specialiștilor de Morărit și Panificație din România  
 2015 – prezent, Membru EPSO - European Plant Science Organisation  
 2016 – prezent, Membru Slow Food





**Contracte de cercetare  
coordonate**

Director proiect:

Contract cercetare si consultanta, Nr.25020/ 17.11.2017. Cercetări privind obținerea unor produse de patiserie aglutenice cu calități nutriționale dorite și cu proprietăți senzoriale acceptate de către consumatori; 2017-2020

Membru în colectivul proiectelor:

1. Proiect CNMP, Programul 4 – Parteneriate în domeniile prioritare, **“Reducerea contaminării cu micotoxine pe filiera cerealelor în vederea obținerii de produse de panificație cu conținut ridicat de fibre sigure pentru consum”**, Contract FIBRESIG nr. 52-132/2008, 2008-2011.
2. Contract de cercetare 188 CI / 21.10.2013, **“Obținerea unui sortiment de pâine funcțională cu adaos de făină de borhot,,**
3. Contractului de Cercetare Aplicativa si Consultanta nr. 2228/24.02.2015, **Valorificarea fainurilor de linte in vederea obtinerii de produse de panificație inovative**
4. POSDRU 161/2.1/S/132491, 2015 - **Pași strategici spre piața muncii locale, naționale și transnaționale**
5. PNIII-Bridge Grant, PN-III-P2-2.1-BG-2016-0122, **Dezvoltare, optimizare și inovare tehnologică la SC Dragon RC SRL în vederea obținerii unor produse de panificație-patiserie calitativ superioare și optimizate nutrițional**, 2016 – 2018
6. PN-III-P2-2.1-CI-2017-0722, **Valorificarea superioară a făinurilor din semințe de cânepă, semințe de urzică și ciuperci în vederea obținerii unor sortimente de panificație inovative prin fortifierea acestora**, contract nr. 141 CI/2017
7. PN-III-P2-2.1-CI-2017-0380, **Produs de patiserie aglutenic pe baza de subproduse din industria vinului si pudra de fructe**, contract nr. 60CI/2017
8. PNIII-P2-2.1-1316, Contract nr.225 CI/2018, **Dezvoltarea unui nou produs tip ciabatta prin valorificarea drojdiilor aromatice si a pseudo-cerealelor**
9. PN-III-P2-2.1-CI-2018-1428, CONTRACT 245CI/2018, **Produse de patiserie inovative**
10. PNIII-P2-2.1-1479, contract nr.254 CI/2018, **Sortimente noi de produse aglutenice funcționale elaborate cu ajutorul făinurilor de quinoa și hrișcă**
11. PNIII-P2-2.1-1503, contract nr.260 CI/2018, **Sortiment de panificație funcționalizat prin utilizarea unui subprodus din industria malțului**
12. PNIII-P2-2.1-CI-2018-0963, contract nr.162CI/2018, **Sortiment de patiserie aglutenic funcționalizat pe baza de pudră de psyllium și subproduse din industria fermentativă**
13. PNIII-P2-2.1-CI-2018-1289, contract nr.220 CI/2018, **Produs de patiserie funcțional obținut prin valorificarea componentelor bioactive din drojdia de bere reziduală**
14. PN-III-P2-2.1-CI-2018-1374, Contract finantare nr: 237CI/2018, **Produse de patiserie cu structuri inovative folosind reziduuri alimentare**
15. Proiect ROSE - **Reducerea abandonului studenților din cadrul Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor prin programe remediale și activități de îndrumare specifice**, nr. contract AG 208/SEU/NC/II din 17.09.2019, 2019-2022
16. Proiect ROSE - **„Școala de vară Știința Alimentelor - FANFOOD”**, acord de grant nr. 133/SGU/PV/II din 13.05.2019, 2019-2022
17. Proiect ERASMUS+ - **Strategies regarding the valorization of horticultural and agricultural by-products as functional foods in the context of a circular economy** project no. 2020-1-RO01-KA203-080172, 2022-2022
18. Proiect ERASMUS+ - **Methods to reduce food waste in flour products by developing the specific competence of specialists in the sector**; Stop Waste to VET. 2021-1-RO01-KA220-VET 000028008, 2021-2023

## Lucrări publicate

**8 carti** din care: 7 manuale didactice/îndrumătoare lucrări practice cu ISBN din care 5 publicate la edituri nationale recunoscute de CNCIS si 2 manuale didactice învățământ la distanță – suport electronic învățământ la distanță, ISBN-electronic; **2 capitole în cărți** internaționale cu editor, **2 cărți** publicate în cadrul proiectelor Erasmus

**113 publicații**, dintre care: **23** articole în extenso *ISI* cu factor de impact, **19** publicații *ISI* fara factor de impact (5 publicații în extenso si 14 short communication), **71** publicații *BDI* (20 în calitate de autor principal/autor corespondent și 51 co-autor);

**68 articole publicate ca rezumat în volumele unor manifestări științifice internaționale**

## Brevete

1. Brevet de invenție nr. 133595, Realizat în urma derularii proiectului de cercetare tip CEC INOVARE NR 60CI PN-III-P2-2.1-CI-2017-0380 "Produs de patiserie aglutenic pe bază de subproduse din industria vinului și pudră de fructe". Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Pop Carmen Rodica, **Man Simona Maria** si Pop Oana Lelia, eliberat la data de 29.01.2021, (Cerere Brevet de invenție A/00142/01.03.2018)
2. Brevet de invenție nr. 134080, Realizat în urma derularii proiectului de cercetare tip CEC de INOVARE PN3-P2-954, contract 225CI/2018, „Compozitie pentru produs de panificație cu preferment pe baza de quinoa” Paucean Adriana, Simona Chis, **Simona Man**, Vlad Muresan, Sevastita Muste, eliberat la data de 29.10.2021 (Cerere Brevet de invenție A/00965/27.11.2018)
3. Brevet de invenție nr 134167, Realizat în urma derularii proiectului de cercetare tip CEC INOVARE PNIII-P2-2.1-1479, contract nr.254 CI/2018, „Aluat de pizza aglutenic și procedeul său de obținere, Chiș Simona, Păucean Adriana, **Man Simona**, Muste Sevastița, Lazar Carmen, eliberat la data de 29.04.2022 (Cerere Brevet de e invenție A00918/20.11.2018)
4. Brevet de invenție nr. 133596 Realizat în urma derularii proiectului de cercetare tip CEC INOVARE PN-III-P2-2.1-CI-2018-0722, contract 141 CI/2017 „Sortiment de pâine, Vlaic Romina, Muste Sevastița, Mureșan Vlad, **Man Simona Maria**, Păucean Adriana, Pinteia Aurelia”, eliberat la data de 30.03.2023 (Cerere Brevet de e invenție A/00163/8.03.2018)

## Cereri Brevete

1. Cerere de brevet A/00316/2017 - "Făinuri compozite pe bază de cereale și pulberi din legume/fructe – procedeu de obținere și utilizări", Autori: Adriana Păucean, **Simona Maria Man**, Ovidiu Petru Moldovan
2. Cererea de brevet invenție A100440/19/06/2018 - Brioșă aglutenică cu aluat acid din făină de quinoa -Autori: Chis Simona, Paucean Adrina., **Man Simona**, Muste Sevastița, Moldovan Ovidiu
3. Cerere de brevet de invenție, A 2018 00221/26.03.2018 - Valorificarea superioară a șrotului de nucă în reformularea unor produse de cofetărie tip Macarons , nr de înregistrare A 2018 00221/26.03.2018, Pop Anamaria, Muste Sevastița, Păucean Adriana, Mureșan Vlad, Salanța Liana, Pop Carmen, Scaci Sonia, Chiș Simona, **Man Simona**, Petruț Gergiana, Bob Ioana-Andreea
4. Cerere Brevet de invenție A01083/10.12.2018 - Produs de patiserie pe bază de subproduse rezultate din industria vinului, inventatori, Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Pop Carmen, **Man Simona Maria**, Chiș Maria Simona, Pop Oana Lelia
5. Cerere Brevet de invenție A01038/04.12.2018 - Produs de patiserie aglutenic pe bază de ingrediente bioactive, inventatori, Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Pop Carmen Rodica, **Man Simona Maria**, Chiș Maria Simona, Pop Oana Lelia
6. Cerere brevet A 01041/4.12.2018 - Pandispan vegan inovativ cu reziduri de fructe si legume, Borșa Andrei, Borșa, Alexandra Raluca, **Man Simona**, Botoș Daniel Sebastian, Pop Carmen Rodica
7. Cerere brevet A 00917/20.11.2018 - Produs de panificație elaborat cu radicele de malt, Autori: Chiș Simona, Păucean Adriana, **Man Simona**, Muste Sevastița, Coldea Teodora, Stan Laura

## Informații suplimentare:

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7078-4563>

<https://www.webofscience.com/wos/author/record/AAB-7117-2020>

<https://scholar.google.com/citations?user=AAzyr0AAAAJ&hl=ro&oi=ao>

[https://www.researchgate.net/profile/Simona\\_Man](https://www.researchgate.net/profile/Simona_Man)

Cluj-Napoca, la 12.12.2023

Conf. univ.dr. Simona Maria MAN





UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI  
MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA  
FACULTATEA DE ȘTIINȚA ȘI TEHNOLOGIA  
ALIMENTELOR

Str. Mănăstur , nr. 3-5, 400372, Cluj-Napoca , România  
Tel.: 0264-596384 /int. 291; Fax: 0264-593792  
<http://www.usamvcluj.ro>



**Candidatura pentru funcția de Director Departament  
Departamentul I, Ingineria Produselor Alimentare  
Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor**

**PLAN MANAGERIAL**

**Numele și prenumele:** Man Simona-Maria

**Data și locul nașterii:** 12.09.1979, Turda, jud. Cluj

**Profesia și funcția actuală** Conferențiar universitar dr.

**Locul de muncă actual:** Disciplina Tehnologia morăritului și panificației,  
Departamentul I Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia  
Alimentelor, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca

**I. Argumente care susțin candidatura pentru funcția solicitată**

Această acțiune vine în urma unei susțineri reale pe care am avut-o de-a lungul timpului din partea colegilor din cadrul departamentului și a conducerii facultății, în activitățile și proiectele întreprinse și reprezintă un act de maximă responsabilitate în a solicita încrederea colegilor pentru această funcție.

Candidatura pentru funcția de Director al Departamentului I, Ingineria Produselor Alimentare din cadrul Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor este motivată de experiența mea profesională de peste 15 ani în activități didactice și de cercetare științifice în învățământul superior unde am parcurs următoarele etape: asistent universitar (2008), șef lucrări (2013), conferențiar (2020).

Experiența dobândită în această perioadă în numeroase activități didactice, practice, științifice și administrative în care am fost și sunt implicată la nivel de departament și universitate, sunt aspecte care vin în susținerea acestei candidaturi:

- Director adjunct departament I Ingineria Produselor Alimentare/FSTA, 2022-prezent
- Responsabil Stație pilot Panificație-Patiserie 2021-prezent
- Membru în consiliul departamentului 2016-prezent
- Responsabil cu asigurarea calității pe departament (I IPA), 2014-2023
- Membru în comisia de admitere, 2013-2016; 2019
- Secretar comisie admitere universitate, 2021
- Coordonator program studiu TPPA, 2016-prezent
- Vicepreședinte cu probleme administrative - Biroul executiv al sindicatului 2021-prezent
- Reprezentantul sindicatului în Consiliul Facultății de Știința și Tehnologia alimentelor, 2021- prezent
- Decan de an 2010 – 2014, specializarea: Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole
- Îndrumător practică cu studenții la unități de industrie alimentară, 2008-2015





UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI  
MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA  
FACULTATEA DE ȘTIINȚA ȘI TEHNOLOGIA  
ALIMENTELOR

Str. Mănăstur, nr. 3-5, 400372, Cluj-Napoca, România  
Tel.: 0264-596384 /int. 291; Fax: 0264-593792  
<http://www.usamvcluj.ro>



- Realizator orar programe studii master 2012-2020
- Secretar comisie examen licență și disertație 2011-2013
- Membru comisie examen licență CEPA, 2014, 2016;
- Membru comisie examen licență IPA, 2015;
- Membru comisie examen licență TPPA, 2016-prezent
- Membru comisie examen disertație GNDA, 2016, 2019-2021
- Membru comisie examen disertație SPCCPA 2022-prezent
- Coodornarea a numeroase proiecte de diplomă și lucrări de disertație
- Participarea ca director sau membru în proiecte de cercetare științifică

## II. Strategia de dezvoltare propusă pentru 2024-2029

Strategia de dezvoltare se referă atât la departament cât și la disciplinele componente ale acestuia. Astfel planul managerial întocmit exprimă obiectivele care vor fi asumate alături de colectivul de cadre didactice al departamentului I Ingineria Produselor Alimentare, precum și activitățile următoare care se încadrează în Planul strategic și operațional al Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor.

Dezvoltarea tuturor activităților din departament se vor desfășura în conformitate cu prevederilor din Legea învățământului superior nr.199/2023, Carta Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, codul de etică și deontologie profesională precum și regulamentele și procedurile interne.

Consolidarea managementului calității în toate programenle educaționale și activitățile administrative, în acord cu standardele naționale și criteriile academice de evaluare precum și a normelor metodologice de autorizare și acreditare/evaluare periodică ARACIS reprezintă una din prioritățile prezentului mandat.

Prin continuarea și dezvoltarea partenerialelor cu mediul economic, în scopul optimizării permanente a ofertei educaționale și exigențele formării profesionale, vom ajuta în continuare studenții în procesul de integrare pe piața muncii.

Se va urmări în continuare asigurarea unui climat de onestitate, încredere și respect reciproc în cadrul întregului colectiv, respectând principiile legalității, răspunderii publice, autonomiei universitare, respectării drepturilor și libertăților membrilor comunității universitare, asigurării egalității de șanse și nediscriminării precum și participării studenților în luarea deciziilor.

Pornind de la cele menționate mai sus, obiectivele prezentului plan managerial vizează următoarele:

### 1. Obiective privind activitatea didactică

Departamentul I Ingineria Produselor Alimentare din cadrul al Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor este compus din 20 de cadre didactice titulare: 7 profesori, 5 conferențieri, 6 șefi de lucrări și 2 asistenți iar în anul universitar 2023-



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI  
MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA  
FACULTATEA DE ȘTIINȚA ȘI TEHNOLOGIA  
ALIMENTELOR

Str. Mănăstur , nr. 3-5, 400372, Cluj-Napoca , România  
Tel.: 0264-596384 /int. 291; Fax: 0264-593792  
<http://www.usamvcluj.ro>



2024 există un 1 cadru didactic asociat fiind configurate un număr de 10 posturi vacante.

Activitatea didactică constituie principala preocupare a corpului didactic și ea trebuie să aibă ca prioritate pregătirea profesională la nivel superior al studenților, precum și dobândirea abilităților de a se informa și perfecționa continuu.

Prin urmare, planul managerial propus are în vedere următoarele obiective specifice în ceea ce privește procesul educațional:

- desfășurarea activității didactice în conformitate cu planurile de învățământ ale programelor de studii licență și master prin actualizarea cursurilor și activităților practice;
- revizuirea continuă a planurilor de învățământ și a fișelor de disciplină în conformitate cu cerințele pieței muncii și a standardelor de calitate ARACIS precum și armonizarea acestora cu ale altor facultăți de profil din Europa;
- actualizarea anuală a fișelor disciplinelor prin înlăturarea suprapunerilor și adaptarea la cerințelor actuale, prin orientarea spre o abordare practică a disciplinelor;
- îmbunătățirea calității procesului didactic prin folosirea metodelor moderne de predare-învățare, adoptarea unui stil interactiv în vederea centrării pe student a activităților didactice;
- sprijinirea cadrelor didactice din departament pentru elaborarea de materiale didactice: manuale didactice, îndrumătoare de lucrări practice și alte materiale didactice care contribuie la formarea profesională a studenților;
- asigurarea unei experiențe practice pentru studenți prin dezvoltarea de parteneriate cu mediul economic și firme din domeniu pentru desfășurarea stagiilor de practică;
- realizarea unor cercuri științifice studențești interdisciplinare aferente disciplinelor din departament pentru elaborarea unor lucrări de cercetare în vederea participării la sesiunile anuale de comunicări științifice ale studenților;
- implicarea tuturor cadrelor didactice din departament în coordonarea lucrărilor de diplomă/disertație în fiecare an universitar (min. 2, max 5 lucrări de diplomă, disertație /cadru didactic în fiecare an universitar);
- susținerea schimbului de experiență academică, prin acțiuni de tipul mobilităților de studiu, plasament, predare, respectiv formare pentru personalul nedidactic, prin programele Erasmus+;
- implicarea activă a tuturor cadrelor didactice în activități specifice de promovare a ofertei educaționale și participarea la admiterea Facultății de Știința și Tehologia Alimentelor;
- colaborarea între departamentele facultății precum și cu alte departamente de același profil, din țară și străinătate, în scopul identificării proiectelor comune.



## 2. Obiective privind activitatea de cercetare științifică

Activitatea de cercetare constituie o componentă importantă a activității unui cadru didactic universitar îmbinând cu succes activitatea didactică.

Obiectivele care urmăresc creșterea performanței în cercetarea științifică sunt:

- promovarea și susținerea cercetării interdisciplinare;
- aprofundarea cercetărilor în domeniul Ingineria Produselor Alimentare, având în prezent 7 cadre didactice cu atestat de abilitare în acest domeniu;
- dezvoltarea unor cercetări interdisciplinare între colectivele de cadre didactice și cercetători din cadrul facultății/universității sau alte centre de cercetare în vederea aprofundării unor aspecte științifice și a valorificării superioare a rezultatelor obținute, elaborarea unor proiecte de cercetare precum și creșterea nivelului științific al cercetărilor și lucrărilor publicate;
- deschiderea spre mediul privat prin lansarea de propuneri de colaborare pentru rezolvarea unor probleme concrete din producție și implementarea rezultatelor;
- intensificarea colobărării între stațiile pilot și centrele de cercetare respectiv laboratoarele de cercetare ale facultății și universității;
- utilizarea rezultatelor cercetării în creșterea nivelului de pregătire al studenților și implicarea acestora în activități de cercetare;
- continuarea încurajării membrilor departamentului să efectueze vizite științifice și de documentare la parteneri ai universităților din străinătate sau alte centre universitare naționale, precum și creșterea competenței de cercetare a departamentului;
- diversificarea colaborărilor cu specialiști din străinătate pentru dezvoltarea unor colaborări de cercetare științifică și elaborarea de teze de doctorat în cotutelă.

## 3. Obiective privind resursa umană

Succesul în calitatea actului didactic este legată de calitatea colectivului de cadre didactice și a personalului didactic auxiliar, care, la nivelul departamentului este reprezentat de o resursă umană cu o bună experiență profesională, potențial organizatoric și uman ridicat, capabil să acționeze rapid în rezolvarea unor activități complexe. În acest context, obiectivele privind resursa umană sunt următoarele:

- comunicarea continuă cu toți membrii departamentului și asigurarea unui cadru decizional transparent;
- informarea colegilor din departament prin email sau în cadrul sedințelor de departament cu privire la aspectele discutate în sedințele de la nivelul facultății/universității;
- luarea deciziilor care privesc departamentul prin consultare cu consiliul departamentului și membrii acestuia;
- întocmirea statului de funcții la nivelul departamentului prin consultarea membrilor acestuia;



- evaluarea necesarului de personal pe fiecare disciplină și recrutarea pe bază de concurs a unor candidați cu rezultate profesionale și umane deosebite;
- menținerea și promovarea unui climat de colaborare și respect reciproc între membrii departamentului, prin participarea activă a colegilor la rezolvarea problemelor departamentului;
- susținerea promovării personalului didactic, care îndeplinesc standardele de calitate, precum și a personalului didactic auxiliar în conformitate cu criteriile legale;
- evaluarea periodică a cadrelor didactice pe baza metodologiei de evaluare existență autoevaluare, evaluare colegială, evaluare cadre didactice de către studenți și evaluare de către directorul de departament;
- identificarea și valorificarea oportunităților de formare profesională și specializare a cadrelor didactice și a personalului didactic auxiliar din cadrul departamentului;
- cuantificarea activităților desfășurate în interseul comunității academice, dar neinclusă în grila de evaluare periodică, cu acordul membrilor departamentului.

#### 4. Obiective privind baza materială

Sprijinirea acțiunilor de îmbunătățire a dotării sălilor de seminar și a laboratoarelor atât pentru procesul didactic, cât și pentru derularea unor contracte de cercetare științifică și consultanță.

Continuarea dezvoltării infrastructurii de cercetare prin achiziționarea de echipamente din proiectele aflate în derulare.

Îmbunătățirea bazei materiale prin obținerea de fonduri din granturi, contracte de cercetare, activități de microproducție, sponsorizări, donații precum și identificarea altor forme de finanțare.

Utilizarea eficientă și corectă a bazei materiale existente.

#### 5. Obiective privind relația cu studenții

Realizarea unui parteneriat funcțional cu studenții, bazat pe respect și colaborare, prin respectarea personalității și poziției acestora în analiza problemelor care îi preocupă reprezintă principalul obiectiv în relația cu aceștia.

Alte obiective urmărite:

- urmărirea satisfacerii nevoilor studenților sub aspectul integrării în grup și al pregătirii traiectoriei profesionale, în special pentru stuneții din anul I, pentru reducerea abandonului școlar;
- implicarea continuă a îndrumătorilor de an în rezolvarea problemelor anilor de studii pe care îi coordonează și în cunoașterea problemelor studenților;
- organizarea de workshop-uri în parteneriat cu mediul economic din domeniul ingineria produselor alimentare pentru încurajarea internship-ului în rândul studenților;



- stimularea în continuare a dezvoltării activităților realizate împreună cu studenții, inclusiv a participării acestora la manifestări științifice locale, naționale și internaționale, concursuri studentești, evenimente organizate la nivel de facultate.

#### **6. Obiective privind relația cu structurile de conducere**

Un obiectiv principal este susținerea la nivelul departamentului I Ingineria Produselor Alimentare a planului strategic și cel operațional al Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor.

Alte obiective:

- prezentarea către structurile de conducere probleme reale cu care se confruntă departamentul;
- susținerea solicitărilor membrilor departamentului în fața managementului facultății;
- menținerea unui climat de cooperare constructivă cu echipa de management al facultății și universității în vederea realizării unui parteneriat real.

#### **Considerații finale**

Îmi angajez răspunderea pentru planul managerial prezentat, considerându-mă motivată în a-l îndeplini, vă încredințez de toată loialitatea mea față de interesele Departamentului, FSTA și a USAMV CN, în același timp cu implicarea fiecărui membru al departamentului.

Pentru realizarea obiectivelor propuse, consider că este necesară menținerea unității departamentului, printr-o atitudine de încredere și respect reciproc. Fără sprijinul tuturor colegilor și a conducerii facultății aceste obiective nu pot fi realizate.

Declar că toate datele prezentate în CV și planul managerial sunt conforme cu realitatea și am luat la cunoștință faptul că declarațiile false anulează de drept candidatura pentru funcția de conducere vizată. Declar că funcția de conducere vizată nu mă va situa pe o poziție de incompatibilitate conform Legii învățământului superior 199/2023, art.170 alin (1), litera a.

Cluj-Napoca  
12.12.2023

Conf. univ.dr. Simona Maria MAN