

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCATIEI SI CERCETARII

UNIVERSITATEA DE STIINTE AGRICOLE SI MEDICINA VETERINARA A
BANATULUI "REGELE MIHAI I AL ROMÂNIEI" DIN TIMISOARA
BANAT'S UNIVERSITY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND VETERINARY MEDICINE
"REGELE MIHAI I AL ROMÂNIEI" FROM TIMISOARA

SUPLIMENT LA DIPLOMA
DIPLOMA SUPPLEMENT

2) Acest supliment însoțește
diploma cu seria  nr. 
This Supplement is for
diploma series  no. 

1. DATE DE IDENTIFICARE A TITULARULUI DIPLOMEI
INFORMATION IDENTIFYING THE HOLDER OF THE DIPLOMA

Numele de familie din certificatul de nastere <i>Family name(s) of the birth certificate</i> 1.1 a Initiala (initialele) prenumelui (prenumelor) tatalui <i>Initial(s) of father's first name(s)</i> 1.2 a Data nasterii (anul/luna/ziua) <i>Date of birth (year/month/day)</i> 1.3 a Localitatea nasterii <i>Place of birth</i> 1.3 b Țara de origine <i>Country of birth</i> 1.3 d ROMÂNIA Numar matricol <i>Student enrollment number</i> 1.4 Cod numeric personal (CNP) <i>Personal identification number</i>	Nume de familie dupa casatorie (daca este cazul) <i>Family name(s) (after marriage) (if applicable)</i> 1.1 b - Prenumele <i>First name(s)</i> 1.2 b Judetul nasterii <i>County of birth</i> 1.3 c Anul înmatricularii <i>Year of enrollment</i> 1.5
--	--

2. INFORMATII PRIVIND CALIFICAREA
INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION

Denumirea calificarii si titlul acordat <i>Name of qualification and title awarded</i> 2.1 Tehnologii avansate în industria alimentara, MASTER <i>Advanced technologies in the food industry, MASTER DEGREE</i>	
Domeniul de studii <i>Field of study</i> 2.2 a INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE <i>FOOD ENGINEERING</i>	Programul de studii <i>Programme of study</i> 2.2 b TEHNOLOGII AVANSATE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARA <i>ADVANCED TECHNOLOGIES IN THE FOOD INDUSTRY</i>
Numele si statutul institutiei de învățământ superior si al facultatii care acorda diploma (în limba română) <i>Name and status of awarding institution and faculty (in original language)</i> 2.3 UNIVERSITATEA DE STIINTE AGRICOLE SI MEDICINA VETERINARA A BANATULUI 'REGELE MIHAI I AL ROMÂNIEI' DIN TIMISOARA, FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARA <i>universitate publica acreditata / accredited public university</i>	
Numele si statutul institutiei de învățământ superior si al facultatii absolvite (daca difera de 2.3, în limba română) <i>Name and status of graduate institution and faculty (if different from 2.3, in original language)</i> 2.4 -	
Limba (limbile) de studiu / examinare <i>Language(s) of instruction / examination</i> 2.5 ROMÂNIA <i>ROMANIAN</i>	

3. INFORMATII PRIVIND NIVELUL CALIFICARII
INFORMATION ON THE LEVEL OF THE QUALIFICATION

Nivelul calificării
Level of qualification

Durata oficială a programului de studii și numărul de credite de studii transferabile (conform ECTS/SECT)
Official length of the programme of study and number of ECTS/SECT credits

3.1

7 EQF/CEC SI CNC, STUDII UNIVERSITARE DE MASTERAT

7 EQF/CEC AND CNC, MASTER DEGREE

3.2

4 SEMESTRE; 120 ECTS

4 SEMESTERS; 120 ECTS

Condiții de admitere
Access requirement(s)

3.3

CONCURS CONFORM REGULAMENTULUI DE ADMITERE AL U.S.A.M.V.B. "REGELE MIHAI I AL ROMÂNIEI" DIN TIMISOARA
COMPETITION IN ACCORDANCE WITH THE ADMISSION REGULATION OF B.U.A.S.V.M. "KING MICHAEL I OF ROMANIA" FROM TIMISOARA

4. INFORMATII PRIVIND CURRICULUMUL SI REZULTATELE OBTINUTE
INFORMATION ON THE CURRICULUM AND RESULTS OBTAINED

Forma de învățământ
Mode of study

4.1

ÎNVĂȚĂMÂNT CU FRECVENȚĂ

FULL-TIME STUDY

Competențele asigurate prin programul de studii
Learning outcomes of the study programme

4.2

C1. Conceperea, dezvoltarea și optimizarea de noi tehnologii de procesare a materiilor prime agricole
 C2. Cunoașterea metodelor instrumentale moderne de analiză fizico-chimică a produselor alimentare
 C3. Implementarea sistemelor de asigurare a calitatii totale în producția agroalimentară
 C4. Cunoașterea riscurilor de natură fizico-chimică și biochimică întâlnite de-a lungul filierei alimentare
 C5. Cunoașterea principalelor transformări biochimice a produselor alimentare pe parcursul procesării
 C6. Competențe în organizarea și desfășurarea unei teme de cercetare în domeniul științei și tehnologiei alimentului
C1. Designing, developing and optimising new processing technologies of agricultural raw materials
C2. Knowing modern instrumental methods of physico-chemical analysis of food produce
C3. Implementing total quality assurance systems in food production
C4. Knowing physico-chemical and biochemical risks along the food chain
C5. Knowing the main biochemical changes of food produce along the processing
C6. Developing competences in the design and carrying out of research in the field of food science and technology

Detalii privind programul absolvit, calificativele / notele / creditele ECTS obtinute
(conform Registrului matricol al facultatii, volumul nr. 01.01)
Programme details and the individual grades / marks / number of ECTS credits obtained
(according to Faculty / Department Student Records, volume no. 01.01)

4.3

Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	Sem	3) Total ore No. of hours				Nota Grade	Nr. credite No of credits
			C	S	L	P		
An 1 (anul universitar 1 st Year (academic year								
1	Utilaje si echipamente avansate în industria alimentara Advanced equipments in the food industry	1	28	0	28	0		6.0
2	Nutritie speciala Special nutrition	1	28	0	14	0		6.0
3	Tehnici experimentale 1 Experimental techniques 1	1	0	0	14	0		12.0
4	Tehnologii avansate de obtinere a produselor alimentare de origine vegetala 1 (optional) Advanced technologies for the production of vegetal foods 1 (optional)	1	28	0	28	0		4.0
5	Legislatie internationala specifica industriei alimentare (optional) Specific international legislation in the food industry (optional)	1	14	0	14	0		2.0
6	Tehnici avansate de analiza fizico-chimica Advanced techniques of physic-chemical analysis	2	28	0	14	0		6.0
7	Tehnici experimentale 2 Experimental techniques 2	2	0	0	14	0		12.0
8	Tehnologii avansate de obtinere a produselor alimentare de origine vegetala 2 (optional) Advanced technologies for the production of vegetal foods 2 (optional)	2	28	0	28	0		6.0
9	Bioaditivi si bioingrediente pentru industria alimentara (optional) Bioadditives and bioingredients in the food industry (optional)	2	14	0	14	0		2.0
10	Monitorizarea riscurilor în industria alimentara (optional) Monitoring risks in the food industry (optional)	2	14	0	14	0		2.0
11	Stiluri alimentare si comportamentul consumatorului (optional) Feeding styles and consumer behaviour (optional)	2	14	0	14	0		2.0
Promovat cu media : 4) Passed, average grade per academic year		Total credite/ Total ECTS credits:						60.0
Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	Sem	3) Total ore No. of hours				Nota Grade	Nr. credite No of credits
			C	S	L	P		
An 2 (anul universitar 2 nd Year (academic year								
1	Analiza microbiologica a produselor alimentare Microbiological analysis of foods	3	28	0	14	0		6.0
2	Managementul calitatii alimentelor Management of food quality	3	28	0	28	0		6.0
3	Tehnici experimentale Experimental techniques	3	0	0	14	0		12.0
4	Proiectarea, conceperea si promovarea unui produs alimentar din industria laptelui (optional) Designing, producing and promoting food in the milk industry (optional)	3	28	0	28	0		4.0
5	Tehnici de procesare minima în industria alimentara (optional) The minimum processing techniques in the food industry (optional)	3	14	0	14	0		2.0
6	Practica Practice	4	0	0	0	0		15.0
7	Lucrare de disertatie: cercetare, practica, elaborare (program individualizat) Dissertation paper: research, practical work, editing (individual programme)	4	0	0	0	0		15.0
Promovat cu media : 4) Passed, average grade per academic year		Total credite/ Total ECTS credits:						60.0

Examen de disertatie Master Examination	Sesiunea: Session:	Nota: Grade:	Nr. credite: ECTS/SECT credits: 10
Promovat: DA Pass: YES	Media aritmetica a anilor de studii: Average grade: 5)		Total credite: Total ECTS/SECT credits: 120

Sistemul de notare, si, daca sunt disponibile, informatii privind distributia statistica a notelor
Grading scheme and, if available, grade distribution guidance

Notarea unei discipline se face pe o scala de la 10 la 1, notele acordate fiind numere întregi;
nota minima de promovare este 5, iar nota maxima este 10.

Media minima de promovare a anilor de studii pentru promotia

programul de studii/specializarea Tehnologii avansate în industria alimentara
este 9.09, iar media maxima este

titularul fiind clasat pe locul dintr-un total de absolventi.

Grades are integer numbers and given on a scale from 10 (the highest grade) to 1 (the lowest grade);
The lowest passing grade is 5.

The passing overall average grades for the class of
study programme/specialization in Advanced technologies in the food industry
are: lowest average: (out of 10) and highest average: (out of 10).

The degree holder is ranked out of graduates.

4.4

5. INFORMATII SUPLIMENTARE ADDITIONAL INFORMATION

Informatii suplimentare
Additional information

Alte surse pentru obtinerea mai multor informatii
Further information sources

5.1

PROGRAM DE FORMARE PSIHOPEdagogica, NIVEL II (APROFUNDAT) COMPLET
PSYCHO-PEDAGOGICAL TRAINING PROGRAMME, II-ND LEVEL (STUDY) COMPLETE

5.2

300645 Timisoara, Calea Aradului
Nr. 119, Tel.:0256277004
Fax: 0256277326
www.usab-tm.ro

6. INFORMATII PRIVIND DREPTURILE CONFERITE DE CALIFICARE SI DE TITLU (daca este cazul) INFORMATION ON THE FUNCTION OF THE QUALIFICATION AND DEGREE (if applicable)

Possibilitati de continuare a studiilor (dupa promovarea examenului de finalizare)
Access to further study (after passing the final examination)

6.1

studii de doctorat
PhD studies

Statutul profesional
Professional status

6.2

Dreptul de a ocupa posturi cu studii superioare de masterat în sectorul de stat si privat
The holder of the Master degree has the right to occupy positions within the Public and Private sectors

7. LEGALITATEA SUPLIMENTULUI CERTIFICATION OF THE SUPPLEMENT

Funcția
Position

Semnatura
Signature

7.1

Rector
Rector
Prof. univ. Dr. Ing. Popescu Cosmin-Alin

7.2

Funcția
Position

Semnatura
Signature

Secretar sef universitate
University Registrar
Dr. Ing. Popa Carolina-Magdalena

7.3

Decan/ Director
Dean/ Director
Prof. univ. Dr. Ing. Ravis Adrian

7.4

Secretar sef facultate/ departament
Faculty Registrar/ Department Registrar
Ing. Herput Daniela-Marcela

Nr. si data eliberarii ⁶⁾
No., dated.

Ștampila sau sigiliul oficial
Official stamp or seal

7.5

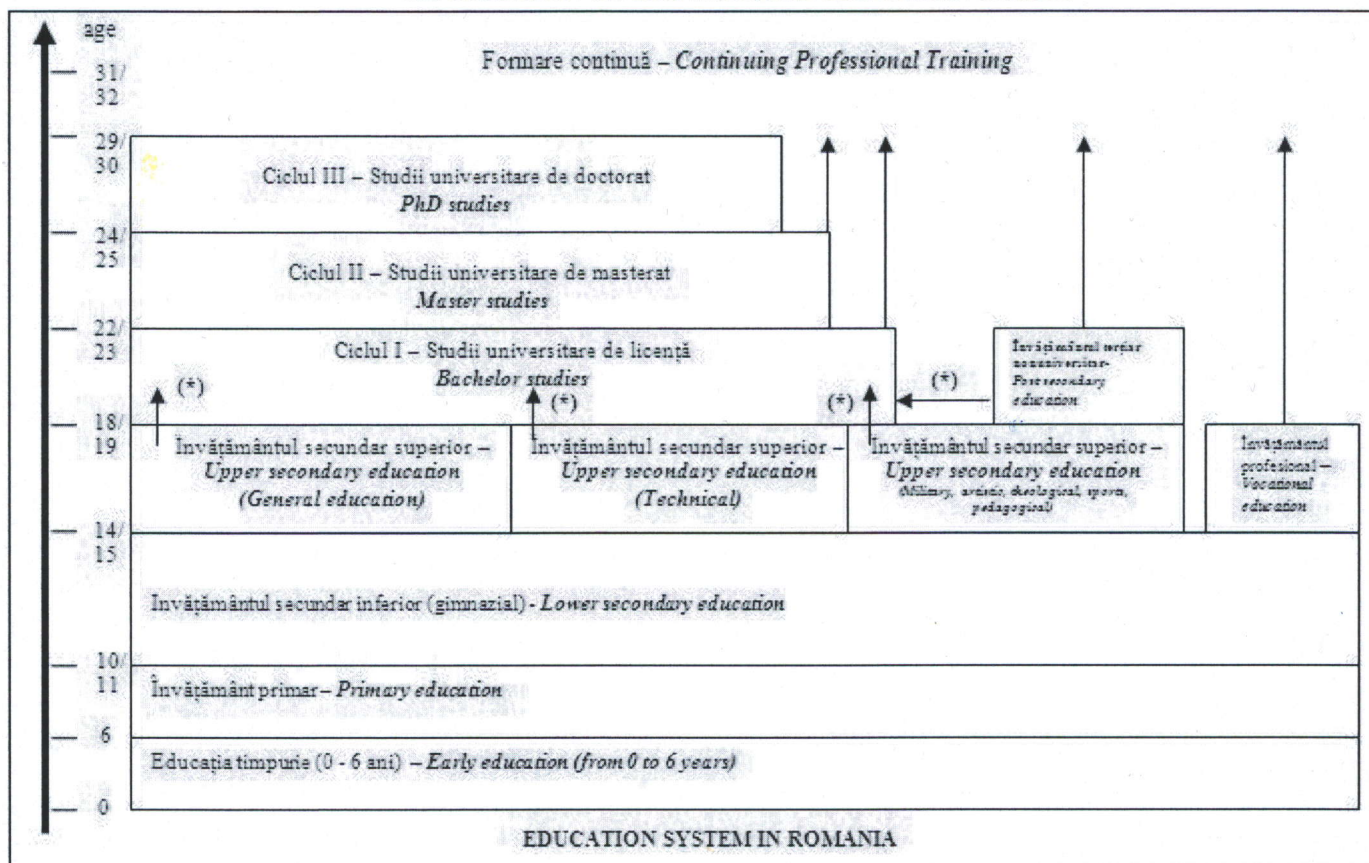
.../...
Acest document contine un numar de 6 pagini.
This document contains a number of 6 pages.

7.6

L.S.

- 1) Denumirea ministerului și a instituției de învățământ superior care a asigurat școlarizarea și care eliberează suplimentul la diplomă.
 - 1) Name of ministry and institution administering studies and providing the diploma supplement.
 - 2) Se va completa de către instituția de învățământ superior care eliberează diploma. Aceasta trebuie să verifice legalitatea tuturor înscrisurilor de pe diplomă și de pe suplimentul la diplomă.
 - 2) To be filled in by the awarding institution that must check the legality of all information provided in the diploma and the diploma supplement.
 - 3) Se va menționa numărul total de ore din care: numărul total de ore de curs (C); numărul total de ore de seminar (S); numărul total de ore de lucrări practice (LP); numărul total de ore de proiect (P).
 - 3) The total number of hours shall be mentioned, out of which: the total hours of courses (C), seminars (S), work courses (LP), projects (P) per semester, etc.
 - 4) Media anuală cu două zecimale, fără rotunjire.
 - 4) Average grade per academic year, with two decimals and without rounding off.
 - 5) Media aritmetică a anilor de studii, cu două zecimale, fără rotunjire.
 - 5) The arithmetic mean of the study years with two decimals and without rounding off.
 - 6) Se va completa de către instituția care a asigurat școlarizarea titularului.
 - 6) To be filled in by the institution administering studies.
- Unele discipline pot fi promovate cu calificativ în loc de notă. În acest caz calificativul "P" este utilizat pentru promovare.
For some disciplines, marks are used instead of grades. The mark "P" is used for the passed exams.
- Suplimentul la diplomă se va redacta pe format A4 (față/verso), se va numerota și se va ștampila pe fiecare pagină pe colțul din dreapta jos (L.S.), cu același specimen de la 7.6.
Diploma supplement shall be printed on both sides of an A4 paper format and shall be numbered and stamped on each page on the right bottom corner (L.S.), with the same specimen from 7.6.
- Punctul 4.3 "Detalii privind programul absolvit (conform Registrului matricol al facultății, volumul nr.)" va fi completat cu durata corespunzătoare programului de studii universitare de master sau cu durata profesiei reglementate.
The point 4.3 "Programme details and the individual grades / marks / ECTS/SECT credits obtained (according to Faculty Student Records, volume no.)" will be completed with the appropriate duration of university master's program or with the duration of regulated professions.

8. INFORMAȚII PRIVIND SISTEMUL NAȚIONAL DE ÎNVĂȚĂMÂNT INFORMATION ON THE NATIONAL EDUCATION SYSTEM



PREZENTARE GENERALĂ A SISTEMULUI NAȚIONAL DE ÎNVĂȚĂMÂNT SUPERIOR Overview of the National Higher Education System

Accesul în învățământul superior se bazează pe diploma de bacalaureat (obținută la sfârșitul învățământului secundar superior), iar accesul la programe de master se bazează pe diploma obținută după finalizarea studiilor de licență (BA/BSc/BEng).
Access to higher education is based on the baccalaureate diploma (obtained at the end of upper secondary education) and access to master programmes is based on the bachelor degree (BA/BSc/BEng).

Studiile universitare de licență (BA/BSc/BEng) presupun 180-240 de puncte de credit, calculate în conformitate cu sistemul european de credite transferabile (ECTS/SECT) și se finalizează prin nivelul 6 din cadrul european al calificărilor pentru învățare pe tot parcursul vieții (EQF/CEC).
Bachelor studies (BA/BSc/BEng) presuppose 180-240 credit points, calculated in accordance with the European Credit Transfer System (ECTS/SECT), and end with the level 6 from the European Qualifications Framework for lifelong learning (EQF/CEC).

Studiile universitare de masterat (MA/MSc/MEng) presupun 60-120 de puncte de credit, calculate în conformitate cu sistemul european de credite transferabile (ECTS/SECT) și se finalizează prin nivelul 7 din EQF/CEC.
Master studies (MA/MSc/MEng) presuppose 60-120 credit points, calculated in accordance with the European Credit Transfer System (ECTS/SECT), and ends with the level 7 from EQF/CEC.

Pentru profesii reglementate prin norme, recomandări sau bune practici europene, studiile universitare de licență și masterat pot fi oferite comasat, într-un program unitar de studii universitare cu o durată cuprinsă între 5 și 6 ani, la învățământul cu frecvență, diplomele obținute fiind echivalente diplomei de master (în următoarele domenii de studiu: Medicină - 360 de ECTS / SECT, Medicină dentară - 360 de ECTS / SECT, Farmacie - 300 ECTS / SECT, Medicină Veterinară-360 ECTS / SECT, Arhitectură-360 ECTS / SECT, Arhitectură de interior - 300 ECTS / SECT, Design de produs - 300 ECTS / SECT).
For professions regulated by European norms, regulations or good practices, bachelor (BA/BSc/BEng) and master studies (MA/MSc/MEng) can be provided as part of a 5 to 6 year full-time programme of study, such degrees being recognised as master degree certificates (the following fields of study are considered: Medicine - 360 ECTS / SECT, Dentistry - 360 ECTS / SECT, Pharmacy - 300 ECTS / SECT, Veterinary Medicine - 360 ECTS / SECT, Architecture - 360 ECTS / SECT, Architecture of inside - 300 ECTS / SECT, Design of product - 300 ECTS / SECT).

Studiile universitare de doctorat conduc la o teză de doctorat, iar candidații care finalizează primesc diploma de doctor. Studiile universitare de doctorat permit dobândirea unei calificări de nivelul 8 din EQF/CEC.
PhD studies result in a doctoral research thesis while successful candidates are awarded a PhD diploma. Doctoral studies allow for the obtaining at a level 8 EQF/CEC.

Sistemul de învățământ superior românesc este un sistem deschis. Toate universitățile din România folosesc Sistemul European de Credite Transferabile (ECTS/SECT).
The Romanian higher education system is an open system. All Romanian universities use the European Credit Transfer System (ECTS/SECT).

Programele de studii universitare pot fi organizate, după caz, conform reglementărilor legale în vigoare, la următoarele forme de învățământ: cu frecvență, cu frecvență redusă și la distanță.
University programmes can be organised, as appropriate, according to legal regulations, at the following forms of education: full time, part time and distantly.

De asemenea, universitățile oferă programe de formare profesională continuă, pe baza cererilor de pe piața muncii.
Universities also provide continuing professional training programmes based on the market demands.

(*) În conformitate cu Legea nr. 1/2011

According to Law no. 1/2011