

R O M Â N I A
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
The Ministry of Education and Research

UNIVERSITATEA „ȘTEFAN CEL MARE” DIN SUCEAVA¹⁾
Ștefan cel Mare University of Suceava

SUPLIMENT LA DIPLOMĂ
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

<p>Numele de familie din certificatul de naștere <i>Family name(s) of the birth certificate</i></p> <p>1.1 a <input style="width: 100%;" type="text"/></p> <p>Inițiala (inițialele) prenumelui (prenumelor) tatălui/ mamei <i>Initial(s) of father's / mother's first name(s)</i></p> <p>1.2 a <input style="width: 100%;" type="text"/></p> <p>Data nașterii (anul/luna/ziua) <i>Date of birth (year/month/day)</i></p> <p>1.3 a <input style="width: 33%;" type="text"/> <input style="width: 33%;" type="text"/> <input style="width: 33%;" type="text"/></p> <p>Numărul matricol <i>Student enrolment number</i></p> <p>1.4 <input style="width: 100%;" type="text"/></p>	<p>Numele de familie după căsătorie (dacă este cazul) <i>Family name(s) (after marriage) (if applicable)</i></p> <p>1.1 b <input style="width: 100%;" type="text"/></p> <p>Prenumele <i>First name(s)</i></p> <p>1.2 b <input style="width: 100%;" type="text"/></p> <p>Locul nașterii (localitatea, județul, țara) <i>Place of birth</i></p> <p>1.3 b <input style="width: 100%;" type="text"/></p> <p>Codul numeric personal (CNP) <i>Personal identification number</i></p> <p>1.5 <input style="width: 100%;" type="text"/></p>
---	---

2. INFORMAȚII PRIVIND CALIFICAREA
INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION

<p>Denumirea calificării și titlul acordat <i>Name of qualification and title awarded</i></p> <p>2.1 CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE, MASTER FOOD PRODUCTS CONTROL AND EXPERTISE, MASTER</p> <p>Domeniul de studii <i>Field of study</i></p> <p>2.2 a INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE FOOD PRODUCTS ENGINEERING</p> <p>Numele și statutul instituției de învățământ superior care eliberează diploma (în limba română) <i>Name and status of awarding institution</i></p> <p>2.3 a UNIVERSITATEA „ȘTEFAN CEL MARE” DIN SUCEAVA universitate de stat acreditată / accredited state university</p> <p>Numele și statutul instituției de învățământ superior care a asigurat școlarizarea (dacă diferă de 2.3a, în limba română) <i>Name and status of institution administering studies (if different from 2.3a)</i></p> <p>2.4 a <input style="width: 100%;" type="text"/></p> <p>Limba (limbile) de studiu/examinare <i>Language(s) of instruction/examination</i></p> <p>2.5 ROMÂNĂ ROMANIAN</p>	<p>Programul de studii <i>Programme of study</i></p> <p>2.2 b CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE FOOD PRODUCTS CONTROL AND EXPERTISE</p> <p>Facultatea care organizează examenul de finalizare a studiilor (în limba română) <i>Faculty administering the final examination</i></p> <p>2.3 b FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARĂ FACULTY OF FOOD ENGINEERING</p> <p>Facultatea care a asigurat școlarizarea (dacă diferă de 2.3b), în limba română <i>Faculty administering studies (if different from 2.3b)</i></p> <p>2.4 b <input style="width: 100%;" type="text"/></p>
--	--

3. INFORMAȚII PRIVIND NIVELUL CALIFICĂRII 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

**STUDII UNIVERSITARE DE MASTERAT -
NIVEL 7 CNC ȘI EQF/CEC**
**MASTER STUDIES - LEVEL 7 CNC AND 7
EQF/CEC**

3.2

2 ANI; 120 ECTS/SECT
2 YEARS; 120 ECTS/SECT

Condițiile de admitere
Access requirement(s)

3.3

Diplomă de studii de licență/lungă durată+examen de admitere
Bachelor/long term higher education + Admission examination

4. INFORMAȚII PRIVIND CURRICULUMUL ȘI REZULTATELE OBȚINUTE INFORMATION ON THE CURRICULUM AND RESULTS GAINED

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

COMPETENȚE TRANSVERSALE

CT1. Competențe sociale

- dezvoltarea de abilități superioare de cercetare independentă și utilizare eficientă a informației, a datelor experimentale;
- dezvoltarea capacității de a valorifica, în situații și contexte noi, cunoștințele teoretico-aplicative acumulate;
- dezvoltarea capacității de a acționa independent și creativ în abordarea și soluționarea problemelor și de a exprima rezultatele activității sale argumentat, coerent și convingător.

CT2. Competențe comunicative:

- inter-relaționarea specialistului format cu mediul economic (practică, colaborare, cercetare);
- formarea capacității de a soluționa în mod creativ probleme specifice, de a comunica rezultate în mod demonstrativ;
- identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficiente în cadrul echipei;
- promovarea spiritului de inițiativă, a dialogului, cooperării, atitudinii pozitive;
- inter-relaționarea specialistului format cu mediul economic;
- abilitatea de a lucra în echipă.

CT3. Competențe manageriale:

- dezvoltarea capacității de management al echipei și al riscului;
- conducerea proceselor decizionale;
- dezvoltarea capacității de a gestiona eficient resursele umane;
- aplicarea principiilor, normelor și valorilor eticii profesionale în realizarea sarcinilor profesionale și identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, a etapelor de lucru, a duratelor de execuție, a termenelor de realizare și a riscurilor aferente.

COMPETENȚE PROFESIONALE ALE PROGRAMULUI DE STUDIU

- C1. Proiectarea, implementarea și gestionarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare.
- C2. Realizarea controlului calității și siguranței alimentare.
- C3. Acordarea de consultanță în proiectarea (design) de produse și procese specifice industriei alimentare.
- C4. Aplicarea principiilor și sistemelor de management a calității în domeniul ingineriei produselor alimentare.
- C5. Realizarea auditului calității.
- C6. Desfășurarea de activități de cercetare în domeniul calității și siguranței alimentare și a securității mediului.

4.2

TRANSVERSAL COMPETENCES

CT1. Social competences

- development of superior independent research skills and efficient use of information and experimental data;
- development of capitalization skill, in new situations and contexts, of the theoretical-applicative knowledge acquired;
- development of the ability to act independently and creatively in dealing with and solving problems and to express coherently, persuasively and with arguments their activity results.

CT2. Communicational competences:

- inter-relationship of the trained specialist with the economic environment (practice, collaboration, research);
- to train the ability of solving creatively specific problems, of communicating results in a demonstrative way
- to identify the roles and responsibilities in a pluridisciplinary team and application of efficient relationship and labour techniques within the team
- to promote initiative spirit, dialogue, cooperation, positive attitude
- team working ability.

CT3. Managerial competences:

- development of team and risk management skill;
- decision making process management;
- development of efficient human resources management skill
- application of professional ethics principles, norms and values in carrying out the professional tasks and identification of the aims to be reached, of available resources, of working stages, of completion times, of deadlines to meet and afferent risks.

PROFESSIONAL COMPETENCES OF STUDY PROGRAMME

- C1. Design, implementation and assessment of quality and food safety management systems.
- C2. Carrying out quality control and food safety
- C3. Counseling services in the design of products and processes specific to food industry
- C4. Application of quality management principles and systems in the field of food product engineering.
- C5. Achievement of quality audit.
- C6. Carrying on research activities in the field of food product quality and safety and environment security.

Detaliile programului absolvit, calificativele / notele / numărul de credite ECTS/SECT obținute (conform Registrului matricol al facultății, volumul nr. X / 2018)

Programme details and the individual grades / marks / number of ECTS/SECT credits obtained (according to Faculty Student Records, volume no. X /2018)

4.3

Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	Total ore ³⁾ Number of hours		Nota/Grade		Nr. credite Number of credits ECTS/SECT	
		C	S,LP,P	Sem I 1 st sem	Sem II 2 nd sem	Sem I 1 st sem	Sem II 2 nd sem
Anul I (anul universitar 2018-2019) 1 st year of study (2018-2019 academic year)							
1	Metode moderne de analiză instrumentală 1 Modern methods of instrumental analysis 1	28	14				
2	Contaminanți ai alimentelor Foods contaminants	28	14				
3	Bazele cercetării și invenția Research fundamentals and invention	28	14				
4	Managementul calității totale Total quality management	14	14				
5	Influența procesării asupra calității produselor alimentare Processing influence on food products quality	14	28				
6	Metode moderne de analiză instrumentală 2 Modern methods of instrumental analysis 2	28	14				
7	Proprietățile funcționale ale aditivilor alimentari Functional properties of food additives	28	14				
8	Etică și integritate academică Ethics and academic integrity	7	7				
9	Metode moderne de control microbiologic al alimentelor Modern methods of microbiological control of foods	14	28				
10	Reologia produselor alimentare Rheology of food products	28	28				
Promovat cu media: ⁴⁾ Pass, average grade per academic year				Total credite/Total ECTS/SECT credits: 60			

Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	Total ore ³⁾ Number of hours		Nota/Grade		Nr. credite Number of credits ECTS/SECT	
		C	S,LP,P	Sem I 1 st sem	Sem II 2 nd sem	Sem I 1 st sem	Sem II 2 nd sem
Anul II (anul universitar 2019-2020) 2 nd year of study (2019-2020 academic year)							
1	Management antreprenorial Entrepreneurial management	14	14				
2	Modelarea matematică a experimentului Experiment mathematical modelling	28	28				
3	Procese moderne în tehnologii alimentare Modern processes in food technologies	28	28				
4	Proiectarea și promovarea produselor noi New products design and development	28	28				
5	Practică profesională Professional practice	0	90				
6	Practică pentru elaborarea lucrării de disertație Practice for dissertation elaboration	0	60				
7	Elaborare lucrare de disertație Dissertation elaboration	0	46				
Promovat cu media: ⁴⁾ Pass, average grade per academic year				Total credite/Total ECTS/SECT credits: 60			

Promovat: DA Pass: YES	Media ⁵⁾ de promovare a studiilor (ponderată cu punctele de credit): <i>Overall average grade (credit-weighted average)</i>		Total credite: 120
	Media ⁵⁾ aritmetică a anilor de studii: <i>The arithmetic mean of the study years</i>		Total ECTS/SECT credits: 120

Sistemul de notare și, dacă sunt disponibile, informații privind distribuția statistică a notelor
Grading scheme and, if available, grade distribution guidance

4.4

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

Media minimă de promovare a anilor de studii pentru promoția 2020, domeniul de studii INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE, programul de studii CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE este, iar media maximă este, titularul fiind clasat pe locul dintr-un total de absolvenți.

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 2020, field of study FOOD PRODUCTS ENGINEERING, study programme in FOOD PRODUCTS CONTROL AND EXPERTISE, are: lowest average: (out of 10) and highest average: (out of 10), the degree holder is ranked out of graduates.

5. INFORMAȚII SUPLIMENTARE ADDITIONAL INFORMATION

Informații suplimentare
Additional information

Alte surse pentru obținerea mai multor informații
Further information sources

5.1

5.2

720229 SUCEAVA, Str. Universității nr. 13
Telefon: +40 230 520081, Fax: +40 230 520080
www.usv.ro

6. INFORMAȚII PRIVIND DREPTURILE CONFERITE DE CALIFICARE ȘI DE TITLU (dacă este cazul) INFORMATION ON THE FUNCTION OF THE QUALIFICATION AND DEGREE (if applicable)

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

6.1

Studii universitare de doctorat
PhD studies

Statutul profesional (dacă este cazul)
Professional status (if applicable)

6.2

Asistent de cercetare în tehnologia prelucrării produselor agricole – 214125
Research assistant in agricultural processing technology – 214125

7. LEGALITATEA SUPLIMENTULUI CERTIFICATION OF THE SUPPLEMENT

Funcția
Position

Semnătura
Signature

7.1

Rector
Rector
Prof. univ. dr. ing. Valentin POPA

7.2

Funcția
Position

Semnătura
Signature

Secretar șef universitate
University Registrar
Jurist Maria MUSCĂ

7.3

Decan
Dean
Prof.univ.dr.ing. Mircea-Adrian OROIAN

7.4

Secretar șef facultate
Faculty Registrar
Ing. Elena POPESCU

Nr. și data eliberării ⁶⁾
No., dated

Ștampila sau sigiliul oficial
Official stamp or seal

7.5

/

Acest document conține un număr de 6 pagini.
This document consists 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 provided 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 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) etc.

³⁾ It shall be mentioned the total hours of which total hours for courses (C), seminars (S), practical courses (LP), projects (P).

⁴⁾ Media anuală, cu două zecimale, fără rotunjire.

⁴⁾ Average grade per academic year, with two decimals and without rounding off.

⁵⁾ Media de promovare a studiilor (ponderată cu puncte de credit), cu două zecimale, fără rotunjire / Media aritmetică a anilor de studii, cu două zecimale, fără rotunjire.

⁵⁾ Overall average grade (credit-weighted average) with two decimals and without rounding off / 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.

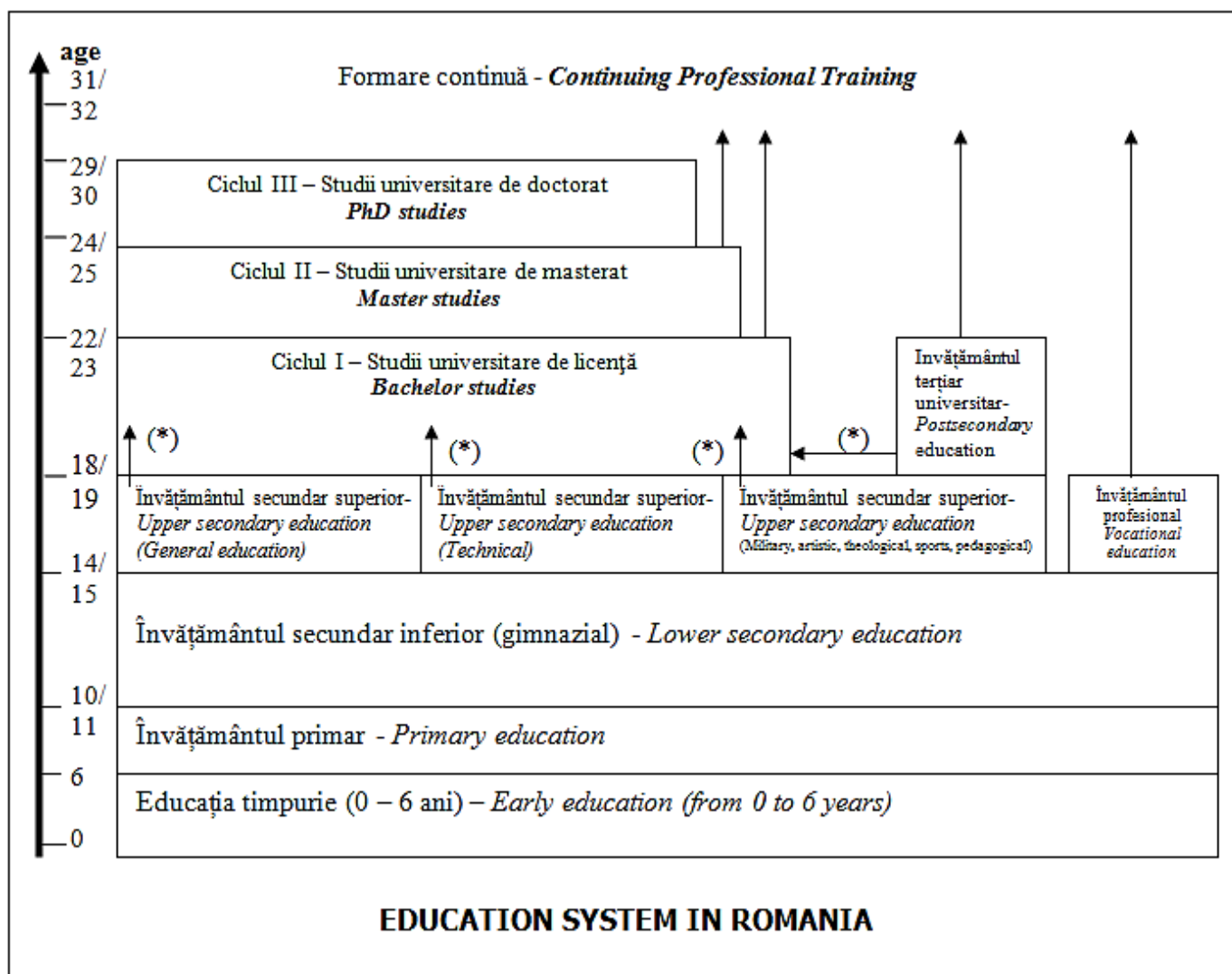
⁶⁾ To be filled in by the institution administering studies.

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 „Detaliile programului absolvit, calificativele / notele / numărul de credite ECTS/SECT obținute (conform Registrului matricol al facultății, volumul nr. .../...)” va fi completat cu durata corespunzătoare programului de studii universitare de master sau cu durata profesiilor 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 ends with the level 6 from the European Qualifications Framework for lifelong learning (EQF/CEC).

Studiile universitare de masterat (MA/MSc/MEng) presupun 60-120 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 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 ECTS/SECT, Medicină dentară - 360 ECTS/SECT, Farmacie - 300 ECTS/SECT, Medicină Veterinară - 360 ECTS/SECT, Arhitectură - 360 ECTS/SECT, Arhitectura 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, thus diplomas are recognised as master's 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 obtaining a qualification at 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 programs can be organized, 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