

3. INFORMAȚII PRIVIND NIVELUL CALIFICĂRII INFORMATION ON THE LEVEL OF THE QUALIFICATION

Nivelul calificării
Level of qualification

3.1 STUDII UNIVERSITARE DE LICENȚĂ - NIVEL 6
CNC ȘI 6 EQF
BACHELOR STUDIES – LEVEL 6 CNC AND 6 EQF

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

3.2 **4 ANI; 240 ECTS**
4 YEARS; 240 ECTS

Condițiile de admitere
Access requirement(s)

3.3 Diplomă de bacalaureat + examen de admitere
Baccalaureate + Admission Examination

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

Forma de învățământ
Mode of study

4.1 ÎNVĂȚĂMÂNT CU FRECVENȚĂ
FULL-TIME STUDY

Rezultatele învățării asigurate prin programul de studii
Learning outcomes of the study programme

COMPETENȚE TRANSVERSALE

CT1. Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar

CT2. Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatice de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării/rezolvării de conflicte individuale/de grup, precum și gestionarea optimă a timpului.

CT3. Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare-formare pentru achiziționarea informației din baze de date bibliografice și electronice, atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.

COMPETENȚE PROFESIONALE ALE PROGRAMULUI DE STUDIU

C1. Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare.

C2. Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară.

C3. Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit.

C4. Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare.

C5. Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor.

C6. Realizarea de activități de management și marketing pe lanțul agro-alimentar.

4.2

TRANSVERSAL COMPETENCES

CT1. Application of perseverance, rigor, efficiency and responsibility strategies to labor, punctuality and liability holding of the personal activity results, creativity, good sense, analytical and critical thinking, problem solving etc., on the basis of principles, norms and values of professional ethical code in the food field.

CT2. Application of interrelation techniques within the team; amplification and smoothing of interpersonal communication empathic skills and specific responsibility bearing in view of carrying on group activities to deal with/solve out individual/group conflicts, as well as optimum time management.

CT3. Efficient use of different learning-training ways and techniques for information acquisition from bibliographic and electronic data bases both in Romanian and in an international language, as well as the need and usefulness assessment of extrinsic and intrinsic motivations of continuous education.

PROFESSIONAL COMPETENCES OF STUDY PROGRAMME

C1. Adequate identification, description and use of the notions specific to food science and food safety.

C2. Management of general engineering processes, working with food industry plants and equipment.

C3. Survey, management, analysis and design of food technologies from raw materials to finished product.

C4. Design, implementation and monitoring of quality management and food safety systems.

C5. Carrying out food product control and expertise, including the field of consumers' protection.

C6. Carrying on management and marketing activities on the agro-food chain.

Detalii privind programul absolvit, calificativele / notele / creditele ECTS/SECT obținute
(Conform Registrului matricol al facultății, volumul nr. XIII / 2018)

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

4.3

Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	³⁾ Total ore Number of hours		Nota / Grade		Nr. credite Number of ECTS/SECT credits	
		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) <i>1st year of study (2018-2019 academic year)</i>							
1	Analiză matematică <i>Mathematical analysis</i>	28	28				
2	Fizică 1 <i>Physics 1</i>	28	28				
3	Chimie anorganică <i>Inorganic chemistry</i>	42	28				
4	Chimie analitică 1 <i>Analytical chemistry 1</i>	42	28				
5	Informatică aplicată <i>Applied computer science</i>	14	28				
6	Analiza discursului <i>Discourse analysis</i>	0	28				
7	Limba engleză 1 <i>Foreign language - English 1</i>	0	28				
8	Educație fizică și sport 1 <i>Physical training and sports 1</i>	0	14				
9	Algebră liniară, geometrie analitică și diferențială <i>Linear algebra, analytical and differential geometry</i>	28	14				
10	Teoria probabilităților și statistică matematică <i>Probability theory and mathematical statistics</i>	14	14				
11	Fizică 2 <i>Physics 2</i>	28	14				
12	Chimie organică <i>Organic chemistry 2</i>	42	28				
13	Chimie analitică 2 <i>Analytical chemistry 2</i>	28	28				
14	Grafică asistată de calculator <i>Computer assisted graphics</i>	14	28				
15	Politici și strategii globale de securitate alimentară <i>Global policies and strategies of food security</i>	28	14				
16	Limba engleză 2 <i>Foreign language - English 2</i>	0	28				
17	Educație fizică și sport 2 <i>Physical training and sports 2</i>	0	14				
Promovat cu media: ⁴⁾							
Pass, average grade per academic year:				Total credite / Total ECTS/SECT credits: 60			

Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	³⁾ Total ore Number of hours		Nota / Grade		Nr. credite Number of ECTS/SECT credits	
		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	Chimie fizică 1 Physical chemistry 1	28	14				
2	Biochimie Biochemistry	42	28				
3	Microbiologie generală General microbiology	42	28				
4	Metode și tehnici de analiză instrumentală 1 Methods and techniques of instrumental analysis 1	28	14				

5	Epidemiologie și sănătate publică/Igiena societăților din industria alimentară <i>Epidemiology and public health/ Hygiene of food companies</i>	28	28				
6	Elemente de inginerie mecanică <i>Elements of mechanical engineering</i>	28	14				
7	Limba engleză 3 <i>Foreign language - English 3</i>	0	28				
8	Educație fizică și sport 3 <i>Physical training and sports 3</i>	0	14				
9	Chimie fizică 2 <i>Physical chemistry</i>	28	28				
10	Chimia alimentelor <i>Food chemistry</i>	28	28				
11	Microbiologie specială <i>Special microbiology</i>	42	42				
12	Metode și tehnici de analiză instrumentală 2 <i>Methods and techniques of instrumental analysis 2</i>	28	42				
13	Elemente de inginerie electrică <i>Elements of electric engineering</i>	28	28				
14	Limba engleză 4 <i>Foreign language - English 4</i>	0	28				
15	Educație fizică și sport 4 <i>Physical training and sports 4</i>	0	14				
16	Practică de domeniu <i>Field Practice</i>	0	90				
Promovat cu media: ⁴⁾ Pass, average grade per academic year:				Total credite / Total ECTS/SECT credits: 60			

Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	³⁾ Total ore Number of hours		Nota / Grade		Nr. credite Number of ECTS/SECT credits	
		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 III (anul universitar 2020-2021) 3 rd year of study (2020-2021 academic year)							
1	Operații unitare în industria alimentară 1 <i>Unit operations in food industry 1</i>	28	28				
2	Tehnologii generale în industria alimentară 1 <i>General technologies in food industry 1</i>	28	28				
3	Analiză senzorială <i>Sensory analysis</i>	28	28				
4	Metode spectroscopice de analiză a alimentelor / Procesarea minimă atermică și termică a produselor alimentare <i>Spectroscopic methods in food analysis/ Minimum athermic and thermal processing of food</i>	28	28				
5	Alimente funcționale/Control fitosanitar <i>Functional foods/ Phytosanitary control</i>	28	28				
6	Controlul calității produselor de origine vegetală <i>Quality control of vegetable origin products</i>	28	14				
7	Principiile nutriției umane <i>Principles of human nutrition</i>	28	14				
8	Operații unitare în industria alimentară 2 <i>Unit operations in food industry 2</i>	28	42				
9	Tehnologii generale în industria alimentară 2 <i>General technologies in food industry 2</i>	28	28				
10	Utilaje în industria alimentară <i>Equipment in food industry</i>	28	14				
11	Metode enzimatic și imunologice de analiză /Metode cromatografice și electroforetice de analiza alimentelor <i>Enzymatic and immunological methods of analysis/ Chromatographic and electrophoretic methods in food analysis</i>	28	28				

12	Merceologia produselor alimentare/ Contaminare minerală și radioactivă a produselor agroalimentare <i>Commodity science of food products Mineral and radioactive contamination of agri-food products</i>	28	14				
13	Controlul calității produselor de origine animală <i>Quality control of animal origin products</i>	28	28				
14	Principii și metode de conservare a produselor alimentare <i>Principles and methods of food preservation</i>	28	14				
15	Practică de specialitate <i>Specialty practice</i>	0	90				
Promovat cu media: ⁴⁾							
Pass, average grade per academic year:				Total credite / Total ECTS/SECT credits: 60			

Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	³⁾ Total ore Number of hours		Nota / Grade		Nr. credite Number of ECTS/SECT credits	
		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 IV (anul universitar 2021-2022) 4 th year of study (2021-2022 academic year)							
1	Aditivi și ingrediente în industria alimentară <i>Additives and ingredients in food industry</i>	42	28				
2	Managementul calității 1 <i>Quality management 1</i>	28	14				
3	Ecologie și protecția mediului <i>Ecology and environment protection</i>	42	28				
4	Biotehnologii speciale <i>Special biotechnologies</i>	28	28				
5	Legislație în industria alimentară 1 <i>Legislation in food industry 1</i>	28	28				
6	Marketing <i>Marketing</i>	28	28				
7	Etică și integritate academică/Traducerea textelor tehnice <i>Ethics and academic integrity/ Translation of technical texts</i>	0	14				
8	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară <i>Packaging, labeling and design in food industry</i>	28	14				
9	Managementul calității 2 <i>Quality management 2</i>	28	14				
10	Management <i>Management</i>	28	14				
11	Autentificarea și falsificarea alimentelor/Controlul sanitar veterinar și siguranța alimentelor <i>Food authentication and adulteration / Veterinary control and food safety</i>	28	28				
12	Inocuitatea produselor alimentare <i>Food products innocuousness</i>	28	14				
13	Legislație în industria alimentară 2 <i>Legislation in food industry 2</i>	28	28				
14	Pragmatică și comunicare <i>Pragmatics and communication</i>	0	28				
15	Elaborarea proiectului de diplomă <i>Diploma project elaboration</i>	0	56				
16	Practică pentru proiectul de diplomă <i>Practice for diploma project</i>	0	60				
Promovat cu media: ⁴⁾							
Pass, average grade per academic year:				Total credite / Total ECTS/SECT credits: 60			

Promovat: DA	Media ⁵⁾ de promovare a studiilor (ponderată cu puncte de credit – dacă este cazul):	Total credite: 240
---------------------	---	---------------------------

	<i>Pass: YES</i>	<i>Overall average grade (credit-weighted average – if available):</i>	<i>Total ECTS/SECT credits: 240</i>
	Sistemul de notare și, dacă sunt disponibile, informații privind distribuția statistică a notelor <i>Grading scheme and, if available, grade distribution guidance</i>		
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 2022, 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. <i>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.</i> <i>The passing overall average grades for the class of 2022, field of study FOOD PRODUCTS ENGINEERING, study programme in FOOD PRODUCTS CONTROL AND EXPERTISE, are lowest average:</i>		

5. INFORMAȚII SUPLIMENTARE ADDITIONAL INFORMATION					
	Informații suplimentare <i>Additional information</i>		Alte surse pentru obținerea mai multor informații <i>Further information sources</i>		
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) <i>Access to further study (after passing the final examination)</i>					
6.1	Studii universitare de masterat <i>Master studies</i>				
	Statutul profesional <i>Professional status</i>				
6.2	Inspector de specialitate inginer industria alimentară – 214519, Inginer în industria alimentară – 214514, Expert inginer industria alimentară – 214518 <i>Specialized Food Industry Engineer Inspector - 214519, Food Industry Engineer - 214514, Food Industry Engineer Expert - 214518</i>				
7. LEGALITATEA SUPLIMENTULUI CERTIFICATION OF THE SUPPLEMENT					
	Funcția <i>Position</i>	Semnătura <i>Signature</i>	Funcția <i>Position</i>	Semnătura <i>Signature</i>	
7.1	Rector <i>Rector</i> Prof. univ. dr. ing. Valentin POPA		7.2	Secretar șef universitate <i>University Registrar</i> Jurist Maria MUSCĂ	
7.3	Decan <i>Dean</i> Prof. Dr. Ing. Mircea OROIAN		7.4	Secretar șef facultate <i>Faculty Registrar</i> Ing. Elena POPESCU	
	⁶⁾ Nr. și data eliberării <i>No., dated</i>			Ștampila sau sigiliul oficial <i>Official stamp or seal</i>	
7.5	/ Acest document conține un număr de 8 pagini. <i>This document consists of 8 pages.</i>		7.6	L.S.	

¹⁾ Denumirea instituției de învățământ superior care a asigurat școlarizarea și care eliberează suplimentul la diplomă.

¹⁾ Name of 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 of 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 generală cu două zecimale, fără rotunjire.

⁵⁾ Overall average grade with two decimals and without rounding off.

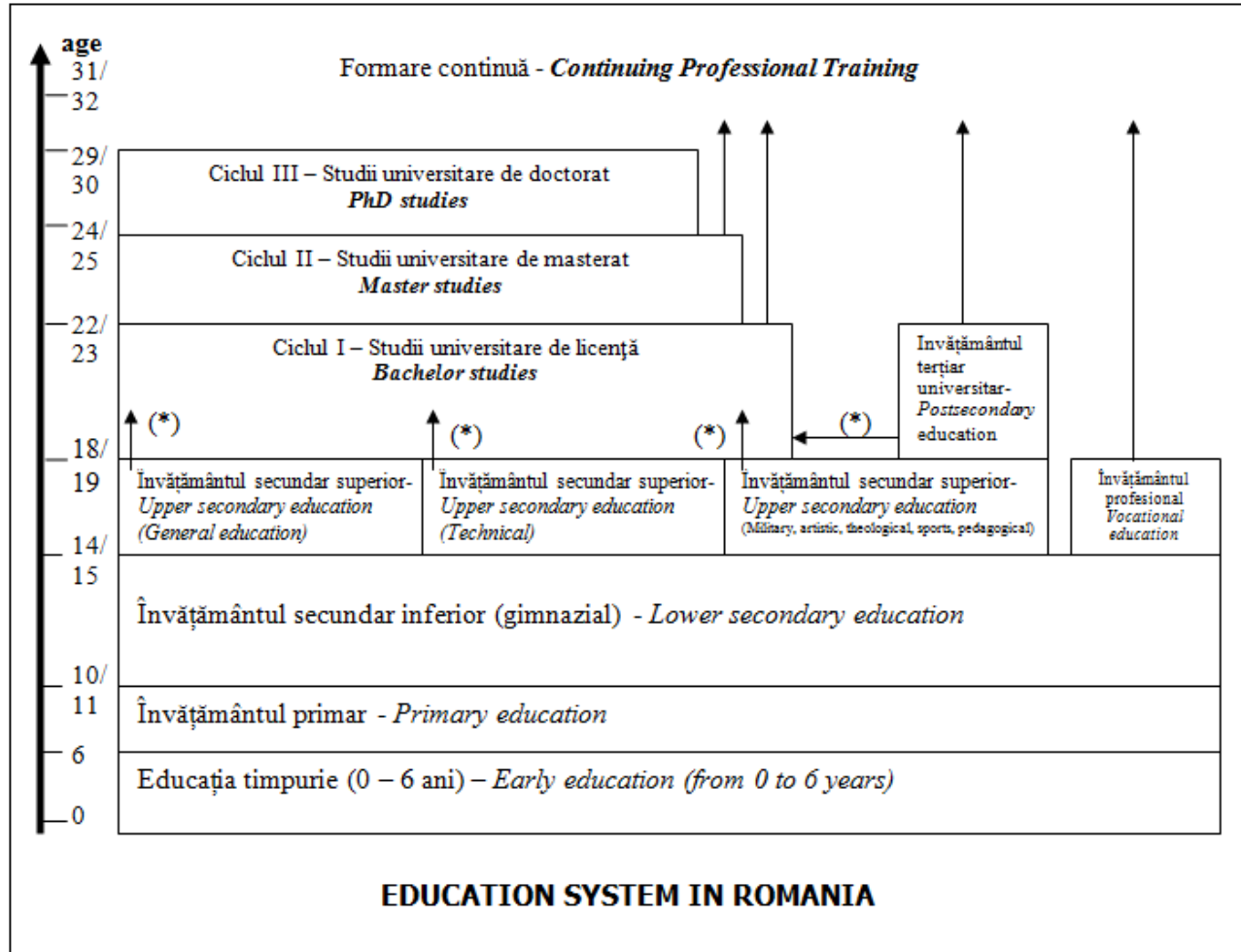
⁶⁾ Se va completa de către instituția care a asigurat școlarizarea titularului.

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.

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 master (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, Stomatologie - 360 ECTS/SECT, Farmacie - 300 ECTS/SECT, Medicină Veterinară - 360 ECTS/SECT, Arhitectură - 360 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).

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