

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
The Ministry of Education

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚELE VIEȚII „REGELE MIHAI I” DIN TIMIȘOARA ¹⁾
UNIVERSITY OF LIFE SCIENCES "KING MIHAI I" FROM TIMISOARA ¹⁾

SUPLEMENT LA DIPLOMĂ
DIPLOMA SUPPLEMENT

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

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

Numele de familie la naștere <i>Family name(s) at birth</i> 1.1a Inițiala (inițialele) prenumelui (prenumelor) tatălui / mamei <i>Initial(s) of father's / mother's first name(s)</i> 1.2a Data nașterii (anul/luna/ziua) <i>Date of birth (year/month/day)</i> 1.3a Numărul matricol <i>Student enrolment number</i> 1.4	Numele de familie după căsătorie (dacă este cazul) <i>Family name(s) (after marriage) (if applicable)</i> 1.1b Prenumele <i>First name(s)</i> 1.2b Locul nașterii (localitatea, județul/sectorul, țara) <i>Place of birth</i> 1.3b Codul numeric personal (CNP) <i>Personal identification number</i> 1.5
---	---

2. INFORMAȚII PRIVIND CALIFICAREA
INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION

Denumirea calificării și titlul acordat <i>Name of qualification and title awarded</i> 2.1 ALIMENT - NUTRIȚIE UMANĂ, MASTER FOOD - HUMAN NUTRITION, MASTER DEGREE	
Domeniul de studii <i>Field of study</i> 2.2a INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE FOOD ENGINEERING Numele și statutul instituției de învățământ superior care eliberează diploma (în limba română) <i>Name and status of awarding institution</i> 2.3a UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚELE VIEȚII „REGELE MIHAI I” DIN TIMIȘOARA UNIVERSITY OF LIFE SCIENCES "KING MIHAI I" FROM TIMISOARA 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> 2.4a - Limba (limbile) de studiu / examinare <i>Language(s) of instruction / examination</i> 2.5 ROMÂNĂ ROMANIAN	Programul de studii <i>Programme of study</i> 2.2b ALIMENT - NUTRIȚIE UMANĂ FOOD - HUMAN NUTRITION Facultatea care organizează examenul de finalizare a studiilor <i>Faculty administering the final examination</i> 2.3b FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARĂ FACULTY OF FOOD ENGINEERING Facultatea care a asigurat școlarizarea (dacă diferă de 2.3b) <i>Faculty administering studies (if different from 2.3b)</i> 2.4b -

3. INFORMAȚII PRIVIND NIVELUL CALIFICĂRII INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION

Nivelul calificării
Level of qualification

3.1 7 EQF/CEC ȘI CNC, STUDII UNIVERSITARE DE MASTERAT
7EQF/CEC AND CNC, MASTER DEGREE

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 SEMESTRE; 120 ECTS
4 SEMESTERS; 120 ECTS

Condițiile 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 TIMIȘOARA
COMPETITION IN ACCORDANCE WITH THE ADMISSION REGULATION OF B.U.A.S.V.M. "REGELE MIHAI I AL ROMÂNIEI" FROM TIMISOARA

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

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

4.2

COMPETENȚE PROFESIONALE
C1. Capacitatea de a optimiza principalii parametri tehnologici care influențează proprietățile fizico-chimice ale unui produs alimentar și implicit valoarea nutrițională a dietei;
C2. Demonstrarea abilităților de a selecta cea mai potrivită metodă de analiză sau o variantă adaptată pentru diferite matrici ale alimentului;
C3. Capacitatea de a formula tehnologii de prevenire a apariției de xenobiotice în compoziția alimentelor;
C4. Cunoașterea principiilor de funcționare a aparaturii de laborator;
C5. Capacitatea de proiectare a unui novoaliment, având în vedere caracteristicile fizico-chimice și nutriționale ale materiilor prime și a produsului finit;
C6. Cunoașterea principiilor conceptelor de gastronomie nutrițională, de crononutriție și de nutriția pe categorii speciale de consumatori;
C7. Cunoașterea principiilor privind calitatea nutrițională și senzorială a alimentului;
C8. Utilizarea tehnologiei informației și comunicațiilor și transformarea digitală în domeniul aliment - nutriție umană;
C9. Antreprenoriat în protecția consumatorului și a mediului în domeniul aliment - nutriție umană.

COMPETENȚE TRANSVERSALE
CT1. 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. Dezvoltarea capacității de management al echipei și al riscului;
CT3. Conducerea proceselor decizionale;
CT4. Compențe de adaptabilitate și învățare continuă; abilități digitale de bază; utilizarea instrumentelor digitale de comunicare; procesarea și interpretarea informațiilor complexe; identificare sau propunerea unor concepte inovatoare în domeniul aliment - nutriție umană.

PROFESSIONAL COMPETENCES
C1. The ability to optimize the main technological parameters that influence the physical-chemical properties of a food product and implicitly the nutritional value of the diet;
C2. Demonstrating the skills to select the most suitable analysis method or an adapted variant for different matrices of the food;
C3. The ability to formulate technologies to prevent the appearance of xenobiotics in the food composition;
C4. Knowledge of the principles of operation of laboratory equipment;
C5. The ability to design a new food, considering the physical-chemical and nutritional characteristics of the raw materials and the finished products;
C6. Knowledge of the principles of the concepts of nutritional gastronomy, chrononutrition and nutrition for special categories of consumers;
C7. Knowledge of the principles regarding the nutritional and sensory quality of food;
C8. The use of information and communication technology and digital transformation in the field of food - human nutrition;
C9. Entrepreneurship in the protection of the consumer and the environment in the field of food - human nutrition.

TRANSVERSAL COMPETENCES
TC1. Developing the ability to act independently and creatively in approaching and solving problems and to express the results of his activity in a reasoned, coherent and convincing manner
TC2. Development of team and risk management capacity
TC3. Management of decision-making processes
TC4. Adaptability and continuous learning skills; basic digital skills; the use of digital communication tools; processing and interpreting complex information; identifying or proposing innovative concepts in the field of food - human nutrition.

4.3 Detaliile programului absolvit, calificativele / notele / numărul de credite ECTS/SECT obținute (conform Registrului matricol al facultății, volumul nr. VI / 2020)
 Programme details and the individual grades / marks / number of ECTS/SECT obtained (according to Faculty Student Records, volume no. VI / 2020)

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 1 (anul universitar 2021-2022) 1 st year of study (academic year)							
1	Conceptul sistemic privind alimentul The systemic concept of food	28	14		-	4.00	-
2	Chimia alimentului: autenticitatea alimentelor Food chemistry: food authenticity	28	14		-	5.00	-
3	Contaminarea alimentelor și implicațiile nutriționale Food contamination and nutrition implications	28	28		-	5.00	-
4	Modificări nutriționale în timpul procesării și conservării alimentelor Nutrition changes during food processing and preservation	28	14		-	4.00	-
5	Tehnici experimentale Experimental techniques	-	14		-	6.00	-
6	Practică Practical training	-	-		-	6.00	-
7	Gastronomie nutrițională și crononutriție Nutrition gastronomy and chrononutrition	28	14			-	4.00
8	Nutriția pe categorii speciale de consumatori Nutrition per consumer categories	28	14	-		-	4.00
9	Tehnici avansate de procesare alimentară Advanced techniques in food processing	28	14	-		-	4.00
10	Tehnici experimentale Experimental techniques	-	14	-		-	6.00
11	Strategii europene referitoare la aliment și securitatea alimentară European strategies regarding foods and food safety	14	-	-		-	2.00
12	Biochimia nutriției Biochemistry of nutrition	28	14	-		-	4.00
13	Practică Practical training	-	-	-		-	6.00
Promovat cu media: ⁴⁾ Pass, average grade per academic year:					Total credite: Total ECTS/SECT credits:		60.00
Anul 2 (anul universitar 2022-2023) 2 nd year of study (academic year)							
1	Calitatea nutrițională și senzorială a alimentului Food nutritive and sensory quality	28	14		-	4.00	-
2	Proiectarea utilajelor specifice noilor tehnologii de procesare a materiilor prime agroalimentare Designing equipment specific to the new processing technologies of agroalimentary raw matter	28	28		-	6.00	-
3	Proiectarea unui novoaliment Designing a novofood	28	14		-	4.00	-
4	Alimente ecologice Ecological foods	28	14		-	4.00	-
5	Tehnici experimentale Experimental techniques	-	14		-	4.00	-
6	Etică și integritate academică Ethics and academic integrity	14	-		-	2.00	-
7	Practică Practical training	-	-		-	6.00	-
8	Practică Practical training	-	98	-		-	15.00
9	Lucrare de disertație: cercetare, elaborare (program individualizat) Dissertation paper: research, editing (individual programme)	-	98	-		-	15.00
Promovat cu media: ⁴⁾ Pass, average grade per academic year:					Total credite: Total ECTS/SECT credits:		60.00
Promovat: DA Pass: YES	Media aritmetică a anilor de studii ⁵⁾ : 9.76; media ponderată: 9.81 A promovat examenul de DISERTAȚIE cu media: 10.00 in sesiunea Iulie a anului 2022 cu un numar de credite aferente examenului de DISERTAȚIE: 10 The arithmetic mean of the study years ⁵⁾ : 9.76; weighted average: 9.81 Has passed the MASTER examamination with an average of 10.00 in the session of July of the year 2022 with related to the				Total credite: 120.00 Total ECTS/SECT credits: 120.00		

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 domeniul de studii INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE, programul de studii ALIMENT - NUTRIȚIE UMANĂ 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 field of study FOOD ENGINEERING, study programme in FOOD - HUMAN NUTRITION 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 300645 Timișoara, Calea Aradului, Nr. 119,
Tel.:0256277004,
Fax: 0256277326,
www.usab-tm.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
Professional status

- 6.2 DREPTUL DE A OCUPA POSTURI CU STUDII SUPERIOARE DE MASTERAT ÎN SECTORUL DE STAT ȘI 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

Semnătura
Signature

Funcția
Position

Semnătura
Signature

- 7.1 Rector
Rector
Prof.univ.dr. ing. Cosmin Alin POPESCU

- 7.2 Secretar șef universitate
University Registrar
Dr. Ing. Magdalena Carolina POPA

- 7.3 Decan
Dean
Prof.univ.dr.ing. Adrian RIVIȘ

- 7.4 Secretar șef facultate
Faculty Registrar
Ing. Daniela Marcela HERPUȚ

Nr. și data eliberării
No., dated

Ștampila sau sigiliul oficial
Official stamp or seal

- 7.5 /
Acest document conține un număr de 5 pagini.
This document consists of 5 pages.

- 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 for courses (C), seminars (S), practical courses (LP), projects (P), etc.

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 per academic year, 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.

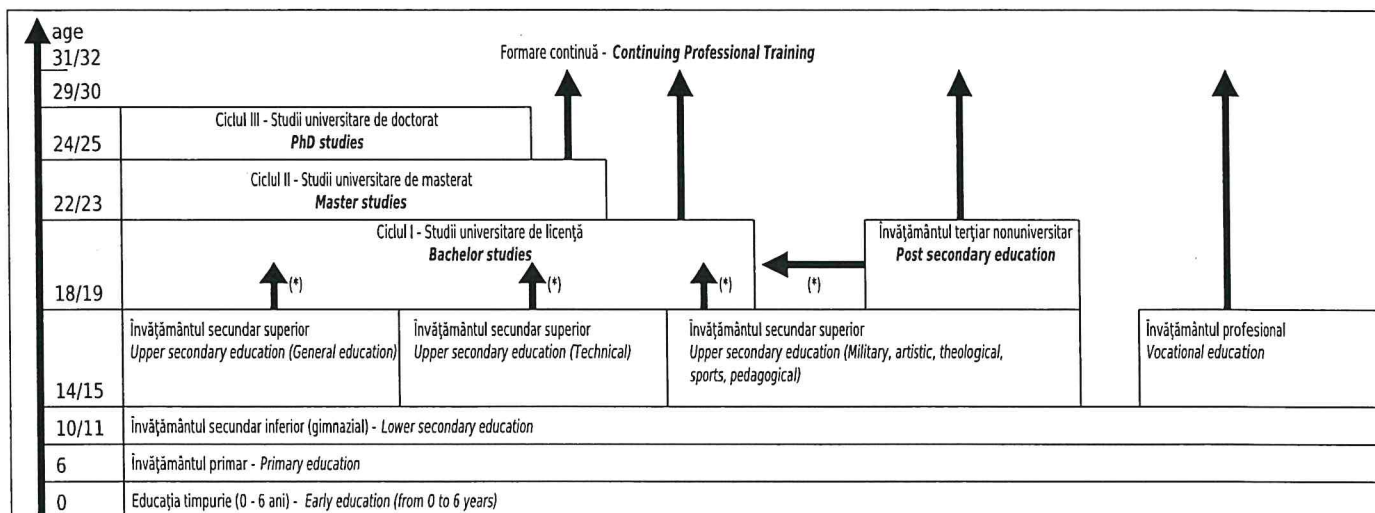
Suplimentul la diplomă se va redacta pe format A4 (față/verso), se va numerota și se va ștampila pe fiecare pagină, pe colțul din dreapta jos (L.S.), cu același specimen de la 7.6.

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 "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 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



EDUCATION SYSTEM IN ROMANIA

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 the 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 de ECTS / SECT, Stomatologie - 360 de 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