

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⁾

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

2. INFORMAȚII PRIVIND CALIFICAREA
INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION

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

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 7EQR/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 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 4.2 COMPETENȚE PROFESIONALE C1. Cunoașterea legislației naționale și internaționale din sectorul industriei alimentare și educarea socială în direcția creșterii interesului public pentru siguranța și biosecuritatea produselor agroalimentare, structuri productive agroalimentare - dimensionare și condiții pentru autorizare; C2. Competențe privind inspecția pentru siguranța alimentelor și efectuarea de inspecții în mediile de prelucrare a alimentelor din punct de vedere al siguranței alimentelor. Absolvenții pot face parte din organismele oficiale de control care verifică și controlează produsele și procesele alimentare pentru a asigura conformitatea cu reglementările și legile; C3. Competențe în organizarea de procese și implementarea de proceduri pentru a evita problemele legate de siguranța alimentelor, evaluarea constatările inspecției alimentare, investigarea reclamațiilor legate de protecția consumatorilor; C4. Eficientizarea rezolvării problemelor legate de noi agenți patogeni, agenți toxici și alergeni prin utilizarea unor metode moderne de detecție. C5. Competențe privind noi posibilități de informare tehnologică și prelucrare de date. C6. Competențe privind implementarea sistemului HACCP în tehnologia de procesare a produselor agroalimentare și întocmirea documentației necesare, în conformitate cu cerințele legal admise, în vederea autorizării întreprinderii respective; C7. Competențe privind detectarea și eliminarea riscurilor toxicologice în procesarea alimentelor; C8. Utilizarea tehnologiei informației și comunicațiilor și transformarea digitală în siguranța și biosecuritatea produselor; C9. Antreprenoriat în protecția consumatorului și a mediului în siguranța și biosecuritatea produselor. COMPETENȚE TRANSVERSALE CT1. Conceperea și descrierea unui proiect tehnologic specific industriei alimentare, precum și a unui proiect de cercetare în domeniul siguranței și biosecurității produselor agroalimentare CT2. Capacitatea de a lucra în cadrul unei echipe, de a organiza și conduce o echipă de lucru subordonată, fie în domeniul proiectării, producției ori al cercetării în domeniul siguranței și biosecurității produselor agroalimentare CT3. Capacitatea de însușire de noi cunoștințe din domeniul ingineriei produselor alimentare, capacitatea de dezvoltare profesională folosind resursele și tehnicile de învățare, utilizând tehnologia informațiilor și cel puțin o limbă de circulație internațională; CT4. Competențe 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 siguranței și biosecurității produselor agroalimentare. PROFESSIONAL COMPETENCES C1. Knowledge of national and international legislation in the food industry sector and social education in the direction of increasing public interest in the safety and biosecurity of agri-food products, agri-food production structures - sizing and conditions for authorisation; C2. Food safety inspection skills and conducting food safety inspections in food processing environments. Graduates can be part of official control bodies that check and control food products and processes to ensure compliance with regulations and laws; C3. Competencies in organizing processes and implementing procedures to avoid problems related to food safety, evaluating food inspection findings, investigating complaints related to consumer protection; C4. Improving the efficiency of solving problems related to new pathogens, toxic agents and allergens by using modern detection methods. C5. Competences regarding new possibilities of technological information and data processing. C6. Competencies regarding the implementation of the HACCP system in the processing technology of agro-food products and the preparation of the necessary documentation, in accordance with the legally accepted requirements, in order to authorize the respective enterprise; C7. Competencies regarding the detection and elimination of toxicological risks in food processing;
---	--

C8. Use of information and communication technology and digital transformation in product safety and biosecurity;
C9. Entrepreneurship in the protection of the consumer and the environment in the safety and biosecurity of products.
TRANSVERSAL COMPETENCES
TC1. Conception and description of a technological project specific to the food industry, as well as a research project in the field of safety and biosecurity of agri-food products
TC2. The ability to work within a team, to organize and lead a subordinate work team, either in the field of design, production or research in the field of safety and biosecurity of agri-food products
TC3. The ability to acquire new knowledge in the field of food engineering, the ability to develop professionally using learning resources and techniques, using information technology and at least one international language;
TC4. Adaptability and continuous learning skills; basic digital skills; the use of digital communication tools; processing and interpreting complex information; identification or proposal of innovative concepts in the field of safety and biosecurity of agri-food products.

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 1 st year of study) academic year)							
1	Identificarea punctelor critice de control în tehnologiile de procesare a alimentelor <i>Identifying critical control points in food processing technologies</i>	28	14		-	4.00	-
2	Microbiologia alimentelor: Metode rapide în microbiologia alimentară <i>Food microbiology : Quick methods in food microbiology</i>	28	28		-	6.00	-
3	Detectarea și eliminarea riscurilor toxicologice în procesarea alimentelor <i>Detecting and removing toxicological risk in food processing</i>	28	14		-	4.00	-
4	Tehnici experimentale <i>Experimental techniques</i>	-	14		-	6.00	-
5	Biosecuritatea alimentară și evaluarea riscurilor <i>Food biosecurity and risk assessment</i>	28	14		-	4.00	-
6	Practică <i>Practical training</i>	-	-		-	6.00	-
7	Autenticitatea alimentelor <i>Food authenticity</i>	28	28	-		-	6.00
8	Sisteme ale calității totale în producția agroalimentară <i>Total quality systems in agro-alimentary production</i>	28	14	-		-	4.00
9	Tehnici experimentale <i>Experimental techniques</i>	-	14	-		-	6.00
10	Analize de biorisc în alimente <i>Food biorisk analyses</i>	28	14	-		-	4.00
11	Biologie moleculară în biosecuritatea alimentelor <i>Molecular biology in food biosecurity</i>	28	14	-		-	4.00
12	Practică <i>Practical training</i>	-	-	-		-	6.00
Promovat cu media: ⁴⁾ Pass, average grade per academic year:		Total credite: Total ECTS/SECT credits:				60.00	
Anul 2 (anul universitar 2 nd year of study) academic year)							
1	Siguranță alimentară: Structuri productive agroalimentare - dimensionare și condiții pentru autorizare <i>Food safety : Agroalimentary productive structures - sizing and licensing conditions</i>	28	14		-	4.00	-
2	Utilaje, instalații și procese în industria alimentară <i>Equipment, installations and processes in the food industry</i>	28	28		-	6.00	-
3	Legislație internațională în domeniul siguranței alimentului <i>International legislation in food safety</i>	28	14		-	4.00	-
4	Proiectarea unui produs alimentar <i>Designing food products</i>	28	14		-	4.00	-
5	Tehnici experimentale <i>Experimental techniques</i>	-	14		-	4.00	-
6	Etică și integritate academică <i>Ethics and academic integrity</i>	14	-		-	2.00	-

L. S.

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
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⁾ ; media ponderată: A promovat examenul de DISERTAȚIE cu media: in sesiunea I a anului cu un numar de credite aferente examenului de DISERTAȚIE: 10 The arithmetic mean of the study years ⁵⁾ : ; weighted average: 1 Has passed the MASTER examamination with an average c in the session of of the year with related to the MASTER exam credits of 10				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 2022, domeniul de studii INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE, programul de studii SIGURANȚA ȘI BIOSECURITATEA PRODUSELOR AGROALIMENTARE este 9.58, iar media maximă este 10.00, titularul fiind clasat pe locul 2, dintr-un total de 21 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 2022, field of study FOOD ENGINEERING, study programme in FOOD SAFETY AND BIOSECURITY are: lowest average: 9.58 (out of 10) and highest average 10.00 (out of 10), the degree holder is ranked 2 out of 21 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)

Possibilități 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
7.5	Nr. și data eliberării No., dated / Acest document conține un număr de 6 pagini. This document consists of 6 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.

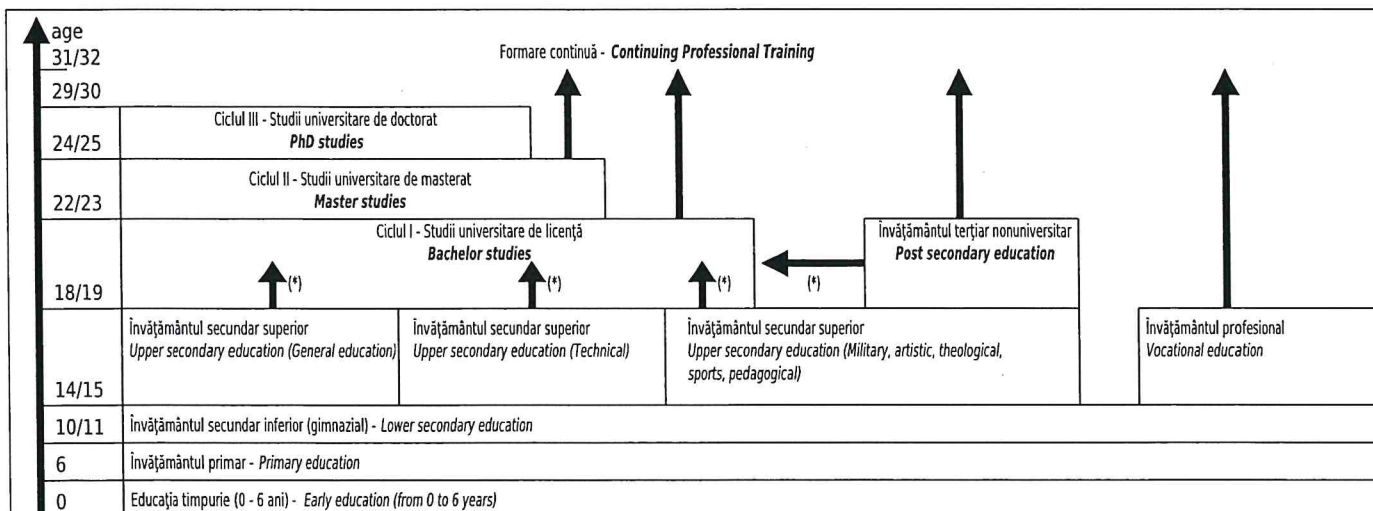
Suplimentul la diplomă se va redacta pe format A4 (față/verso), se va numerota și se va ștampila pe fiecare pagină, pe colțul din dreapta jos (L.S.), cu același specimen de la 7.6.

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 profesilor 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