

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 <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 (dacă este cazul) titlul acordat (după promovarea examenului de finalizare a studiilor) <i>Name of qualification and (if applicable) title awarded (after passing the final examination)</i>	
2.1 INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE, INGINER <i>FOOD ENGINEERING, ENGINEER</i> Domeniul de studii <i>Field of study</i> 2.2a INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE <i>FOOD ENGINEERING</i> 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 <i>UNIVERSITY OF LIFE SCIENCES "KING MIHAI I" FROM TIMISOARA</i> 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 <i>ROMANIAN</i>	Programul de studii <i>Programme of study</i> 2.2b INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE <i>FOOD ENGINEERING</i> Facultatea care organizează examenul de finalizare a studiilor <i>Faculty administering the final examination</i> 2.3b FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARĂ <i>FACULTY OF FOOD ENGINEERING</i> 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 6 CNC ȘI 6 EQF, STUDII UNIVERSITARE DE LICENȚĂ
6 CNC ȘI 6 EQF, STUDII UNIVERSITARE DE LICENȚĂ

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 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. Aplicarea principiilor generale ale științelor exacte în domeniul ingineriei 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 produsul finit;
C4. Maximizarea productivității fabricii prin angajarea în acțiuni preventive în ceea ce privește sănătatea și siguranța, bunele practici de fabricație (GMP), conformitatea cu igiena și performanța întreținerii de rutină a mașinilor și echipamentelor;
C5. Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare;
C6. Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte;
C7. Managementul producției, controlul calității produselor alimentare și realizarea proceselor de marketing;
C8. Managementul tehnologiilor de valorificare a subproduselor și deșeurilor din industria alimentară și asigurarea protecției mediului, antreprenoriat în ingineria produselor alimentare;
C9. Utilizarea tehnologiei informației și comunicațiilor și transformarea digitală în ingineria produselor alimentare.
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 creativă, 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 de 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;
CT4. Consiliere, consultanță profesională și de integrare pe piața muncii în industria alimentară.
PROFESSIONAL COMPETENCES
C1. Application of general principles of exact sciences in the field of food engineering;
C2. Management of general engineering processes, operation of food industry installations and equipment;
C3. Supervision, management, analysis and design of food technologies from raw materials to the finished product;
C4. Maximizing factory productivity by engaging in preventive actions regarding health and safety, good manufacturing practices (GMP), hygiene compliance and the performance of routine maintenance of machinery and equipment;
C5. Identification, description and appropriate use of specific notions of food science and food safety;
C6. The design of new food products, the implementation and management of projects;
C7. Production management, quality control of food products and implementation of marketing processes;
C8 Management of technologies for valorization of by-products and waste from the food industry and ensuring environmental protection, entrepreneurship in food engineering;
C9. The use of information and communication technology and digital transformation in food engineering.
TRANSVERSAL COMPETENCES
TC1. Applying the strategies of perseverance, rigor, efficiency and responsibility in work, punctuality and assuming responsibility for the results of personal activity, creativity, common sense, analytical and creative thinking, problem solving, etc., based on the principles, norms and values of the code of ethics professional in the food field;
TC2. Application of interrelationship techniques within a team; amplifying and sharpening the empathetic capacities of interpersonal communication and assuming specific attributions in carrying out group activities in order to treat/resolve individual/group conflicts, as well as optimal time management;
TC3. The effective use of various ways and techniques of learning - training for the acquisition of information from bibliographic and electronic databases, both in Romanian and in an international language, as well as the evaluation of the need and usefulness

of extrinsic and intrinsic motivations of continuous education;
TC4. Advice, professional consultancy and integration on the labor market in the food industry.

4.3 Detalii privind programul absolvit, calificativele / notele / creditele ECTS/SECT obținute (conform Registrului matricol al facultății, volumul nr. XXXI / 2018)
Programme details and the individual grades / marks / ECTS/SECT credits obtained (according to Faculty Student Records, volume no. XXXI / 2018)

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	Matematici speciale Special mathematics	42	42	-	-	6.00	-
2	Limbă germană (I) Foreign languages (I) (German)	-	28	-	-	3.00	-
3	Elemente de inginerie electrică Elements of Electrical engineering	14	28	-	-	4.00	-
4	Educație fizică și sport (I) Physical education and sport (I)	-	28	-	-	2.00	-
5	Chimie anorganică și analitică (I) Inorganic and analytical chemistry (I)	28	14	-	-	3.00	-
6	Informatică aplicată Applied informatics	28	28	-	-	4.00	-
7	Ecologie și protecția mediului Ecology and environmental protection	28	14	-	-	4.00	-
8	Fizică (I) Physics (I)	28	28	-	-	4.00	-
9	Fizică (II) Physics (II)	28	14	-	-	-	4.00
10	Limbă germană (II) Foreign languages (II) (German)	-	14	-	-	-	2.00
11	Elemente de inginerie mecanică Elements of Mechanical engineering	14	28	-	-	-	3.00
12	Chimia alimentelor Foods chemistry	28	14	-	-	-	3.00
13	Chimie fizică și coloidală Physical and colloidal chemistry	28	42	-	-	-	5.00
14	Grafică asistată de calculator Computer aided design	28	28	-	-	-	4.00
15	Educație fizică și sport (II) Physical education and sport (II)	-	28	-	-	-	2.00
16	Chimie anorganică și analitică (II) Inorganic and analytical chemistry (II)	28	14	-	-	-	3.00
17	Chimie organică I Organic chemistry I	28	14	-	-	-	4.00
18	Psihologia educației (facultativ) Educational Psychology (elective)	28	28	8	-	5.00	-
19	Pedagogie I (facultativ) Pedagogy I (elective)	28	28	-	-	-	5.00
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	Microbiologie generală General microbiology	28	14	-	-	4.00	-
2	Legislație în industria alimentară Legislation in the food industry	14	28	-	-	3.00	-
3	Limbă franceză (III) Foreign languages (III) (French)	-	28	-	-	3.00	-
4	Operații unitare în industria alimentară (I) Unit operations in the food industry (I)	28	28	-	-	5.00	-
5	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară Packaging, labeling and design in the food industry	28	28	-	-	4.00	-

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
6	Chimie organică II <i>Organic chemistry II</i>	28	28		-	4.00	-
7	Inocuitatea produselor alimentare (I) <i>Innocuity of food products (I)</i>	28	28		-	4.00	-
8	Proiectarea produselor noi <i>Design of new products</i>	14	14		-	3.00	-
9	Biochimie <i>Biochemistry</i>	28	28	-		-	4.00
10	Limbă franceză (IV) <i>Foreign languages (IV) (French)</i>	-	28	-		-	3.00
11	Practică de domeniu <i>Specialty practice</i>	-	90	-		-	3.00
12	Principiile nutriției umane <i>Principles of human nutrition</i>	28	14	-		-	3.00
13	Inocuitatea produselor alimentare (II) <i>Innocuity of food products (II)</i>	28	28	-		-	4.00
14	Tehnologii generale în industria alimentară <i>General technologies in the food industry</i>	28	42	-		-	5.00
15	Microbiologie specială <i>Special microbiology</i>	14	28	-		-	3.00
16	Operații unitare în industria alimentară (II) <i>Unit operations in the food industry (II)</i>	28	42	-		-	5.00
17	Pedagogie II (facultativ) <i>Pedagogy II (elective)</i>	28	28		-	5.00	-
18	Materii prime animale și vegetale (facultativ) <i>Plant and animal raw materials</i>	28	28		-	4.00	-
19	Istoria culturii și civilizației alimentare (facultativ) <i>History of food culture and civilization (elective)</i>	14	28	-		-	3.00
20	Didactica specializării (facultativ) <i>Speciality Didactics (elective)</i>	28	28	-		-	5.00
Promovat cu media: ⁴⁾ Pass, average grade per academic year:			Total credite: Total ECTS/SECT credits:				60.00
Anul 3 (anul universitar 3 rd year of study academic year)							
1	Igiena societăților din industria alimentară <i>Hygiene in the food industry</i>	28	14		-	4.00	-
2	Tehnologii în industria laptelui (I) <i>Technologies in the milk industry (I)</i>	28	42		-	5.00	-
3	Tehnologii în industria cărnii (I) <i>Technologies in the meat industry (I)</i>	28	42		-	5.00	-
4	Tehnologia morăritului <i>Milling technology</i>	28	28		-	4.00	-
5	Utilaje în industria alimentară (I) <i>Food processing equipment (I)</i>	28	28		-	4.00	-
6	Produse tradiționale și ecologice <i>Traditional and organic products</i>	28	14		-	4.00	-
7	Tehnologia vinului, oțetului și a băuturilor distilate <i>Technology of wine, vinegar and distilled beverages</i>	28	28		-	4.00	-
8	Utilaje în industria alimentară (II) <i>Food processing equipment (II)</i>	28	42	-		-	5.00
9	Analiză instrumentală <i>Instrumental analysis</i>	28	14	-		-	3.00
10	Limbă germană (V) <i>Foreign languages (V) (German)</i>	-	14	-		-	1.00
11	Practică de specialitate <i>Specialty practice</i>	-	90	-		-	3.00
12	Tehnologii în industria laptelui (II) <i>Technologies in the milk industry (II)</i>	28	28	-		-	4.00
13	Tehnologii în industria cărnii (II) <i>Technologies in the meat industry (II)</i>	28	28	-		-	4.00
14	Tehnologia uleiului și a margarinei <i>Oil and margarine technology</i>	28	42	-		-	5.00

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
15	Tehnologia panificației <i>Bakery technology</i>	28	42	-		-	5.00
16	Practică pedagogică în învățământul preuniversitar obligatoriu (1) (facultativ) <i>Teaching practice in the compulsory pre-academic educational system (1) (elective)</i>	-	42		-	3.00	-
17	Instruire asistată de calculator (facultativ) <i>Computer assisted training (elective)</i>	14	14		-	2.00	-
18	Biologie moleculară (facultativ) <i>Molecular biology (elective)</i>	28	28		-	4.00	-
19	Tehnologia malțului și a berii (facultativ) <i>Malt and beer technology (elective)</i>	28	42		-	5.00	-
20	Reziduuri anorganice și organice în produsele agroalimentare (facultativ) <i>Inorganic and organic residues in agro-alimentary produce (elective)</i>	28	28	-		-	4.00
21	Zoonoze (facultativ) <i>Zoonoses (elective)</i>	28	28	-		-	4.00
22	Condiționarea și păstrarea produselor agricole (facultativ) <i>Conditioning and preservation of agricultural produce (elective)</i>	28	28	-		-	4.00
23	Practică pedagogică în învățământul preuniversitar obligatoriu (2) (facultativ) <i>Teaching practice in the compulsory pre-academic educational system (2) (elective)</i>	-	42	-		-	2.00
24	Managementul clasei de elevi (facultativ) <i>Class management (elective)</i>	14	14	-		-	3.00
25	Structuri productive integrate în industria alimentară (facultativ) <i>Integrated productive structures in the food industry (elective)</i>	28	28	-		-	4.00
Promovat cu media: ⁴⁾ Pass, average grade per academic year:				Total credite: Total ECTS/SECT credits:		60.00	
Anul 4 (anul universitar 4 th year of study (academic year))							
1	Falsificarea și autentificarea produselor alimentare <i>Falsification and authentication of food products</i>	42	14		-	5.00	-
2	Controlul și asigurarea calității în industria alimentară (I) <i>Food quality and food control (I)</i>	28	28		-	5.00	-
3	Etica în industria alimentară <i>Ethics in the food industry</i>	28	14		-	3.00	-
4	Principii și metode de conservare a produselor alimentare <i>Principles and methods of food preservation</i>	28	42		-	6.00	-
5	Aditivi și ingrediente în industria alimentară <i>Additives and ingredients in the food industry</i>	28	28		-	4.00	-
6	Marketing <i>Marketing</i>	28	28		-	3.00	-
7	Gastrotehnie si catering <i>Gastrotechny and catering</i>	28	28		-	4.00	-
8	Controlul și asigurarea calității în industria alimentară (II) <i>Food quality and food control (II)</i>	28	28	-		-	5.00
9	Climatizări și instalații de frig <i>Cold storage installations</i>	42	28	-		-	6.00
10	Biotehnologii speciale <i>Special biotechnologies</i>	28	14	-		-	4.00
11	Comportamentul consumatorului <i>Consumer behaviour</i>	28	28	-		-	5.00
12	Politici și strategii globale de securitate alimentară <i>Global food safety policies and strategies</i>	28	14	-		-	4.00
13	Elaborarea Proiectului de diplomă <i>Diploma paper elaboration</i>	-	56	-		-	4.00
14	Practică pentru Proiectul de diplomă <i>Diploma paper practice</i>	-	60	-		-	2.00
15	Procesarea vânatului (facultativ) <i>Venison processing (elective)</i>	28	28	10		4.00	-
16	Analiza și sinteza proceselor tehnologice (facultativ) <i>Analysis and synthesis of technological processes (elective)</i>	28	28	10		4.00	-
17	Gestiunea produselor alimentare (facultativ) <i>Food management (elective)</i>	28	28	-		-	4.00

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
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⁾ : DIPLOMĂ cu media: in sesiunea examenului de DIPLOMA: 10 The arithmetic mean of the study years ⁵⁾ : examamination with an average of in the session of of the year with related to the DIPLOMA exam credits of 10	media ponderată: a anului cu un numar de credite aferente A promovat examenul de Has passed the DIPLOMA				Total credite: 240.00 Total ECTS/SECT credits: 240.00	
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 INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE este 6.44, iar media maximă este 9.53, titularul fiind clasat pe locul 4, dintr-un total de 16 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 ENGINEERING are: lowest average: 6.44 (out of 10) and highest average 9.53 (out of 10), the degree holder is ranked 4 out of 16 graduates.							

5. INFORMAȚII SUPLIMENTARE ADDITIONAL INFORMATION

Informații suplimentare
Additional information

Alte surse pentru obținerea mai multor informații
Further information sources

5.1 -

5.2 -

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 masterat
university master's programme

Statutul profesional
Professional status

6.2 DREPTUL DE A OCUPA POSTURI CU STUDII SUPERIOARE DE LICENȚĂ ÎN SECTORUL DE STAT ȘI PRIVAT
THE HOLDER OF THE BACHELOR'S 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 8 pagini. <i>This document consists of 8 pages.</i>		7.6	Ștampila sau sigiliul oficial Official stamp or seal L.S.

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

²⁾ Name of institution administering studies and provided diploma supplement.

³⁾ 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.

⁴⁾ To be filled in by the awarding institution that must check the legality of all information provided in the diploma and diploma supplement.

⁵⁾ 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.

⁶⁾ It shall be mentioned the total hours of which total hours for courses (C), seminars (S), practical courses (LP), projects (P).

⁷⁾ Media anuală, cu două zecimale, fără rotunjire.

⁸⁾ Average grade per academic year, with two decimals and without rounding off.

⁹⁾ Media generală, cu două zecimale, fără rotunjire.

¹⁰⁾ Overall average grade per academic year, with two decimals and without rounding off.

¹¹⁾ Se va completa de către instituția care a asigurat școlarizarea titularului.

¹²⁾ To be filled in by the institution administering studies.

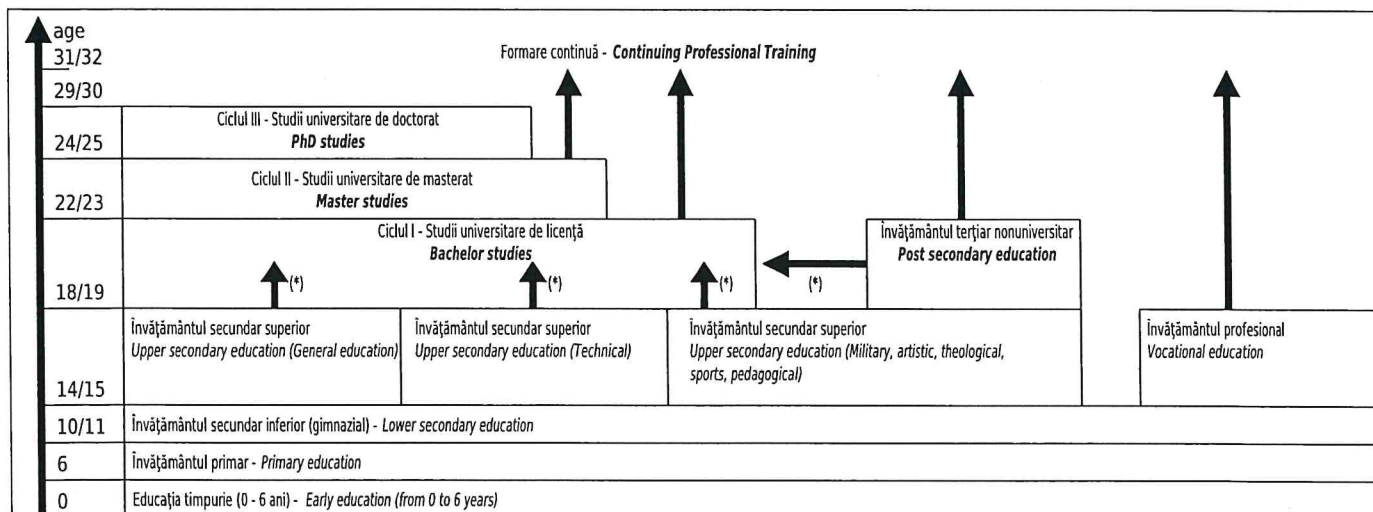
Suplimentul la diplomă se va redacta pe format A4 (față/verso), se va numerota și se va ștampila pe fiecare pagină, pe colțul din dreapta jos (L.S.), cu același specimen de la 7.6.

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