

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/lună/ziaua) <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 Anul înmatriculării <i>Year of enrolment</i>
--	---

2. INFORMAȚII PRIVIND CALIFICAREA
INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION

Denumirea calificării și (dacă este cazul) titlul acordat (după promovarea examenului de finalizare a studiilor)
Name of qualification and (if applicable) title awarded (after passing the final examination)

2.1

Domeniul de studii
Field of study

2.2a

Programul de studii
Programme of study

2.2b

Numele și statutul instituției de învățământ superior care eliberează diploma
(în limba română)
Name and status of awarding institution

2.3a

Facultatea care organizează examenul de finalizare a studiilor
Faculty administering the final examination

2.3b

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

3. INFORMAȚII PRIVIND NIVELUL CALIFICĂRII INFORMATION IDENTIFYING 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	6 CNC ȘI 6 EQF, STUDII UNIVERSITARE DE LICENȚĂ 6 CNC AND 6 EQF, BACHELOR DEGREE	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. Aplicarea standardelor și normelor de calitate a alimentelor, de asigurare a calității totale, de protecție a consumatorului și a mediului; C3. Dezvoltarea capacității de a aplica prevederile actelor normative de protecția consumatorului și a legislației de mediu; evaluarea impactului de mediu (E.I.M.) și aplicarea celor mai bune tehnologii; C4. Stabilirea interacțiunii factorilor naturali și antropici și evaluare a impactului generat de aceștia asupra mediului natural, antropic și a siguranței alimentare; C5. Managementul privind protecția mediului care poate oferi consiliere cu privire la dezvoltarea politicilor de mediu a instituțiilor guvernamentale și oficiale; C6. Analizarea posibilelor amenințări pentru bunăstarea consumatorului și a mediului într-o regiune și gestionarea unor problemelor precum colectarea deșeurilor alimentare, depozitele de deșeuri alimentare și valorificarea acestora; C7. Gestionarea risipei alimentare, antreprenoriat în protecția consumatorului și a mediului în industria alimentară; C8. Evaluarea alimentelor de larg consum pentru conformitatea cu specificațiile și defectele în conformitate cu cerințele clienților și politicile organizaționale; C9. Utilizarea tehnologiei informației și comunicațiilor și transformarea digitală în protecția consumatorului și a mediului în industria alimentară. COMPETENȚE TRANSVERSALE CT1. Competențe sociale: stimularea capacității de evaluare și autoevaluare; formarea capacității de a lucra în echipă; dezvoltarea personalității; CT2. Competențe comunicaționale: prezentare, negociere, specifice domeniului; capacitatea de a soluționa în mod creativ probleme specifice, de a comunica rezultate în mod demonstrativ; capacitatea de a utiliza tehnici diverse de comunicare, inclusiv într-o limbă străină; CT3. Competențe de stabilire și menținere de relații de lucru cu diferite agenții guvernamentale; CT4. Consiliere, consultanță profesională și de integrare pe piața muncii în industria alimentară; CT5. Compențe de adaptabilitate și învățare continuă; abilități digitale de bază; utilizarea instrumentelor digitale de comunicare; procesarea și interpretarea informațiilor complexe. PROFESSIONAL COMPETENCES C1. Application of general principles of exact sciences in the field of food engineering; C2. Application of food quality standards and norms, ensuring total quality, protecting the consumer and the environment; C3. Developing the capacity to apply the provisions of consumer protection regulations and environmental legislation; environmental impact assessment (E.I.M.) and application of the best technologies; C4. Establishing the interaction of natural and anthropogenic factors and evaluating the impact generated by them on the natural, anthropogenic environment and food safety; C5. Management of environmental protection that can provide advice on the development of environmental policies of governmental and official institutions; C6. Analyzing possible threats to consumer and environmental well-being in a region and managing issues such as food waste collection, food waste landfills and their recovery; C7. Food waste management, entrepreneurship in consumer and environmental protection in the food industry; C8. Assess consumer food for conformance to specifications and defects in accordance with customer requirements and organizational policies; C9. The use of information and communication technology and digital transformation in consumer and environmental protection in the food industry. TRANSVERSAL COMPETENCES

TC1. Social skills: stimulating the capacity for evaluation and self-evaluation; training the ability to work in a team; personality development;
 TC2. Communication skills: presentation, negotiation, specific to the field; the ability to creatively solve specific problems, to communicate results in a demonstrative way; the ability to use various communication techniques, including in a foreign language;
 TC3. Skills to establish and maintain working relationships with different government agencies;
 TC4. Advice, professional consultancy and integration on the labor market in the food industry;
 TC5. Adaptability and continuous learning skills; basic digital skills; the use of digital communication tools; processing and interpreting complex information.

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	2	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)	-	14	-		-	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
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 engleză (III) Foreign languages (III) (English)	-	28		-	3.00	-
4	Operații unitare în industria alimentară (I) Unit operations in the food industry (I)	28	28		-	5.00	-

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
5	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară <i>Packaging, labeling and design in the food industry</i>	28	28		-	4.00	-
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 engleză (IV) <i>Foreign languages (IV) (English)</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	Materii prime animale și vegetale (facultativ) <i>Plant and animal raw materials (elective)</i>	28	28		-	4.00	-
18	Istoria culturii și civilizației alimentare (facultativ) <i>History of food culture and civilization (elective)</i>	14	28	-		-	3.00
Promovat cu media: ⁴⁾ Pass, average grade per academic year:		2.20	Total credite: Total ECTS/SECT credits:				60.00
Anul 3 (anul universitar 2021-2022) 3 rd year of study (1 st academic year)							
1	Protecția și conservarea biodiversității mediului <i>Protection and conservation of environmental biodiversity</i>	28	28		-	4.00	-
2	Autentificarea alimentelor și decelarea falsificărilor <i>Authentication of food products and identification of food product falsification</i>	28	28		-	4.00	-
3	Tehnologii ale produselor alimentare de origine animală (I) <i>Animal food technologies (I)</i>	28	28		-	5.00	-
4	Tehnologii ale produselor alimentare de origine vegetală (I) <i>Vegetal food technologies (I)</i>	28	28		-	5.00	-
5	Tehnici de investigare a factorilor de mediu <i>Investigation techniques for environmental factors</i>	28	14		-	4.00	-
6	Utilaje în industria alimentară (I) <i>Food processing equipment (I)</i>	28	28		-	4.00	-
7	Auditul mediului <i>Environmental auditing</i>	28	28		-	4.00	-
8	Utilaje în industria alimentară (II) <i>Food processing equipment (II)</i>	28	42	-		-	5.00
9	Etică și integritate academică <i>Academic ethics and integrity</i>	28	14	-		-	3.00
10	Limbă germană (V) <i>Foreign languages (V) (German)</i>	-	14	-		-	1.00
11	Managementul calității <i>Quality management</i>	28	14	-		-	2.00
12	Atmosfera și calitatea mediului <i>Atmosphere and environmental quality</i>	14	14	-		-	2.00
13	Tehnologii ale produselor alimentare de origine vegetală (II) <i>Vegetal food technologies (II)</i>	28	28	-		-	5.00
14	Tehnologii ale produselor alimentare de origine animală (II) <i>Animal food technologies (II)</i>	28	28	-		-	5.00

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
15	Analiza produselor alimentare <i>Analysis of agro-alimentary produce</i>	28	28	-	-	-	4.00
16	Practică de specialitate <i>Specialty practice</i>	-	90	-	-	-	3.00
17	Biologie moleculară (facultativ) <i>Molecular biology (elective)</i>	28	28	-	-	4.00	-
18	Structuri productive integrate în industria alimentară (facultativ) <i>Integrated productive structures in the food industry (elective)</i>	28	28	-	-	-	4.00
19	Condiționarea și păstrarea produselor agricole (facultativ) <i>Conditioning and preservation of agricultural produce (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 2021-2022) 4 th year of study academic year)							
1	Biotehnologii de reciclare a produselor reziduale <i>Biotechnologies for waste recycling</i>	42	14	-	-	5.00	-
2	Marketing <i>Marketing</i>	28	28	-	-	3.00	-
3	Agenți poluanți și impactul lor asupra mediului și consumatorului <i>Pollutants and their impact on environment and consumer</i>	14	14	-	-	3.00	-
4	Factori de protecție în industria alimentară <i>Protection factors in the food industry</i>	28	28	-	-	4.00	-
5	Controlul și expertiza produselor alimentare (I) <i>Food control and expertise (I)</i>	28	28	-	-	5.00	-
6	Aditivi și ingrediente în industria alimentară <i>Additives and ingredients in the food industry</i>	28	28	-	-	4.00	-
7	Principii și metode de conservare a produselor alimentare <i>Principles and methods of food preservation</i>	28	42	-	-	6.00	-
8	Merceologia produselor alimentare <i>Science of food commodities</i>	28	28	-	-	-	5.00
9	Elaborarea Proiectului de diplomă <i>Diploma paper elaboration</i>	-	56	-	-	-	4.00
10	Practică pentru Proiectul de diplomă <i>Diploma paper practice</i>	-	60	-	-	-	2.00
11	Politici și strategii globale de securitate alimentară <i>Global food safety policies and strategies</i>	28	14	-	-	-	4.00
12	Siguranță și securitatea alimentară în protecția consumatorului <i>Food safety in consumer protection</i>	42	28	-	-	-	6.00
13	Controlul și expertiza produselor alimentare (II) <i>Food control and expertise (II)</i>	28	28	-	-	-	4.00
14	Comportamentul consumatorului <i>Consumer behaviour</i>	28	28	-	-	-	5.00
15	Competențe digitale avansate adaptate pieței muncii (facultativ) <i>Advanced digital skills adapted to the labor market (elective)</i>	28	14	-	-	2.00	-
16	Procesarea vânatului (facultativ) <i>Venison processing (elective)</i>	28	28	-	-	4.00	-
17	Optimizarea tehnologiilor alimentare (facultativ) <i>Food technology optimization (elective)</i>	28	28	-	-	4.00	-
18	Antreprenariat, inovație și inteligență artificială (facultativ) <i>Entrepreneurship, innovation and artificial intelligence (elective)</i>	28	14	-	-	2.00	-
19	Design antreprenorial (facultativ) <i>Entrepreneurial design (elective)</i>	28	14	-	-	-	2.00
20	Antreprenariat rural (facultativ) <i>Rural entrepreneurship (elective)</i>	28	14	-	-	-	2.00
21	Gestiunea produselor alimentare (facultativ) <i>Food management (elective)</i>	28	28	-	-	-	4.00
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⁾ : 7; media ponderată: 7 DIPLOMĂ cu media: 7 în sesiunea 7 a anului 7 cu un număr de credite aferente examenului de DIPLOMĂ: 10 The arithmetic mean of the study years ⁵⁾ : 7; weighted average: 7	A promovat examenul de Total credite: 240.00 Total ECTS/SECT credits: 240.00 Has passed the DIPLOMA					

examamination with an average of } in the session of of the year } with related to the
DIPLOMA exam credits of 10

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 PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI 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 2022, field of study FOOD ENGINEERING, study programme in CONSUMER AND ENVIRONMENTAL PROTECTION 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 -

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 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 | |

Nr. și data eliberării
No., dated

Ștampila sau sigiliul oficial
Official stamp or seal

- 7.5 /
Acest document conține un număr de 7 pagini.
This document consists of 7 pages.
- 7.6 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.

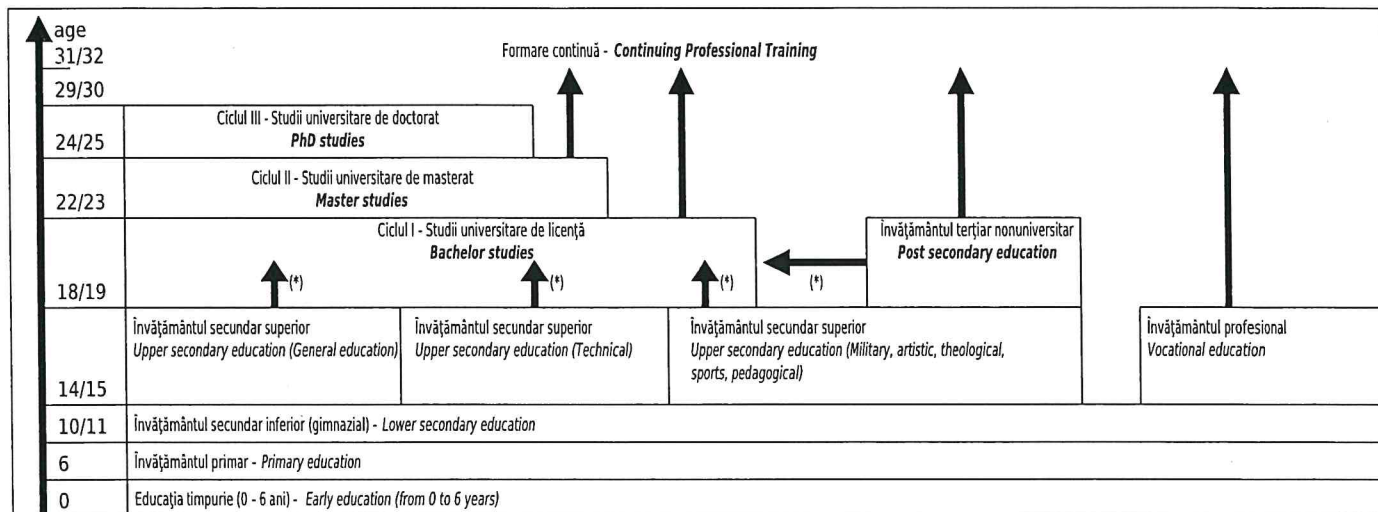
Suplimentul la diplomă se va redacta pe format A4 (față/verso), se va numerota și se va ștampila pe fiecare pagină, pe colțul din dreapta jos (L.S.), cu același specimen de la 7.6.

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 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