

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

1.1a _____

Inițiala (inițialele) prenumelui (prenumelor) tatălui / mamei

Initial(s) of father's / mother's first name(s)

1.2a _____

Data nașterii (anul/luna/ziaua)

Date of birth (year/month/day)

1.3a _____

Numărul matricol

Student enrolment number

Codul numeric personal (CNP)

Personal identification number

1.4 _____

Numele de familie după căsătorie (dacă este cazul)

Family name(s) (after marriage) (if applicable)

1.1b - _____

Prenumele

First name(s)

1.2b _____

Locul nașterii (localitatea, județul/sectorul, țara)

Place of birth

1.3b _____

Anul înmatriculării

Year of enrolment

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)

Name of qualification and (if applicable) title awarded (after passing the final examination)

2.1 **Controlul și expertiza produselor alimentare/ Inginer**

Control and expertise of food products/ Engineer

Domeniul de studii

Field of study

2.2a **Ingineria produselor alimentare**

Food processing engineering

Numele și statutul instituției de învățământ superior care eliberează diploma (în limba română)

Name and status of awarding institution

2.3a **Universitatea pentru Științele Vieții "Ion Ionescu de la Brad" din Iași – universitate publică acreditată**

"Ion Ionescu de la Brad" Iasi University of Life

Sciences- Accredited Public University

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 - _____

Limba (limbile) de studiu / examinare

Language(s) of instruction / examination

2.5 **Română, Romanian**

Programul de studii

Programme of study

2.2b **Controlul și expertiza produselor alimentare**

Control and expertise of food products

Facultatea care organizează examenul de finalizare a studiilor

Faculty administering the final examination

2.3b **Facultatea de Ingineria Resurselor Animale și Alimentare**

Faculty of Food and Animal Sciences

Facultatea care a asigurat școlarizarea (dacă diferă de 2.3b)

Faculty administering studies (if different from 2.3b)

2.4b - _____

3. INFORMAȚII PRIVIND NIVELUL CALIFICĂRII INFORMATION ON THE LEVEL OF 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 **Studii universitare de licență - Nivel de calificare 6 CNC și 6 EQF**
Bachelor degree - Skill level 6 CNC and 6 EQF

3.2 **4 Ani, 240 credite**
4 Years, 240 credits

Condițiile de admitere
Access requirement(s)

3.3 **Diploma de bacalaureat+concurs de admitere**
Baccalaureate Diploma + admission by competitive examination

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

Forma de învățământ
Mode of study

4.1 **CU FRECVENȚĂ**
FULL-TIME

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

4.2 **COMPETENȚE PROFESIONALE:**

1. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor.
 2. Evaluează documentația privind ingredientele primite de la furnizori.
 3. Aplică principii ale tehnologiei alimentare.
 4. Aplică bune practici de fabricație (BPF).
 5. Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control).
 6. Monitorizează condițiile de prelucrare.
 7. Gestionează utilizarea aditivilor în fabricarea alimentelor.
 8. Elaborează procese de producție alimentară.
 9. Utilizează tehnologii noi în fabricarea alimentelor.
 10. Analizează eșantioane din alimente și băuturi
 11. Efectuează analiza riscurilor.
 12. Monitorizează implementarea reglementărilor de siguranță alimentară
 13. Analizează plângerile legate de protecția consumatorului.
- COMPETENȚE TRANSVERSALE:**
1. Conduce controlul calității.
 2. Aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti.

PROFESSIONAL SKILLS:

1. Apply requirements concerning manufacturing of food and beverages.
2. Evaluate ingredient documentation from suppliers.
3. Apply food technology principles.
4. Apply GMP.
5. Apply HACCP.
6. Monitor processing condition.
7. Manage the use of additives in food manufacturing.
8. Develop food production processes.
9. Use new technologies in food manufacturing.
10. Analyse samples of food and beverages.
11. Perform risk analysis.
12. Monitor the implementation of food safety regulations.
13. Reviews complaints related to consumer protection.

TRANSVERSAL SKILLS:

1. Leads quality control.
2. Apply scientific, technological and engineering knowledge.

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

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 20..-20..) 1 st year of study (20..-20.. academic year)							
1	Matematica <i>Mathematics</i>	28	28		-	4	-
2	Chimie anorganică și analitică <i>Inorganic and analytical chemistry</i>	56	56			5	4
3	Chimie organică <i>Organic chemistry</i>	28	28		-	4	-
4	Tehnologii generale animale <i>General animal husbandry technologies</i>	42	42			5	3
5	Tehnologii generale vegetale <i>General plant technologies</i>	42	42			5	3
6	Biologia producțiilor <i>Biology of productions</i>	14	14		-	3	-
7	Educație fizică <i>Physical training</i>	-	28			1	1
8	Disciplina opțională: Limba franceză <i>Optional course: French</i>	28	14			2	2
9	Disciplina opțională: Geometrie analitică și diferențială <i>Optional course: Analytical and differential geometry</i>	28	14		-	2	-
10	Disciplina facultativă: Psihologia educației <i>Elective course: Psychology of education</i>	28	28		-	5	-
11	Biofizică și fenomene de transfer <i>Biophysics and transfer phenomena</i>	42	28	-		-	4
12	Chimie fizică și coloidală <i>Physical and colloidal chemistry</i>	42	42	-		-	5
13	Informatică aplicată <i>Applied informatics</i>	28	42	-		-	3
14	Practică <i>Practical training</i>	-	90	-		-	4
15	Disciplina opțională: Psihologia alimentației umane <i>Optional course: Human nutrition psychology</i>	14	14	-		-	2
16	Disciplina facultativă: Pedagogie I (Fundamentele pedagogiei+Teoria și metodologia curriculumului) <i>Elective course: Pedagogy I (Basics of pedagogy + Theory and methodology of curricula)</i>	28	28	-		-	5
Promovat cu media aritmetică: ⁴⁾ <i>Pass, arithmetic average grade per academic year</i>		Media ponderată: <i>Weighted average grade:</i>		Total credite:/Total ECTS/SECT credits:		62	
Anul II (anul universitar 20..-20..) 2 nd year of study (20..-20.. academic year)							
1	Biochimia alimentelor <i>Food biochemistry</i>	42	42			4	3
2	Microbiologia alimentelor <i>Food microbiology</i>	28	28		-	5	-
3	Igienă alimentară <i>Food hygiene</i>	28	28		-	4	-
4	Merceologia produselor alimentare <i>Commodity science of food</i>	56	42			4	4
5	Analize enzimatică și imonologice în industria alimentară <i>Enzymatic and immunnologyc analysis in food industry</i>	56	56			4	4
6	Utilaje și instalații în industria alimentară <i>Equipments and installations in food industry</i>	56	42			5	3
7	Operații unitare în industria alimentară <i>Unitary operations in food industry</i>	28	14		-	3	-
8	Educație fizică <i>Physical training</i>	-	28			1	1
9	Disciplina opțională: Limba franceză <i>Optional course: French</i>	-	28			1	1
10	Disciplina facultativă: Pedagogie II (Teoria și metodologia instruirii+Teoria și metodologia evaluării) <i>Elective course: Pedagogy II (Instruction theory and methodology + Assesment theory and methodology)</i>	28	28		-	5	-
11	Nutriție umană <i>Human nutrition</i>	28	28	-		-	3
12	Nutriție umană-Proiect <i>Human nutrition - project</i>	-	14	-		-	1
13	Elemente de ingineria frigului <i>Elements of freezing engineering</i>	28	28	-		-	4

14	Utilaje și instalații în industria alimentară- Proiect <i>Equipments and installations in food industry - project</i>	-	14	-		-	1
15	Practică <i>Practical training</i>	-	90	-		-	4
16	Disciplina facultativa: Didactica specialității <i>Elective course: Didactics of speciality</i>	28	28	-		-	5
17	Disciplina optionala: Reologia produselor alimentare <i>Optional course: Food products rheology</i>	28	14	-		-	2
Promovat cu media aritmetică: ⁽⁴⁾ <i>Pass, arithmetic average grade per academic year</i>		Media ponderată: <i>Weighted average grade:</i>			Total credite:/Total ECTS/SECT credits:		62
Anul III (anul universitar 20..-20..) <i>3rd year of study (20..-20.. academic year)</i>							
1	Controlul și expertiza calității produselor de morărit și panificație <i>Control and quality expertise of milling and bakery products</i>	28	28		-	4	-
2	Controlul și expertiza calității cărnii și a produselor din carne <i>Control and quality expertise of meat and meat products</i>	42	28		-	5	-
3	Controlul și expertiza calității cărnii și a produselor din carne - Proiect <i>Control and quality expertise of meat and meat products-project</i>	-	14		-	1	-
4	Controlul și expertiza calității peștelui și a produselor acvatice <i>Control and quality expertise of fish and aquatic products</i>	28	28		-	5	-
5	Controlul și expertiza calității peștelui și a produselor acvatice - Proiect <i>Control and quality expertise of fish and aquatic products-project</i>	-	14		-	1	-
6	Controlul și expertiza calității legumelor, fructelor și produselor derivate <i>Control and quality expertise of vegetables, fruits and derivated products</i>	28	28		-	5	-
7	Ambalaje și design <i>Packages and design</i>	28	28		-	4	-
8	Analize senzoriale <i>Sensory analysis</i>	28	28		-	4	-
9	Disciplina optionala: Contabilitate și gestiunea unităților alimentare <i>Optional course: Accounting and administration of food related companies</i>	14	-		-	1	-
10	Disciplina facultativa: Instruire asistată de calculator <i>Elective course: Computer assisted instruction</i>	14	14		-	2	-
11	Disciplina facultativa: Practică pedagogică în învățământul preuniversitar obligatoriu (1) <i>Elective course: Pedagogical practicum for mandatory pre-higher education (1)</i>	-	42		-	3	-
12	Controlul și analiza calității băuturilor <i>Control and quality expertise of beverages</i>	28	28	-		-	4
13	Controlul și expertiza calității laptelui și a produselor lactate <i>Control and quality expertise of milk and dairy products</i>	42	28	-		-	4
14	Controlul și expertiza calității laptelui și a produselor lactate-Proiect	-	14	-		-	1
15	Controlul și expertiza calității produselor avicole și apicole <i>Control and quality expertise of poultry and bee products</i>	42	28	-		-	5
16	Controlul și expertiza calității produselor extractive <i>Control and quality expertise of extractive products</i>	42	28	-		-	5
17	Controlul și expertiza calității produselor extractive - Proiect <i>Control and quality expertise of extractive products - project</i>	-	14	-		-	1
18	Aditivi și ingrediente în industria alimentară <i>Additives and ingredients in food industry</i>	42	42	-		-	5
19	Practică <i>Practical training</i>	-	90	-		-	4
20	Etică în industria alimentară <i>Ethics in food industry</i>	14	-	-		-	1
21	Disciplina facultativa: Practică pedagogică în învățământul preuniversitar obligatoriu (2) <i>Elective course: Pedagogical practicum for mandatory pre-higher education (2)</i>	-	42	-		-	2
22	Disciplina facultativa: Managementul clasei de elevi <i>Elective course: Classroom management</i>	14	14	-		-	3
23	Disciplina facultativa: Examen de absolvire: Nivelul I <i>Elective course: Graduation Exam: Level 1</i>	-	-	-		-	5
Promovat cu media aritmetică: ⁽⁴⁾ <i>Pass, arithmetic average grade per academic year</i>		Media ponderată: <i>Weighted average grade:</i>			Total credite:/Total ECTS/SECT credits:		60
Anul IV (anul universitar 20..-20..) <i>4th year of study (20..-20.. academic year)</i>							
1	Managementul calității și siguranței alimentelor <i>Food quality and safety management</i>	48	48			4	3
2	Marketingul produselor alimentare <i>Marketing of alimentary products</i>	48	38			4	3
3	Legislație și inspecția produselor agroalimentare <i>Legislation and inspection of aagri-food products</i>	48	48			4	3

4	Principii și metode de conservare a produselor alimentare <i>Principles and methods of food products preservation</i>	48	38			5	3
5	Autentificarea și certificarea produselor alimentare <i>Authentication and certification of food products</i>	28	28		-	5	-
6	Finanțare, creditare și drept comercial în industria alimentară <i>Financing, credit and commercial law in food industry</i>	28	28		-	5	-
7	Disciplina opțională: Biotehnologii aplicate în industria alimentară <i>Optional course: Biotechnologies applied in food industries</i>	48	48			3	2
8	Managementul calității și siguranței alimentelor-Proiect <i>Food quality and safety management - project</i>	-	10	-		-	1
9	Principii și metode de conservare a produselor alimentare-Proiect <i>Principles and methods of food products preservation-Project</i>	-	10	-		-	1
10	Organisme modificate genetic <i>Genetically modified organisms</i>	20	20	-		-	4
11	Toxicologie alimentară și sănătate publică <i>Food toxicology and public health</i>	20	20	-		-	4
12	Practică <i>Practical training</i>	-	150	-		-	6
Promovat cu media aritmetică: ⁴⁾ <i>Pass, arithmetic average grade per academic year</i>		Media ponderată: <i>Weighted average grade:</i>		Total credite:/Total ECTS/SECT credits:		60	

Promovat:	Mediile ⁵⁾ de promovare a anilor de studii / <i>Overall average grades:</i>	Total credite:	244
	Media aritmetică:	Media ponderată cu puncte de credit:	
Passed:	<i>Arithmetic average grade:</i>	<i>Credit-weighted average grade:</i>	

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 Controlul și expertiza produselor alimentare este .., iar media maximă este ..., titularul fiind clasat pe locul dintr-un total deabsolventi.
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 processing engineering, study programme in Control and expertise of food products, 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

- 5.1 **În perioada 20..-20.. (anii I-III de studii) a urmat și a absolvit Programul de Formare Psihopedagogică.**
During the period 20..20.. (1st - 3rd year of study) she studied and graduated the Psycho-Pedagogical Training Program.

Alte surse pentru obținerea mai multor informații

Further information sources

- 5.2 **Secretariat Facultatea de Ingineria Resurselor Animale și Alimentare**
Telefon: 0040 232 267504
E-mail: secr_firaa@uaiasi.ro
Secretariate of Faculty of Food and Animal Sciences

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 master**
Master's degree programme

Statutul profesional

Professional status

- 6.2 **Posesorul acestei diplome, prin calificarea și titlul acordat, poate să își desfășoare activitatea profesională în orice post, conform competențelor asigurate prin programul de studii.**
Dacă titularul diplomei a obținut și certificatul de absolvire a Departamentului pentru Pregătirea Personalului Didactic, Nivelul I, acesta poate ocupa un post didactic în învățământul preuniversitar obligatoriu.

The holder of the diploma named herein, due to the qualification and the degree awarded to him/her, could apply for any job position in agreement with the learning outcomes of the programme of study.
If the holder of the degree named herein has also been awarded a Graduation Certificate by the Teaching Training Department, level 1, he/she might teach in compulsory pre-higher education.

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 RECTOR		7.2	Secretar șef universitate <i>University Registrar</i>	
7.3	DECAN DEAN		7.4	Secretar șef facultate <i>Faculty Registrar</i>	
^{*6)} Nr. și data eliberării <i>No., dated</i> 7.5 / Acest document conține un număr de 7 pagini. <i>This document consists of 7 pages.</i>			7.6 L.S. Ștampila sau sigiliul oficial <i>Official stamp or seal</i>		

*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).

*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.

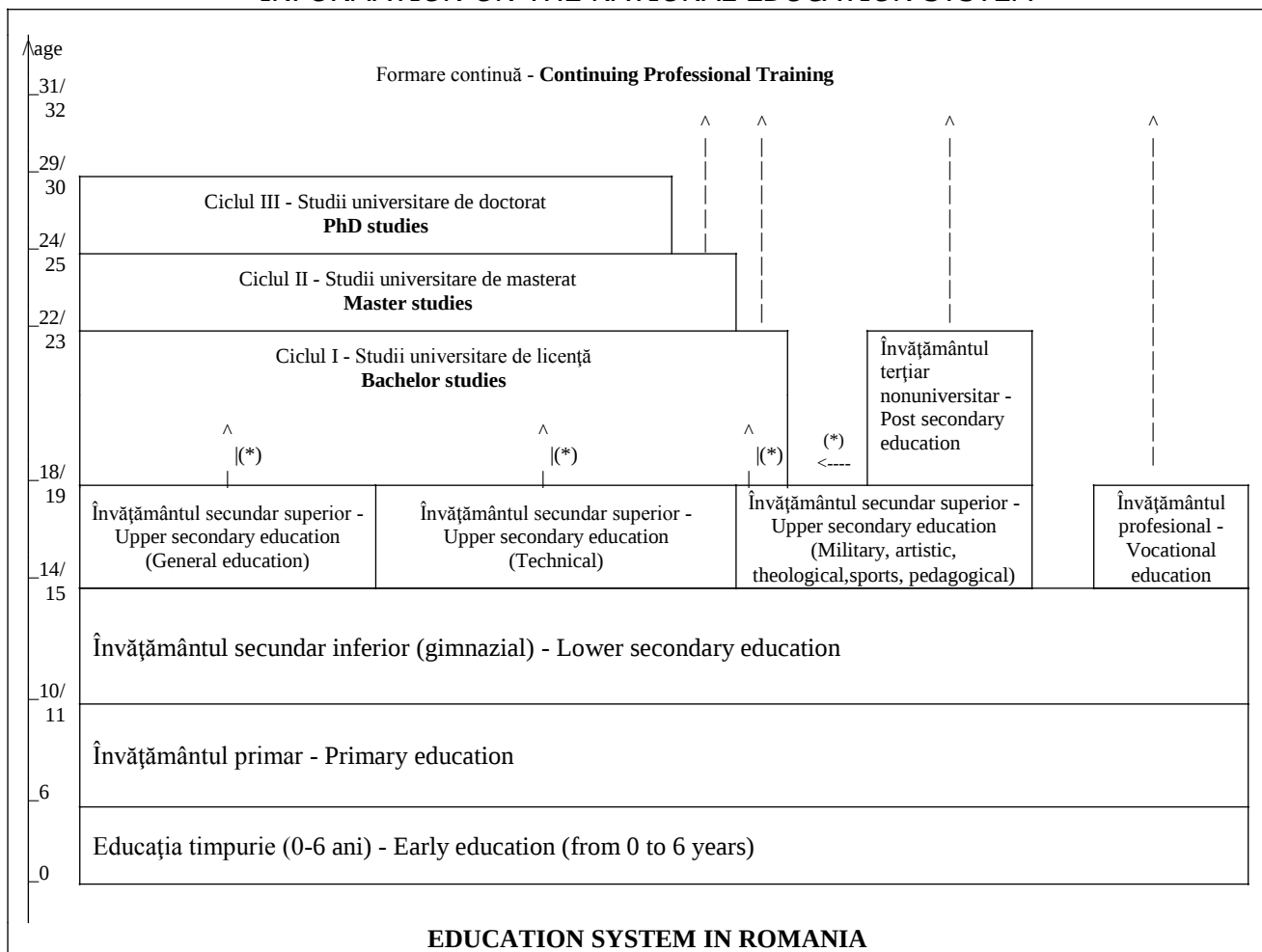
*6) To be filled in by the institution administering studies.

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



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 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 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 recognized 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 teza 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