

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 din certificatul de naștere

Family name(s) of birth certificate

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, țara)

Place of birth

1.3b _____

Anul înmatriculării

Year of enrolment

1.5 _____

2. INFORMAȚII PRIVIND CALIFICAREA

INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION

Denumirea calificării și titlul acordat

Name of qualification and title awarded

2.1 **Expertiză pe filiera produselor alimentare, Master**

Master degree

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**

Accreditată

"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 **Expertiză pe filiera produselor alimentare**

Expertise on food chain

Facultatea care organizează examenul de finalizare a studiilor (în limba română)

Faculty administering the final examination

2.3b **Facultatea de Agricultură**

Faculty of Agriculture

Facultatea care a asigurat școlarizarea (dacă diferă de 2.3b, în limba română)

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 masterat - Nivelul 7 EQF/CEC -**
Master studies-Level 7 EQF/CEC -

3.2 **2.0 Ani (4 Semestre), 120 credite**
2.0 Years (4 Semesters), 120 credits

Condițiile de admitere
Access requirement(s)

3.3 **Diplomă de licență + Concurs de admitere**
Bachelor's 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

Competențe asigurate prin programul de studii
Learning outcomes of the study programme

- 4.2 **Competențe:**
- interpretează date referitoare la fabricarea alimentelor
 - întocmește rapoarte de lucru
 - aplică metode statistice în vederea controlării proceselor
 - aplică metode științifice
 - efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare
 - depistează microorganisme
 - evaluează documentația privind ingredientele primită de la furnizori
 - asigură conformitatea produsului finit cu cerințele
 - respectă manualele de laborator
 - studiază ingrediente alimentare noi
 - ține evidența stocurilor laboratorului alimentar
 - analizează eșantioane din alimente și băuturi
 - elaborează politica alimentară
 - evaluează eșantioane din alimente
 - utilizează instrumente de măsurare a produselor alimentare

Competencies:

- interpret data in food manufacturing
- write work-related reports
- apply control process statistical methods
- apply scientific methods
- perform sensory evaluation of food products
- detect microorganisms
- evaluate ingredient documentation from suppliers
- assess quality characteristics of food products
- follow laboratory manuals
- coordinate launches of new food products
- keep food laboratory inventory
- analyse samples of food and beverages
- develop food policy
- assess food samples
- use instruments for food measurement

Detalii privind programul absolvit, calificativele / notele / numărul de credite ECTS/SECT obținute (conform Registrului matricol al facultății, volumul nr. ... / ...)

Programme details and the individual grades / marks / number of ECTS/SECT obtained (according to Faculty Student Records, volume no. .../)

4.3	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	Trasabilitatea produselor agroalimentare <i>Traceability of agrifood products</i>	28	14				7	-
2	Proprietățile și caracteristicile produselor alimentare <i>Properties and characteristics of food products</i>	28	28				9	-
3	Tehnici, aparate și instrumente de expertiză produselor alimentare <i>Food expertise techniques, apparatus and instruments</i>	28	14				7	-
4	Disciplina opțională: Limba engleză <i>Optional course: English</i>	-	28				2	2
5	Disciplina opțională: Metode moderne de conservare a produselor de origine vegetală <i>Optional course: Modern methods of preserving products of plant origin</i>	28	14				5	-
6	Calitatea și siguranța alimentelor <i>Food quality and safety</i>	28	28				-	8
7	Expertiză materiilor prime alimentare <i>Expertise on raw food matter</i>	28	14				-	7
8	Etică și integritate academică <i>Ethics and academic integrity</i>	14	-				-	2
9	Practică <i>Practical training</i>	-	30				-	4
10	Biostatistică aplicată <i>Applied biostatistics</i>	14	14				-	3
11	Disciplina opțională: Legislație în industria alimentară <i>Optional course: Legislation in food industry</i>	28	14				-	4
Promovat cu media aritmetică: ⁴⁾ <i>Pass, arithmetic average grade per academic year</i>		Media ponderată: ⁴⁾ <i>Weighted average grade:</i>		Total credite/Total ECTS/SECT credits:		60		

Anul II (anul universitar 20..-20..) 2 nd year of study (20..-20.. academic year)								
1	Expertiză produselor alimentare de origine vegetală <i>Expertise in food of plant origin</i>	28	28				8	-
2	Strategii și politici agroalimentare europene <i>The European agri-food strategies and policies</i>	28	28				8	-
3	Expertiză produselor alimentare de origine animală <i>Expertise of food products of animal origin</i>	28	28				8	-
4	Comportamentul și protecția consumatorului <i>Consumer behavior and protection</i>	14	14				6	-
5	Practică <i>Practical training</i>	-	378				-	27
6	Practică elaborare lucrare disertație <i>Practicum - dissertation writing</i>	-	60				-	3
Promovat cu media aritmetică: ⁴⁾ <i>Pass, arithmetic average grade per academic year</i>		Media ponderată: ⁴⁾ <i>Weighted average grade:</i>		Total credite/Total ECTS/SECT credits:		60		

Promovat: Da <i>Pass: Yes</i>	Media aritmetică a anilor de studii ⁵⁾ : <i>The arithmetic mean of the study years:</i>	Media ponderată cu puncte de credit a anilor de studii: <i>Credit-weighted mean of the study years:</i>	Total credite: <i>Total ECTS/SECT credits:</i>	120
----------------------------------	---	--	---	-----

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 20.. domeniul de studii Ingineria produselor alimentare, programul de studii Expertiză pe filiera produselor alimentare este .., iar media maximă este .., titularul fiind clasat pe locul .. dintr-un total de .. absolvenți. <i>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.</i> <i>The passing overall average grades for the class of 20.., field of study Food processing engineering, study programme in Expertise on food chain, are : lowest average ... (out of 10) and highest average ... (out of 10), the degree holder is ranked ... out of ... graduates.</i>
-----	---

5. INFORMAȚII SUPLIMENTARE

ADDITIONAL INFORMATION

Informații suplimentare

Alte surse pentru obținerea mai multor informații

Additional information

5.1

-

Further information sources

5.2

Secretariat Facultatea de Agricultură

Telefon/Fax: 0232/219175

E-mail: secr_agr@uaiasi.ro

Secretariate of Faculty Agriculture; Phone 0232/219175

E-mail: secr_agr@uaiasi.ro

6. INFORMAȚII PRIVIND DREPTURILE CONFERITE DE CALIFICARE ȘI DE TITLU (dacă este cazul)

INFORMATION ON THE FUNCTION OF THE QUALIFICATION AND DEGREE (if applicable)

Posibilități de continuare a studiilor (după promovarea examenului de finalizare)

Access to further study (after passing the final examination)

6.1

Studii universitare de doctorat

PhD studies

Statutul profesional (dacă este cazul)

Professional status (if applicable)

6.2

Posesorul acestei diplome de master, prin calificarea și titlul acordat, poate să își desfășoare activitatea profesională în orice post, conform competențelor asigurate prin programul de studii

The holder of the Bachelor's degree 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.

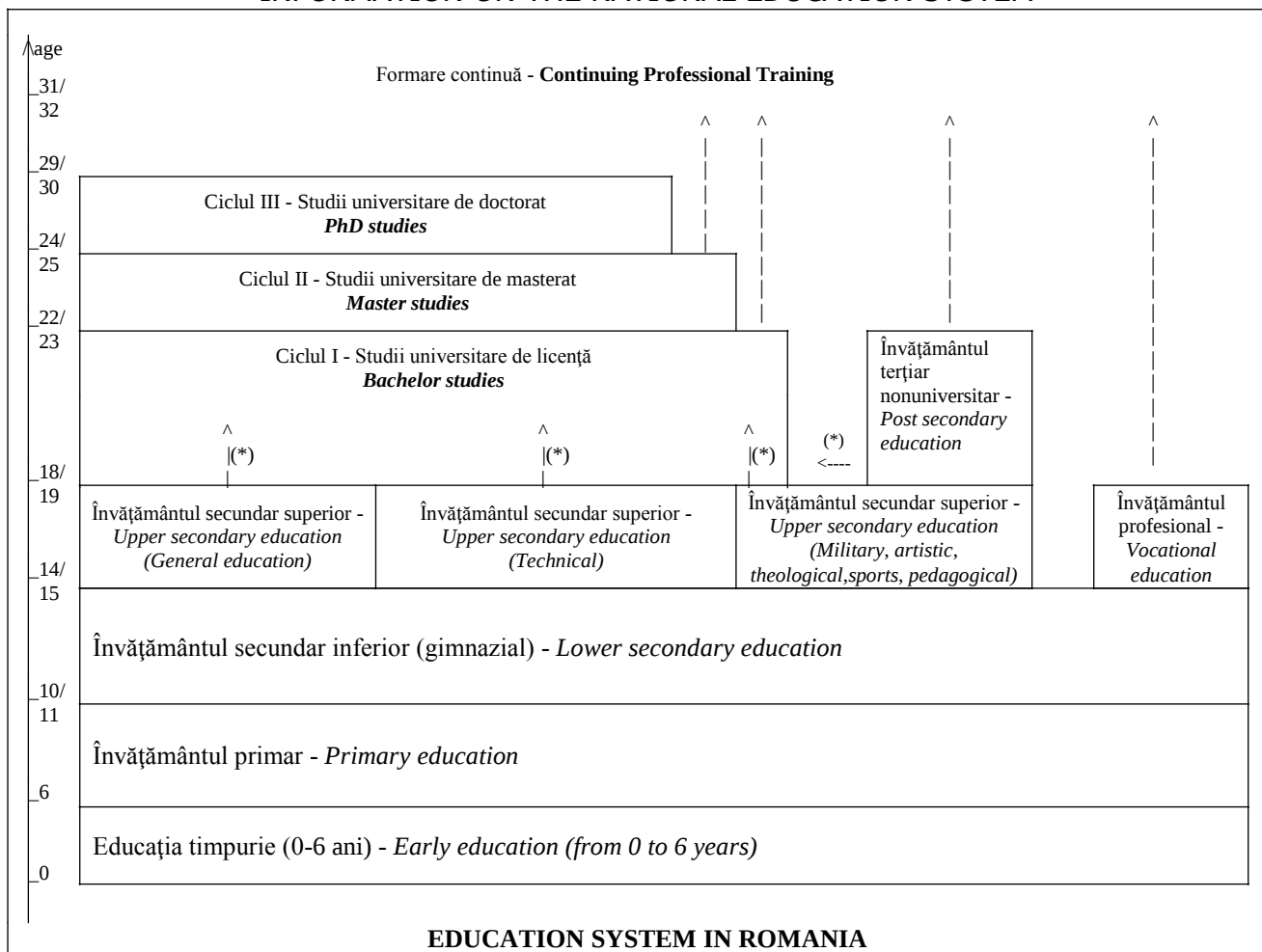
7. LEGALITATEA SUPLIMENTULUI CERTIFICATION OF THE SUPPLEMENT

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

- 1) Denumirea ministerului și a instituției de învățământ superior care a asigurat școlarizarea și care eliberează suplimentul la diplomă.
1) Name of ministry and 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 aritmetică a anilor de studii, cu două zecimale, fără rotunjire.
5) The arithmetic mean of the study years with two decimals and without rounding off.
 - 6) Se va completa de către instituția care a asigurat școlarizarea titularului.
6) To be filled in by the institution administering studies.
- Suplimentul la diplomă se va redacta pe format A4 (față/verso), se va numerota și se va ștampila pe fiecare pagină, pe colțul din dreapta jos (L.S.), cu același specimen de la 7.6.
Diploma supplement shall be printed on both sides of an A4 paper format and shall be numbered and stamped on each page on the right bottom corner (L.S.), with the same specimen from 7.6.
- Punctul 4.3 "Detalii privind programul absolvit (conform Registrului matricol al facultății, volumul nr. .../...) " va fi completat cu durata corespunzătoare programului de studii universitare de master sau cu durata profesiilor reglementate.
The point 4.3 "Programme details and the individual grades / marks / ECTS / SECT credits obtained(according to Faculty Student Records, volume no. .../...)" will be completed with the appropriate duration of university master's program or with the duration of regulated professions.

8. INFORMAȚII PRIVIND SISTEMUL NAȚIONAL DE ÎNVĂȚĂMÂNT

INFORMATION ON THE NATIONAL EDUCATION SYSTEM



EDUCATION SYSTEM IN ROMANIA

PREZENTARE GENERALĂ A SISTEMULUI NAȚIONAL DE ÎNVĂȚĂMÂNT SUPERIOR

Overview of the national higher education system

Accesul în învățământul superior se bazează pe diploma de bacalaureat (obținută la sfârșitul învățământului secundar superior), iar accesul la programe de master se bazează pe diploma obținută după finalizarea studiilor de licență (BA/BSc/BEng).
Access to higher education is based on the baccalaureate diploma (obtained at the end of 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, Medicină dentară - 360 de ECTS/SECT, Farmacie - 300 ECTS/SECT, Medicină Veterinară - 360 ECTS/SECT, Arhitectură - 360 ECTS/SECT, Arhitectură de interior - 300 ECTS/SECT, Design de produs - 300 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, Architecture of interior - 300 ECTS/SECT, Design of product - 300 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