

ROMÂNIA

MINISTERUL EDUCAȚIEI

Ministry of Education

¹⁾Universitatea din Craiova

University of Craiova

SUPLIMENT LA DIPLOMĂ DIPLOMA SUPPLEMENT

²⁾Acest supliment însoțește Diploma de Master cu seria Nr.
The Supplement is for Master Diploma series no

1. DATE DE IDENTIFICARE A TITULARULUI DIPLOMEI INFORMATION IDENTIFYING THE HOLDER OF THE DIPLOMA

Numele de familie din certificatul de naștere <i>Family name(s) at birth certificate</i>		Numele de familie după căsătorie (dacă este cazul) <i>Family name(s) (after marriage) (if applicable)</i>	
1.1 a	<input type="text"/>	1.1 b	<input type="text"/>
Inițiala (inițialele) prenumelui (prenumelor) tatălui/mamei <i>Initial(s) of father's/mother's first name(s)</i>		Prenumele <i>First name(s)</i>	
1.2 a	<input type="text"/>	1.2 b	<input type="text"/>
Data nașterii (ziua/luna/anul) <i>Date of birth (day/month/year)</i>		Locul nașterii (localitatea, județul, țara) <i>Place of birth</i>	
1.3 a	<input type="text"/>	1.3 b	<input type="text"/>
Numărul matricol <i>Student enrolment number</i>		Cod numeric personal (CNP) <i>Personal identification number</i>	
1.4 <input type="text"/>		Anul înmatriculării <i>Year of enrolment</i>	
		1.5 <input type="text" value="2024"/>	

2. INFORMAȚII PRIVIND CALIFICAREA INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION

Denumirea calificării și titlul acordat <i>Name of qualification and title awarded</i>	
2.1 <input type="text" value="Siguranța alimentară și protecția consumatorului/Master
Food safety and consumer protection/Master's Degree"/>	
Domeniul de studii <i>Field of study</i>	
2.2 a	2.2 b
<input type="text" value="Ingineria produselor alimentare
Food engineering products"/>	<input type="text" value="Siguranța alimentară și protecția consumatorului
Food safety and consumer protection"/>
Numele și statutul instituției de învățământ superior care eliberează diploma (în limba română) <i>Name and status of awarding institution</i>	
Facultatea care organizează examenul de finalizare a studiilor (în limba română) <i>Faculty administering the final examination</i>	
2.3 a	2.3 b
<input type="text" value="Universitatea din Craiova - universitate publică acreditată
University of Craiova - accredited public university"/>	<input type="text" value="Facultatea de Horticultură
Faculty of Horticulture"/>
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>	
Facultatea care a asigurat școlarizarea (dacă diferă de 2.3b) <i>Faculty administering studies (if different from 2.3b)</i>	
2.4 a	2.4 b
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Limba (limbile) de studiu/examinare <i>Language(s) of instruction/examination</i>	
2.5 <input type="text" value="Română
Romanian"/>	

3. INFORMAȚII PRIVIND NIVELUL CALIFICĂRII INFORMATION ON THE LEVEL OF THE QUALIFICATION

Nivelul calificării
Level of qualification

Durata oficială a programului de studiu și
numărul de credite de studiu transferabile
(conform SECT)

*Official length of the programme of study
and number of ECTS credits*

3.1 Studii universitare de masterat
nivel 7 CNC și 7 CEC
*Master's programme
Level 7 NQF and 7 EQF*

3.2 - 2 ani
- 60 credite SECT/an
- 120 credite acumulate pentru înscrierea la examinarea
finală
- promovarea tuturor probelor, inclusiv a examenului
final
- 2 years
- 60 ECTS credits/year
- 120 credits accumulated before final examination
- passing of all examinations, including final examination

Condițiile de admitere
Access requirement(s)

3.3 Diploma de licență + Concurs de admitere
Bachelor's Degree + Entrance examination

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

Forma de învățământ
Mode of study

4.1 Învățământ cu frecvență
Full-time study

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

- 4.2 Competențe profesionale:
- Verifică calitatea materiilor prime
 - Asigură managementul proceselor
 - Lucrează cu substanțe chimice respectând normele de siguranță
 - Asigură igienizarea
 - Operează aparate de cercetare științifică și de laborator
 - Realizează experimente chimice
 - Realizează operațiuni detaliate de prelucrare a alimentelor
 - Monitorizează temperatura în decursul procesului de fabricare a alimentelor și a băuturilor
 - Efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare
 - Efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor
 - Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor
 - Evaluează activități de cercetare
 - Evaluează impactul de mediu
 - Efectuează cercetare științifică
 - Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control)
 - Aplică bune practici de fabricație (BPF)
 - Aplică standarde de sănătate și siguranță
 - Amestecă băuturi
 - Monitorizează procesul fabricării vinului
 - Analizează eșantioane din alimente și băuturi
 - Efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor
 - Aplică cromatografia lichidă
 - Promovează inovarea deschisă în cercetare
 - Desfășoară activități de cercetare la nivel interdisciplinar
 - Aprobă proiecte ingineresti
 - Asistă la îmbuteliere
 - Remarcă diferențele dintre culori

Competențe transversale:

- Gestionează dezvoltarea profesională personală
- Publică lucrări de cercetare academice
- Interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale

Professional skills:

- Checks the quality of raw materials
- Ensures process management
- Works with chemical substances respecting the safety rules
- Ensures sanitation
- Operates scientific research and laboratory equipment
- Performs chemical experiments
- Performs detailed food processing operations
- Monitors the temperature during food and beverage manufacturing process
- Performs sensory evaluation of food products
- Performs quality control on food processing
- Applies regulations related to the manufacture of food and beverages
- Applies the HACCP method (risk analysis and critical control points)
- Evaluates research activities
- Performs scientific research
- Applies good manufacturing practices (GMP)
- Apply health and safety standards
- Mixes drinks
- Monitors the wine making process
- Analyses food and beverage samples
- Performs quality control on food processing
- Applies liquid chromatography
- Promotes open innovation in research
- Performs research activities at interdisciplinary level
- Approves engineering projects
- Assists in bottling
- Notes the differences between the colors

Transversal skills:

- Manages personal professional development
- Publishes academic research papers
- Interacts professionally in research and professional environments

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

Anul I (anul universitar 2024-2025)

1st year of study (2024-2025 academic year)

Nr. crt.	Denumirea disciplinei Subject	Sem Sem	3) Total ore/sem				Nota Grade	Nr.cred. SECT No.ECTS credits
			C	S	LP	P		

Anul I (anul universitar 2024-2025)**1st year of study (2024-2025 academic year)**

Nr. crt.	Denumirea disciplinei <i>Subject</i>	Sem <i>Sem</i>	3) Total ore/sem				Nota <i>Grade</i>	Nr.cred. SECT <i>No.ECTS credits</i>
			C	S	LP	P		
1	Managementul calității produselor alimentare <i>Food quality management</i>	1	28	14	-	-		7
2	Separarea avansată a contaminanților din produsele alimentare <i>Advanced separation of contaminants in food products</i>	1	28	-	28	-		6
3	Legislația comunitară privind securitatea alimentară <i>Community legislation on food safety</i>	1	14	14	-	-		5
4	Siguranța alimentară <i>Food safety</i>	1	28	-	28	-		8
5	Etică și integritate academică <i>Ethics and Academic Integrity</i>	1	14	-	-	-		4
6	Trasabilitatea produselor alimentare <i>Food traceability</i>	2	28	14	-	-		8
7	Controlul microbiologic al produselor alimentare <i>Microbiological control of foods</i>	2	28	-	28	-		7
8	Analiza riscurilor și punctelor critice de control în industria alimentară <i>Risk analysis and critical control points in food industry</i>	2	28	14	-	-		8
9	Noi abordări privind ambalarea și etichetarea alimentelor <i>New approaches to packaging and labeling</i>	2	28	28	-	-		7
4) Promovat cu media <i>Pass, average grade per academic year</i>		-	Total credite SECT <i>Total ECTS credits</i>					60

Anul II (anul universitar 2025-2026)**2nd year of study (2025-2026 academic year)**

Nr. crt.	Denumirea disciplinei <i>Subject</i>	Sem <i>Sem</i>	3) Total ore/sem				Nota <i>Grade</i>	Nr.cred. SECT <i>No.ECTS credits</i>
			C	S	LP	P		
1	Tehnici și metode moderne de analiză microbiologică <i>Techniques and modern methods of microbiological analysis</i>	1	28	-	14	-		7
2	Tehnici de control și expertiză a produselor alimentare <i>Control techniques and expertise of food products</i>	1	28	-	28	-		8
3	Igienizarea unităților de industrie alimentară conform normativelor UE <i>Sanitation of food industrial units under EU regulations</i>	1	28	-	14	-		7
4	Controlul falsificării produselor alimentare <i>Control of food falsification</i>	1	28	-	28	-		8
5	Practică și cercetare de specialitate <i>Practice and specialized research</i>	2	-	-	-	112		20
6	Elaborarea lucrării de disertație <i>Preparation of Dissertation Thesis</i>	2	-	-	-	84		10
4) Promovat cu media <i>Pass, average grade per academic year</i>		-	Total credite SECT <i>Total ECTS credits</i>					60

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 2023, domeniul de studii Ingineria produselor alimentare, programul de studii Siguranța alimentară și protecția consumatorului este 7.54, iar media maximă este 9.70, titularul fiind clasat pe locul 21 dintr-un total 22 de absolvenți.
Grades are integer numbers 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 2023, field of study Food engineering products, study programme Food safety and consumer protection are: lowest average 7.54 (out of 10) and highest average 9.70 (out of 10). The degree holder is ranked 21 out of 22 graduates.

5. INFORMAȚII SUPLIMENTARE ADDITIONAL INFORMATION

Informații suplimentare
Additional information

5.1

Alte surse pentru obținerea mai multor informații
Further information sources

5.2 Adresa: Str. A.I.Cuza nr.13, Craiova, DOLJ, Romania;
 Telefon: 0251/414541;
 Fax: 0251/414541;

Address: Str. A.I.Cuza nr.13, Craiova, DOLJ, Romania;
 Phone: 0251/414541;
 Fax: 0251/414541;
 Web page: <http://cis01.central.ucv.ro/horticultura/>;
 E-mail: fh_secretariat@yahoo.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 214518 - Expert inginer industria alimentară, 214519 - Inspector de specialitate inginer industria alimentară, 214535 - Asistent de cercetare în controlul calității produselor alimentare, 214514 - Inginer în industria alimentară
 214518 - Expert engineer food industry, 214519 - Food industry engineer specialist inspector, 214535 - Research assistant in the quality control of food products, 214514 - Engineer in the food industry

7. LEGALITATEA SUPLIMENTULUI
 CERTIFICATION OF THE SUPPLEMENT

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

¹ Denumirea instituției de învățământ superior care a asigurat școlarizarea și care eliberează suplimentul la diplomă.
 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 înscririlor de pe diplomă și de pe suplimentul la diplomă.
 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.
 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.
 Average grade per academic year, with two decimals and without rounding off.

⁵ Media generală, cu două zecimale, fără rotunjire.
 Overall average grade with two decimals and without rounding off.

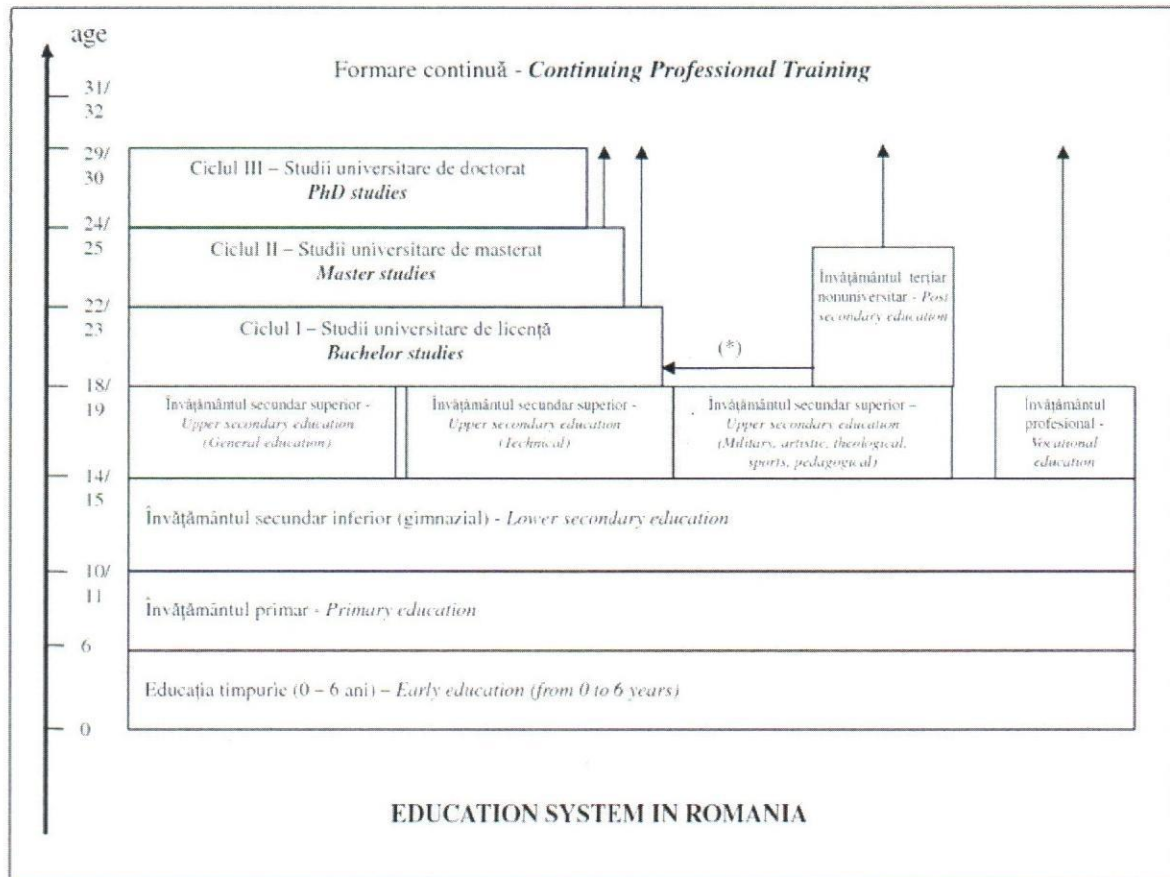
⁶ Se va completa de către instituția care a asigurat școlarizarea titularului.
 To be filled in by the institution administering studies.

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 (LS), 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 (LS), with the same specimen from the 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 sau cu durata profesiilor reglementate.

The point 4.3 "Programme details and the individual grades/marks/ECTS credits obtained (according to Faculty Student Records, volume no./)" will be completed with the appropriate duration of university program or with the duration of regulated professions.

8. INFORMATII PRIVIND SISTEMUL NAȚIONAL DE ÎNVĂȚĂMÂNT * INFORMATION ON THE NATIONAL EDUCATION SYSTEM



PREZENTAREA 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 (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) 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 (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) 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 SECT, Stomatologie - 360 SECT, Farmacie - 300 SECT, Medicina Veterinară - 360 SECT, Arhitectură - 360 SECT.).

For professions regulated by European norms, regulations or good practice, bachelor (BA/BSc/BEng) and master studies (MA/MSc/MEng) can be provided as part of 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, Dentistry - 360 ECTS, Pharmacy - 300 ECTS, Veterinary Medicine - 360 ECTS, Architecture - 360 ECTS).

Studiile universitare de doctorat conduc la o teză de doctorat, iar candidații care finalizează primesc diplomă 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 (SECT).
The Romanian higher education system is an open system. All Romanian universities used the European Credit Transfer System (ECTS).

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.