

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 [] Anul înmatriculării <i>Year of enrolment</i> 1.5 []
---	---

2. INFORMAȚII PRIVIND CALIFICAREA
INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION

Denumirea calificării și titlul acordat <i>Name of qualification and title awarded</i> 2.1 [SIGURANȚĂ, SECURITATE ALIMENTARĂ ȘI SĂNĂTATE PUBLICĂ, MASTER FOOD SAFETY, SECURITY AND PUBLIC HEALTH, MASTER DEGREE]	
Domeniul de studii <i>Field of study</i> 2.2a [INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE FOOD ENGINEERING] 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 UNIVERSITY OF LIFE SCIENCES "KING MIHAI I" FROM TIMISOARA universitate publică acreditată / accredited public university] 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 ROMANIAN]	Programul de studii <i>Programme of study</i> 2.2b [SIGURANȚĂ, SECURITATE ALIMENTARĂ ȘI SĂNĂTATE PUBLICĂ FOOD SAFETY, SECURITY AND PUBLIC HEALTH] Facultatea care organizează examenul de finalizare a studiilor <i>Faculty administering the final examination</i> 2.3b [FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARĂ FACULTY OF FOOD ENGINEERING] 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 7 EQF/CEC ȘI CNC, STUDII UNIVERSITARE DE MASTERAT
7EQF/CEC AND CNC, MASTER DEGREE

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 SEMESTRE; 120 ECTS
4 SEMESTERS; 120 ECTS

Condițiile de admitere
Access requirement(s)

3.3 CONCURS CONFORM REGULAMENTULUI DE ADMITERE AL U.S.V. "REGELE MIHAI I" DIN TIMIȘOARA
COMPETITION IN ACCORDANCE WITH THE ADMISSION REGULATION OF U.L.S. "REGELE MIHAI I" FROM TIMISOARA

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

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

4.2 **COMPETENȚE PROFESIONALE**

- aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor
- aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control)
- aplică bune practici de fabricație (BPF)
- aplică standarde de sănătate și siguranță
- aplică metode științifice
- analizează procese de producție în vederea îmbunătățirii
- efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor
- efectuează controale privind siguranța alimentelor
- efectuează analiza riscurilor legate de alimente
- efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare
- evaluează eșantioane din alimente
- gestionează produse eliminate
- înregistrează datele încercărilor
- participă la dezvoltarea unor noi produse alimentare
- operează aparate de cercetare științifică și de laborator
- realizează experimente chimice
- respectă manualele de laborator
- redactează rapoarte tehnice
- urmărește tendințele în materie de produse alimentare
- testează materiale
- ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor

COMPETENȚE TRANSVERSALE

- lucrează în echipe
- soluționează probleme
- respectă reglementările
- organizează informații, obiecte și resurse

PROFESSIONAL COMPETENCES

- apply regulations related to the manufacture of food and beverages
- apply the HACCP method (risk analysis and critical control points)
- apply good manufacturing practices (GMP)
- apply health and safety standards
- apply scientific methods
- analyzes production processes in order to improve them
- performs quality control over food processing
- performs food safety checks
- carry out food risk analysis
- performs sensory evaluation of food products
- evaluate food samples
- manage removed products
- records the test data
- participates in the development of new food products
- operates scientific research and laboratory equipment

- performs chemical experiments
- respect the laboratory manuals
- writes technical reports
- tracks food trends
- tests materials
- keep up with innovations in food manufacturing

TRANSVERSE COMPETENCES

- works in teams
- solves problems
- follow the regulations
- organizes information, objects and resources

4.3 Detaliiile programului absolvit, calificativele / notele / numărul de credite ECTS/SECT obținute (conform Registrului matricol al facultății, volumul nr. VII / 2022) Programme details and the individual grades / marks / number of ECTS/SECT obtained (according to Faculty Student Records, volume no. VII / 2022)

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		i) academic year)					
1	Monitorizarea și controlul alimentelor Food monitoring and control	28	14		-	4.00	-
2	Administrația organizațiilor naționale și internaționale pentru siguranța alimentară și sănătate publică Administration of national and international organizations for food safety and public health	14	14		-	2.00	-
3	Siguranța în agricultură, prelucrarea produselor agricole și sănătatea consumatorului Safety in agriculture, processing of agricultural products and consumer health	14	14		-	3.00	-
4	Siguranța, calitatea si valorificarea alimentară a fructelor	14	14		-	3.00	-
5	Sănătate, bunăstare și nutriție animală și siguranța produselor de origine animală Animal health, welfare și nutrition and safety of animal products	14	14		-	3.00	-
6	Tehnici experimentale 1 Experimental techniques 1	-	14		-	6.00	-
7	Sănătatea mediului și securitatea alimentară Food chain information collection and rapid alert systems	14	14		-	3.00	-
8	Practică 1 Practical training 1	-	-		-	6.00	-
9	Managementul crizelor alimentare Food crisis management	28	14	-		-	2.00
10	Siguranța în agricultură, prelucrarea produselor agricole și sănătatea consumatorului Safety in agriculture, processing of agricultural products and consumer health	14	14	-		-	3.00
11	Siguranța, calitatea și valorificarea alimentară a legumelor	14	14	-		-	3.00
12	Biostatistica Biostatistics	28	14	-		-	4.00
13	Tehnici experimentale 2 Experimental techniques 2	-	14	-		-	6.00
14	Practică 2 Practical training 2	-	-	-		-	6.00
15	Evaluarea siguranței aditivilor în hrana animalelor Evaluation of feed additive safety	28	14	-		-	3.00
16	Bazele sociale și comportamentale ale sănătății publice alimentare The social and behavioral basis of public food health	28	14	-		-	3.00
Promovat cu media: ⁴⁾ Pass, average grade per academic year:			Total credite: Total ECTS/SECT credits:				60.00

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
Anul 2 (anul universitar 2 nd year of study		I academic year)					
1	Boli de origine alimentară Foodborne illness	14	14		-	2.00	-
2	Epidemiologie - Riscul global pentru siguranța alimentelor și sănătatea publică alimentară Epidemiology - Global risk to food safety and public health	14	14		-	2.00	-
3	Zoonoze: siguranță și securitate alimentară Zoonoses: food safety and security	28	14		-	4.00	-
4	Risipa alimentară Food waste	14	14		-	2.00	-
5	Sănătate publică și riscul alimentar Public health and food risk	14	14		-	3.00	-
6	Sisteme de control integrat pentru sănătate alimentară Integrated control systems for food health	14	14		-	3.00	-
7	Etică și integritate academică Ethics and academic integrity	14	-		-	2.00	-
8	Tehnici experimentale Experimental techniques	-	14		-	6.00	-
9	Practică Practice	-	196		-	6.00	-
10	Practică Practice	-	98	-		-	15.00
11	Lucrare de disertație: cercetare, elaborare (program individualizat) Dissertation: research, development (individualized program)	-	98	-		-	15.00
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⁾ : ; media ponderată: A promovat examenul de DISERTAȚIE cu media: in sesiunea I a anului cu un numar de credite aferente examenului de DISERTAȚIE: 10 The arithmetic mean of the study years ⁵⁾ : weighted average: Has passed the MASTER examination with an average of in the session of of the year with related to the MASTER exam credits of 10			Total credite: 120.00 Total ECTS/SECT credits: 120.00			
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 , domeniul de studii INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE, programul de studii SIGURANȚĂ, SECURITATE ALIMENTARĂ ȘI SĂNĂTATE PUBLICĂ 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 field of study FOOD ENGINEERING, study programme in FOOD SAFETY, SECURITY AND PUBLIC HEALTH 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

--

Alte surse pentru obținerea mai multor informații
Further information sources

5.2

300645 Timișoara, Calea Aradului, Nr. 119,
Tel.: 0256277004,
Fax: 0256277326,
www.usab-tm.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)

Possibilități 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

Professional status

6.2

DREPTUL DE A OCUPA POSTURI CU STUDII SUPERIOARE DE MASTERAT ÎN SECTORUL DE STAT ȘI PRIVAT
THE HOLDER OF THE MASTER 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

Fil. Beatrice Antonela MUZSI

7.3

Decan
Dean

Prof.univ.dr.ing. Ionel Călin
JIANU

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

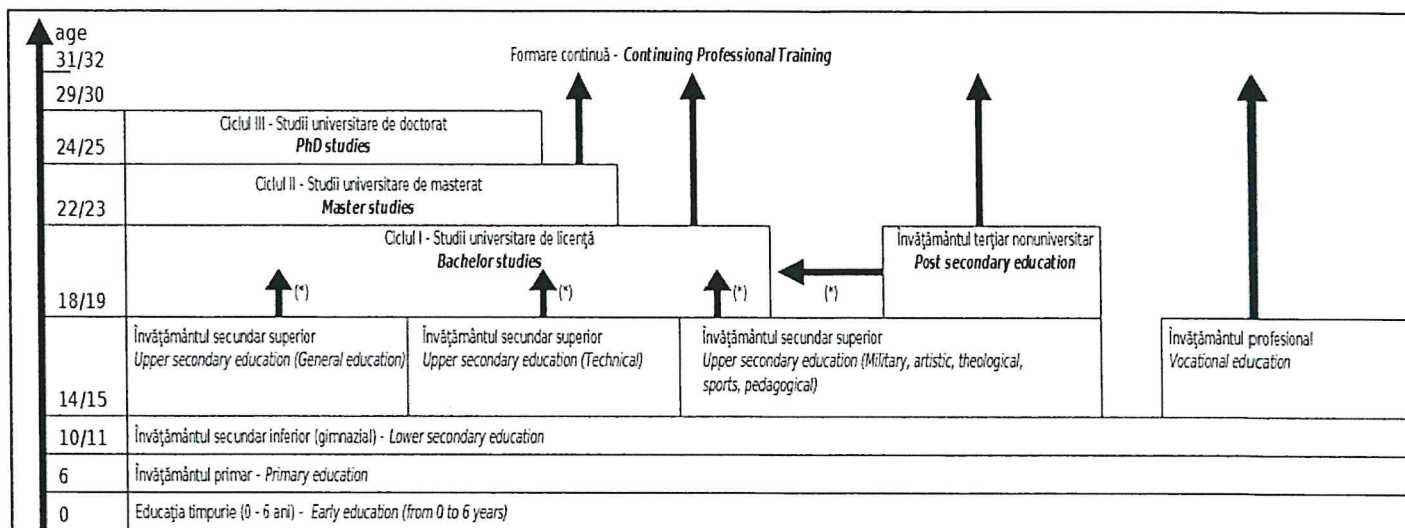
/

Acest document conține un număr de 6 pagini.
This document consists of 6 pages.

7.6

L.S.

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.

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 profesiei 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.

(*) În conformitate cu Legea nr. 1/2011

According to Law no. 1/2011