

ROMÂNIA
Ministerul Educației și Cercetării
The Ministry of Education and Research
Universitatea "TRANSILVANIA" din Brașov
"Transilvania" University of Brasov
SUPLIMENT LA DIPLOMĂ
DIPLOMA SUPPLEMENT

1. DATELE DE IDENTIFICARE A TITULARULUI DIPLOMEI INFORMATION IDENTIFYING THE HOLDER OF THE DIPLOMA		
Numele de familie la naștere <i>Family name(s) at birth</i>		Numele de familie după căsătorie (dacă este cazul) <i>Family name(s) (after marriage) (if applicable)</i>
1.1.a	1.1.b	
Inițiala (inițialele) prenumelui (prenumelor) tatălui <i>Initial(s) of father's first name(s)</i>	Prenumele <i>First name(s)</i>	
1.2.a	1.2.b	
Data nașterii (ziua / luna / anul) <i>Date of birth (day / month / year)</i>		Locul nașterii <i>Place of birth</i>
1.3.a	1.3.b	
Numărul matricol <i>Student enrolment number</i>	Codul numeric personal (CNP) <i>Personal identification number</i>	Anul înmatriculării <i>Year of enrolment</i>
1.4.	1.5. 2024	

2. INFORMAȚII PRIVIND CALIFICAREA INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION	
Denumirea calificării și (dacă este cazul) titlul acordat (după promovarea examenului de finalizare a studiilor) <i>Name of qualification and (if applicable) title awarded (after passing the final examination)</i>	
2.1. Inginerie gastronomică (în Limba Engleză) / Master
Gastronomic engineering (in English) / Master	
Domeniul de studii <i>Field of study</i>	Programul de studii <i>Programme of study</i>
2.2.a Ingineria produselor alimentare
Food engineering	2.2.b Inginerie gastronomică (în Limba Engleză)
Gastronomic engineering (in English)
Numele și statutul instituției de învățământ superior care acordă diploma (în limba română) <i>Name and status of awarding institution</i>	
2.3.a <input -<br="" brașov="" din="" style="width: 90%;" transilvania"="" type="text" value="Universitatea "/> universitate publică acreditată / Transilvania University of Brasov - accredited public university"/>	
2.3.b Facultatea de Alimentație și Turism
Faculty of Food and Tourism	
Numele și statutul instituției de învățământ superior absolvite (dacă diferă de 2.3.a, în limba română) <i>Name and status of institution administering studies (if different from 2.3.a)</i>	
2.4.a	
2.4.b	
2.5. Engleză
English	

3. INFORMAȚII PRIVIND NIVELUL CALIFICĂRII INFORMATION ON THE LEVEL OF THE QUALIFICATION	
Durata oficială a programului de studii și numărul de credite ECTS (conform Sistemului European de Credite Transferabile ECTS) <i>Official length of the programme of study and number of ECTS credits</i>	
Nivelul calificării <i>Level of qualification</i>	3.2. 2 ani / 120 credite
2 years / 120 credits
3.1. Studii universitare de masterat, nivel 7 CNC
Master studies, 7th EQF level	
Condiții de admitere / înscriere <i>Access requirement(s)</i>	
3.3. Diploma de bacalaureat, diploma de licență + concurs de admitere
Baccalaureate, bachelor degree + admission 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

Competențele asigurate prin programul de studii

Learning outcomes of the programme of study

4.2. **Competențe profesionale:** Cp1. Realizează operațiuni detaliate de prelucrare a alimentelor. Cp2. Verifică calitatea materiilor prime. Cp3. Efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare. Cp4. Efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor. Cp5. Estimează riscurile organizaționale.
Competențe transversale: Ct1. Își asumă responsabilitatea și dă dovadă de hotărâre. Ct2. Conduce controlul calității, abordează provocările în mod pozitiv.

Professional competences: Cp1. Perform detailed food processing operations. Cp2. Checks the quality of raw materials. Cp3. Perform sensory evaluation of food products. Cp4. Perform quality control on food processing. Cp5. Estimates organizational risk hooting.

Transversal competences: Ct1. Takes responsibility and shows determination. Ct2. Leads quality control, approaches challenges positively.

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

Programme details and the individual grades / marks / ECTS credits obtained (according to Faculty Student Record, volume no. /)

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

4.3.	Nr. No	Denumirea disciplinei	Subject	2) Total ore		Nota / Grade		Nr. credite	
				Number of hours		Sem I 1st sem	Sem II 2 st sem	Number of ECTS credits	
				C	S,L,P			Sem I 1st sem	Sem II 2 st sem
1		Etică și comunicare <i>Ethics and Communication</i>	14	- - -			3		
2		Psihologia alimentației umane <i>Human Nutrition Psychology</i>	28	- -28			6		
3		Inovare în aditivi și ingrediente alimentare <i>Innovation in food additives and ingredients</i>	28	- 28 -			6		
4		HALAL și KOSER - Implementarea conceptului în gastronomie <i>HALAL and KOSHER - Concept implementation in gastronomy</i>	28	14 - -			4		
5		Practică profesională I <i>Professional practice I</i>	-	- - 168			6		
6		Politici și strategii alimentare în Uniunea Europeană <i>European Union food policies and strategies</i>	28	14 - -			5		
		Producție certificată și sisteme de calitate în gastronomie <i>Certified production and quality systems in gastronomy</i>							
7		Tehnici și echipamente gastronomice inovative <i>Novel gastronomic techniques and equipment</i>	28	- 28 -				6	
8		Planificarea și designul spațiilor din domeniul culinar <i>Planning and design of culinary spaces</i>	28	- - 28				6	
9		Turism culinar - Rute gastronomice <i>Culinary tourism – Gastronomic routes</i>	28	- 28 -				6	
10		Practică profesională II <i>Professional practice II</i>	-	- - 168				6	
11		Managementul deșeurilor alimentare <i>Food waste management</i>	28	28 - -				6	
12		Economie circulară în gastronomie și ospitalitate <i>Circular economy in gastronomy and hospitality</i>							
Promovat cu media:		3)	0,00		Total credite:			60	
Pass,average grade per academic year					Total ECTS credits:				

Anul II (anul universitar 2025 - 2026)								
2nd year of study (2025 - 2026 academic year)								
4.4.	Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	2) Total ore Number of hours		Nota / Grade		Nr. credite Number of ECTS credits	
			C	S,L,P	Sem I	Sem II	Sem I	Sem II
					1st sem	2 st sem	1st sem	2 st sem
1		Management de proiect în gastronomie Project management in gastronomy	28	- - 14			5	
2		Digitalizarea design-ului gastronomic Digitalisation of gastromic design	28	- 28 -			5	
3		Practică profesională III Professional practice III	-	- - 140			5	
4		Evaluare senzorială a alimentelor Sensory evaluation of food	14	- 28 -			5	
		Știința senzorială Flavour science						
5		Strategie în afaceri și antreprenoriat Business strategy and entrepreneurship	28	- - 14			5	
		Analiza investițiilor și proiectelor Investment and project analysis						
6		Inovare în obținerea și servirea băuturilor fermentate Innovation in alcoholic beverages production and serving	28	- 14 -			5	
		Inovare în obținerea și servirea băuturilor spirtoase Innovation in spirits production and serving						
7		Practică profesională IV Professional practice IV	-	- - 140				10
8		Practică pentru elaborarea disertației Profesional practice for dissertation drafting	-	- - 84				10
9		Elaborarea disertației Dissertation elaboration	-	- - 140				10
Promovat cu media:		3)	0,00		Total credite:		60	
Pass.average grade per academic year					Total ECTS credits:			
Promovat: Da		Media4) de promovare a anilor de studii (ponderată cu puncte de credit): Overall average grade(credit-weighted Passed : Yes average):		0,00		Total credite:		120
						Total ECTS credits:		

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 2024 domeniul Inginerie produselor alimentare, programul de studii Inginerie gastronomică (în limba engleză) 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 2024 field of study Food engineering, programme Gastronomic engineering (in English) 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 <i>Additional information</i>	Alte surse pentru obținerea mai multor informații <i>Further information source</i>
5.1.	5.2. http://www.unitbv.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 <i>PhD studies</i>	6.2.
---	--

Statutul profesional
Professional status

Dreptul de a profesa potrivit calificării și titlului acordat, conform competențelor asigurate prin programul de studii.
The right to practice according to granted diploma acquired competence, according to the learning outcomes of the study program.

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> Prof.dr.ing. Ioan Vasile ABRUDAN		7.2. Secretar șef universitate <i>University Registrar</i> Mihaela-Alina POPESCU	
7.3. Decan <i>Dean</i> Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU		7.4. Secretar șef facultate <i>Faculty Registrar</i> Mirela MUNTEANU	

⁵⁾ Nr. și data eliberării
No., dated.

..... /

7.5. Acest document conține un număr de 5 pagini. <i>This document consists of 5 pages.</i>	7.6.
---	--

¹⁾ Se va completa de către instituția de învățământ superior care acordă diploma. Aceasta trebuie să verifice legalitatea tuturor înscrisurilor de pe actul de studii pe suplimentul la diplomă.

¹⁾ *To be filled in by awarding institution that must check the legality of all information provided in the diploma and diploma supplement.*

²⁾ 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 (L); numărul total de ore de proiect (P); etc.

²⁾ *It shall be mentioned the total hours, of which: total hours for courses (C); total seminars (S); practical courses (LP), project (P).*

³⁾ Media anuală cu două zecimale, fără rotunjire.

³⁾ *Average grade per academic year, with two decimals and without rounding off.*

⁴⁾ Medie generală cu două zecimale, fără rotunjire.

⁴⁾ *Overall average grade with two decimals and without rounding off.*

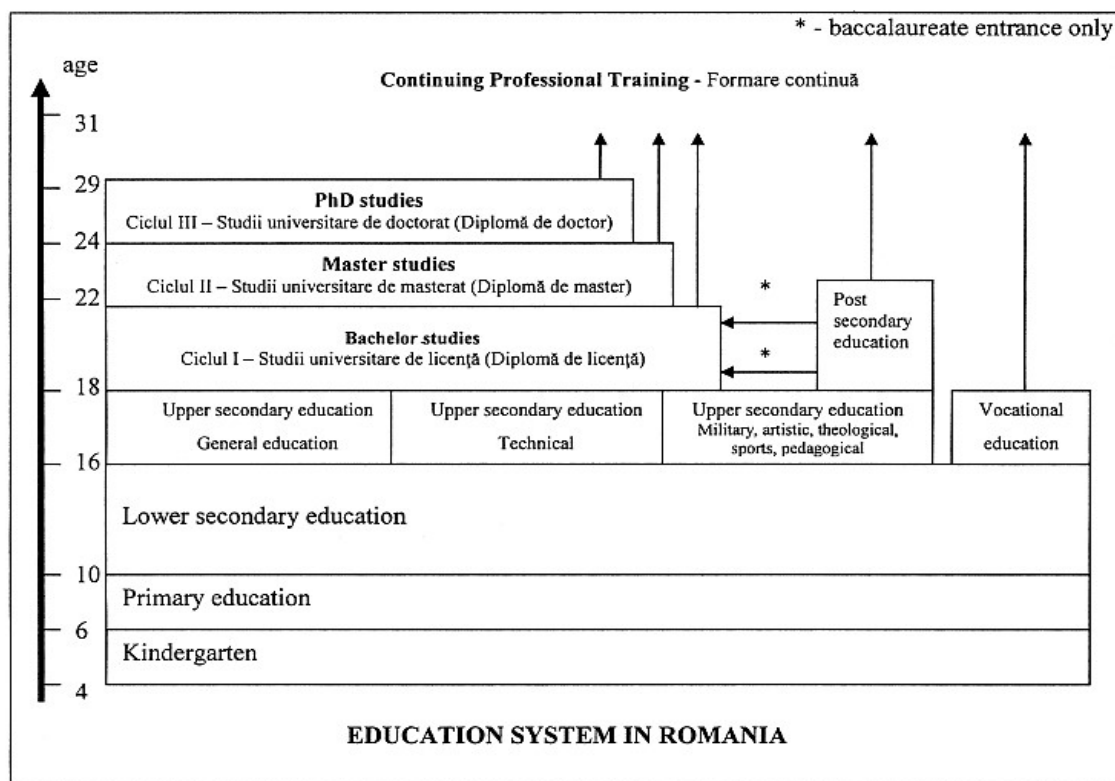
⁵⁾ Se va completa de către instituția care a asigurat școlarizarea titularului, menționându-se numărul de pagini ale documentului.

⁵⁾ *To be filled in by the institution administering studies indicating also the number of pages of this document.*

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.
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.

8. INFORMAȚII PRIVIND SISTEMUL NAȚIONAL DE ÎNVĂȚĂMÂNT*

INFORMATION ON THE NATIONAL EDUCATION SYSTEM



OVERVIEW OF THE NATIONAL HIGHER EDUCATION SYSTEM

Access to higher education is based on the baccalaureate diploma (12 years of study) and access to master programmes is based on the BA / BSc / BEng degree.

Bachelor studies presuppose 180-240 credit points, calculated in accordance with the European Credit Transfer System (ECTS)

MA / MSc / MEng studies presuppose 90-120 credit points, calculated in accordance with the European Credit Transfer System (ECTS). Exceptionally, depending on the duration of the bachelor studies, the lower ECTS limit can be 60 transferable credits.

For professions regulated by European norms, regulations or good practices, BA / BSc / BEng and MA / MSc / MEng studies 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, Dentistry - 360 ECTS, Pharmacy - 300 ECTS, Veterinary Medicine - 360 ECTS, Architecture - 360 ECTS and Urban Planning - 300 ECTS).

PhD studies result in a doctoral research thesis, while successful candidates are awarded a PhD diploma.

The Romanian higher education system is an open system. All Romanian accredited universities use the European Credit Transfer System (ECTS).

Academic distance learning programmes shall be organised for the authorised and accredited programmes of study.

Universities also provide continuing professional training programmes based on the market demand and on the professional retraining needs.

* În conformitate cu modificările introduse în sistemul de învățământ superior de Legea nr. 288/2004
According to the changes brought to the higher education system by Law no. 288/2004