

R O M Â N I A
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
The Ministry of Education and Research
UNIVERSITATEA „ȘTEFAN CEL MARE” DIN SUCEAVA¹⁾
Ștefan cel Mare University of Suceava
SUPLIMENT LA DIPLOMĂ
DIPLOMA SUPPLEMENT

²⁾ Acest supliment însoțește diploma cu seria nr.
This Supplement is for diploma series no.

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

1.1 a Numele de familie din certificatul de naștere <i>Family name(s) of the birth certificate</i> Inițiala (inițialele) prenumelui (prenumelor) tatălui/ mamei <i>Initial(s) of father's / mother's first name(s)</i> 1.2 a Data nașterii (anul/luna/ziua) <i>Date of birth (year/month/day)</i> 1.3 a Numărul matricol <i>Student enrolment number</i> 1.4	1.1 b Numele de familie după căsătorie (dacă este cazul) <i>Family name(s) (after marriage) (if applicable)</i> Prenumele <i>First name(s)</i> 1.2 b Locul nașterii (localitatea, județul, țara) <i>Place of birth</i> 1.3 b Codul numeric personal (CNP) <i>Personal identification number</i> 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 MANAGEMENTUL SUPLIMENTELOR ALIMENTARE ȘI AL PRODUSELOR PENTRU SĂNĂTATE, MASTER FOOD SUPPLEMENT AND HEALTHCARE PRODUCT MANAGEMENT, MASTER Domeniul de studii <i>Field of study</i> INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE FOOD PRODUCTS ENGINEERING Numele și statutul instituției de învățământ superior care eliberează diploma (în limba română) <i>Name and status of awarding institution</i> UNIVERSITATEA „ȘTEFAN CEL MARE” DIN SUCEAVA universitate de stat acreditată / accredited state 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> 2.4 a Limba (limbile) de studiu/examinare <i>Language(s) of instruction/examination</i> 2.5 ROMÂNĂ ROMANIAN	Programul de studii <i>Programme of study</i> MANAGEMENTUL SUPLIMENTELOR ALIMENTARE ȘI AL PRODUSELOR PENTRU SĂNĂTATE FOOD SUPPLEMENT AND HEALTHCARE PRODUCT MANAGEMENT Facultatea care organizează examenul de finalizare a studiilor (în limba română) <i>Faculty administering the final examination</i> FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARĂ FACULTY OF FOOD ENGINEERING Facultatea care a asigurat școlarizarea (dacă diferă de 2.3b), în limba română <i>Faculty administering studies (if different from 2.3b)</i> 2.4 b
--	--

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 -
NIVEL 7 CNC ȘI EQF/CEC
MASTER STUDIES - LEVEL 7 CNC AND 7
EQF/CEC**

3.2

**2 ANI; 120 ECTS/SECT
2 YEARS; 120 ECTS/SECT**

Condițiile de admitere
Access requirement(s)

3.3

Diplomă de studii de licență/lungă durată+examen de admitere
Bachelor/long term higher education + Admission 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 TRANSVERSALE

Dă dovadă de inițiativă, respectă angajamentele, își asumă responsabilitatea, gestionează resurse financiare și materiale, dă dovadă de curiozitate, gestionează evoluția personală, abordează provocările în mod pozitiv, asigură orientarea către client, lucrează în echipe, instruieste pe ceilalți, delegă responsabilități, promovează idei, produse sau servicii, gândește analitic, aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti, se exprimă într-un mod creativ, utilizează cu precizie echipamente, instrumente sau echipamente tehnologice, soluționează probleme, respectă reglementările, demonstrează spirit antreprenorial, gândește în mod inovator, aplică standarde de igienă, planifică.

COMPETENȚE PROFESIONALE

Ajustează proiectele produselor, analizează procesele de producție în vederea îmbunătățirii, definește procesul, asigură managementul proceselor, lucrează cu substanțe chimice, verifică calitatea materiilor prime, lucrează cu substanțe chimice respectând normele de siguranță, manipulează substanțe chimice, redactează rapoarte tehnice, operează aparate de cercetare științifică și de laborator, analizează probe chimice, înregistrează datele încercărilor, estimează riscurile organizaționale, aplică standarde de sănătate și siguranță, realizează operațiuni detaliate de prelucrare a alimentelor, efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor, 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), analizează eșantioane din alimente și băuturi, testează materii prime pentru producție, promovează transferul de cunoștințe, interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale, aplică cromatografia lichidă, gestionează procedurile de analiză chimică, promovează inovarea deschisă în cercetare, aplică tehnici de analiză statistică, asigură managementul de proiect, documentează rezultatele analizelor, aplică principiile eticii și integrității științifice în activitățile de cercetare, utilizează software pentru cromatografie, oferă consiliere pentru probleme de producție, respectă procedurile privind igiena în timpul prelucrării alimentelor, asigură conformitatea produsului finit cu cerințele, gestionează laboratorul de fabricare a alimentelor, colectează eșantioane în vederea analizei, își menține la zi cunoștințele profesionale, reduce risipa de resurse, elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar, utilizează tehnologii noi în fabricarea alimentelor, monitorizează condițiile de prelucrare, efectuează analiza riscurilor legate de alimente, evaluează implementarea HACCP în fabrici, ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor, identifică factorii care determină modificări ale alimentelor în timpul depozitării, ia măsuri după primirea rezultatelor testelor de laborator, monitorizează dezvoltarea producției, optimizează producția, planifică activități de inginerie, oferă consiliere pentru consimțământul în cunoștință de cauză a utilizatorilor suplimentelor, oferă strategii de tratament pentru provocările la adresa sănătății umane, respectă legislația privind asistența medicală, pregătește suplimente optimizate pentru anumite afecțiuni, oferă consiliere cu privire la suplimentele alimentare, oferă educație pentru sănătate.

TRANSVERSAL COMPETENCES

Demonstrate initiative, uphold commitments, take responsibility, manage financial and material resources, show curiosity, manage personal development, approach challenges positively, ensure customer orientation, work in teams, instruct others, delegate responsibilities, promote ideas, products, or services, think analytically, apply scientific, technological, and engineering knowledge, express oneself in a creative manner, use equipment, tools, or technological devices accurately, solve problems, comply with regulations, demonstrate entrepreneurial spirit, think innovatively, apply hygiene standards, plan.

PROFESSIONAL COMPETENCES

Adjust product projects, analyze production processes for improvement, define the process, ensure process management, work with chemical substances, verify the quality of raw materials, handle chemical substances in compliance with safety standards, manipulate chemical substances, write technical reports, operate scientific research and laboratory equipment, analyze chemical samples, record trial data, estimate organizational risks, apply health and safety standards, perform detailed food processing operations, conduct quality control on food processing, apply regulations regarding the production of food and beverages, implement HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) method, apply Good Manufacturing Practices (GMP), analyze samples from food and beverages, test raw materials for production, promote knowledge transfer, interact professionally in research and professional environments, apply liquid chromatography, manage chemical analysis procedures, promote open innovation in research, apply statistical analysis techniques, ensure project management, document analysis results, apply principles of ethics and scientific integrity in research activities, use software for chromatography, provide advice for production issues, adhere to hygiene procedures during food processing, ensure compliance of the finished product with requirements, manage the food manufacturing laboratory, collect samples for analysis, keep professional knowledge up to date, reduce resource waste, develop standard operating procedures along the food chain, use new technologies in food manufacturing, monitor processing conditions, conduct food-related risk analysis, evaluate HACCP implementation in factories, keep up with innovations in the field of food manufacturing, identify factors causing changes in food during storage, take action based on laboratory test results, monitor production development, optimize production, plan engineering activities, provide informed consent advice for supplement users, offer treatment strategies for human health challenges, comply with healthcare legislation, prepare optimized supplements for specific conditions, provide advice on dietary supplements, offer health education.

Detaliile programului 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 credits obtained
(according to Faculty Student Records, volume no. /)

4.3

Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	Total ore ³⁾ Number of hours		Nota/Grade		Nr. credite Number of credits ECTS/SECT	
		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) 1 st year of study (<i>academic year</i>)							
1	Suplimente alimentare și produse pentru sănătate <i>Food supplements and healthcare products</i>	28	14	-	-	7	-
2	Analiza și controlul calității suplimentelor alimentare <i>Analysis and quality control of food supplements</i>	28	14	-	-	7	-
3	Produse naturale - de la izolarea principiilor active la designul suplimentelor alimentare <i>Natural products – from isolation of active principles to design of food supplements</i>	28	14	-	-	6	-
4	Alimente funcționale <i>Functional foods</i>	28	14	-	-	6	-
5	Bazele cercetării și invenție <i>Research fundamentals and invention</i>	14	14	-	-	4	-
6	Etnofarmacologie și sisteme de medicină complementară și tradițională <i>Ethnopharmacology and complementary and traditional medicine systems</i>	14	28	-	-	-	7
7	Bazele moleculare ale nutriției <i>Molecular basis of nutrition</i>	28	28	-	-	-	8
8	Procese și tehnologii pentru obținerea suplimentelor alimentare <i>Processes and technologies for food supplement manufacture</i>	28	28	-	-	-	8
9	Ambalarea, etichetarea și omologarea suplimentelor alimentare <i>Food supplement packaging, labeling and compliance</i>	14	14	-	-	-	5
10	Etică și integritate academică <i>Ethics and academic integrity</i>	7	7	-	-	-	2
Promovat cu media: ⁴⁾		(%)		Total credite/Total			
Pass, average grade per academic year		(%)		ECTS/SECT credits: 60			

Nr. No	Denumirea disciplinei <i>Subject</i>	Total ore ³⁾ <i>Number of hours</i>		Nota/Grade		Nr. credite <i>Number of credits ECTS/SECT</i>	
		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 II (anul universitar) <i>2nd year of study (academic year)</i>							
1	Managementul calității <i>Quality management</i>	14	28	-	-	6	-
2	Siguranța și eficacitatea suplimentelor alimentare <i>Safety and efficacy of food supplements</i>	28	14	-	-	6	-
3	Suplimente alimentare și nutraceutice pentru sportivi și controlul greutății / Suplimente alimentare și nutraceutice pentru prevenirea bolilor cardiovasculare și a diabetului zaharat <i>Food supplements and nutraceuticals for sportsmen and weight control / Food supplements and nutraceuticals for prevention of cardiovascular diseases and diabetes</i>	14	14	-	-	5	-

4	Suplimente alimentare și nutraceutice care acționează asupra tulburărilor de somn și a performanțelor cognitive / Suplimente alimentare și nutraceutice pentru infecțiile de tract respirator superior, genito-urinare și cu efect anti-ageing <i>Food supplements and nutraceuticals for sleep disorders and cognitive performances / Food supplements and nutraceuticals for upper respiratory, genitourinary infections and with anti-aging effect</i>	14	14	-	-	5	-
5	Management antreprenorial <i>Entrepreneurial management</i>	14	14	-	-	4	-
6	Statistică <i>Statistics</i>	14	14	-	-	4	-
7	Practică de cercetare <i>Research practice</i>	0	90	-	-	-	16
8	Practică pentru elaborarea lucrării de disertație <i>Practice for dissertation elaboration</i>	0	60	-	-	-	8
9	Elaborare lucrare de disertație <i>Dissertation elaboration</i>	0	46	-	-	-	6
Promovat cu media: ⁴⁾ (%)		Total credite/Total					
Pass, average grade per academic year (%)		ECTS/SECT credits: 60					

Promovat: DA Pass: YES	Media ⁵⁾ de promovare a studiilor (ponderată cu punctele de credit): <i>Overall average grade (credit-weighted average)</i>	(%)	Total credite: 120 <i>Total ECTS/SECT credits: 120</i>
	Media ⁵⁾ aritmetică a anilor de studii: <i>The arithmetic mean of the study years</i>	(%)	
		(%)	

Sistemul de notare și, dacă sunt disponibile, informații privind distribuția statistică a notelor
Grading scheme and, if available, grade distribution guidance

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 MANAGEMENTUL SUPLIMENTELOR ALIMENTARE ȘI AL PRODUSELOR PENTRU SĂNĂTATE este (%), iar media maximă este 10.00 (zece), 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 PRODUCTS ENGINEERING, study programme in FOOD SUPPLEMENT AND HEALTHCARE PRODUCT MANAGEMENT, are: lowest average: (%) (out of 10) and highest average: 10.00 (ten) (out of 10), the degree holder is ranked ... out of ... graduates.

5. INFORMAȚII SUPLIMENTARE ADDITIONAL INFORMATION

Informații suplimentare
Additional information

Alte surse pentru obținerea mai multor informații
Further information sources

5.1

5.2

720229 SUCEAVA, Str. Universității nr. 13
Telefon: +40 230 520081, Fax: +40 230 520080
www.usv.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

Proiectant inginer produse alimentare - 214516, Consilier inginer industria alimentară - 214517, Inginerie farmaceutică - 2145.1.9
Food product project engineer -214516, Food industry consulting engineer - 214517, Pharmaceutical industry - 2145.1.9

7. LEGALITATEA SUPLIMENTULUI CERTIFICATION OF THE SUPPLEMENT

Funcția
Position

Semnătura
Signature

7.1

Rector
Rector

7.2

Funcția
Position

Semnătura
Signature

Secretar șef universitate
University Registrar

7.3

Decan
Dean

7.4

Secretar șef facultate
Faculty Registrar

Nr. și data eliberării ⁶⁾
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.

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 de promovare a studiilor (ponderată cu puncte de credit), cu două zecimale, fără rotunjire / Media aritmetică a anilor de studii, cu două zecimale, fără rotunjire.

⁵⁾ Overall average grade (credit-weighted average) with two decimals and without rounding off / 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.

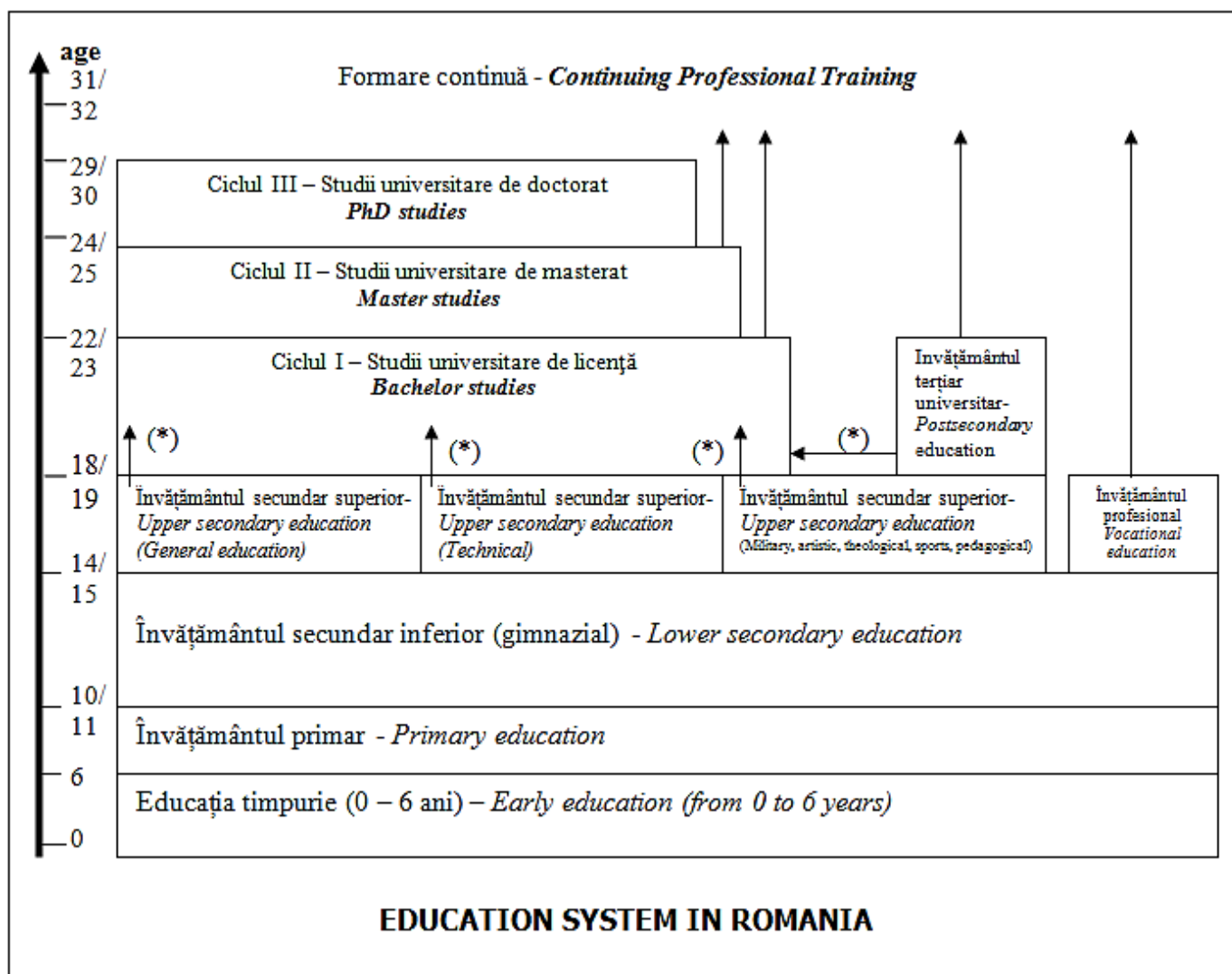
⁶⁾ To be filled in by the institution administering studies.

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 „Detaliile programului absolvit, calificativele / notele / numărul de credite ECTS/SECT obținute (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



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 masterat (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 ECTS/SECT, Medicină dentară - 360 ECTS/SECT, Farmacie - 300 ECTS/SECT, Medicină Veterinară - 360 ECTS/SECT, Arhitectură - 360 ECTS/SECT, Arhitectura 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 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, Architecture of inside - 300 ECTS/SECT, Design of product - 300 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.

(*) În conformitate cu Legea nr. 1/ 2011
According to Law no. 1/ 2011