

ROMÂNIA

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII

Ministry of Education and Research

UNIVERSITATEA POLITEHNICA TIMIȘOARA

POLITEHNICA UNIVERSITY TIMIȘOARA

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

Numele de familie la naștere
Family name(s) at birth

1.1 a

Nume de familie după căsătorie (dacă este cazul)
Family name(s) (after marriage) (if applicable)

1.1 b

Inițiala (inițialele) prenumelui (prenumelor) tatălui
Initial(s) of father's first name(s)

1.2 a

Prenumele
First name(s)

1.2 b

Data nașterii (zi/lună/an)
Date of birth (day/month/year)

1.3 a

Localitatea nașterii
Place of birth

1.3 b

Județul nașterii
County of birth

1.3 c

Țara de origine
Country of birth

1.3 d

Număr matricol
Student enrollment number

1.4

Cod numeric personal (CNP)
Personal identification number

Anul înmatriculării
Year of enrollment

1.5

2. INFORMAȚII PRIVIND CALIFICAREA INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION

Denumirea calificării și (dacă este cazul) titlul acordat (după promovarea examenului de finalizare a studiilor)
Name of qualification and (if applicable) title awarded (after passing the final examination)

2.1

CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE, INGINER
CONTROL AND EXPERTISE OF FOOD PRODUCTS, ENGINEER

Domeniul de studii
Field of study

2.2 a

INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

ENGINEERING FOOD PRODUCTS

Programul de studii / specializarea
Programme of study / Specialization(s)

2.2 b

CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

CONTROL AND EXPERTISE OF FOOD PRODUCTS

Numele și statutul instituției de învățământ superior și al facultății care acordă diploma (în limba română)
Name and status of awarding institution and faculty (in original language)

2.3

UNIVERSITATEA POLITEHNICA TIMIȘOARA
FACULTATEA DE INGINERIE CHIMICĂ, BIOTEHNOLOGII ȘI PROTECȚIA MEDIULUI
universitate de stat acreditată / accredited state university

Numele și statutul instituției de învățământ superior și al facultății absolvite (dacă diferă de 2.3, în limba română)
Name and status of graduate institution and faculty (if different from 2.3, in original language)

2.4

-

Limba (limbile) de studiu / examinare
Language(s) of instruction / examination

2.5

ROMÂNĂ
ROMANIAN

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

6, STUDII UNIVERSITARE DE LICENȚĂ
6, BACHELOR DEGREE

3.2

4 ANI; 240 ECTS
4 YEARS; 240 ECTS

Condiții de admitere
Access requirement(s)

3.3

DIPLOMĂ DE BACALAUREAT + EXAMEN DE ADMITERE
BACCALAUREATE + ADMISSION EXAMINATION

4. INFORMAȚII PRIVIND CURRICULUMUL ȘI REZULTATELE OBTINUTE

Forma de învățământ
Mode of study

INFORMATION ON THE CURRICULUM AND RESULTS OBTAINED

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:

1. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor
2. Analizează eșantioane din alimente și băuturi
3. Gestionează laboratorul de fabricare a alimentelor
4. Elaborează procese de producție alimentară
5. Utilizează tehnologii noi în fabricarea alimentelor
6. Aplică standarde de sănătate și siguranță
7. Aplică principii ale tehnologiei alimentare
8. Redactează rapoarte tehnice

Competențe transversale:

1. Organizează informații, obiecte și resurse
2. Respectă reglementările

Professional competences:

1. Apply requirements concerning manufacturing of food and beverages
2. Analyse samples of food and beverages
3. Manage food manufacturing laboratory
4. Develop food production processes
5. Use new technologies in food manufacturing
6. Ensure public safety and security
7. Apply food technology principles
8. Write work-related reports

Transversal skills

1. Organizes information, objects and resources
2. Respect the regulations

Detalii privind programul absolvit, calificativele / notele / creditele ECTS/SECT obținute
(conform Registrului matricol al facultății / departamentului, volumul nr. -/-)
*Programme details and the individual grades / marks / ECTS/SECT credits obtained
(according to Faculty Student Records, volume no. 0/-)*

Programme details and the individual grades / marks / ECTS/SECT credits obtained
(according to Faculty Student Records, volume no. 0/-)

4.3

Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	Sem	3) Total ore No. of hours				Nota Grade	Nr. credite No. of credits
			C	S	LP	P		
An 1 (anul universitar -/-) 1 st Year (academic year -/-)								
1	Algebră liniară, geometrie analitică și diferențială Linear algebra, analytic and differential geometry	1	28	28	0	0		4.0
2	Chimie anorganică Inorganic Chemistry	1	28	0	28	0		5.0
3	Știința Materialelor Materials Science	1	42	0	28	0		5.0
4	Informatică aplicată Applied Computer Science	1	28	0	42	0		6.0
5	Chimie generală General Chemistry	1	28	21	14	0		5.0
6	Cultură și civilizație Culture and Civilization	1	14	14	0	0		2.0
7	Limba engleză 1 English 1	1	0	28	0	0		2.0
8	Educație fizică și sport 1 Physical education and sports 1	1	0	14	0	0		1.0
9	Fizică Physics	2	42	14	14	0		4.0
10	Analiză matematică Mathematical Analysis	2	28	28	0	0		4.0
11	Chimie organică 1 Organic Chemistry 1	2	28	0	28	0		5.0
12	Principiile nutriției umane Principles of Human Nutrition	2	28	0	21	0		4.0
13	Elemente de inginerie mecanică Elements of mechanical engineering	2	28	14	0	0		3.0
14	Principii și metode de conservare a produselor alimentare Principles and methods of food preservation	2	28	0	21	0		5.0
15	Microbiologie generală 1 General Microbiology 1	2	14	0	14	0		2.0
16	Limba engleză 2 English 2	2	0	28	0	0		2.0
17	Educație fizică și sport 2 Physical education and sports 2	2	0	14	0	0		1.0
Promovat cu media : 4) Pass, average grade per academic year								
Total credite/ Total ECTS/SECT credits:								60.0

Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	Sem	3) Total ore No. of hours				Nota Grade	Nr. credite No of credits
			C	S	LP	P		
An 2 (anul universitar -/-) 2 nd Year (academic year -/-)								
1	Elemente de inginerie electrică Elements of Electrical Engineering	3	28	0	14	0		3.0
2	Controlul statistic al alimentelor Statistical control of food products	3	28	14	14	0		4.0
3	Chimie organică 2 Organic Chemistry 2	3	28	0	42	0		5.0
4	Chimie fizică 1 Physical Chemistry 1	3	35	0	28	0		5.0
5	Biotehnologii speciale 1 Special Biotechnologies 1	3	28	0	21	0		5.0
6	Chimie analitică Analytical Chemistry	3	28	0	28	0		4.0
7	Biochimie alimentară Food Biochemistry	3	21	21	0	0		3.0
8	Educație fizică și sport 3 Physical Education and Sports 3	3	0	14	0	0		1.0
9	Economie generală General Economics	4	28	14	0	0		3.0
10	Operații unitare în industria alimentară 1 Basic Operations in the Food Industry 1	4	28	14	14	0		4.0
11	Metode și tehnici de analiză instrumentală Methods and Techniques of Instrumental Analysis	4	14	0	14	0		3.0
12	Microbiologie generală 2 General Microbiology 2	4	28	0	21	0		4.0
13	Coroziune și protecție anticorozivă în industria alimentară Corrosion and Anti-Corrosion Protection in the Food Industry	4	28	0	28	0		4.0
14	Ecologie și protecția mediului Ecology and Environmental Protection	4	14	0	14	0		3.0
15	Chimia alimentelor Food Chemistry	4	28	0	28	0		4.0
16	Biotehnologii speciale 2 Special Biotechnologies 2	4	28	0	21	0		4.0
17	Educație fizică și sport 4 Physical Education and Sports 4	4	0	14	0	0		1.0
Promovat cu media : 4) Pass, average grade per academic year								
Total credite/ Total ECTS/SECT credits:							60.0	
Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	Sem	3) Total ore No. of hours				Nota Grade	Nr. credite No of credits
			C	S	LP	P		
An 3 (anul universitar -/-) 3 rd Year (academic year -/-)								
1	Management Management	5	14	14	0	0		2.0

Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	Sem	3) Total ore No. of hours				Nota Grade	Nr. credite No of credits
			C	S	LP	P		
An 3 (anul universitar -/-) 3 rd Year (academic year -/-)								
2	Operații unitare în industria alimentară 2 Unit operations in the food industry 2	5	28	0	14	14		4.0
3	Tehnologii generale în industria alimentară 1 Food Technologies 1	5	28	0	28	14		5.0
4	Aditivi și ingrediente în industria alimentară Additives and ingredients in the food industry	5	28	0	21	0		4.0
5	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară Packaging, labeling and design in the food industry	5	28	0	14	14		4.0
6	Coloizi în industria alimentară Colloids in the food industry	5	28	0	28	0		5.0
7	Epidemiologie și sănătate publică Epidemiology and public health	5	14	0	14	0		2.0
8	Compuși naturali bioactivi Bioactive natural compounds	5	28	0	21	0		4.0
9	Marketing Marketing	6	14	14	0	0		2.0
10	Utilaje în industria alimentară Food industry equipment	6	28	0	0	14		2.0
11	Inocuitatea produselor alimentare Food Products Innocuity	6	35	0	28	0		3.0
12	Controlul sanitar-veterinar și siguranța alimentelor Sanitary - veterinary control and food safety	6	28	0	21	0		3.0
13	Tehnologii generale în industria alimentară 2 General Technologies in Food Industry 2	6	35	0	28	0		4.0
14	Proiect tehnologic 1 Technology Project 1	6	0	0	0	28		2.0
15	Metode cromatografice și electroforetice de analiza alimentelor Chromatographic and electrophoretic methods of food analysis	6	28	0	21	0		3.0
16	Metode spectroscopice de analiză a alimentelor Spectroscopic methods of food analysis	6	21	14	14	0		3.0
17	Practică Practice	6	0	0	0	200		8.0
Promovat cu media : 4) Pass, average grade per academic year								
			Total credite/ Total ECTS/SECT credits:				60.0	
Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	Sem	3) Total ore No. of hours				Nota Grade	Nr. credite No of credits
			C	S	LP	P		
An 4 (anul universitar -/-) 4 th Year (academic year -/-)								
1	Climatizări și instalații de frig Air conditioning and refrigeration systems	7	28	0	21	0		4.0
2	Microbiologie specială Special microbiology	7	14	0	14	0		2.0

Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	Sem	3) Total ore No. of hours				Nota Grade	Nr. credite No. of credits
			C	S	LP	P		
An 4 (anul universitar -/-) 4 th Year (academic year -/-)								
3	Analiză senzorială Sensitive Analysis	7	28	0	28	0		4.0
4	Comunicare Communication	7	0	14	0	0		2.0
5	Legislație în industria alimentară Legislation in the food industry	7	21	21	0	0		3.0
6	Controlul și optimizarea proceselor în industria alimentară Process control and optimization in the food industry	7	35	0	35	14		5.0
7	Proiect tehnologic II Technological project II	7	0	0	0	28		2.0
8	Metode enzimactice și imunologice de analiză Enzymatic and immunological methods of analysis	7	28	0	28	0		4.0
9	Procesare minimă atermică și termică a produselor alimentare Minimal athermal and thermal processing of food products	7	21	0	27	0		4.0
10	Managementul calității și trasabilitate în lanțurile alimentare Quality management and traceability in food chains	8	28	14	0	0		5.0
11	Autentificarea și falsificarea alimentelor Food authentication and adulteration	8	28	0	28	0		6.0
12	Software pentru proiectarea sistemelor industriale Software for Industrial Plants Design	8	28	0	28	0		6.0
13	Proiectarea produselor noi New product design	8	28	0	14	14		5.0
Promovat cu media : 4) Pass, average grade per academic year								
Total credite/ Total ECTS/SECT credits: 52.0								
Promovat: DA Pass: YES		Media aritmetică: 5) Average grade: Media ponderată: ECTS/SECT grade:			Total credite: 232 Total ECTS/SECT credits:			
Elaborare proiect de diplomă Development of diploma thesis		An univ. Promovat: DA Pass: YES			Nr. credite: ECTS/SECT credits: 8			

Total credite final:
Final total ECTS/SECT credits: 240

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 Controlul și expertiza produselor alimentare
este , iar media maximă este ,
titularul fiind clasat pe locul dintr-un total de absolvenți.

Grades are integer numbers and are 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 ENGINEERING FOOD PRODUCTS,
study programme in Control and Expertise of Food Products
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

300006 Timișoara, Piața Victoriei Nr.2
Tel.: +40-256-403001
Fax: +40-256-403021
www.upt.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)
Acces to further study (after passing the final examination)

6.1

studii universitare de masterat
university master's programme

Statutul profesional
Professional status

6.2

Deptul de a ocupa posturi cu studii superioare de licență în sectorul de stat și privat
The Holder of the Bachelor's Degree Has the Right to Occupy Positions within the State and Private Sectors

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/ Director
Dean/ Director

7.4

Secretar șef facultate/ departament
Faculty Registrar/ Department Registrar

Nr. și data eliberării ⁶⁾
No., dated.

7.5

/

Acest document conține un număr de 8
pagini.
This document contains a number of 8
pages.

Ștampila sau sigiliul oficial
Official stamp or seal

7.6

L.S.

¹⁾ Denumirea instituției de învățământ superior care a asigurat școlarizarea și care eliberează suplimentul la diplomă.

²⁾ Name of institution administering studies and providing the 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 the 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), iar la învățământul la distanță: numărul total de ore de studiu individual (SI), numărul total de ore de activități tutoriale (AT), numărul total de ore teme de control (TC), numărul total de ore activități aplicative asistate (AA), etc.

⁶⁾ The total number of hours shall be mentioned, out of which: the total hours of courses (C), seminars (S), work courses (LP), projects (P) per semester, etc. For distance learning programmes, the total number of hours shall be mentioned, out of which: the total hours allocated for individual study (SI), total hours of tutorial activities (AT), total hours allocated for home assignments (TC), total hours of assisted practical activities (AA).

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 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.

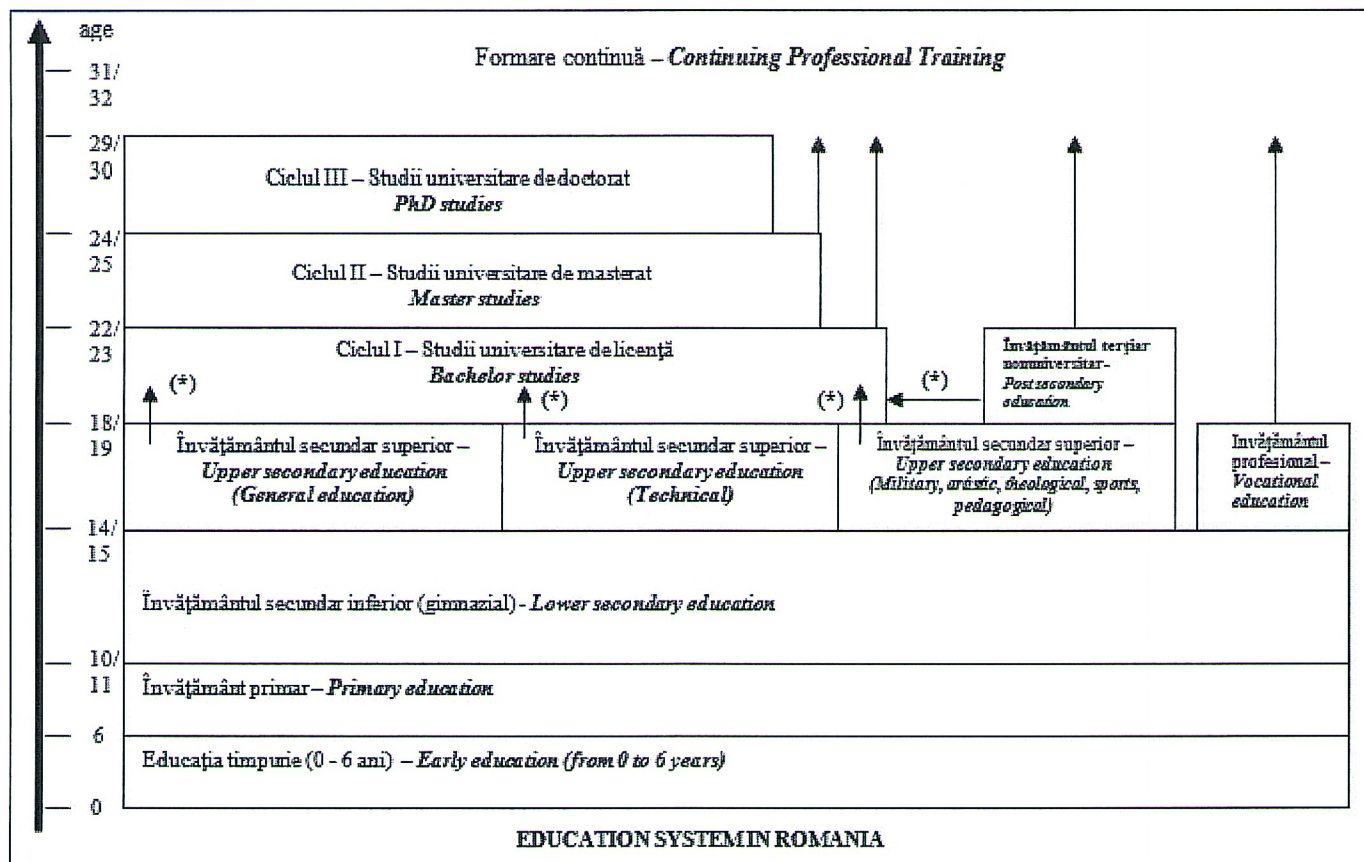
Unele discipline pot fi promovate cu calificativ în loc de notă. În acest caz calificativul "P" este utilizat pentru promovare.

For some disciplines, marks are used instead of grades. The mark "P" is used for the passed exams.

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.

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 sfîrșitul 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 end with the level 6 from the European Qualifications Framework for lifelong learning (EQF/CEC).

Studiile universitare de masterat (MA/MSc/MEng) presupun 60-120 de 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 from 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 - 360 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, such degrees being recognised as master 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 dobîndirea unei calificări de nivelul 8 din EQF/CEC.

PhD studies result in a doctoral research thesis and successful candidates are awarded a PhD diploma. Doctoral studies allow for the obtaining of a level 8 EQF/CEC qualification.

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 programmes can be organised, 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