

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 DIPLOMA		
Numele de familie la naștere <i>Family name(s) at birth</i>	Nume de familie după căsătorie (dacă este cazul) <i>Family name(s) (after marriage) (if applicable)</i>	
1.1a XXX	1.1b XXX	
Inițiala (inițialele) prenumelui (prenumelor) tatălui/mamei <i>Initial(s) of the father's / mother's first name(s)</i>	Prenumele <i>First name(s)</i>	
1.2a X	1.2b XXX	
Data nașterii (anul/luna/ziua) <i>Date of birth (year/month/day)</i>	Locul nașterii (localitate, județul/sectorul, țara) <i>Place of birth</i>	
1.3a ## ## ##	1.3b XXX	
Număr matricol <i>Student enrolment number</i>	Codul numeric personal (CNP) <i>Personal identification number</i>	Anul înmatriculării <i>Year of enrolment</i>
1.4 123456	1234567890	1.5 YYYY
2. INFORMAȚII PRIVIND CALIFICAREA INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION		
Denumirea calificării și titlul acordat <i>Name of qualification and title awarded</i>		
2.1 MANAGEMENTUL PROCESĂRII MODERNE A ALIMENTELOR - MASTER MANAGEMENT OF MODERN FOOD PROCESSING - MASTER DEGREE		
Domeniul de studii <i>Field of study</i>	Programul de studii <i>Programme of study</i>	
2.2a INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE FOODS PRODUCTS ENGINEERING	2.2b MANAGEMENTUL PROCESĂRII MODERNE A ALIMENTELOR MANAGEMENT OF MODERN FOOD PROCESSING	
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 <i>Faculty administering the final examination</i>
2.3a UNIVERSITATEA "LUCIAN BLAGA" DIN SIBIU UNIVERSITATE PUBLICĂ ACREDITATĂ "LUCIAN BLAGA" UNIVERSITY OF SIBIU ACCREDITED PUBLIC UNIVERSITY		2.3b FACULTATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE, INDUSTRIE ALIMENTARĂ ȘI PROTECȚIA MEDIULUI FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCES, FOOD INDUSTRY AND ENVIRONMENT PROTECTION
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>
2.4a -		2.4b -
Limba (limbile) de studiu / examinare <i>Language(s) of instruction / examination</i>		
2.5 Română / Romanian		
3. INFORMAȚII PRIVIND NIVELUL CALIFICĂRII INFORMATION ON THE LEVEL OF THE QUALIFICATION		
Nivelul calificării <i>Level of qualification</i>		Durata oficială a programului de studii și numărul de credite de studii transferabile (conform ECTS/SECT) <i>Official length of the programme of study and number of ECTS/SECT credits</i>
3.1 STUDII UNIVERSITARE DE MASTERAT 7CNC/CEC MASTER DEGREE 7 NQF/EQF		3.2 4 SEMESTRE, 120 CREDITE 4 SEMESTERS, 120 CREDITS
Condițiile de admitere / Acces requirement(s)		
3.3 MEDIE DE PROMOVARE A ANILOR DE STUDII + MEDIE EXAMEN DE LICENȚĂ OVERALL AVERAGE GRADE + LONG TERM HIGHER EDUCATION AVERAGE GRADE		

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 LEARNING

Competențele asigurate prin programul de studii

Learning outcomes of the study programme

4.2

Competențe profesionale / Professional skills:

1. ajustează proiectele produselor / adjust engineering designs
2. aplică bune practici de fabricație (BPF) / apply GMP
3. aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control) / apply HACCP
4. aplică principii ale tehnologiei alimentare / apply food technology principles
5. aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor / apply requirements concerning manufacturing of food and beverages
6. aprobă proiecte ingineresti / approve engineering design
7. asigură managementul proceselor / manage processes
8. creează noi concepte / create new concepts
9. depune eforturi pentru îmbunătățirea producției alimentare din punct de vedere nutrițional / strive for nutritional improvement of food manufacturing
10. descrie inovațiile chimice aduse produselor / describe chemical innovation in products
11. documentează rezultatele analizelor / document analysis results
12. efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare / perform sensory evaluation of food products
13. elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar / develop standard operating procedures in the food chain
14. elaborează procese de producție alimentară / develop food production processes
15. evaluează impactul de mediu / assess environmental impact
16. gestionează personal / manage staff
17. gestionează laboratorul de fabricare a alimentelor / manage food manufacturing laboratory
18. gestionează utilizarea aditivilor în fabricarea alimentelor / manage the use of additives in food manufacturing
19. interpretează date referitoare la fabricarea alimentelor / interpret data in food manufacturing
20. îmbunătățește procese chimice / improve chemical processes
21. monitorizează evoluțiile utilizate în industria alimentară / monitor developments used for food industry
22. proiectează componente tehnice / design engineering components
23. stabilește standarde pentru instalațiile de producție / set production facilities standards
24. testează materii prime pentru producție / test production input materials
25. ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor / keep up with innovations in food manufacturing
26. urmărește tendințele în materie de produse alimentare / watch food product trends
27. utilizează tehnologii noi în fabricarea alimentelor / use new technologies in food manufacturing

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

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

4.3	Nr. Denumirea disciplinei No. 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 I (anul universitar 2021-2022) 1 st YEAR (2021-2022 academic year)							
	1	Metode și tehnici de cercetare științifică and techniques of scientific research <i>Methods</i>	14	14		-	3	-
	2	Managementul calității și siguranței alimentelor <i>Food quality and safety management</i>	14	28		-	5	-
	3	Managementul operațional <i>Operational management</i>	14	28		-	5	-
	4	Proiectarea și conducerea proceselor tehnologice în industria morăritului <i>Design and management of</i>	28	14		-	5	-
	5	Proiectarea și conducerea proceselor tehnologice în industria fermentativă <i>Design and management</i>	28	14		-	5	-
	6	Practică de specialitate 1 <i>Specialized practice 1</i>	-	144		-	7	-
	7	Proiectarea și conducerea proceselor tehnologice în industria laptelui <i>Design and management of</i>	28	14	-		-	5
	8	Proiectarea și conducerea proceselor tehnologice în industria vinului <i>Design and management of</i>	28	14	-		-	5
	9	Tehnici enzimice în procesarea modernă a alimentelor <i>Enzymatic techniques in modern food processing</i>	28	14	-		-	4
	10	etică și integritate academică <i>Ethics and academic integrity</i>	-	14	-		-	2
	11	Practică de specialitate 2 <i>Specialized practice 2</i>	-	154	-		-	7
	12	Managementul strategic <i>Specialized practice 2</i>	14	28	-		-	4
	13	Managementul igienei și al sănătății în muncă în industria alimentară <i>Hygiene and occupational health</i>	14	14	-		-	3
	Promovat cu media: 4) Pass average grade per academic year = Total credite / Total ECTS/SECT credits							
	ANUL II (anul universitar 2022-2023) 2 nd YEAR (2022-2023 academic year)							
	1	Managementul resurselor umane 1 <i>Human resources management 1</i>	14	14		-	3	-
	2	Perspective în ambalarea produselor alimentare <i>Perspectives in food packaging</i>	14	28		-	5	-
	3	Optimizarea proceselor tehnologice <i>Technological processes optimisation</i>	14	28		-	5	-
	4	Proiectarea și conducerea proceselor tehnologice în industria zahărului și produselor zaharoase <i>Design and management of technological processes in the sugar and confectionery industry</i>	28	14		-	5	-
	5	Proiectarea și conducerea proceselor tehnologice în industria panificației <i>Design and management of</i>	28	14		-	5	-
	6	Practică de specialitate 3 <i>Specialized practice 3</i>	-	168		-	7	-
	7	Managementul resurselor umane 2 <i>Human resources management 2</i>	28	28	-		-	3
	8	Managementul marketingului <i>Marketing management</i>	14	28	-		-	5
	9	Managementul protecției mediului <i>Environmental protection management</i>	28	14	-		-	5
	10	Proiectarea și conducerea proceselor tehnologice în industria cărnii <i>Design and management of technological</i>	28	14	-		-	5
	11	Proiectarea și conducerea proceselor tehnologice în industria conservelor <i>Design and management of</i>	28	14	-		-	5
	12	Practică pentru elaborarea lucrării de disertație <i>Practice for Dissertation Thesis</i>	-	168	-		-	7
	Promovat cu media: 4) Pass average grade per academic year = Total credite / Total ECTS/SECT credits							
	Promovat: DA	Media ⁵⁾ aritmetică a anilor de studii:			Total credite:			
	Passed: YES	The arithmetic mean of the study years:			Total ECTS/SECT 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 2023, specializarea Managementul procesării moderne a alimentelor este _____, iar media maximă este _____. Titularul fiind clasat pe locul _____ din totalul de _____ absolvenți. Grading scale from 10 to 1, all grades being integers. The minimal pass is 5,00, and the highest grade is 10,00 The minimal pass for the class of 2023 specialty Management of modern food processing was _____ and the highest grade was _____. The holder was classified on position _____ from the total number 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

www.ulbsibiu.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 **Posesorul acestui supliment la diplomă (anexă obligatorie a diplomei de absolvire) poate să își desfășoare activitatea profesională pe orice post în conformitate cu competențele asigurate prin programul de studii prin calificările și titlul acordat.**

The holder of this diploma supplement (compulsory annex of the graduation diploma) can carry out his professional activity in any position in accordance with the competencies provided by the study program through the qualifications and the title awarded.

7. LEGALITATEA SUPLIMENTULUI CERTIFICATION OF THE SUPPLEMENT

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

7.5

_____ / _____ Acest document conține un număr de 6 pagini. This document contains a number of 6 pages.
--

Ștampila sau sigiliul oficial

Official stamp or seal

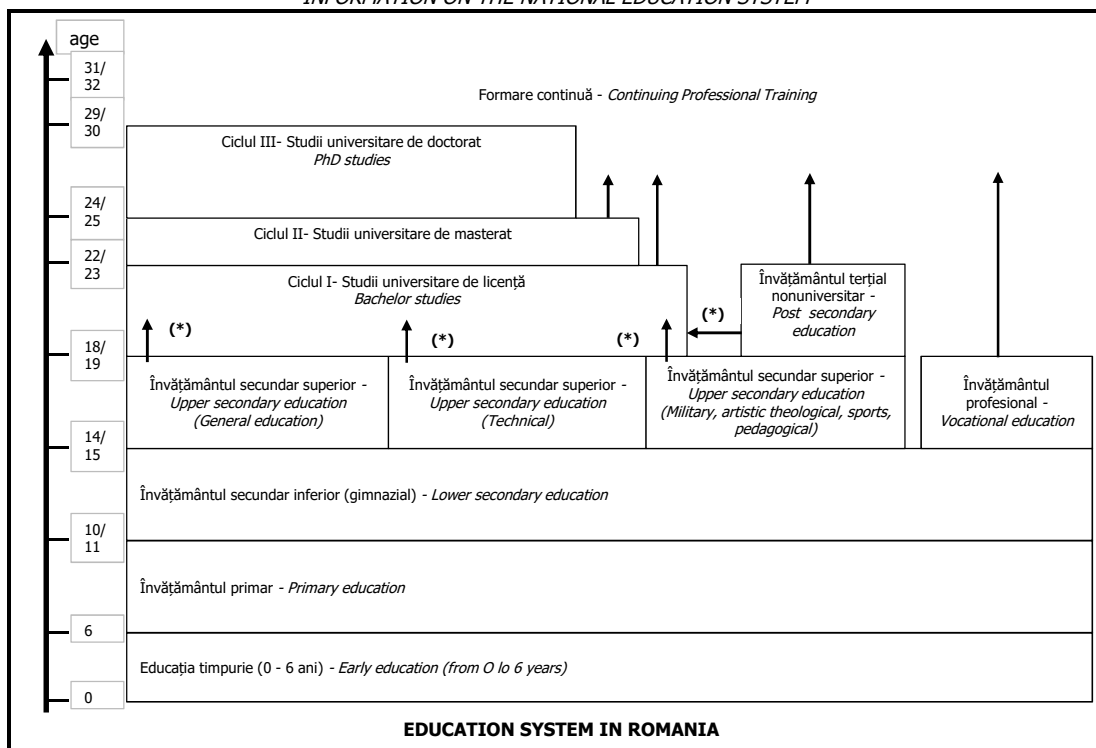
7.6

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 aritmetică a anilor de studii, cu două zecimale, fără rotunjire.
5) 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 "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 profesilor 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.

L.S.

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 la 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 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 profesiile 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 studii: Medicină - 360 de ECTS I SECT, Stomatologie - 360-de ECTS I SECT, Farmacie - 300 ECTS I SECT, Medicină Veterinară - 360 ECTS I SECT, Arhitectură - 360 ECTS I 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.

The Romanian higher education system is an open system.

Toate universitățile din România folosesc Sistemul European de Credite Transferabile (ECTS/SECT).

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

L.S.