

# SUPLIMENT LA DIPLOMĂ

## DIPLOMA SUPPLEMENT

<sup>1)</sup> Acest supliment însoțește

diploma cu seria \_\_\_\_\_ nr. \_\_\_\_\_

This supplement is for

diploma series \_\_\_\_\_ no. \_\_\_\_\_

### 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>	
1.1a	<input type="text"/>	1.1b	<input type="text"/>
Inițiala (inițialele) prenumelui (prenumelor) tatălui <i>Initial(s) of father's first name(s)</i>		Prenumele <i>First name(s)</i>	
1.2a	<input type="text"/>	1.2b	<input type="text"/>
Data nașterii (ziua/luna/anul) <i>Date of birth (day/month/year)</i>		Locul nașterii <i>Place of birth</i>	
1.3a	<input type="text"/>	1.3b	<input type="text"/>
Număr matricol <i>Student enrollment number</i>		Codul numeric personal (CNP) <i>Personal identification number</i>	Anul înmatriculării <i>Year of enrollment</i>
1.4	<input type="text"/>		1.5 <input type="text"/>

### 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	<b>MASTER</b> <i>MASTER</i>		
Domeniul de studii <i>Field of study</i>		Programul de studii <i>Programme of study</i>	
2.2a	<b>INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE</b> <i>FOOD PRODUCTS ENGINEERING</i>	2.2b	<b>ASIGURAREA CALITATII SI SIGURANTEI ALIMENTELOR</b> <i>FOOD QUALITY AND SAFETY ASSURANCE</i>
Numele și statutul instituției de învățământ superior care acordă diploma (în limba română) <i>Name and status of awarding institution</i>		Facultatea / Departamentul care organizează examenul de finalizare a studiilor <i>Faculty / Department administering the final examination</i>	
2.3a	<b>UNIVERSITATEA "LUCIAN BLAGA" DIN SIBIU</b> <b>UNIVERSITATE PUBLICĂ ACREDITATĂ</b> <i>"LUCIAN BLAGA" UNIVERSITY OF SIBIU</i> <i>ACCREDITED PUBLIC UNIVERSITY</i>	2.3b	<b>FACULTATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE, INDUSTRIE ALIMENTARĂ ȘI PROTECȚIA MEDIULUI</b> <i>FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCES, FOOD INDUSTRY AND ENVIRONMENT PROTECTION</i>
Numele și statutul instituției de învățământ superior absolvite (dacă diferă de 2.3a, în limba română) <i>Name and status of institution administering studies (if different from 2.3a)</i>		Facultatea / Departamentul care a asigurat școlarizarea <i>Faculty / Department 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	<b>ROMÂNA, ROMANIAN</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 ECTS (conform Sistemului European de Credite Transferabile - ECTS)  
*Official length of the programme of study and number of ECTS credits*

3.1	<b>STUDII UNIVERSITARE DE MASTERAT</b> <i>MASTER STUDIES</i>	3.2	<b>4 SEMESTRE, 120 CREDITE</b> <i>4 SEMESTERS, 120 CREDITS</i>
Condiții de admitere/înscrisere <i>Access requirement(s)</i>			
3.3	<b>MEDIA DE PROMOVARE A ANILOR DE STUDII+MEDIE EXAMEN DE LICENȚĂ</b> <i>OVERALL AVERAGE GRADE+LONG TERM HIGHER EDUCATION AVERAGE GRADE</i>		

L.S.

## 4. INFORMAȚII PRIVIND CURRICULUMUL ȘI REZULTATELE OBȚINUTE

### INFORMATION ON THE CURRICULUM AND RESULTS GAINED

Forma de învățământ

*Mode of study*

#### 4.1 **ZI**

*FULL-TIME LEARNING*

Competențele asigurate prin programul de studii

*Learning outcomes of the programme of study*

#### 4.2 **Competențele în domeniul cercetării includ:**

- **Elaborarea de metode de control al calității produselor alimentare**
- **Analiza pericolelor potențiale asociate producției primare și procesării care pot influența siguranța alimentelor**
- **Analiza proiectelor de standarde CODEX ALIMENTARIUS, împreună cu toate părțile interesate și întocmirea de documente cuprinzând eventualele observații/ comentarii**
- **Elaborarea de noi modalități de prevenire și decontaminare a produselor alimentare prin metode neconvenționale de procesare**

#### **A. Competențe aplicativ-practice (instrumental-operaționale) în domeniul profesional:**

- **Organizarea activității de control în toate fazele de producție**
- **Utilizarea de metode adecvate pentru a evalua îmbunătățirea proceselor tehnologice din industria alimentară**
- **Evaluarea și aprecierea cerințelor clienților și demonstrarea conformității cu cerințele agreate mutual de clienți în legătură cu siguranța alimentelor**

#### **B. Competențe în domeniul managementului calității și siguranței alimentare**

- **Implementarea sistemelor de calitate în întreprinderi de profil alimentar**
- **Stabilirea, documentarea, implementarea și menținerea unui sistem de management al siguranței alimentului eficace**
- **Comunicarea informațiilor despre dezvoltarea, implementarea și actualizarea unui sistem de management al siguranței alimentului**
- **Realizarea de audituri și certificări ale sistemelor de management în domeniul industriei alimentare**
- **Gestionarea poluanților conform reglementărilor de mediu**
- **Urmărirea modului de aplicare a procedurilor de lucru prin audituri interne de sistem, produs și proces**
- **Îmbunătățirea satisfacției clienților prin controlul eficient al pericolelor de siguranța alimentului**
- **Comunicarea eficientă cu clienții și celelalte părți interesate de-a lungul lanțului alimentar**
- **Îmbunătățirea continuă a bunelor practici referitoare la siguranța alimentului**
- **Coordonarea și monitorizarea respectării normelor privind siguranța alimentelor**
- **Realizarea de audituri privind buna practică de igienă și procedurile bazate pe Analiza Riscurilor și a Punctelor Critice de Control (HACCP)**

#### **C. Competențe în domeniul managementului riscurilor**

- **Furnizarea de evaluări ale riscurilor asupra tuturor problemelor legate de siguranța alimentelor**
- **Efectuarea managementului riscului și dispunerea de măsuri ce se impun, atunci când apar probleme majore care pot periclita sănătatea oamenilor și interesele consumatorilor**

*The competences for research include:*

- *Elaboration of methods for food quality control*
- *Analysis of potential dangers associated to the primary production and processing, which can influence food safety*
- *Analysis of the standards projects from CODEX ALIMENTARIUS, together with all the stakeholders and making of documents containing observations/comments, if case*
- *Elaboration of new methods for control and decontamination of food, by unconventional processing methods*

#### *A. Applicative and practical competences (instrumental-operational) in the professional area:*

- *Organization of control activity within all the production stages*
- *Use of suitable methods for assessing the technological improvements in food industry*
- *Evaluation and quantification of customers' demands and demonstration of the mutual agreed requirements, in what food safety concerns*

#### *B. Competences in quality and food safety management*

- *Implementation of quality systems in food companies*
- *Design, documentation, implementation and maintenance of an efficient food safety management system*
- *Communication of information about development, implementation and up-dating of a food safety management system*
- *Performing of audit and certification activities for food safety management systems*
- *Pollutants management according to environmental norms and regulations*

L.S.

- *Improvement of customers' satisfaction by efficient control of food safety hazards*
- *Efficient communication with customers and stakeholders along a food chain*
- *Continuous improvement of the good practices for food safety*
- *Coordination and monitoring of compliance with the food safety norms*
- *Audit activities for hygiene good practice and procedures based on Hazard Analysis of Critical Control Points (HACCP)*

*C. Competences in risk management*

- *Elaboration of risk assessment studies on all the issues related to food safety*
- *Risk management and taking the appropriate actions when major problems, that can endanger human health and consumers' interests occur*

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

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

4.3 Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	2) Total ore		Nota		Nr. credite	
		No. hours		Grade		No of ECTS credits	
		C	S, L, P	Sem I	Sem II	Sem I	Sem II
Anul I (anul universitar .....) <i>1<sup>st</sup> Year (academic year .....)</i>							
1	Metode moderne în controlul fizico-chimic al alimentelor <i>Modern methods in physical-chemical control of food</i>	28	28	-	-	8	-
2	Metode moderne în controlul microbiologic al alimentelor <i>Modern methods in the microbiological control of food</i>	28	28	-	-	8	-
3	Metode biochimice de control al alimentelor <i>Biochemical methods of foods control</i>	28	14	-	-	5	-
4	Metode și tehnici de cercetare științifică <i>Methods and technics in scientific research</i>	28	14	-	-	5	-
5	Protecția consumatorului și legislația în domeniul calității și siguranței alimentelor <i>Consumer protection and legislation in the field of food quality and safety</i>	14	14	-	-	4	-
6	Asigurarea calității și siguranței alimentelor în industria fermentativă <i>Ensuring quality and food safety in fermentation industry</i>	28	28	-	-	-	7
7	Asigurarea calității și siguranței alimentelor în industria cărnii <i>Ensuring quality and food safety in meat industry</i>	28	28	-	-	-	7
8	Aditivi și falsificări în industria alimentară <i>Additives and falsifications used in the food industry</i>	28	28	-	-	-	8
9	Managementul, asigurarea calității și siguranței produselor alimentare conform normelor europene <i>Management, ensuring quality and food safety as european rules</i>	28	28	-	-	-	8
3) Media ponderată: <i>Weighted average grade:</i>		.....		Total credite: <i>Total ECTS credits:</i>		60	
Anul II (anul universitar .....) <i>2<sup>nd</sup> Year (academic year .....)</i>							
1	Managementul, asigurarea calității și siguranței produselor alimentare conform normelor europene <i>Management, ensuring quality and food safety as european rules</i>	28	28	-	-	7	-
2	Asigurarea calității și siguranței alimentelor în industria laptelui <i>Ensuring quality and food safety in milk industry</i>	28	28	-	-	7	-
3	Asigurarea calității și siguranței alimentelor în industria vinului <i>Ensuring quality and food safety in wine industry</i>	28	28	-	-	6	-
4	Asigurarea calității și siguranței alimentelor în industria zahărului, produse zaharoase <i>Ensuring quality and food safety in sugar and confectionery industry</i>	28	28	-	-	6	-
5	Asigurarea calității și siguranței alimentelor în industria panificației <i>Ensuring quality and food safety in baking industry</i>	28	28	-	-	-	7
6	Asigurarea calității și siguranței alimentelor în industria morăritului <i>Ensuring quality and food safety in milling industry</i>	28	28	-	-	-	7
7	Auditarea și certificarea sistemelor calității <i>Auditing and certification of quality systems</i>	28	14	-	-	-	6
8	Managementul mediului în procesarea produselor alimentare <i>Management of environmental in food processes</i>	28	14	-	-	-	6
9	Disertație <i>Dissertation</i>	-	28	-	-	-	8
3) Media ponderată: <i>Weighted average grade:</i>		.....		Total credite: <i>Total ECTS credits:</i>		60	

Promovat: <i>Passed:</i>	DA <i>YES</i>	<sup>4)</sup> Media de promovare a anilor de studii (ponderată cu puncte de credit): <i>Overall average grade (credit-weighted average):</i>	.....	Total credite: <i>Total ECTS credits:</i> 120
-----------------------------	------------------	--	-------	--

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 (zece) la 1 (unu), notele acordate fiind numere întregi. Nota minimă de promovare este 5 (cinci), iar nota maximă este 10 (zece). Media minimă de promovare a anilor de studii pentru promoția ..... specializarea Asigurarea calitatii si sigurantei alimentelor este ....., iar media maximă este ....., titularul fiind clasat pe locul .... din totalul de .... absolventi.**  
*Grading scale from 10 (ten) to 1 (one), all grades being integers.  
The minimal passing grade is 5 (five), and the highest grade is 10 (ten).  
The minimal graduation mark for the ..... class specialization Food Quality and Safety Assurance was ..... and maximum grade was .....  
The holder was classified on position .... from the whole ..... number of graduates.*

## 5. INFORMAȚII SUPLIMENTARE ADDITIONAL INFORMATION

Informații suplimentare

Alte surse pentru obținerea mai multor informații

*Additional information*

*Further information source*

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)

Posibilități de continuare a studiilor (după promovarea examenului de finalizare)

*Access to further study (after passing the final examination)*

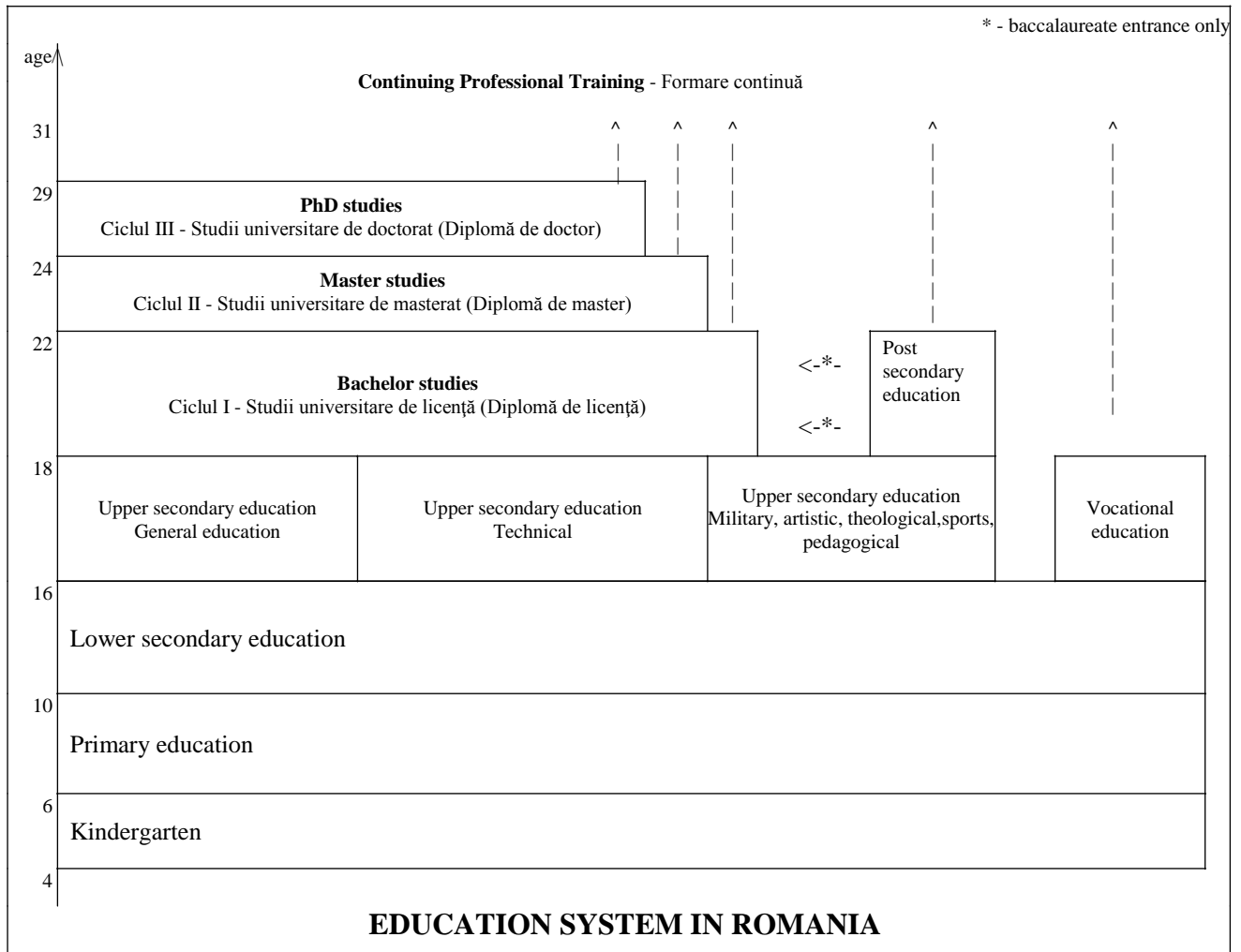
- 6.1 **Studii universitare de doctorat**  
*PhD studies*
- Statutul profesional  
*Professional status*
- 6.2 **INGINER**  
*ENGINEER*

**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	<b>RECTOR</b> <b>RECTOR</b>		7.2	<b>Secretar șef universitate</b> <b>University Chief Registrar</b>
7.3	<b>DECAN/DIRECTOR</b> <b>DEAN/DIRECTOR</b>		7.4	<b>Secretar șef facultate/ departament</b> <b>Faculty Registrar/Department Registrar</b>
7.5	<sup>5)</sup> Nr. și data eliberării <i>No., dated</i> _____ / _____  <b>Acest document conține un număr de 6 pagini.</b> <b><i>This document consists 6 pages.</i></b>		7.6	Ștampila sau sigiliul oficial <i>Official stamp or seal</i>  <p align="center">L.S.</p>

- 1) Se completează de către instituția de învățământ superior care acordă diploma. Aceasta trebuie să verifice legalitatea tuturor înscrisurilor de pe actul de studii și de pe suplimentul la diplomă.
  - 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 laborator(L); numărul total de ore de lucrări practice (LP); numărul total de ore de proiect (P); etc.
  - 3) Medii anuale cu două zecimale, fără rotunjire.
  - 4) Medii generale cu două zecimale, fără rotunjire.
  - 5) Se va completa de către instituția care a asigurat școlarizarea titularului, menționându-se numărul de pagini ale documentului. 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.
- 1) To be filled in by the awarding institution that must check the legality of all information provided in the diploma and diploma supplement.  
 2) It shall be mentioned total hours of which: total hours of courses (C), seminars (S), laboratory(L), practical courses (LP), projects (P).  
 3) Average grades per academic year with two decimals, with no approximation.  
 4) Overall average grades with two decimals with no approximation.  
 5) To be completed by the institution which provided enrollment of the holder and will further mention the number of pages of this document.  
 The Diploma Supplement written on A4 format (both sides) shall be numbered, and shall be stamped on each page in the right down corner.

## 8. INFORMAȚII PRIVIND SISTEMUL NAȚIONAL DE ÎNVĂȚĂMÂNT INFORMATION ON THE NATIONAL EDUCATION SYSTEM



### OVERVIEW OF THE NATIONAL HIGHER EDUCATION SYSTEM

Admission to higher education is based on the baccalaureate diploma (12 years of study) and access the 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 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 practice, B.A./B.Sc. and M.A. studies can be provided as part of a 5 to 6 year full time study programme, thus diplomas are recognized as master's degree certificates (the following study fields are covered: 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 study programmes.

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*