

# 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

*Family name(s) at birth*

1.1a

Inițiala (inițialele) prenumelui (prenumelor) tatălui

*Initial(s) of father's first name(s)*

1.2a

Data nașterii (ziua/luna/anul)

*Date of birth (day/month/year)*

1.3a

Număr matricol

*Student enrollment number*

Codul numeric personal (CNP)

*Personal identification number*

1.4

Numele de familie după căsătorie (dacă este cazul)

*Family name(s) (after marriage) (if applicable)*

1.1b

Prenumele

*First name(s)*

1.2b

Locul nașterii

*Place of birth*

1.3b

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 **MASTER**  
*MASTER*

Domeniul de studii

*Field of study*

2.2a **INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE**  
*FOOD PRODUCTS ENGINEERING*

Numele și statutul instituției de învățământ superior care acordă diploma (în limba română)

*Name and status of awarding institution*

2.3a **UNIVERSITATEA "LUCIAN BLAGA" DIN SIBIU**  
**UNIVERSITATE PUBLICĂ ACREDITATĂ**  
*"LUCIAN BLAGA" UNIVERSITY OF SIBIU*  
*ACCREDITED PUBLIC UNIVERSITY*

Numele și statutul instituției de învățământ superior absolvite (dacă diferă de 2.3a, în limba română)

*Name and status of institution administering studies (if different from 2.3a)*

2.4a -

Limba (limbile) de studiu / examinare

*Language(s) of instruction / examination*

2.5 **ROMÂNA, ROMANIAN**

Programul de studii

*Programme of study*

2.2b **MANAGEMENTUL PROCESARII MODERNE A ALIMENTELOR**

*MANAGEMENT OF MODERN FOOD PROCESSING*

Facultatea / Departamentul care organizează examenul de finalizare a studiilor

*Faculty / Department administering the final examination*

2.3b **FACULTATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE, INDUSTRIE ALIMENTARĂ ȘI PROTECȚIA MEDIULUI**  
*FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCES, FOOD INDUSTRY AND ENVIRONMENT PROTECTION*

Facultatea / Departamentul care a asigurat școlarizarea

*Faculty / Department administering studies (if different from 2.3b)*

2.4b -

### 3. INFORMAȚII PRIVIND NIVELUL CALIFICĂRII

#### INFORMATION ON THE LEVEL OF THE QUALIFICATION

Nivelul calificării

*Level of qualification*

3.1 **STUDII UNIVERSITARE DE MASTERAT**  
*MASTER STUDIES*

Condiții de admitere/înscrisere

*Access requirement(s)*

3.3 **MEDIA DE PROMOVARE A ANILOR DE STUDII+MEDIE EXAMEN DE LICENȚĂ**  
*OVERALL AVERAGE GRADE+LONG TERM HIGHER EDUCATION AVERAGE GRADE*

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*

3.2 **4 SEMESTRE, 120 CREDITE**  
*4 SEMESTERS, 120 CREDITS*

## 4. INFORMAȚII PRIVIND CURRICULUMUL ȘI REZULTATELE OBTINUTE

### 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 **A.**

**Competențele în domeniul cercetării includ:**

- **Aplicarea și interpretarea principiilor științifice, a regulilor și regulamentelor specifice industriei alimentare, precum și a sistemelor de management**
- **Conducerea de lucrări de cercetare-dezvoltare pentru transformarea materiilor prime în produse alimentare și băuturi**

- **Cunoașterea și aplicarea metodologiei de proiectare și cercetare a echipamentelor specifice**

**B. Competențele aplicativ-practice (instrumental-operaționale) în domeniul profesional:**

- **Proiectarea de linii tehnologice pentru produsele noi în conformitate cu cerințele actuale de calitate și siguranță alimentară și de calitate a mediului**
- **Adaptarea produselor alimentare la cerințele specifice ale pieții pentru asigurarea pătrunderii pe piață**

- **Asigurarea respectării prevederilor standardelor de securitate a produselor alimentare**

- **Elaborarea de metode și tehnici de control privind calitatea nutritivă a alimentelor**

- **Elaborarea și îmbunătățirea tehnologiilor pentru fabricarea sau conservarea produselor alimentare**

- **Completarea bazei de cunoștințe fundamentale necesare înțelegerii problemelor specifice domeniului procesării și păstrării produselor alimentare**

**C. Competențele în domeniul managementului:**

- **Planificarea și dezvoltarea de procese necesare pentru realizarea de produse alimentare compatibile cu cerințele pieții**

- **Conducerea activităților de producție, conform cu planul de management**

*A. The competences for research include:*

- *Application and interpretation of scientific principles, of norms and regulations specific to food industry, as well as of management systems*

- *Conducting of research-development activities for transforming raw materials into food and beverages*

- *Knowing and application of design and application of design and research methods for specific equipments*

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

- *Design of technological lines for new products, according to the actual demands of food quality and safety, as well as of environmental protection*

- *Adjusting of food products to the specific demands, for market penetration*

- *Ensuring the compliance with the food safety standards*

- *Elaboration of control methods and techniques for food nutritional quality*

- *Elaboration and improvement of the technologies for food manufacturing or preservation*

- *Completion of the fundamental knowledge basis required for the understanding of the specific issues in food processing and preservation*

*C. Management competences:*

- *Planning and development of processes for the food manufacture, in accordance with the market demands*

- *Running the production activities in accordance with the management plan*

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 .....)  
1<sup>st</sup> Year (academic year .....)

1	Tehnologii neconvenționale de procesare a produselor alimentare <i>Unconventional processing technologies of food</i>	28	14		-	6	-
2	Perspective în ambalarea produselor alimentare <i>Perspectives in packaging of food</i>	28	14		-	4	-
3	Managementul calității și siguranței alimentelor <i>Management of quality and food safety</i>	28	28		-	7	-
4	Managementul operațional <i>Operational management</i>	28	28		-	7	-
5	Optimizări energetice în procesarea produselor alimentare <i>Energy optimization in food processing</i>	28	14		-	6	-
6	Managementul marketingului <i>Management of marketing</i>	28	14	-		-	5
7	Managementul protecției mediului <i>Environmental management</i>	28	14	-		-	6
8	Tehnologii enzimatică în procesarea modernă a alimentelor <i>Enzyme technologies in modern processes of food</i>	28	14	-		-	6
9	Managementul strategic <i>Strategical management</i>	28	14	-		-	5
10	Managementul resurselor umane <i>Management of human resources</i>	28	28	-		-	4
11	Managementul securității și sănătății în muncă <i>Management of security and health work</i>	28	28	-		-	4

<sup>3)</sup> Media ponderată: ..... Total credite: 60  
Weighted average grade: ..... Total ECTS credits: 60

Anul II (anul universitar .....)  
2<sup>nd</sup> Year (academic year .....)

1	Proiectarea și conducerea proceselor tehnologice în industria morăritului <i>Design and management of technological processes in milling industry</i>	28	28		-	7	-
2	Proiectarea și conducerea proceselor tehnologice în industria fermentativă <i>Design and management of technological processes in fermentative industry</i>	28	28		-	7	-
3	Proiectarea și conducerea proceselor tehnologice în industria zahărului și produselor zaharoase <i>Design and management of technological processes in sugar and confectionary industry</i>	28	28		-	7	-
4	Proiectarea și conducerea proceselor tehnologice în industria conservelor <i>Design and management of technological processes in canning industry</i>	28	28		-	7	-
5	Proiectarea și conducerea proceselor tehnologice în industria cărnii <i>Design and management of technological processes in meat industry</i>	28	28	-		-	7
6	Proiectarea și conducerea proceselor tehnologice în industria panificației <i>Design and management of technological processes in baking industry</i>	28	28	-		-	7
7	Proiectarea și conducerea proceselor tehnologice în industria laptelui <i>Design and management of technological processes in milk industry</i>	28	28	-		-	7
8	Proiectarea și conducerea proceselor tehnologice în industria vinului <i>Design and management of technological processes in wine industry</i>	28	28	-		-	7
9	Disertație <i>Dissertation</i>	-	28	-		-	4

<sup>3)</sup> Media ponderată: ..... Total credite: 60  
Weighted average grade: ..... Total ECTS credits: 60

Promovat: Passed:	DA YES	<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 Managementul procesării moderne a alimentelor este ....., iar media maximă este ....., titularul fiind clasat pe locul ..... din totalul de .... absolvenți.**  
*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 Management of modern food processing 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**  
*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>  <b>L.S.</b>	

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).*

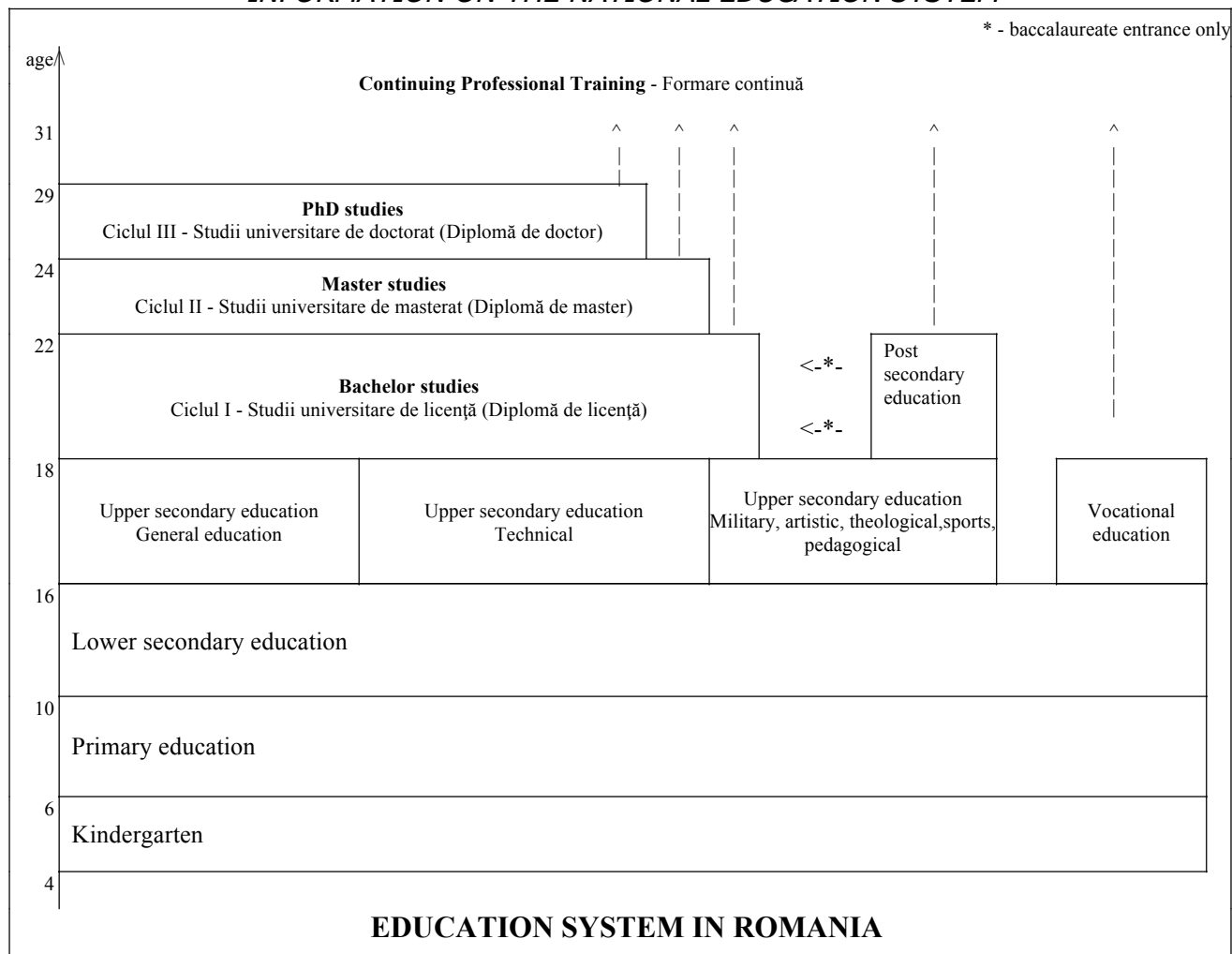
3) *Average grades per academic year with two decimals, with no approximation.*

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*