

România
Romania
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
Ministry of Education and Research
UNIVERSITATEA "VALAHIA" DIN TÂRGOVIȘTE *1)
"VALAHIA" UNIVERSITY OF TARGOVIȘTE
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		Numele de familie după căsătorie (dacă este cazul) Family name(s) (after marriage) (if applicable)	
1.1a		1.1b	
Inițiala (inițialele) prenumelui (prenumelor) tatălui / mamei Initial(s) of father's / mother's first name(s)		Prenumele First name(s)	
1.2a		1.2b	
Data nașterii (anul/luna/ziaua) Date of birth (year/month/day)		Locul nașterii (localitatea, județul/sectorul, țara) Place of birth (town, county, country)	
1.3a		1.3b	
Numărul matricol Student enrollment number		Codul numeric personal (CNP) Personal identification number	
		Anul înmatriculării Year of enrollment	
1.4		1.5	2016

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)	
Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, inginer Agricultural Products Processing Technology, Engineer	
Domeniul de studii Field of study	Programul de studii Programme of study
2.2a	2.2b
Ingineria Produselor Alimentare Food Engineering	Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole Agricultural Products Processing Technology
Numele și statutul instituției de învățământ superior care eliberează diploma (în limba română) Name and status of awarding institution	
2.3a	2.3b
Universitatea "Valahia" din Târgoviște, universitate publică acreditată Valahia University of Targoviste, accredited public university	Facultatea de Ingineria Mediului și Știința Alimentelor Faculty of Environmental Engineering and Food Science
Numele și statutul instituției de învățământ superior care a asigurat școlarizarea (dacă diferă de 2.3a, în limba română) Name and status of institution administering studies (if different from 2.3a)	
2.4a	2.4b
-	-
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 **Studii universitare de licență; nivel 6 CEC/EQF**
University Bachelor's Degree Studies; level 6 CEC/EQF

3.2 **4 Ani, 240 credite**
4 Years, 240 credits

Condițiile de admitere
Access requirement(s)

3.3 **Diploma de bacalaureat**
Baccalaureate's degree

4. INFORMAȚII PRIVIND CURRICULUMUL ȘI REZULTATELE OBȚINUTE INFORMATION ON THE CURRICULUM AND RESULTS GAINED

Forma de învățământ
Mode of study

4.1 **IF**
FULL-ATTENDANCE

Rezultatele învățării asigurate prin programul de studii
Learning outcomes of the study programme

4.2 **Competențe profesionale:**
 • Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare
 • Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară
 • Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit
 • Planificarea, organizarea și coordonarea activităților de marketing agroalimentar
 • Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte
 • Managementul calității pe lanțul agroalimentar
Competențe transversale:
 • Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar
 • Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și dezvoltarea capacităților empatice de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării/rezolvării de conflicte individuale/de grup, precum și gestionarea optimă a timpului
 • Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației de baze de date bibliografice și electronice atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue
PROFESSIONAL ABILITIES
 • Identification, description and proper use of the specific notions of food science and food safety.
 • The management of general engineering processes, exploitation of installations and equipment from food industry.
 • Supervision, management, analysis and design of food technologies, from raw materials to finished products.
 • Designing, organization and coordination of agro-food marketing activities.
 • The design of new food products, implementation and management of projects.
 • Quality management in agro-food chain.
TRANSVERSAL ABILITIES
 • Application of perseverance, rigor, efficiency and responsibility in work strategies, punctuality and assuming the responsibility for the results of personal activity, creativity, common sense, analytical and critical thinking, problems solving etc., based on principles, norms and values of professional ethics code in the food domain.
 • Application of relationship techniques within a team; amplification and finishing of the empathic interpersonal communication and for assuming specific responsibilities capacities in developing group activity to treat/solve of individual/group conflicts, and optimum time management as well.
 • Efficient use of different techniques and ways of learning - training for acquiring information from bibliographic and electronic databases, in Romanian and as well as in an international language, and assessing the need and utility of extrinsic and intrinsic motivations of continuing education.

Detalii privind programul absolvit, calificativele / notele / creditele ECTS/SECT obținute (conform Registrului matricol al facultății, volumul I, nr. 1 / 2016)
 Programme details and the individual grades / marks / ECTS/SECT credits obtained (according to Faculty Student Records, volume I, no. 1 / 2016)

4.3

Anul I (anul universitar 2016-2017) 1 st year of study (2016-2017 academic year)							
Nr. No	Denumirea disciplinei 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
1	Algebra liniara si analiza matematica Linear Algebra and Mathematical Analysis	28	28	9	-	5	-
2	Fizica Physics	28	28	8	-	5	-
3	Chimie anorganica si analitica Inorganic and Analytical Chemistry	42	42	8	-	6	-
4	Desen tehnic si infografica Technical Drawing and Infographics	28	42	9	-	6	-
5	Informatica aplicata Applied Informatics	28	42	10	-	5	-
6	Limba franceza French Language	-	28	Admis	-	3	-
7	Educatie fizica si sport Physical Education and Sport	-	14	Admis	-	3	-
8	Limba franceza French Language	-	28	-	Admis	-	3
9	Educatie fizica si sport Physical Education and Sport	-	14	-	Admis	-	3
10	Teoria probabilitatilor si statistica matematica Theory of Probabilities and Mathematical Statistics	28	28	-	10	-	5
11	Chimie organica Organic Chemistry	28	28	-	8	-	5
12	Chimie fizica si coloidala Physical and Colloidal Chemistry	42	28	-	10	-	5
13	Elemente de inginerie electrica Elements of Electrical Engineering	28	14	-	10	-	3
14	Mecanica si rezistenta materialelor Mechanics and Strength of Materials	28	28	-	8	-	5
15	Proiectare asistata de calculator Computer Assisted Design	28	28	-	7	-	4
Promovat cu media aritmetica: ⁴⁾ Pass, arithmetic average grade per academic year		8,81	Promovat cu media ponderata: Pass, average grade per academic year:		8,79	Total credite:/Total ECTS/SECT credits: 66	
Anul II (anul universitar 2017-2018) 2 nd year of study (2017-2018 academic year)							
Nr. No	Denumirea disciplinei 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
1	Elemente de inginerie mecanica (organe de masini) Mechanical Engineering Elements(machinery parts)	28	42	9	-	5	-
2	Microbiologie generala General Microbiology	42	42	8	-	6	-
3	Biochimia produselor alimentare I Biochemistry of Food Products I	42	42	10	-	6	-
4	Fenomene de transfer Transfer Phenomena	28	28	7	-	5	-
5	Limba franceza French Language	-	28	Admis	-	3	-
6	Educatie fizica si sport Physical Education and Sport	-	14	Admis	-	3	-
7	Chimia alimentelor (Optionala) Food Chemistry (Optional course)	28	28	10	-	5	-
8	Limba franceza French Language	-	28	-	Admis	-	3
9	Educatie fizica si sport Physical Education and Sport	-	14	-	Admis	-	3
10	Microbiologia produselor alimentare Microbiology of Food Products	42	42	-	9	-	5
11	Operatii unitare in industria alimentara I Unit Operations in Food Industry I	42	28	-	10	-	4
12	Nutritie umana si inocuitatea produselor alimentare Human Nutrition and Wholesomeness of Food Products	42	28	-	10	-	4

13	Biochimia produselor alimentare II Biochemistry of Food Products II	28	42	-	10	-	4
14	Practica Practical Training	-	120	-	10	-	6
15	Principii si metode de conservare a produselor alimentare (Optionala) Principles and Methods of Food Preservation (Optional course)	28	28	-	10	-	4
Promovat cu media aritmetică: ⁽⁴⁾ Pass, arithmetic average grade per academic year		9,36	Promovat cu media ponderată: Pass, average grade per academic year:		9,31	Total credite:/Total ECTS/SECT credits: 66	
Anul III (anul universitar 2018-2019) 3 rd year of study (2018-2019 academic year)							
Nr. No	Denumirea disciplinei 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
1	Operati unitare in industria alimentara II Unit Operations in Food Industry II	42	56	10	-	6	-
2	Igiena in industria alimentara Hygiene in Food Industry	28	14	10	-	4	-
3	Tehnologia laptelui si produselor lactate Technology of Milk and Dairy Products	42	28	10	-	6	-
4	Tehnologia conservelor vegetale Technology of Vegetal Canned Products	42	28	10	-	5	-
5	Tehnologia obtinerii vinului si fabricarii alcoolului Technology for Obtaining Wine and Alcohol Production	42	28	10	-	5	-
6	Designul si proiectarea produselor noi in industria alimentara (Optionala) Design of New Food (Optional course)	28	14	10	-	4	-
7	Controlul si asigurarea calitatii produselor alimentare Controlling and Maintaining the Quality of Food Products	42	28	-	10	-	4
8	Utilaje in industria alimentara Equipments in Food Industry	28	28	-	10	-	4
9	Instalatii de frig si climatizare in industria alimentara Refrigerating and Air Conditioning in the Food Industry	28	28	-	10	-	4
10	Tehnologia berii Beer Technology	42	28	-	10	-	5
11	Tehnologia moraritului Milling Technology	42	28	-	10	-	4
12	Practica Practical Training	-	120	-	10	-	6
13	Tehnici speciale de procesare in industria alimentara (Optionala) Special Techniques in Food Processing (Optional course)	28	28	-	10	-	3
Promovat cu media aritmetică: ⁽⁴⁾ Pass, arithmetic average grade per academic year		10,00	Promovat cu media ponderată: Pass, average grade per academic year:		10,00	Total credite:/Total ECTS/SECT credits: 60	
Anul IV (anul universitar 2019-2020) 4 th year of study (2019-2020 academic year)							
Nr. No	Denumirea disciplinei 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
1	Elemente de economie Elements of Economy	14	14	10	-	2	-
2	Tehnologia carnilor si produselor din carne Technology of Meat and Meat Products	42	28	10	-	6	-
3	Tehnologia uleiurilor vegetale si derivatelor Technology of Vegetable Oils and Derivates	42	28	10	-	5	-
4	Tehnologia panificatiei si produselor fainoase Technology of Bakery Products	42	28	10	-	6	-
5	Tehnologia zaharului si produselor zaharoase Sugar Technology and Derivates	42	28	10	-	5	-
6	Proiect tehnologic Technological Project	-	28	10	-	3	-
7	Valorificarea subproduselor si deseurilor din industria alimentara (Optionala) Turning by-products and Waste from Food Industry (Optional course)	28	28	10	-	3	-
8	Ambalaje si design in industria alimentara Packaging Design in Food Industry	20	20	-	10	-	3
9	Biotehnologii alimentare Food Biotechnologies	20	20	-	10	-	4
10	Antreprenoriat si gestiunea afacerilor Entrepreneurship and Business Management	10	10	-	10	-	3

11	Aditivi si ingrediente in industria alimentara Additives and Ingredients in Food Industry	20	20	-	10	-	4
12	Modelarea si automatizarea proceselor tehnologice in industria alimentara Modeling and Automation of Technological Processes in Food Industry	20	20	-	10	-	3
13	Practica pentru elaborarea proiectului de diploma Practical Training for Bachelor thesis	-	120	-	10	-	10
14	Tehnologia produselor de patiserie si cofetarie (Optionala) Technology of Pastry and Confectionery (Optional course)	20	10	-	10	-	3
Promovat cu media aritmetică: ⁴⁾ Pass, arithmetic average grade per academic year		10,00	Promovat cu media ponderată: Pass, average grade per academic year:		10,00	Total credite: /Total ECTS/SECT credits:	60

Promovat:	Media ⁴⁵⁾ de promovare a studiilor (ponderată cu puncte credit - dacă este cazul):	9,52	Total credite:	252
Pass:	Overall average grade (credit-weighted average - if available):		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 2020, domeniul de studii Ingineria Produselor Alimentare, progra mul de studii Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole este 6,37, iar media maximă este 9,52, titularul fiind clasat pe locul 1 dintr-un total de 20 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 and the highest grade is 10.
 The passing overall average grades for the class of 2020, field of study Food Engineering, study programme in Agricultural Products Processing Technology, are : lowest average 6.37 (out of 10) and highest average 9.52 (out of 10).
 The degree holder is ranked 1 out of 20 graduates.

5. INFORMAȚII SUPLIMENTARE ADDITIONAL INFORMATION

Informații suplimentare

Alte surse pentru obținerea mai multor informații

Additional information

Further information sources

5.1

5.2

www.valahia.ro

www.valahia.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)

Ciclul II - Studii universitare de masterat

Cycle II - Master studies

Statutul profesional

Professional status

Deptul de a ocupa posturi care necesită studii superioare de licență în organizații publice și private.

The Holder of the Bachelor's Degree Has the Right to Occupy Positions Requiring Higher Education Diploma within the State and Private Organizations.

7. LEGALITATEA SUPLIMENTULUI CERTIFICATION OF THE SUPPLEMENT

	Funcția Position	Semnătura Signature		Funcția Position	Semnătura Signature
7.1	RECTOR RECTOR Conf.univ.dr. Laura Monica Gorghiu		7.2	Secretar-șef universitate University Chief Registrar Ing. Extera Marin	
7.3	DECAN DEAN Conf.univ.dr.ing. Alexandru Stoica		7.4	Secretar facultate Faculty Registrar Ing. Georgeta Catangiu	
7.5	^{*6)} Nr. și data eliberării No., dated _____ / _____ Acest document conține un număr de 7 pagini. This document consists of 7 pages.		7.6	Ștampila sau sigiliul oficial Official stamp or seal L.S.	

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

*1) Name of 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 generală, cu două zecimale, fără rotunjire.

*5) Overall average grade with two decimals and without rounding off.

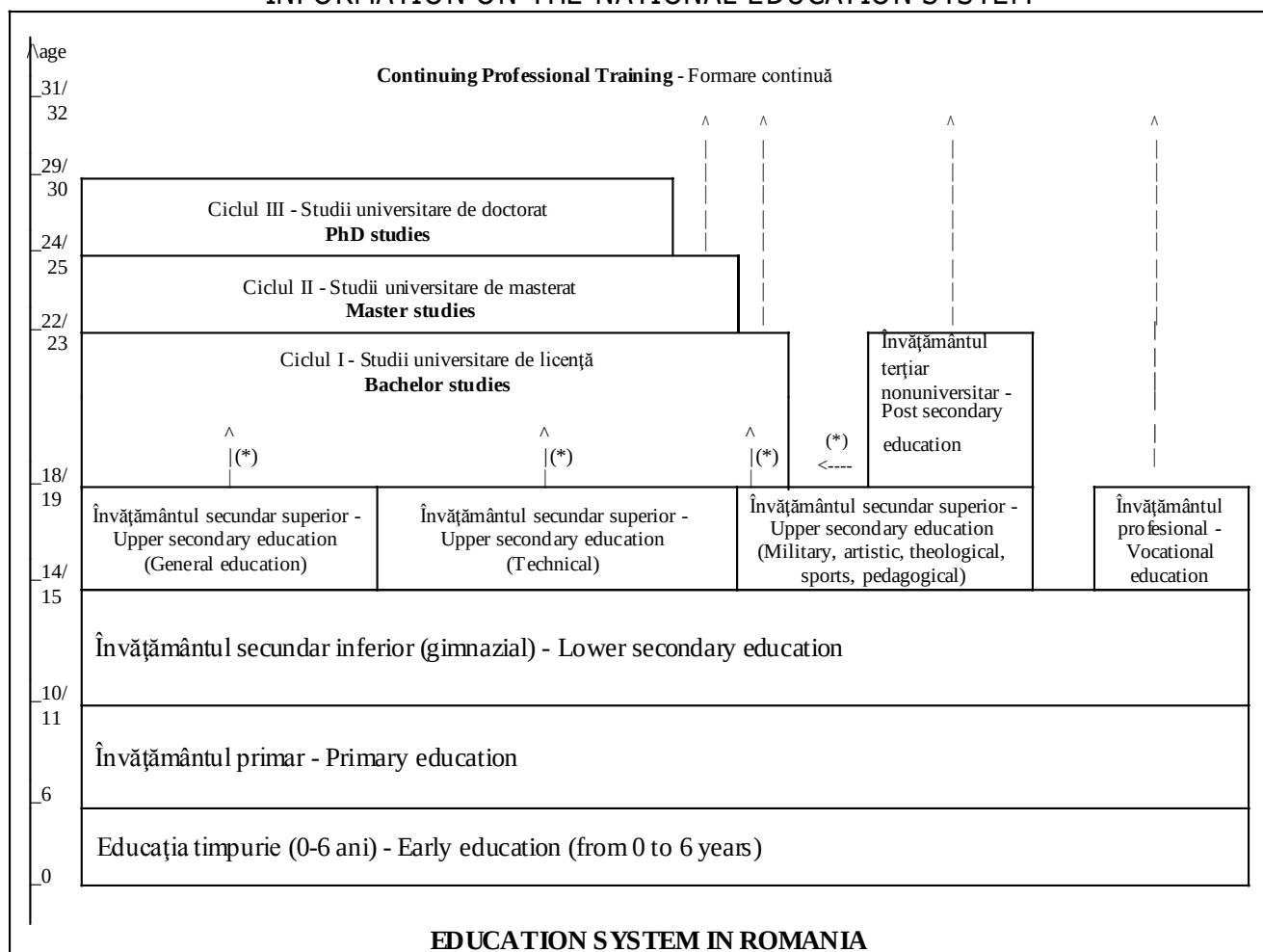
*6) Se va completa de către instituția care a asigurat școlarizarea titularului.

*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.

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



EDUCATION SYSTEM IN ROMANIA

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), and ends with the level 6 from the European Qualifications Framework for lifelong learning (EQF/CEC).

Studiile universitare de master (MAMSc/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 (MAMSc/MEng) presuppose 60-120 credit points, calculated in accordance with European Credit Transfer System (ECTS), 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 de ECTS/SECT, Stomatologie - 360 de ECTS/SECT, Farmacie - 300 ECTS/SECT, Medicină Veterinară - 360 ECTS/SECT, Arhitectură - 360 ECTS/SECT).
For professions regulated by European norms, regulations or good practices, bachelor (BA/BSc/BEng) and master studies (MAMSc/MEng) can be provided as part of a 5 to 6 year full time programme of study, thus diplomas are recognized 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 de 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 demand and on the professional retraining needs.

*) În conformitate cu Legea nr. 1/2011

According to Law no. 1/2011