

R O M Â N I A
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
THE MINISTRY OF EDUCATION AND RESEARCH
UNIVERSITATEA POLITEHNICA DIN BUCUREȘTI
UNIVERSITY POLITEHNICA OF BUCHAREST¹⁾

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 din certificatul de naștere <i>Family name(s) at birth certificate</i> 1.1a Inițiala (inițialele) prenumelui (prenumelor) tatălui / mamei <i>Initial(s) of father's / mother's first name(s)</i> 1.2a Data nașterii (anul / luna / ziua) <i>Date of birth (year / month / day)</i> 1.3a Numărul matricol Codul numeric personal (CNP) <i>Student enrolment number Personal identification number</i> 1.4	Numele de familie după căsătorie (dacă este cazul) <i>Family name(s) after marriage (if applicable)</i> 1.1b Prenumele <i>First name(s)</i> 1.2b Locul nașterii (localitatea, județul, țara) <i>Place of birth</i> 1.3b Anul înmatriculării <i>Year of enrolment</i> 1.5
--	--

2. INFORMAȚII PRIVIND CALIFICAREA
INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION

Denumirea calificării / Titlul acordat <i>Name of qualification / Title awarded</i> 2.1 Ingineria și managementul procesării și păstrării produselor agroalimentare / Master <i>Engineering and management of processing and preservation for food and agricultural products / Master degree</i>	
Domeniul de studii <i>Field of study</i> 2.2a Ingineria produselor alimentare <i>Food Engineering</i> Numele și statutul instituției de învățământ superior care eliberează diploma <i>Name and status of awarding institution</i> 2.3a Universitatea POLITEHNICA din București – universitate publică acreditată <i>University POLITEHNICA of Bucharest - accredited public university</i> Numele și statutul instituției de învățământ superior care a asigurat școlarizarea <i>Name and status of institution administering studies</i> 2.4a Universitatea POLITEHNICA din București – universitate publică acreditată <i>University POLITEHNICA of Bucharest - accredited public university</i>	Programul de studii <i>Programme of study</i> 2.2b Ingineria și managementul procesării și păstrării produselor agroalimentare <i>Engineering and management of processing and preservation for food and agricultural products</i> Facultatea care organizează examenul de finalizare a studiilor <i>Faculty administering the final examination</i> 2.3b Facultatea de Ingineria Sistemelor Biotehnice <i>Faculty of Biotechnical Systems Engineering</i> Facultatea care a asigurat școlarizarea <i>Faculty administering studies</i> 2.4b Facultatea de Ingineria Sistemelor Biotehnice <i>Faculty of Biotechnical Systems Engineering</i>

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 / Numărul de credite de studii transferabile (conform ECTS / SECT)
Official length of the programme of study / Number of ECTS / SECT credits

3.1 **Studii universitare de master**
Master studies

3.2 **2 ani / 120 ECTS / SECT credite**
2 years / 120 ECTS / SECT credits

Condițiile de admitere
Access requirement(s)

3.3 **Diplomă de inginer / licență + concurs de admitere**
Engineer / bachelor diploma + admission contest

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

Forma de învățământ
Mode of study

4.1 **Învățământ cu frecvență**
Full time study

Competențele asigurate prin programul de studii
Learning outcomes of the study programme

- 4.2
- **Identificarea, interpretarea și cercetarea proprietăților biochimice, fizice și reologice ale produselor agroalimentare;**
 - **Identificarea, formularea și explicarea problematicilor din domeniul procesării și păstrării produselor agroalimentare și propunerea de soluții pentru rezolvarea acestora;**
 - **Aplicarea metodelor și tehnicilor avansate în cercetarea și proiectarea sistemelor de depozitare, ambalare și păstrare a produselor agroalimentare în vederea asigurării calității acestora;**
 - **Proiectarea tehnologică avansată în domeniul procesării și păstrării produselor agroalimentare;**
 - **Cunoașterea și utilizarea la parametri optimi a sistemelor de procesare avansată a produselor agroalimentare;**
 - **Efectuarea de analize de laborator și interpretarea corectă a rezultatele analizelor, pentru identificarea indicatorilor de calitate ai produselor agro-alimentare, în conformitate cu legislația specifică domeniului;**
 - **Elaborarea de studii de specialitate și rapoarte științifice în domeniul procesării și păstrării produselor agroalimentare;**
 - **Implementarea principiilor științifice, a regulilor și regulamentelor specifice industriei agro-alimentare;**
 - **Elaborarea, managementul și implementarea unor proiecte specifice domeniului;**
 - **Capacitatea de a folosi diverse metode și instrumente pentru a comunica și documenta în mod eficient, în contexte național sau internațional;**
 - **Capacitatea de a funcționa ca lider al unei echipe care poate fi formată din persoane cu specializări și niveluri de calificare diferite și să aplice cele mai potrivite și relevante strategii de management;**
 - **Capacitatea de a se angaja independent în procesul de învățare pe tot parcursul vieții.**
- *Identification, interpretation and investigation of biochemical, physical and rheological properties of agri-food products;*
- *Capacity to identify, formulate and explain issues in the area of agri-food products processing and preservation, and to propose the appropriate solutions to solve these problems;*
- *Ability to apply advanced methods and techniques in research and design of storage, packing, and preservation systems for agri-food products, in order to ensure their quality;*
- *Advanced technological design for food products processing and preservation;*
- *Knowledge and optimal use of advanced processing systems for agri-food products;*
- *Ability to perform laboratory tests and to correctly interpret the results, in order to identify the quality indicators of agri-food products, in accordance with the specific legislation;*
- *Ability to develop studies and scientific reports in the area of food processing and preservation;*
- *Implementation of scientific principles, rules and regulations, specific to agri-food industry;*
- *Elaboration, management and implementation of domain-specific projects.*
- *Ability to use various methods and tools to efficiently communicate and document, in national or international*

contexts;

- Ability to perform as the leader of a team that can be made up of people with different specializations and various levels of qualification, and to apply the most appropriate and relevant management strategies;
- Ability to engage independently in lifelong learning.

Detaliile programului absolvit, calificativele / notele / numărul de credite ECTS / SECT obținute (conform Registrului matricol al facultății, volumul nr. 61 / 2019)

Programme details and the individual grades / marks / number of ECTS / SECT credits obtained (according to Faculty Student Records, volume no. 61 / 2019)

4.3

Nr. No.	Denumirea disciplinei Subject	3)Total ore / Number of hours		Nota / Grade		Număr de 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 2019-2020) 1 st year of study (2019-2020 academic year)							
1.	Proprietăți biochimice ale produselor agroalimentare Biochemical properties of food products	28	-,28,-	9	-	5	-
2.	Statistică aplicată Applied statistics	28	28,-,-	10	-	5	-
3.	Tehnologii si echipamente de uscare a produselor Technology and equipment for product drying	28	-,28,-	8	-	5	-
4.	Cercetare științifică 1 Scientific Research 1	-	-,-,168	10	-	10	-
5.	Control automat al proceselor în industria alimentară Automatic control of processes from food industry	28	-,28,-	10	-	5	-
6.	Instalații pentru păstrarea produselor perisabile Installations for storage of perishable	28	-,14,-	-	10	-	4
7.	Sisteme de procesare avansată a cerealelor Advanced grain processing systems	28	-,14,14	-	8	-	4
8.	Proprietăți reologice ale produselor agroalimentare Rheological properties of food products	14	-,28,-	-	9	-	4
9.	Sisteme de procesare a legumelor și fructelor Processing Systems for Fruit and Vegetables	28	-,14,-	-	8	-	4
10.	Cercetare științifică 2 Scientific Research 2	-	-,-,168	-	10	-	10
11.	Calitatea produselor agroalimentare Food products quality	28	-,14,-	-	10	-	4
Promovat cu media: ⁴⁾ Pass, average grade per academic year: 9.27		Total credite: Total ECTS / SECT credits: 60					
Anul II (anul universitar 2020-2021) 2 nd year of study (2020-2021 academic year)							
1.	Metode moderne de ambalare a produselor agroalimentare Modern Methods of Food and Agricultural Products Packaging	28	-,14,-	5	-	4	-
2.	Managementul proiectelor Projects management	28	14,-,-	8	-	4	-
3.	Sisteme de procesare a produselor de origine animală Processing Systems for Products of Animal Origin	28	14,14,-	8	-	5	-
4.	Proiectare avansată în industria alimentară Advanced design in food industry	-	-,-,28	5	-	3	-
5.	Cercetare științifică 3 Scientific Research 3	-	-,168,-	10	-	10	-
6.	Valorificarea subproduselor din industria alimentară Revaluation of By-Products from Food Industry	28	14,14,-	9	-	4	-
7.	Cercetare științifică, practică și elaborare disertație Scientific Research, Practice, and Development of Dissertation Paper	-	-,378,-	-	9	-	28
8.	Etică și integritate academică Ethics and Academic Integrity	14	-,,-	-	7	-	2
Promovat cu media: ⁴⁾ Pass, average grade per academic year: 7.62		Total credite: Total ECTS / SECT credits: 60					
Promovat: Pass:		Media aritmetică a anilor de studii ⁵⁾ : The arithmetics mean of the study years: 8.44			Total credite: Total ECTS / SECT credits: 120		

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 2021, domeniul de studii Ingineria produselor alimentare, programul de studiu Ingineria și managementul procesării și păstrării produselor agroalimentare este 6.73, iar media maximă este 9.03, titularul fiind clasat pe locul 7 dintr-un total de 21 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 2021, field of study Food Engineering, programme of study Engineering and management of processing and preservation for food and agricultural products was 6.73 and the maximum grade was 9.03, the degree holder is ranked 7 out of 21 graduates.

5. INFORMAȚII SUPLIMENTARE **ADDITIONAL INFORMATION**

Informații suplimentare
Additional information

Alte surse pentru obținerea mai multor informații
Further information sources

5.1

-

5.2

<http://www.upb.ro>
<http://isb.pub.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 (dacă este cazul)
Professional status (if applicable)

6.2

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	Rector <i>Rector</i> Mihnea COSTOIU		7.2	Secretar șef universitate <i>University Chief Secretary</i> Gabriel IACOBESCU	
7.3	Decan <i>Dean</i> Sorin Ștefan BIRIȘ		7.4	Secretar șef facultate <i>Faculty Chief Secretary</i> Dorina CRĂCIUN	
⁶⁾ Nr. / data eliberării <i>No. / dated</i> 			Ștampila sau sigiliul oficial <i>Official stamp or seal</i> L.S		
7.5	Acest document conține un număr de 6 pagini. <i>This document consists of 6 pages.</i>		7.6		

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 number of hours of which total hours of course (C), seminars (S), practical courses (LP), projects (P), etc.*

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.

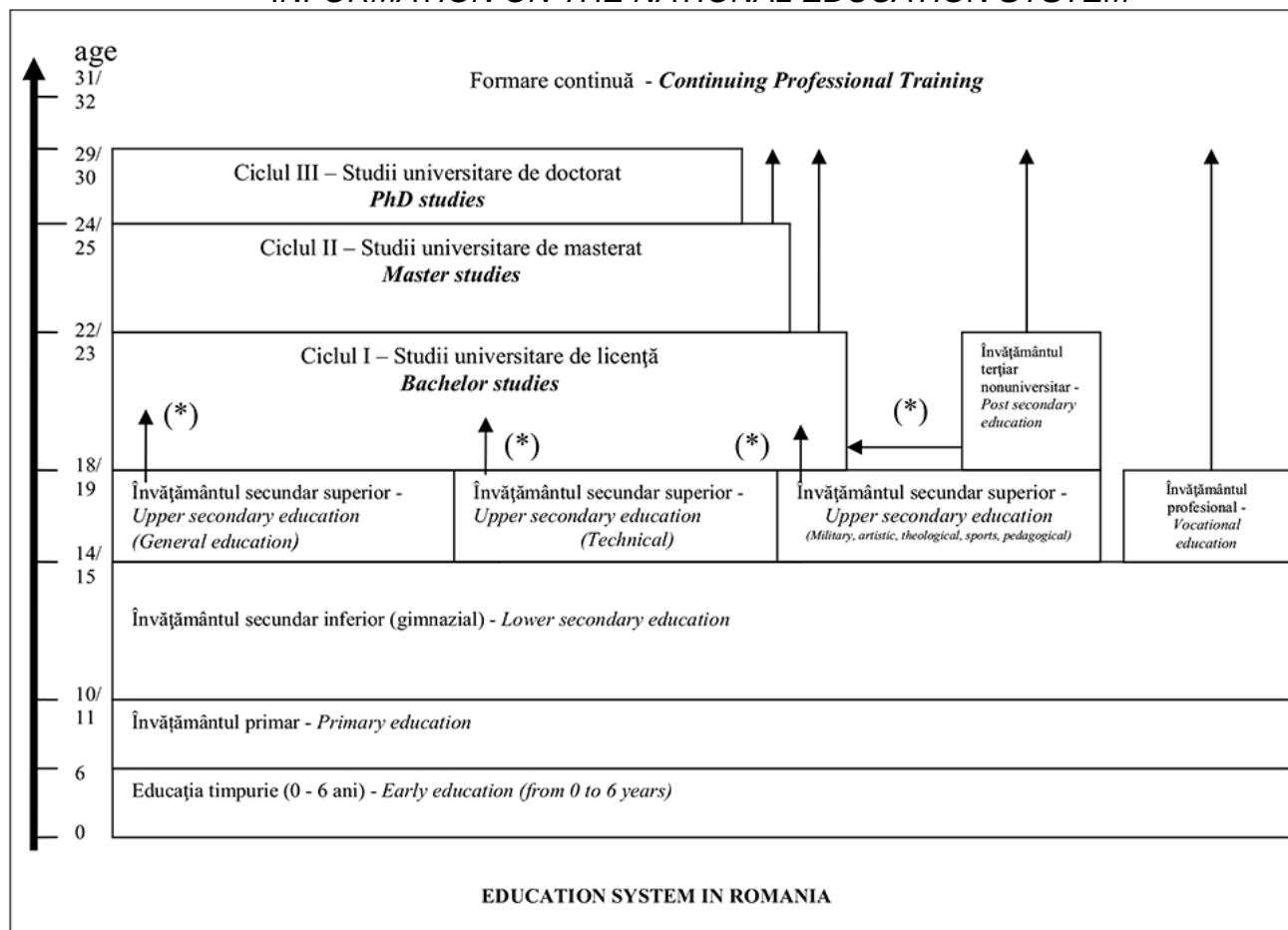
⁶⁾ *To be filled in by the institution administering studies.*

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 "Detaliile programului absolvit, calificativele / notele / numărul de credite ECTS / SECT obținute (conform Registrului matricol al facultății, volumul nr.../...)" va fi completat cu durata corespunzătoare programului de studii universitare de master sau cu durata profesiilor reglementate.

The point 4.3 'Programme details and the individual grades / marks / number of ECTS / SECT credits obtained (according to Faculty Student Records, volume no.../...)' will be filled in with the appropriate duration of university master's programme or the duration of regulated professions.

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

Studiile universitare de masterat (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 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 - 300 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, 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, 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 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. 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 demands.

* În conformitate cu Legea nr. 1/2011

According to Law no. 1/2011