

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
Ministry of Education
Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
„Dunărea de Jos” University of Galați
SUPLIMENT LA DIPLOMĂ
DIPLOMA SUPPLEMENT

1)

2) Acest supliment însoțește diploma cu
seria __ nr.....
The 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) of the birth certificate</i>	Numele de familie după căsătorie (dacă este cazul) <i>Family name(s) (after marriage) (if applicable)</i>	
1.1a XXXXXXXXXX	1.1b ----	
Inițiala (inițialele) prenumelui (prenumelor) tatălui / mamei <i>Initial(s) of father's / mother's first name(s)</i>	Prenumele <i>First name(s)</i>	
1.2a XX	1.2b XXXXXXXXX	
Data nașterii (anul/luna/ziua) <i>Date of birth (year/month/day)</i>	Locul nașterii (localitatea, județul, țara) <i>Place of birth</i>	
1.3a XXXX XX XX	1.3b XXXXXX,JUD. XXXXXXX, XXXXXXXXXXXXX	
Numărul matricol <i>Student enrolment number</i>	Codul numeric personal (CNP) <i>Personal identification number</i>	Anul înmatriculării <i>Year of enrolment</i>
1.4 XXXXXX	XXXXXXXXXXXXXX	1.5 XXXX

2. INFORMAȚII PRIVIND CALIFICAREA
INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION

Denumirea calificării și titlul acordat <i>Name of qualification and title awarded</i>	
2.1 Știința și ingineria alimentelor, Master <i>Food Science and Engineering, Master Degree</i>	
Domeniul de studii <i>Field of study</i>	Programul de studii <i>Programme of study</i>
2.2a Ingineria produselor alimentare <i>Food Engineering</i>	2.2b Știința și ingineria alimentelor <i>Food Science and Engineering</i>
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 (în limba română) <i>Faculty administering the final examination</i>
2.3a Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați <i>/universitate publică acreditată</i> <i>/accredited public university</i>	2.3b Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor <i>Faculty of Food Science and Engineering</i>
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, în limba română) <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 <i>Romanian</i>	

3. INFORMAȚII PRIVIND NIVELUL CALIFICĂRII INFORMATION ON THE LEVEL OF THE QUALIFICATION

Nivelul calificării <i>Level of qualification</i> 3.1 studii universitare de masterat, nivel 7 din CNC, CEC <i>master studies, level 7 from NQF, EQF</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>
Condițiile de admitere <i>Access requirement(s)</i>	3.2 2 ani, 120 credite ECTS <i>2 years, 120 ECTS credits</i>
3.3 Diploma de studii universitare de licență + concurs de admitere <i>Bachelor diploma + admission exam</i>	

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

4.1 Forma de învățământ / <i>Mode of study</i>	învățământ cu frecvență <i>full-time attendance</i>
Competențele asigurate prin programul de studii <i>Learning outcomes of the study programme</i> 4.2 Competențe profesionale: - Utilizarea și conducerea tehnologiilor avansate în industria alimentară; - Identificarea și aplicarea unor metode de cercetare în domeniul științei alimentelor, tehnologiilor alimentare, utilajelor specifice industriei alimentare și biotehnologie; - Managementul unui sistem nutrițional de procesare; - Managementul unui sistem de valorificare subproduse, tratare deșeuri și protecția mediului; - Proiectarea și promovarea de produse alimentare și aplicare de strategii în domeniul alimentației; - Identificarea și aplicarea unor strategii de cercetare. Competențe transversale: - Formarea și dezvoltarea aptitudinii de lider de echipă și a gândirii critice; - Dezvoltarea aptitudinilor antreprenoriale, competențelor participative în echipe de producție - cercetare - dezvoltare și de management aplicat; - Amplificarea dezvoltării activităților independente, activităților de cercetare - dezvoltare și a spiritului de învățare continuă cu respectarea principiilor eticii și deontologiei profesionale. <i>Professional skills:</i> - <i>Use and control of advanced technologies in food industry;</i> - <i>Identifying and applying research methods in food science, food technology, food and biotechnology industry-specific equipment;</i> - <i>Management of a nutritional processing system;</i> - <i>Management of a by-product recovery system, waste treatment and environmental protection;</i> - <i>Design and promotion of food products and implementation of nutrition strategies;</i> - <i>Identify and implement research strategies.</i> <i>Cross skills:</i> - <i>Training and development of team leader capacities and critical thinking;</i> - <i>Development of business skills, participatory skills in production - research - development and applied management teams;</i> - <i>Encourage development of independent activities, research - development activities and the spirit of continuous learning while complying with the principles of professional ethics and deontology.</i>	

Detaliile programului absolvit, calificativele / notele / numărul de credite ECTS/SECT obținute (conform Registrului matricol al facultății, volumul nr. XX / XXXX)
Programme details and the individual grades / marks / number of ECTS/SECT obtained (according to Faculty Student Records, volume no.XX/ XXXX)

4.3	Numărul matricol al studentului / Student enrolment no.: XXXXXX		³⁾ Total ore Number of hours		Nota/ Grade		Nr.credite Number of ECTS/SECT credits	
	Nr. No.	Denumirea disciplinei Subject	C	S,L,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 2018-2019) 1-st year of study (2018-2019 academic year)								
1.	Alimentație publică și alimentație în turism Food and Tourism Catering		14 C	14 L	--	10	--	5
2.	Alimente funcționale Functional Foods		28 C	14 L	--	10	--	6
3.	Metode rapide și automatizări în microbiologie Rapid Methods and Automation in Microbiology		14 C	14 S	8	--	6	--
4.	Stiluri alimentare Food Styles		14 C	--	10	--	4	--
5.	Tehnica frigului și climatizări Refrigeration and Air-Conditioning Equipment		14 C	14 L	--	10	--	5
6.	Tehnici de membrană Membrane Techniques		14 C	--	--	10	--	3
7.	Tehnologia cărnii și subproduselor Meat and By-Products Technology		42 C	14 L	10	--	6	--
8.	Tehnologia laptelui Milk Technology		42 C	14 L	10	--	6	--
9.	Utilaj special în industria alimentară Special Equipment in the Food Industry		28 C	14 L	--	10	--	5
10.	Controlul statistic al alimentelor Statistical Control of Foods		14 C	14 S	--	10	--	3
11.	Strategii europene ale alimentului și de securitate alimentară European Strategy of Food Security		28 C	--	10	--	5	--
12.	Tehnici experimentale Experimental Techniques		--	28 L 392 P	10	10	3	3
Promovat cu media aritmetică: ⁴⁾ Pass, arithmetic average grade per academic year:			XXXX	Media ponderată: Weighted average grade:		XXXX	Total credite: Total ECTS/SECT credits: 60	
Anul II (anul universitar 2019-2020) 2-nd year of study (2019-2020 academic year)								
1.	Bioconversia deșeurilor din industria alimentară Bioconversion of Waste from the Food Industry		14 C	14 L	8	--	4	--
2.	Biotehnologia preparatelor enzimatică Enzymatic Preparations Biotechnology		14 C	14 L	8	--	5	--
3.	Culturi starter Starter Cultures		14 C	14 L	7	--	5	--
4.	Managementul calității și siguranței alimentelor Management of Food Quality and Safety		28 C	14 S	10	--	5	--
5.	Cercetare de marketing Marketing Research		14 C	14 S	10	--	4	--
6.	etică și integritate academică Ethics and Academic Integrity		14 C	--	10	--	1	--
7.	Modul de cercetare practică și de elaborare a lucrării de disertație Practical Research and Dissertation Development Module		--	196 LP 196 P	--	10	--	30
8.	Proiectarea și promovarea produselor noi Designing and Promoting New Products		14 C	14 P	10	--	4	--
9.	Tehnici experimentale Experimental Techniques		--	196 L	10	--	2	--
Promovat cu media aritmetică: ⁴⁾ Pass, arithmetic average grade per academic year:			XXXX	Media ponderată: Weighted average grade:		XXXX	Total credite: Total ECTS/SECT credits: 60	
Promovat: Pass:	Mediile generale ale anilor de studii ⁵⁾ / The overall mean grades of the study years: Media aritmetică: Arithmetic average grade:					XXXX	Total credite: Total ECTS/SECT credits: 120	
	Media ponderată cu puncte de credit: Credit-weighted average grade:					XXXX		

Numărul matricol al studentului / Student enrolment no.: XXXX

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 ponderată minimă de promovare a anilor de studii pentru promoția XXXX, domeniul de studii Ingineria produselor alimentare, programul de studii Știința și ingineria alimentelor este XXXX, iar media ponderată maximă este XXX, titularul fiind clasat pe locul XX dintr-un total de XX 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 weighted average grades for the class of XXXX, field of study Food Engineering, study programme in Food Science and Engineering, are: lowest weighted average: XXXX (out of 10) and highest weighted average XXXX (out of 10), the degree holder is ranked XX out of XX graduates.

5. INFORMAȚII SUPLIMENTARE ADDITIONAL INFORMATION

Informații suplimentare
Additional information

- 5.1 Forma de finanțare: buget
Type of funding: state budget

- 5.2 Alte surse pentru obținerea mai multor informații
Further information sources

www.ugal.ro www.edu.ro www.enic-naric.net

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
Position

Semnătura
Signature

Funcția
Position

Semnătura
Signature

- 7.1 **Rector**
Rector
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

- 7.2 **Secretar șef universitate**
University Registrar
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

- 7.3 **Decan**
Dean
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

- 7.4 **Secretar șef facultate**
Faculty Registrar
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

- 6) Nr. și data eliberării
No., dated

Ștampila sau sigiliul oficial
Official stamp or seal

- 7.5 /
Acest document conține un număr de 5 pagini.
This document consists of 5 pages.

- 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 laborator (L); 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), laboratory (L), practical courses (LP), projects (P).*

4) Mediile anuale, cu două zecimale, fără rotunjire.

4) *Average grades per academic year, with two decimals and without rounding off.*

5) Mediile generale ale anilor de studii, cu două zecimale, fără rotunjire.

5) *The overall mean grades 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.*

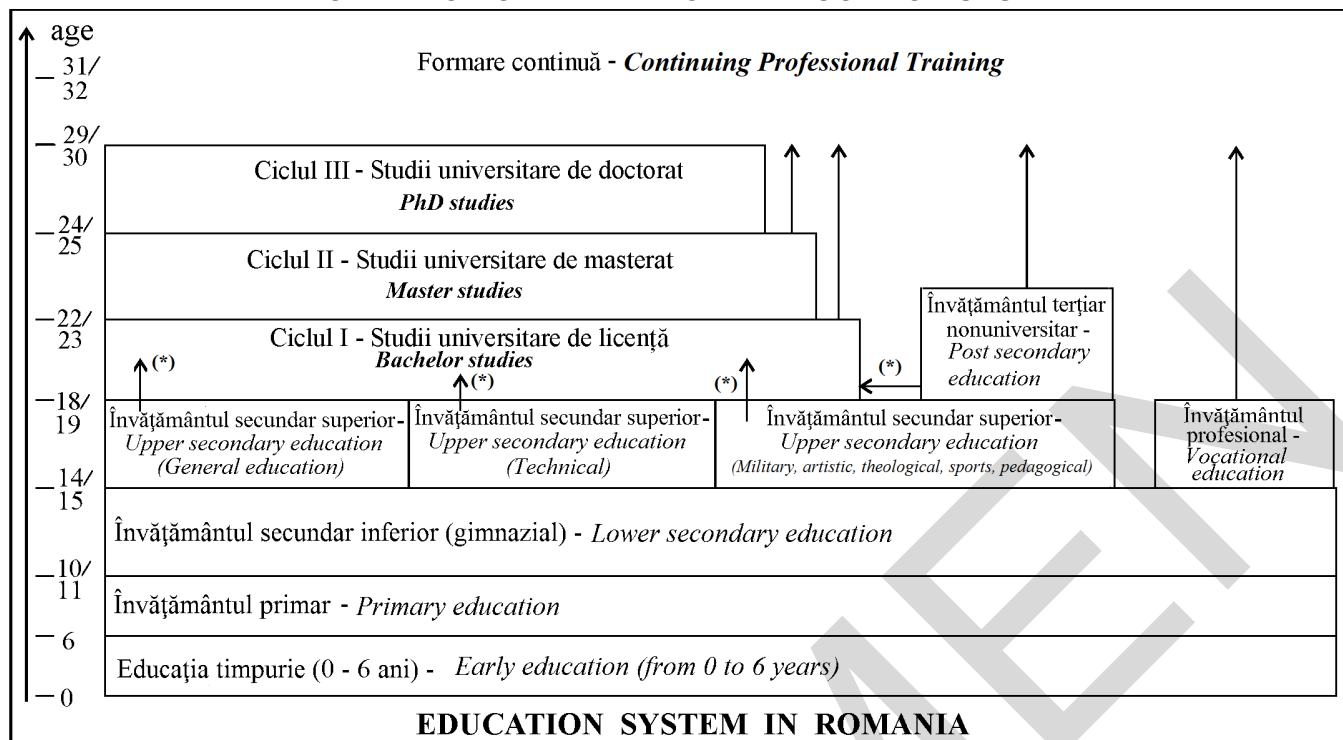
Suplimentul la diplomă se va redacta pe format A4 (față/verso), se va numerota și se va ștampila pe fiecare pagină, pe colțul din dreapta jos (L.S.), cu același specimen de la 7.6.

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, 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 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.

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 național al calificărilor (CNC), 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 National Qualifications Framework (NQF), 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 cadrul național al calificărilor (CNC), cadrul european al calificărilor pentru învățare pe tot parcursul vieții (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 from the National Qualifications Framework (NQF), European Qualifications Framework for lifelong learning (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 de ECTS/SECT, Medicină Veterinară – 360 de ECTS/SECT, Arhitectură – 360 de ECTS/SECT, Arhitectură de interior - 300 de ECTS/SECT, Design de produs - 300 de 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 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, 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.