

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE¹⁾
Ministry of National Education

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
„Dunărea de Jos” University of Galați

SUPLIMENT LA DIPLOMĂ
DIPLOMA SUPPLEMENT

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 Family name(s) of the birth certificate		Nume de familie după căsătorie (dacă este cazul) Family name(s) (after marriage) (if applicable)
1.1 a XXXXXXXXXXXX	1.1 b ----	
Inițiala (inițialele) prenumelui (prenumelor) tatălui / mamei Initial(s) of father's / mother's first name(s)		Prenumele First name(s)
1.2 a X	1.2 b XXXXXXXXXXXX	
Data nașterii (anul/luna/ziaua) Date of birth (year/month/day)		Locul nașterii (localitatea, județul, țara) Place of birth
1.3 a XXXX XX XX	1.3 b	
Numărul matricol Student enrolment number		Codul numeric personal (CNP) Personal identification number
1.4 XXXXXXXX		1.5 20...
2. INFORMAȚII PRIVIND CALIFICAREA INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION		
Denumirea calificării și titlul acordat Name of qualification and title awarded		
2.1 Controlul, expertizarea și siguranța alimentelor, Master Control, Expertise and Safety of Foods, Master Degree		
Domeniul de studii Field of study		Programul de studii Programme of study
2.2 a Ingineria produselor alimentare Food Engineering		2.2 b Controlul, expertizarea și siguranța alimentelor (la Cahul) Control, Expertise and Safety of Foods (Cahul)
Numele și statutul instituției de învățământ superior care eliberează diploma (în limba română) Name and status of awarding institution		Facultatea care organizează examenul de finalizare a studiilor (în limba română) Faculty administering the final examination
2.3 a Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați /universitate publică acreditată accredited public university		2.3 b Facultatea Transfrontalieră The Cross-border Faculty
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)		Facultatea care a asigurat școlarizarea (dacă diferă de 2.3b, în limba română) Faculty administering studies (if different from 2.3b)
2.4 a ----		2.4 b ----
Limba (limbile) de studiu / examinare Language(s) of instruction / examination		
2.5 Română Romanian		

L.S.

1

3.

INFORMAȚII PRIVIND NIVELUL CALIFICĂRII INFORMATION ON THE LEVEL OF THE QUALIFICATION

Nivelul calificării

*Level of qualification*3.1 studii universitare de masterat, nivel 7 din CNC, CEC
*master studies, level 7 from NQF, EQF*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 credits3.2 2 ani, 120 credite ECTS
2 years, 120 ECTS credits

Condițiile de admitere

*Access requirement(s)*3.3 diploma de studii universitare de licență + concurs de admitere
Bachelor diploma+ admission exam

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

4.1 Forma de învățământ / Mode of study

învățământ cu frecvență
*full-time attendance*Competențele asigurate prin programul de studii
Learning outcomes of the study programme

4.2 Competențe profesionale:

- Proiectarea sistemelor de calitate și siguranță alimentară în cadrul organizațiilor;
- Evaluarea sistemelor de calitate și siguranță alimentară în cadrul organizațiilor;
- Aplicarea tehnicilor avansate de analiză și evaluare a caracteristicilor de calitate și siguranță ale produselor alimentare;
- Identificarea și aplicarea unor strategii de cercetare în domeniul siguranței alimentelor;
- Aplicarea strategiilor de marketing centrate pe necesitățile consumatorilor.

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.

Professional skills:

- Designing quality and food safety systems within organizations;
- Assessment of quality and food safety within organizations;
- Application of advanced techniques for analysis and evaluation of the characteristics of food quality and safety;
- Identify and implement research strategies on food safety;
- Implement marketing strategies focused on consumer needs.

Cross skills:

- Training and development of team leader capacities and critical thinking;
- Development of business skills, participatory skills in production - research - development and applied management teams;
- Encourage development of independent activities, research - development activities and the spirit of continuous learning while complying with the principles of professional ethics and deontology.

Detaliile programului absolvit, calificativele / notele / numărul de credite ECTS/SECT obținute (conform Registrului matricol al facultății, volumul nr. X / 20...)

Programme details and the individual grades / marks / number of ECTS/SECT obtained (according to Faculty Student Records, volume no. X / 20..)

4.3.4.3

Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	3) Total ore Number of hours		Nota / Grade		Nr.credite Number of ECTS/SECT credits	
		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 2021-2022.)							
1- st year of study (2021-2022 academic year)							
1.	Analiza statistică si proiectarea experimentelor în industria alimentară <i>Statistical Analysis and Design of Experiments in Food Industry</i>	14 C	14 S	-	-	4	-
2.	Principii de genetică <i>Principles of Genetics</i>	14 C		-	-	3	-
3.	Managementul calității si siguranței alimentelor <i>Management of Food Quality and Safety</i>	28 C	14 S	-	-	6	-
4.	Evaluarea caracteristicilor senzoriale ale produselor alimentare <i>Food Sensorial Features Assessment</i>	28 C	14 L	-	-	5	-
5.	Procedee chimice, microbiologice și toxicologice avansate de control și analiza alimentelor <i>Advanced Chemical, Microbiological and Toxicological Methods for Food Control and Analysis</i>	28 C	14 L	28 C	14 L	5	6
6.	Tehnici experimentale <i>Experimental Techniques</i>	-	14 L 14P	-	14 L 14P	3	3
7.	Merceologia produselor alimentare <i>Science of Food Commodities</i>	-	-	14 C	14 S	-	6
8.	Autentificarea și expertizarea produselor alimentare <i>Authentication and Expertize of Food Products</i>	-	-	28 C	14 L	-	7
9.	Etică si integritate academică <i>Ethics and Academic Integrity</i>	-	-	14 C	14 S	-	2
10.	Securitate alimentară / Epidemiologie și sănătate publică <i>Food Security / Epidemiology and public health</i>	14 C	-	-	-	4	-
11.	Reologia produselor alimentare / Trasabilitatea produselor alimentare <i>Food rheology / Food Traceability</i>	-	-	14 C	14 S	-	3
12.	Managementul riscului și al deciziei / Auditul calității <i>Risk and decision management / Quality Audit</i>	-	-	14 C	-	-	3
13.	Practică <i>Practice</i>	-	-	-	-	3	3
Promovat cu media aritmetică: 4)			Media ponderată:	Total credite:		60	
Pass, arithmetic average grade per academic year:		Weighted average grade:		Total ECTS/SECT credits:			
Anul II (anul universitar 2022-2023)							
2- nd year of study (2022-2023 academic year)							
1.	Procedee chimice, microbiologice și toxicologice avansate de control și analiza alimentelor <i>Advanced Chemical, Microbiological and Toxicological Methods for Food Control and Analysis</i>	14 C	14 L	-	-	4	-
2.	Controlul sanitar-veterinar <i>Sanitary-Veterinary Control and Foods Safety</i>	28 C	14 L	-	-	6	-
3.	Siguranța alimentelor în procesarea minimă <i>Food Safety Under Minimal Processing</i>	28 C	14 L	-	-	6	-
4.	Promovarea produselor în industria alimentară <i>Food Products Promotion</i>	14C	14 P	-	-	4	-
5.	Legislație internațională alimentară <i>International Food Legislation</i>	14 C	-	-	-	3	-
6.	Tehnici experimentale <i>Experimental Techniques</i>	-	14 L 14P	-	-	2	-
7.	Modul de cercetare, practică și de elaborare a lucrării de disertației (practică de specialitate, practică pentru elaborarea lucrării de disertație și elaborarea lucrării de disertație) <i>Practical research and Dissertation Development Module</i>	-	-	-	14L 14 P	-	15+15
8.	Aspecte economice ale calității și siguranței alimentare / Cercetare de marketing <i>Economic aspects of food quality and safety / Marketing Research</i>	14 C	14 S	-	-	5	-
9.	Practică <i>Practice</i>	-	-	-	-	2	-
Promovat cu media aritmetică: 4)			Media ponderată:	Total credite:		60	
Pass, arithmetic average grade per academic year:		Weighted average grade:		Total ECTS/SECT credits:			

Promovat: Pass:	Mediile generale ale anilor de studii ⁵⁾ / The overall mean grades of the study years: Media aritmetică: Media ponderată cu puncte de credit: Arithmetic average grade: Credit-weighted average grade:	Total credite: Total ECTS/SECT credits: 120
--------------------	---	---

Numărul matricol al studentului / Student enrolment no.: XXXXX

Sistemul de notare și, dacă sunt disponibile, informații privind distribuția statistică a notelor
Grading scheme and, if available, grade distribution guidance

- 4.4 Notaarea 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 2023, domeniul de studii Ingineria produselor alimentare, programul de studii Controlul, expertizarea și siguranța alimentelor este ---, iar media ponderată maximă este ---, titularul fiind clasat pe locul --- dintr-un total de --- 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 2023, field of study Food Engineering, study programme in Control, Expertise and Safety of Foods are: lowest weighted average --- (out of 10) and highest weighted average grade --- (out of 10), the degree holder is ranked --- out of --- 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
Prof.dr.ing. Puiu Lucian Georgescu
- 7.3 **Decan**
Dean
Conf. Dr. Gina Aurora Necula

- 7.2 **Secretar șef universitate**
University Registrar
Daniela Mioara ROTARU
- 7.4 **Secretar șef facultate**
Faculty Registrar
.....

⁶⁾ Nr. și data eliberării
No., dated

Ștampila sau sigiliul oficial
Official stamp or seal

- 7.5 /
Acest document conține un număr de ... 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.

²⁾ Name of ministry and institution administering studies and provided diploma supplement.

³⁾ 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.
To be filled in by the awarding institution that must check the legality of all information provided in the diploma and the diploma supplement.

⁴⁾ 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.

⁵⁾ It shall be mentioned the total hours of which: total hours for courses (C), seminars (S), laboratory (L), practical courses (LP), projects (P).

⁶⁾ Mediile anuale, cu două zecimale, fără rotunjire.

⁷⁾ Average grades per academic year, with two decimals and without rounding off.

⁸⁾ Mediile generale ale anilor de studii, cu două zecimale, fără rotunjire.

⁹⁾ The overall mean grades, of the study years with two decimals and without rounding off.

¹⁰⁾ Se va completa de către instituția care a asigurat școlarizarea titularului.

¹¹⁾ To be filled in by the institution administering studies.

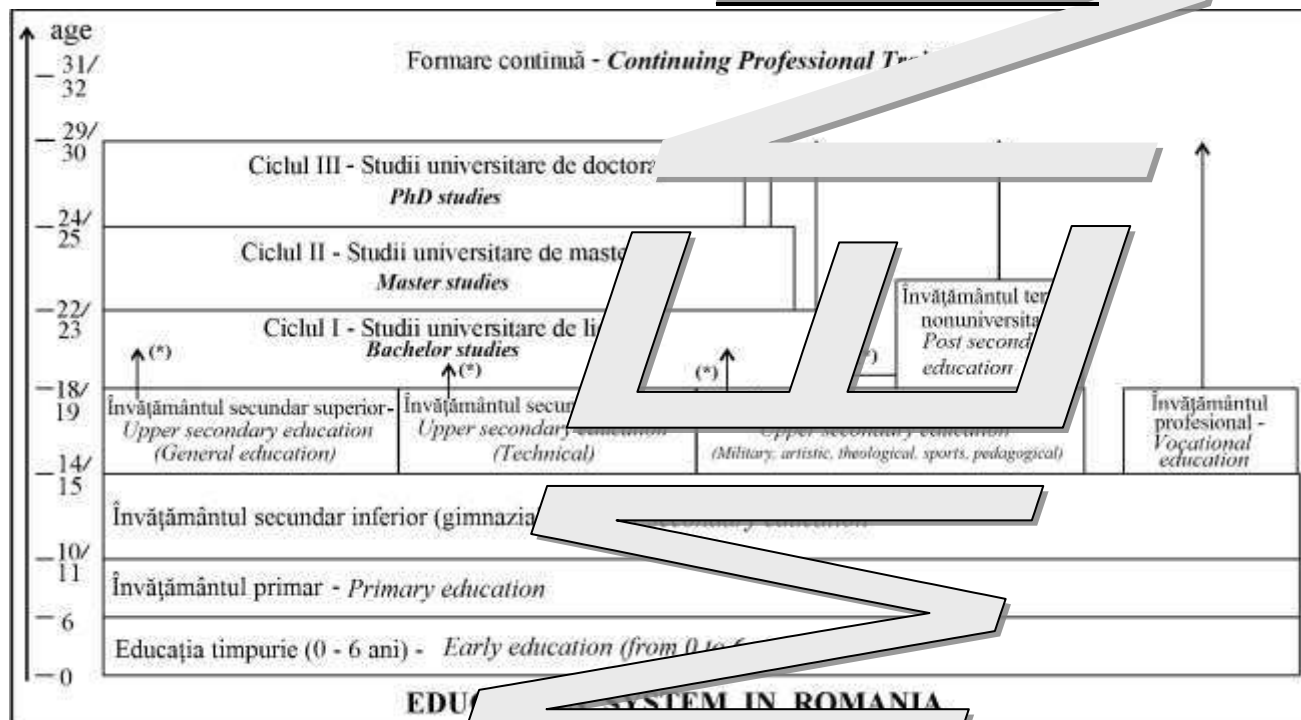
Suplimentul la diplomă se va redacta pe format A4 (față/verso), se va numerota și se va ștampila pe fiecare pagină, pe colțul din dreapta jos (L.S.), cu același specimen de la 7.6.

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 profesional reglementată.

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.

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



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 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.