

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
The Ministry of Education
Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați ¹⁾
„Dunărea de Jos” University of Galati

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 <i>Family name(s) at birth</i> 1.1a XXXXXXXXXX Inițiala (inițialele) prenumelui (prenumelor) tatălui/mamei <i>Initial(s) of father's/mother's first name(s)</i> 1.2a XXXXX. Data nașterii (anul/luna/ziua) <i>Date of birth (year/month/day)</i> 1.3a XXXX XX XX Număr matricol <i>Student enrolment number</i> 1.4 XXXXX	Nume 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 XXXXXXXXXXXXXX Locul nașterii (localitatea, județul/sectorul, țara) <i>Place of birth</i> 1.3b XXXXXX, JUD.XXXXX, XXXXXXXX Anul înmatriculării <i>Year of enrolment</i> 1.5 XXXX
--	--

2. INFORMAȚII PRIVIND CALIFICAREA
INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION

Denumirea calificării și (dacă este cazul) titlul acordat (după promovarea examenului de finalizare a studiilor) <i>Name of qualification and (if applicable) title awarded (after passing the final examination)</i> 2.1 Controlul și expertiza produselor alimentare, Inginer <i>Control and Expertise of Foods, Engineer</i>	
Domeniul de studii <i>Field of study</i> 2.2a Ingineria produselor alimentare <i>Food Engineering</i>	Programul de studii <i>Programme of study</i> 2.2b Controlul și expertiza produselor alimentare <i>Control and Expertise of Foods</i>
Numele și statutul instituției de învățământ superior care eliberează diploma (în limba română) <i>Name and status of awarding institution</i> 2.3a Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați /universitate publică acreditată <i>accredited public university</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> 2.4a ----	
Limba (limbile) de studiu / examinare <i>Language(s) of instruction / examination</i> 2.5 Română <i>Romanian</i>	
Facultatea care organizează examenul de finalizare a studiilor <i>Faculty administering the final examination</i> 2.3b Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor <i>Faculty of Food Science and Engineering</i>	
Facultatea care a asigurat școlarizarea (dacă diferă de 2.3b) <i>Faculty administering studies (if different from 2.3b)</i> 2.4b ---	

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

Nivelul calificării <i>Level of qualification</i> 3.1 licență, nivel 6 din CNC, CEC <i>bachelor, level 6 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> 3.2 4 ani, 240 credite ECTS/SECT <i>4 years, 240 ECTS/SECT credits</i>
Condițiile de admitere <i>Access requirement(s)</i> 3.3 Diploma de bacalaureat + concurs de admitere <i>Baccalaureate + admission exam</i>	

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

4.1 Forma de învățământ / *Mode of study* învățământ cu frecvență
full-time attendance

Rezultatele învățării asigurate prin programul de studii

4.2 *Learning outcomes of the study programme*

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 produsul finit;
- proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare;
- realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorului;
- realizarea de activități de management și marketing 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, rezolvare 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 cizelarea capacităților empatică de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activităților 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 din 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 ale educației continue.

Professional skills:

- *Identification, description and proper use of specific notions of food science and food safety;*
- *Control of general engineering processes, the exploitation of facilities and food processing equipment;*
- *Supervision, management, analysis and design of food technologies from raw materials to the final product;*
- *Design, implementation and monitoring of quality management systems and food safety;*
- *Achieving food control and expertise, including consumer protection;*
- *Development of management and marketing activities in the agrifood chain.*

Cross skills:

- *Implementation of perseverance, accuracy, efficiency and accountability strategies in the work, punctuality and personal accountability for its performance, creativity, good sense, analytical and critical thinking, problem solving, etc., based on principles, norms and values of the code of food professional ethics;*
- *Networking techniques applied within a team; amplification and refining the empathic capacities of interpersonal communication and assumption of specific roles in group activities for dealing with individual / group conflicts and optimal management of time;*
- *Efficient use of various learning ways and techniques - training for the acquisition of information and electronic bibliographic databases, both in Romanian and in an international language and assessing the need and usefulness of extrinsic motivations of continuing education.*

Detalii privind programul absolvit, calificativele / notele / creditele ECTS/SECT obținute (conform Registrului matricol al facultății, volumul nr. XX / XXXX)

Programme details and the individual grades / marks / ECTS/SECT credits obtained (according to Faculty Student Records, volume no.XX / XXXX)

4.3	Nr. No.	Numărul matricol al studentului / Student enrolment no.: XXXX 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	Sem II	Sem I	Sem II
					1-st sem	2-nd sem	1-st sem	2-nd sem
Anul I (anul universitar 2017-2018) 1-st year of study (2017-2018 academic year)								
1.		Analiză matematică Mathematical Analysis	28 C	28 S	10	--	4	--
2.		Chimie (anorganică și analitică) Chemistry (Inorganic and Analytical)	28 C	14 S 28 L	6	--	5	--
3.		Chimie (organică I) Chemistry (Organic I)	28 C	28 L	5	--	4	--
4.		Chimie (organică II) Chemistry (Organic II)	28 C	14 S 28 L	--	7	--	5
5.		Chimie fizică și coloidală Physical and Colloides Chemistry	42 C	28 L	6	--	5	--
6.		Desen tehnic și infografică Technical Drawing and Infographics	28 C	42 L	--	9	--	5
7.		Fizică Physics	42 C	14 S 28 L	--	7	--	6
8.		Matematici speciale Special Mathematics	28 C	28 S	--	9	--	5
9.		Educație fizică și sport Sports and Physical Education	--	28 S	10	10	1	1
10.		Informatică aplicată Applied IT	14 C	28 S	10	--	4	--
11.		Limba engleză English	--	28 S	--	9	--	4
12.		Limba franceză French	--	28 S	--	8	--	4
13.		Politici și strategii globale de securitate alimentară Policies and Global Strategies for Food Security	28 C	14 S	9	--	4	--
14.		Psihologia alimentației umane Human Food Psychology	14 C	14 S	8	--	3	--
Promovat cu media aritmetică: 4) XXXX Media ponderată: XXXX Total credite: 60 Pass, arithmetic average grade per academic year: Weighted average grade: Total ECTS/SECT credits:								

Nr. No.	Numărul matricol al studentului / Student enrolment no.: XXXXX	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	Sem II	Sem I	Sem II
					1-st sem	2-nd sem	1-st sem	2-nd sem
Anul II (anul universitar 2018-2019) 2-nd year of study (2018-2019 academic year)								
1.	Biochimie <i>Biochemistry</i>		28 C	28 L	7	--	4	--
2.	Chimia alimentului <i>Food Chemistry</i>		28 C	14 S 28 L	--	8	--	4
3.	Elemente de inginerie mecanică <i>Elements of Mechanical Engineering</i>		28 C	14 L 14 P	5	--	5	--
4.	Microbiologie generală <i>General Microbiology</i>		28 C	28 L	7	--	4	--
5.	Operații unitare în industria alimentară <i>Unitary Operations in Food Industry</i>		56 C	56 L 14 P	7	7	6	5
6.	Principii și metode de conservare a produselor alimentare <i>Principles and Methods of Food Preservation</i>		28 C	14 S 14 P	--	5	--	4
7.	Principiile nutriției umane <i>Principles of Human Nutrition</i>		28 C	28 S	--	8	--	4
8.	Comunicare <i>Communication</i>		14 C	14 S	--	10	--	2
9.	Educație fizică și sport <i>Sports and Physical Education</i>		--	28 S	10	10	1	1
10.	Elemente de inginerie electrică <i>Elements of Electrical Engineering</i>		28 C	14 L	--	6	--	4
11.	Inocuitatea produselor alimentare <i>Innocuity of Food Products</i>		28 C	14 L	8	--	5	--
12.	Limba engleză <i>English</i>		--	56 S	6	6	2	2
13.	Practică de domeniu <i>Practical Training</i>		--	90 LP	--	10	--	4
14.	Principii și metode de conservare a produselor alimentare <i>Principles and Methods of Food Preservation</i>		28 C	28 L	8	--	3	--
Promovat cu media aritmetică: 4) XXXX Pass, arithmetic average grade per academic year:			Media ponderată: Weighted average grade:		XXXX		Total credite: Total ECTS/SECT credits: 60	
Anul III (anul universitar 2019-2020) 3-rd year of study (2019-2020 academic year)								
1.	Analiza alimentelor cu radiații electromagnetice <i>Food Radio Electromagnetics Analysis</i>		28 C	28 L	8	--	5	--
2.	Managementul calității <i>Quality Management</i>		56 C	28 S 56 L	9	10	6	5
3.	Metode cromatografice și electroforetice de analiza alimentelor <i>Chromatographic and Electrophoretic Methods of Food Analysis</i>		28 C	28 L	--	9	--	4
4.	Metode enzimatice și imunologice de analiză <i>Enzymatic and Immunological Methods of Analysis</i>		28 C	28 L	7	--	5	--
5.	Microbiologie specială <i>Specific Microbiology</i>		28 C	28 L	8	--	4	--
6.	Procesare minimă atermică și termică a produselor alimentare <i>Aterm Minimum and Thermal Processing of Foods</i>		28 C	28 L	--	10	--	5
7.	Utilaje în industria alimentară <i>Equipment in Food Industry</i>		28 C	14 L	--	8	--	3
8.	Aditivi și ingrediente în industria alimentară <i>Additives and Ingredients in Food Industry</i>		28 C	14 S	10	--	3	--
9.	Analize senzoriale <i>Sensorial Analysis</i>		28 C	28 L	--	8	--	3
10.	Biotehnologii alimentare <i>Food Biotechnology</i>		28 C	14 L	8	--	3	--
11.	Practică de specialitate <i>Special Practical Training</i>		--	90 LP	--	10	--	4
12.	Tehnologii generale în industria alimentară <i>General Technology in Food Industry</i>		56 C	42 L	10	10	4	4
13.	Tehnologii generale în industria alimentară <i>General Technology in Food Industry</i>		--	28 P	--	9	--	2
Promovat cu media aritmetică: 4) XXXX Pass, arithmetic average grade per academic year:			Media ponderată: Weighted average grade:		XXXX		Total credite: Total ECTS/SECT credits: 60	

Nr. No.	Numărul matricol al studentului / Student enrolment no.: XXXXX 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	Sem II	Sem I	Sem II
				1-st sem	2-nd sem	1-st sem	2-nd sem
Anul IV (anul universitar 2020-2021) 4-th year of study (2020-2021 academic year)							
1.	Alimente modificate genetic <i>Genetically Modified Foods</i>	28 C	14 L	--	7	--	3
2.	Ambalaje și design în industria alimentară <i>Packaging and Design in Food Industry</i>	28 C	28 L	--	9	--	3
3.	Controlul falsificărilor produselor alimentare <i>Fraudes Control in Food Industry</i>	56 C	42 L	8	9	5	4
4.	Controlul sanitar-veterinar și siguranța alimentelor <i>Sanitary-Veterinary Control and Food Safety</i>	28 C	28 L	8	--	4	--
5.	Controlul statistic al alimentelor <i>Statistical Control of Foods</i>	28 C	28 S	7	--	5	--
6.	Igiena societăților agroalimentare <i>Hygiene of Food Companies</i>	28 C	14 S	--	9	--	3
7.	Utilaje în industria alimentară <i>Equipment in Food Industry</i>	28 C	14 S	7	--	4	--
8.	Controlul fitosanitar <i>Pest Control</i>	28 C	14 S	7	--	3	--
9.	Ecologie și protecția mediului <i>Ecology and Environment Protection</i>	28 C	14 S	--	9	--	3
10.	Elaborarea proiectului de diplomă <i>Elaboration of Graduation Project</i>	--	56 P	--	10	--	4
11.	Legislație și protecția consumatorului <i>Legislation and Consumer Protection</i>	28 C	14 S	--	9	--	3
12.	Management <i>Management</i>	28 C	14 S	--	8	--	3
13.	Marketing <i>Marketing</i>	28 C	14 S	8	--	3	--
14.	Proiectarea produselor noi <i>Novel Food Design</i>	28 C	14 L 14 P	9	--	4	--
15.	Practică pentru proiectul de diplomă <i>Practice for the Graduation Project</i>	--	60 LP	--	10	--	4
16.	Proiectarea sistemelor de controlul calității <i>Designing Quality Control Systems</i>	--	14 P	8	--	2	--
Promovat cu media aritmetică: 4) XXXX Pass, arithmetic average grade per academic year:		Media ponderată: XXXX Weighted average grade:		Total credite: 60 Total ECTS/SECT credits:			
Alte discipline studiate(în afara planului de învățământ valabil pentru specializarea studiată) Other subjects studied(in addition to the curriculum corresponding to the major subject approached)							
1.	Tehnologii generale - Tehnologie și control în industria laptelui (facultativ) General Technology - Technology and Control in Dairy Industry (free-choice)	28 C	28 L	8	--	4	--
Promovat cu media aritmetică: 4) --- Pass, arithmetic average grade per academic year:		Media ponderată: --- Weighted average grade:		Total credite: 4 Total ECTS/SECT credits:			
Promovat:	Mediile ⁵⁾ de promovare a studiilor / Overall average grades:			Total credite:			
Pass:	Media aritmetică: XXXX Arithmetic average grade:			Total ECTS/SECT 244 credits:			
	Media ponderată cu puncte de credit: XXXX Credit-weighted average grade:						

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 2021, domeniul de studii Ingineria produselor alimentare, programul de studii Controlul și expertiza produselor alimentare, 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. The passing overall weighted average grades for the class of 2021, field of study Food Engineering, study programme in Control and Expertise of Foods, are: lowest weighted average -- (out of 10) and highest weighted average -- (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 masterat
master studies

Statutul profesional
Professional status

- 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 Rector XXXXXXXXXXXXXXXXXX		7.2 Secretar șef universitate University Registrar XXXXXXXXXXXXXXXXXX	
7.3 Decan Dean XXXXXXXXXXXXXXXXXX		7.4 Secretar șef facultate Faculty Registrar XXXXXXXXXXXXXXXXXX	
6) Nr. și data eliberării <i>No., dated</i>		Ștampila sau sigiliul oficial <i>Official stamp or seal</i>	
7.5 / Acest document conține un număr de 7 pagini <i>This document consists of 7 pages</i>		7.6 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 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⁾ Medii anuale, cu două zecimale, fără rotunjire.

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

⁵⁾ Medii generale, cu două zecimale, fără rotunjire.

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

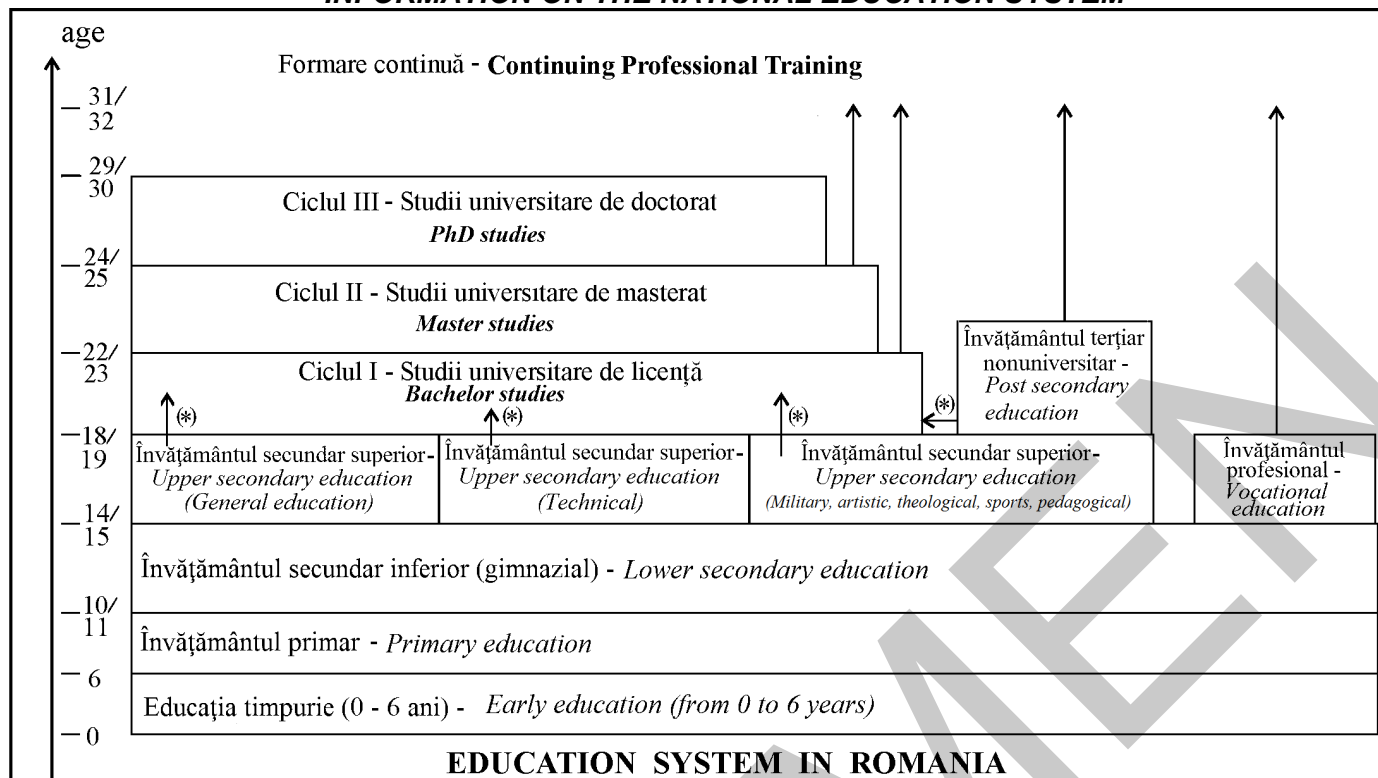
⁶⁾ Se va completa de către instituția care a asigurat școlarizarea titularului.

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



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 master (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, Stomatologie – 360 de ECTS/SECT, Farmacie – 300 de ECTS/SECT, Medicină Veterinară – 360 de ECTS/SECT, Arhitectură – 360 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).

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.