

ROMÂNIA

MINISTERUL EDUCAȚIEI
Ministry of Education

¹⁾ Universitatea din Craiova
University of Craiova

SUPLIMENT LA DIPLOMĂ DIPLOMA SUPPLEMENT

²⁾ Acest supliment însoțește Diploma de Inginer cu seria Nr.
The Supplement is for Engineer Diploma series no

1. DATE DE IDENTIFICARE A TITULARULUI DIPLOMEI INFORMATION IDENTIFYING THE HOLDER OF THE DIPLOMA

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

2. INFORMAȚII PRIVIND CALIFICAREA INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION

2.1	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>		
2.2a	Ingineria produselor alimentare/Inginer <i>Food Products Engineering/Engineer</i>	2.2b	Programul de studii <i>Programme of studies</i>
2.3a	Domeniul de studii <i>Field of study</i>	2.3b	Ingineria produselor alimentare <i>Food Products Engineering</i>
2.4a	Ingineria produselor alimentare <i>Food Products Engineering</i>	2.4b	Facultatea/Departamentul care organizează examenul de finalizare a studiilor <i>Faculty/Department administering the final examination</i>
2.5	Numele și statutul instituției de învățământ superior care eliberează diploma (în limba română) <i>Name and status of awarding institution</i>		Facultatea de Horticultură <i>Faculty of Horticulture</i>
	Universitatea din Craiova – universitate publică acreditată <i>University of Craiova – accredited public university</i>		Facultatea/Departamentul care a asigurat școlarizarea (dacă diferă 2.3b) <i>Faculty/Department administering studies (if different from 2.3b)</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>		
	Limba(limbile) de studiu/examinare <i>Language(s) of instruction/examination</i>		
	Română <i>Romanian</i>		

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

Nivelul calificării
Level of qualification

Durata oficială a programului de studiu și numărul de credite de studiu transferabile (conform Sistemului European de Credite Transferabile – ECTS)
Official length of the programme of study and number of ECTS credits

3.1

studii universitare de licență
Nivel 6 CNC și 6 CEC
Bachelor studies
Level 6 NQF and 6 EQF

3.2

- 4 ani
- 60 credite ECTS/an
- 240 credite acumulate pentru înscrierea la examinarea finală
- promovarea tuturor probelor, inclusiv a examenului final
- 4 years
- 60 ECTS credits/year
- 240 credits accumulated before final examination
- passing of all examinations, including final examination

Condiții de admitere/înscriere
Access requirement(s)

3.3

Media generală de bacalaureat + concurs de admitere
Baccalaureate grade + admission examination

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

Forma de învățământ
Mode of study

4.1

Învățământ cu frecvență
Full-time study

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

4.2

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;
Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte;
Managementul producției, controlul calității produselor alimentare și realizarea proceselor de marketing;
Managementul tehnologiilor de valorificare a subproduselor și deșeurilor din industria alimentară și asigurarea protecției mediului.
Identification, description and properly use of specific concepts of food science and food safety;
Management of unit operations, equipments and plans in food industry;
Controlling, analysis, design and management of food technology, from raw material to product;
Design of new food products, project implementation and project management;
Manufacture management, food quality control and marketing;
Management of the food industries by-products and wastes, environmental protection assurance of manufacture.

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

Anul I (anul universitar 2022-2023)
1st year of study (2022-2023 academic year)

4.3

Nr. crt.	Denumirea disciplinei Subject	Sem Sem	3) Total ore/sem				Nota Grade	Cred ECTS
			C	S	LP	P		
1	Matematici speciale Special mathematics	1	28	28	-	-		4
2	Chimie I Chemistry I	1	28	-	28	-		5
3	Chimie fizică și coloidală I Physical and colloidal chemistry I	1	28	-	14	-		5
4	Informatică aplicată Applied Informatics	1	28	-	28	-		5
5	Algebră liniară, geometrie analitică și diferențială Linear algebra, analytical and differential geometry	1	28	28	-	-		4
6	Elemente de inginerie mecanică I Elements of mechanical engineering I	1	28	-	28	-		5
7	Limba engleză English Language	1	-	28	-	-		2
8	Educație fizică Physical Education	1	-	14	-	-		3
9	Chimie organică Organic chemistry	2	28	-	28	-		4
10	Chimie II Chemistry II	2	28	-	28	-		4

Anul I (anul universitar 2022-2023)
1st year of study (2023-2024 academic year)

Nr. crt.	Denumirea disciplinei Subject	Sem Sem	3) Total ore/sem				Nota Grade	Cred ECTS
			C	S	LP	P		
11	Microbiologie generală General microbiology	2	28	-	28	-		5
12	Chimie fizică și coloidală II Physical and colloidal chemistry II	2	28	-	28	-		5
13	Elemente de inginerie mecanică II Elements of mechanical engineering II	2	28	-	14	-		5
14	Fizică Physics	2	28	-	28	-		5
15	Limba engleză English Language	2	-	28	-	-		2
16	Educație fizică Physical education	2	-	14	-	-		3
4) Promovat cu media Pass, average grade per academic year			Total credite Total ECTS credits					66

Anul II (anul universitar 2023-2024)
2nd year of study (2023-2024 academic year)

Nr. crt.	Denumirea disciplinei Subject	Sem Sem	3) Total ore/sem				Nota Grade	Cred ECTS
			C	S	LP	P		
1	Chimia alimentelor Food chemistry	1	28	-	14	-		4
2	Microbiologie specială Special microbiology	1	28	-	28	-		5
3	Legislație în industria alimentară Legislation in the food industry	1	28	-	28	-		4
4	Operații unitare în industria alimentară I Unit operations in the food industry I	1	28	-	28	-		4
5	Tehnologii generale în industria alimentară I General technologies in the food industry I	1	28	-	28	-		4
6	Igiena societăților din industria alimentară Hygiene of food companies	1	14	-	14	-		4
7	Politici și strategii globale de securitate alimentară Global food security policies and strategies	1	14	14	-	-		3
8	Limba engleză English Language	1	-	28	-	-		2
9	Educație fizică Physical Education	1	-	14	-	-		3
10	Principiile nutriției umane Principles of human nutrition	2	28	14	-	-		3
11	Biochimie Biochemistry	2	28	-	14	-		3
12	Grafică asistată de calculator Computer aided graphics	2	14	-	14	-		3
13	Comportamentul consumatorului Consumer behavior	2	14	-	14	-		3
14	Operații unitare în industria alimentară II Unit operations in the food industry II	2	28	-	28	14		4
15	Tehnologii generale în industria alimentară II General technologies in the food industry II	2	28	-	28	14		5
16	Materii prime vegetale I Vegetable raw materials I	2	28	-	14	-		3
17	Limba engleză English Language	2	-	28	-	-		2
18	Educație fizică Physical Education	2	-	14	-	-		3
19	Practică de domeniu Field practice	2	-	-	-	90		4
4) Promovat cu media Pass, average grade per academic year			Total credite Total ECTS credits					66

Anul III (anul universitar 2024-2025)
3rd year of study (2024-2025 academic year)

Nr. crt.	Denumirea disciplinei Subject	Sem Sem	3) Total ore/sem				Nota Grade	Cred ECTS
			C	S	LP	P		
1	Utilaje în industria alimentară I Equipment in the food industry I	1	28	-	14	-		4
2	Inocuitatea produselor alimentare Food safety	1	28	-	28	-		4
3	Materii prime vegetale II Vegetable raw materials II	1	28	-	14	-		4
4	Tehnologia vinului, oțetului și a băuturilor distilate I Technology of wine, vinegar and distilled beverages I	1	28	-	28	-		5

Anul III (anul universitar 2024-2025)
3rd year of study (2024-2025 academic year)

Nr. crt.	Denumirea disciplinei Subject	Sem Sem	3) Total ore/sem				Nota Grade	Cred ECTS
			C	S	LP	P		
5	Principii și metode de conservare a produselor alimentare Principles and methods of food preservation	1	28	-	28	-		5
6	Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor I Vegetable and fruit processing technology I	1	28	-	28	-		4
7	Aditivi și ingrediente în industria alimentară Additives and ingredients in the food industry	1	28	-	28	-		4
8	Antreprenoriat în sectorul procesării produselor alimentare Entrepreneurship in the agricultural products	1	28	28	-	-		3
9	Tehnologii în industria laptelui Technologies in the dairy industry	2	28	-	28	-		4
10	Utilaje în industria alimentară II Equipment in the food industry II	2	28	-	14	14		4
11	Materii prime animale Animal raw materials	2	28	-	28	-		4
12	Tehnologia vinului, oțetului și a băuturilor distilate II Technology of wine, vinegar and distilled beverages II	2	28	-	28	14		5
13	Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor II Vegetable and fruit processing technology II	2	28	-	28	14		5
14	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară Packaging, labeling and design in the food industry	2	28	-	28	-		4
15	Antreprenoriat în domeniul horticola Horticultural entrepreneurship	2	28	28	-	-		3
16	Practică de specialitate Specialized practice	2	-	-	-	90		4
4) Promovat cu media Pass, average grade per academic year			Total credite Total ECTS credits					66

Anul IV (anul universitar 2025-2026)
4th year of study (2025-2026 academic year)

Nr. crt.	Denumirea disciplinei Subject	Sem Sem	3) Total ore/sem				Nota Grade	Cred ECTS
			C	S	LP	P		
1	Tehnologia de morăritului Milling technology	1	28	-	28	-		5
2	Controlul și asigurarea calității în industria alimentară I Quality control and assurance in the food industry I	1	28	-	14	-		4
3	Tehnologii în industria cărnii Technologies in the meat industry	1	28	-	28	-		5
4	Tehnologia uleiului și a margarinei Oil and margarine technology	1	28	-	28	-		4
5	Tehnologia malțului și a berii Malt and beer technology	1	28	-	28	-		4
6	Analiză senzorială Sensory analysis	1	28	-	14	-		4
7	Biotehnologii speciale Special biotechnologies	1	28	-	28	-		4
8	Automatizarea proceselor din industria alimentară Process automation in the food industry	2	22	-	22	-		4
9	Controlul și asigurarea calității în industria alimentară II Quality control and assurance in the food industry II	2	22	-	22	-		5
10	Tehnologia panificației Bakery technology	2	22	-	22	11		5
11	Tehnologia zahărului Sugar technology	2	22	-	22	11		3
12	Practică pentru elaborarea lucrării de diplomă Internship for the elaboration of the diploma thesis	2	-	-	-	90		4
13	Etică în industria alimentară Ethics in the food industry	2	22	22	-	-		5
14	Management Management	2	22	-	22	-		4
15	Inovația și sistemul antreprenorial în bioinginerie Innovation and the entrepreneurial system in bioengineering	2	22	-	11	-		3
4) Promovat cu media Paaverage grade per academic year			Total credite Total ECTS credits					63

Promovat: Passed:	Media ⁵⁾ de promovare a anilor de studii: Average grade:	Total credite: ECTS 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 2026, programul de studii Ingineria produselor alimentare este, iar media maximă este
titularul fiind clasat pe locul dintr-un total de absolvenți.
*Grades are integer numbers given on a scale from 10(the highest grade) to 1(the lowest grade):
The lowest passing grade is 5.
The passing over all average grades for the class of 2020, study programme Food Products Engineering are:lowest average(out of 10) and highest average(out of 10)
The degree holder is ranked out of graduates.*

5. INFORMAȚII SUPLIMENTARE ADDITIONAL INFORMATION

Informații suplimentare
Additional information

5.1

Alte surse pentru obținerea mai multor informații
Further information sources

5.2

Adresa: Str. A.I.Cuza nr. 13, Craiova, DOLJ, Romania;
Telefon: 0251/414541;
Fax: 0251/414541.

Address: Str. A.I.Cuza no. 13, Craiova, DOLJ, Romania;
Phone no.: 0251/414541;
Fax: 0251/414541;
WEB Page: www.ucv.ro;
E-mail: horticultura@central.ucv.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 masterat
Master studies

Statutul profesional
Professional status

6.2 Expert inginer industria alimentară - 214518; Inginer în industria alimentară - 214514; Inspector de specialitate inginer industria alimentară - 214519; Proiectant inginer produse alimentare - 214516.
Food industry expert engineer - 214518; Engineer in the food industry - 214514; Speciality inspector food industry engineer - 214519; Food project engineer - 214516.

7.LEGALITATEA SUPLIMENTULUI CERTIFICATION OF THE SUPPLEMENT

Funcția Position	Semnătura Signature	Funcția Position	Semnătura Signature
7.1 RECTOR RECTOR		7.2 Secretar șef universitate University Registrar	
Prof.univ.dr. Cezar-Ionuț SPÎNU		Alina-Sorina PISTRIȚU	
7.3 DECAN DEAN		7.4 Secretar șef facultate Faculty Registrar	
Prof.univ.dr.ing. Sina-Niculina COSMULESCU		Carmen-Mariana CONSTANTIN	
6) Nr. și data eliberării No., dated.		Ștampila sau sigiliul original Official stamp or seal	
7.5		7.6	
...../..... Acest document conține un număr de 6 pagini. This document contains a number of 6 pages.		L.S.	

¹)Denumirea instituției de învățământ superior care a asigurat școlarizarea și care eliberează suplimentul la diplomă.
Name of institution administering studies and provided diploma supplement.

²)Se completează 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 by the awarding institution that must check the legality of all information provided in the diploma and the diploma supplement.

³)Se va menționa numărul total de ore, din care: numărul total de ore curs (C); numărul total de ore seminar (S); numărul total de ore lucrări practice (LP); numărul total de ore proiect (P); etc.
It shall be mentioned the total hours, of which: total hours for courses (C); seminars (S); practical courses (LP); projects (P) etc.

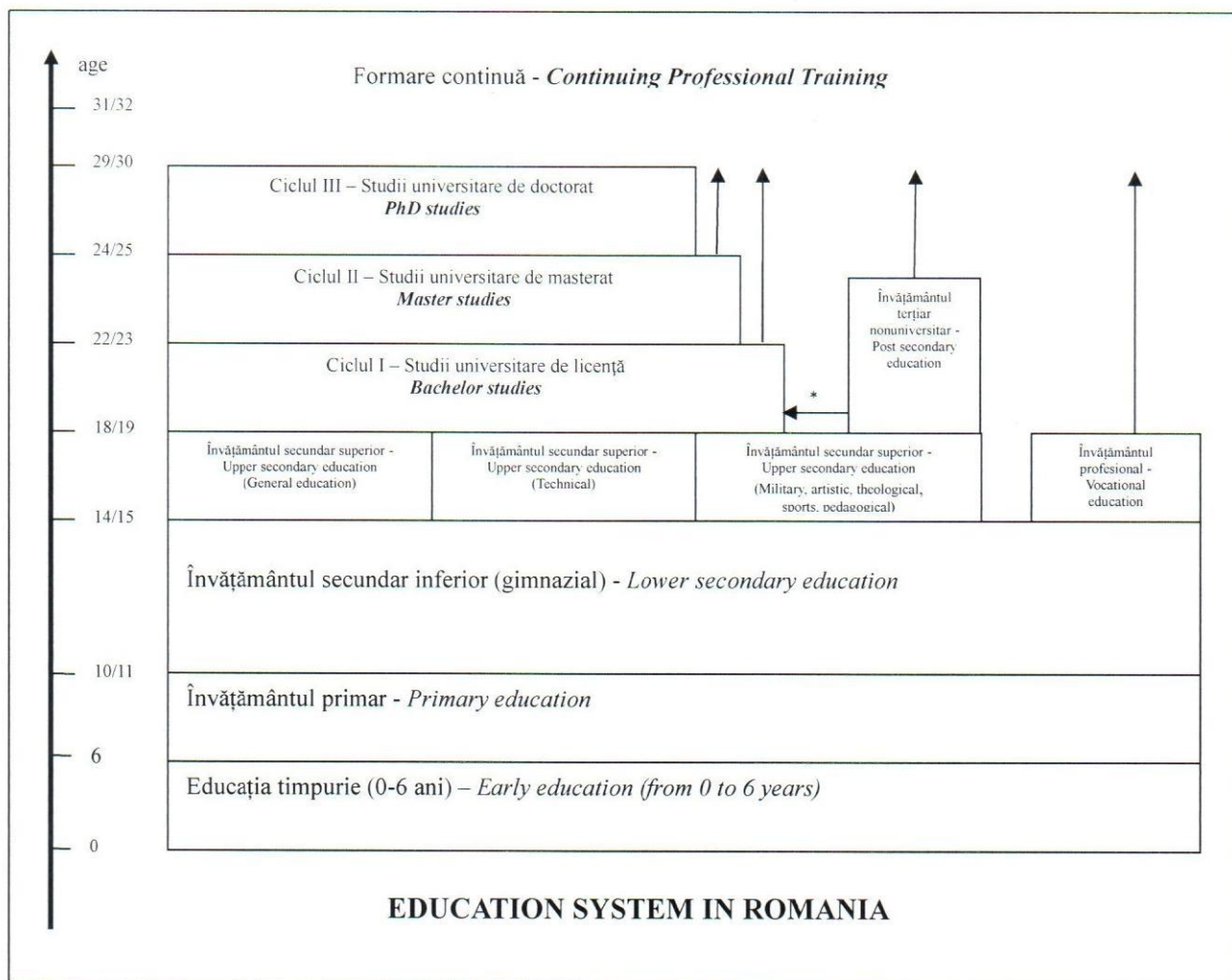
⁴)Media anuală, cu două zecimale, fără rotunjire.
Average grade per academic year, with two decimals and without rounding off.

⁵)Media generală (ponderată cu punere de credit - dacă este cazul) cu două zecimale, fără rotunjire.
Overall average grade (credit-weighted average, if available) with two decimals and without rounding off.

⁶)Se va completa de către instituția care a asigurat școlarizarea titularului.
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 the 7.6.

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



PREZENTARE GENERALĂ A SISTEMUL 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 (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 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: Medicină - 360 ECTS/SECT, Stomatologie - 360 ECTS/SECT, Farmacie - 300 ECTS/SECT, Medicina Veterinară - 360 ECTS/SECT, Arhitectură - 360 ECTS/SECT).
For professions regulated by European norms, regulations or good practice, bachelor (BA/BSc/BEng) and master studies (MA/MSc/MEng) can be provided as part of 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 diplomă 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 used 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.