

R O M Â N I A
MINISTERUL EDUCAȚIEI
Ministry of Education

**UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ
DIN BUCUREȘTI**

University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest

1)

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 <i>Family name(s) of the 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 <i>Student enrolment number</i> 1.4 XXXXXXXXXXXX	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 Codul numeric personal (CNP) <i>Personal identification number</i> Anul înmatriculării <i>Year of enrolment</i> 1.5
--	--

2. INFORMAȚII PRIVIND CALIFICAREA
INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION

Denumirea calificării și titlul acordat <i>Name of qualification and title awarded</i> 2.1 Biotehnologie și siguranță alimentară; Master <i>Biotechnology and food safety; Master degree</i> Domeniul de studii <i>Field of study</i> 2.2a Biotehnologii <i>Biotechnologies</i> Numele și statutul instituției de învățământ superior care eliberează diploma (în limba română) <i>Name and status of awarding institution</i> 2.3a <input 100%;"="" style="width: 100%;" type="text" value="-" width:=""/> Limba (limbile) de studiu/examinare <i>Language(s) of instruction/examination</i> 2.5 Română <i>Romanian</i>	Programul de studii <i>Programme of study</i> 2.2b Biotehnologie și siguranță alimentară <i>Biotechnology and food safety</i> Facultatea care organizează examenul de finalizare a studiilor (în limba română) <i>Faculty administering the final examination</i> 2.3b Facultatea de Biotehnologii <i>Faculty of Biotechnologies</i> Facultatea care a asigurat școlarizarea (dacă diferă de 2.3b, în limba română) <i>Faculty administering studies (if different from 2.3b)</i> 2.4b -
--	--

L.S.

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

Nivelul calificării
Level of qualification

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 credits

3.1 **Studii universitare de masterat, 7 CNC**
Master studies, 7 EQF

3.2 **2 ani; 120 credite**
2 years; 120 credits

Condițiile de admitere
Access requirement(s)

3.3 **Diplomă studii universitare de licență + concurs de admitere**
Bachelor degree (BA/BSc/BEng) + 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

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

4.2 COMPETENTE PROFESIONALE - aplică bune practici de fabricație (BPF) - evaluează caracteristicile nutriționale ale alimentelor - aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control) - aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor - aplică proceduri de siguranță în laborator - analizează eșantioane din alimente și băuturi - efectuează analize microbiologice ale alimentelor - efectuează analiza riscurilor legate de alimente - efectuează studii toxicologice - aplică metode științifice - aplică proceduri de siguranță în laborator - calibrează echipamente de laborator - monitorizează evoluțiile utilizate în industria alimentară - desfășoară activități de cercetare la nivel interdisciplinar - efectuează teste de laborator - redactează lucrări științifice, academice și documentație tehnică - ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor - dezvoltă relații profesionale cu mediul științific și de cercetare - informează factorii de decizie cu privire la provocările legate de sănătate - selectează controlul riscurilor - aplică principiile eticii și integrității științifice în activitatea de cercetare - asistă la elaborarea documentației de laborator - gestionează laboratorul de fabricare a alimentelor COMPETENTE TRANSVERSALE - gândește în mod inovator - demonstrează conștientizarea riscurilor pentru sănătate - aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti - aplică standard de igienă - conduce controlul calității	PROFESSIONAL COMPETENCES - apply good manufacturing practices (GMP) - evaluates the nutritional characteristics of foods - applies the HACCP method (risk analysis and critical control points) - applies regulations related to the manufacture of food and beverages - apply safety procedures in the laboratory - analyzes food and beverage samples - perform microbiological analyzes of food - carry out food risk analysis - performs toxicological studies - apply scientific methods - apply safety procedures in the laboratory - calibrates laboratory equipment - monitors developments used in the food industry - carries out research activities at an interdisciplinary level - perform laboratory tests - writes scientific, academic papers and technical documentation - keep up with innovations in food manufacturing - develops professional relations with the scientific and research environment - inform decision makers about health challenges - select risk control - apply the principles of ethics and scientific integrity in the research activity - assists in the preparation of laboratory documentation - manages the food manufacturing laboratory TRANSVERSAL COMPETENCES - think innovatively - demonstrates awareness of health risks - apply scientific, technological and engineering knowledge - apply hygiene standards - conduct quality control
--	--

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

4.3

Nr. No.	Denumirea disciplinei Subject	3)Total ore Number of hours		Nota Grade		Nr. 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 2021 - 2022) 1st year of study (2021 - 2022 academic year)							
1	Tendențe noi în microbiologia produselor alimentare <i>New trends in food microbiology</i>	28	28			8	-
2	Bazele asigurării calității în biotehnologie și industria alimentară <i>Fundamentals of quality assurance in the food industry</i>	28	28			8	-
3	Toxicologie alimentară și metode moderne de analiză <i>Food toxicology and modern analytical methods</i>	28	28			8	-
4	Procese unitare și utilaje în biotehnologie și industria alimentară <i>Unitary processes and equipments in food industry</i>	14	14			6	-
5	Tehnologii actuale de procesare în industria alimentară <i>Modern processing technologies</i>	28	28			-	8
6	Metode moderne de detectare a patogenilor și a organismelor modificate genetic din alimente <i>Modern methods for pathogens and genetically modified organisms detection in food</i>	28	28			-	8
7	Analiza senzorială <i>Sensorial analysis</i>	28	28			-	7
8	Securitate alimentară și sănătate <i>Food security and health</i>	28	14			-	7
Promovat cu media: ⁴⁾ <i>Pass, average grade per academic year:</i>				Total credite: <i>Total ECTS/SECT credits:</i> 60			
Anul II (anul universitar 2022 - 2023) 2nd year of study (2022 - 2023 academic year)							
1	Biotehnologii de obținere a ingredientelor naturale pentru industria alimentară <i>Biotechnologies for obtaining natural ingredients for food industry</i>	28	28			8	-
2	Tehnologii moderne de ambalare a produselor alimentare <i>Modern technologies for food packaging</i>	28	14			7	-
3	Igienă și sanitație în industria alimentară <i>Hygiene and sanitation in food industry</i>	28	28			7	-
4	Etică și integritate academică <i>Ethics and academic integrity</i>	14	14			2	-
5	Trasabilitatea pe lanțul alimentar total (opțional) <i>Traceability on the total food chain (optional)</i>	14	14			6	-
6	Falsificări ale produselor alimentare și strategii de protecție (opțional) <i>Food adulteration and protection strategies (optional)</i>	28	14			-	6
7	Comportamentul și protecția consumatorului (opțional) <i>Behavior and food consumer protection (optional)</i>	14	14			-	6
8	Practică <i>Practice</i>	-	168			-	14
9	Elaborare lucrare de disertație <i>Dissertation thesis elaboration</i>	-	56			-	4
Promovat cu media: ⁴⁾ <i>Pass, average grade per academic year:</i>				Total credite: <i>Total ECTS/SECT credits:</i> 60			
Promovat : Da		Media aritmetică a anilor de studii ⁵⁾ : <i>The arithmetic mean of the study years:</i> xxxxx		Total credite: <i>Total ECTS/SECT credits:</i> 120			
Pass: Yes							

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

XXXXXXXX

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 2023, domeniul de studii BIOTEHNOLOGII, programul de studii BIOTEHNOLOGIE ȘI SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ, învățământ cu frecvență, este xxx, iar media maximă este xxx, titularul fiind clasat pe locul x dintr-un total de x 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 average grades for the class of 2023, field of study BIOTECHNOLOGIES, study programme in BIOTECHNOLOGY AND FOOD SAFETY, full time, are: lowest average: xxx (out of 10) and highest average: xxxx (out of 10), the degree holder is ranked x out of x graduates.

5. INFORMAȚII SUPLIMENTARE ADDITIONAL INFORMATION

Informații suplimentare
Additional information

Alte surse pentru obținerea mai multor
informații
Further information sources

5.1 -

5.2 **post@info.usamv.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)

Possibilități 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 **Master în Biotehnologii - Biotehnologie și siguranță alimentară**
Master degree in Biotechnologies - Biotechnology and food safety

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	
7.3 Decan Dean		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 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 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), practical courses (LP), projects (P).

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.

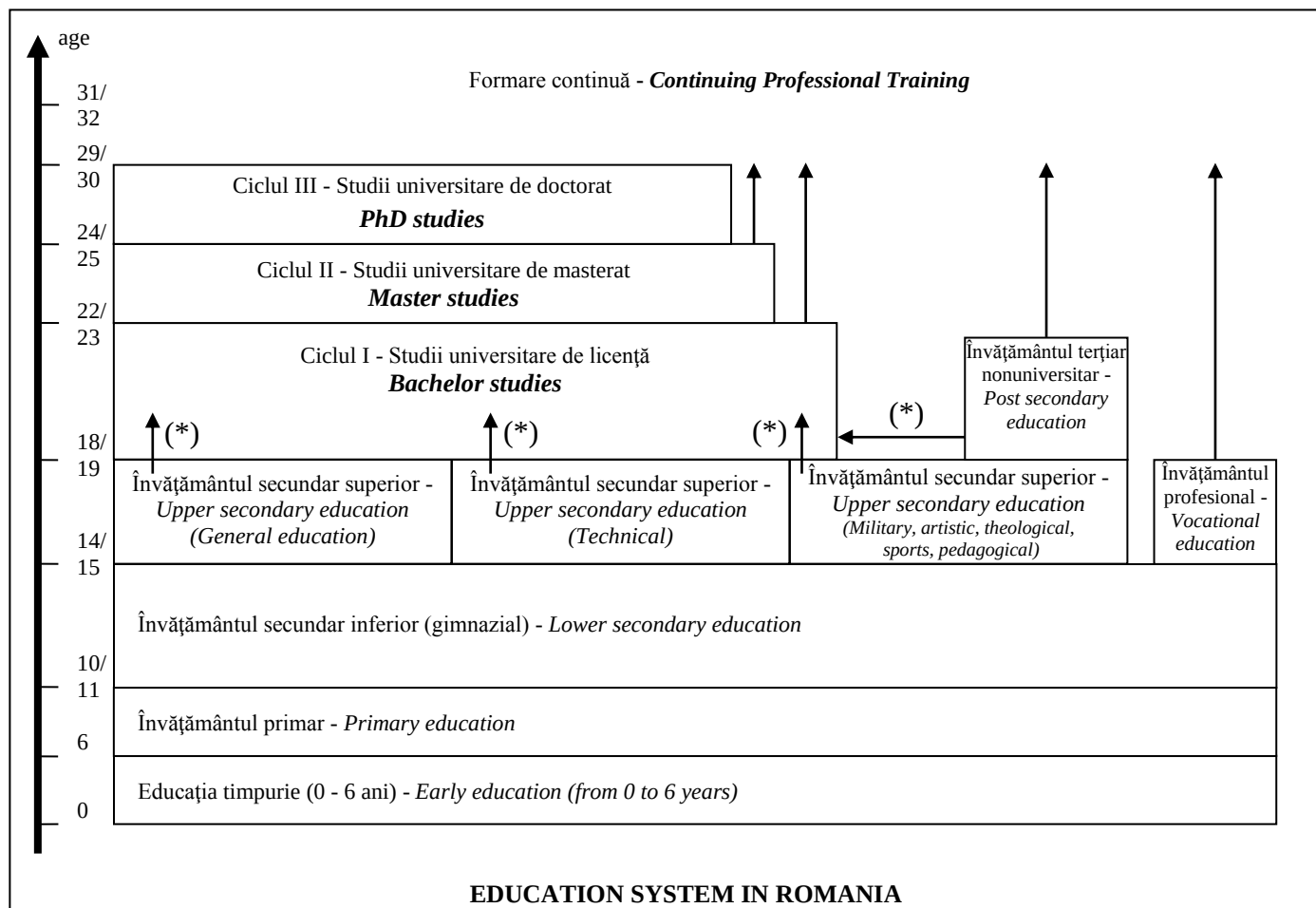
Diploma supplement shall be printed on both sides of an A4 paper format and shall be numbered and stamped on each page on the right bottom corner (L.S.), with the same specimen from 7.6.

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 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



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 de 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 ECTS/SECT, Medicină dentară - 360 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