

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
The Ministry of Education

UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD¹⁾
UNIVERSITATE PUBLICĂ ACREDITATĂ / ACCREDITED PUBLIC UNIVERSITY¹⁾

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 la naștere <i>Family name(s) at birth</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/ziaua) <i>Date of birth (year/month/day)</i> 1.3a Numărul matricol <i>Student enrolment number</i> 1.4	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/sectorul, țara) <i>Place of birth</i> 1.3b ARAD, ARAD, ROMÂNIA Anul înmatriculării <i>Year of enrolment</i> 1.5 2020
--	--

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 INGINER/PROTECȚIA CONSUMATORULUI SI A MEDIULUI <i>ENGINEER/ENVIRONMENTAL AND CONSUMER PROTECTION</i>	
Domeniul de studii <i>Field of study</i> 2.2a INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE <i>FOOD ENGINEERING</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 „AUREL VLAICU” DIN ARAD <i>UNIVERSITATE PUBLICĂ ACREDITATĂ / 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>	Programul de studii <i>Programme of study</i> 2.2b PROTECȚIA CONSUMATORULUI SI A MEDIULUI <i>ENVIRONMENTAL AND CONSUMER PROTECTION</i> Facultatea care organizează examenul de finalizare a studiilor <i>Faculty administering the final examination</i> 2.3b FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARĂ, TURISM ȘI <i>PROTECȚIA MEDIULUI</i> <i>FACULTY OF FOOD ENGINEERING, TOURISM AND ENVIRONMENTAL PROTECTION</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 IDENTIFYING 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 2 STUDII UNIVERSITARE DE LICENȚĂ
2 BACHELOR DEGREE

3.2 4 ANI; 240 ECTS
4 YEARS; 240 ECTS

Condițiile de admitere
Access requirement(s)

3.3 MEDIA EXAMENULUI DE BACALAUREAT
AVERAGE GRADE FOR THE BACCALAUREATE 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 (IF)
FULL-TIME STUDY

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

4.2 Competențe ESCO 2145

- Evaluează impactul de mediu
- Aplică standarde de sănătate și siguranță
- Stabilește standarde pentru instalațiile de producție
- Realizează operațiuni detaliate de prelucrare a alimentelor
- Monitorizează temperatura în decursul procesului de fabricare a alimentelor și a băuturilor
- Efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare
- Efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor
- Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor
- Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control)
- Aplică bune practici de fabricație (BPF)
- Redactează documentații privind evidența loturilor
- Examinează principii tehnice
- Testează materii prime pentru producție
- Asigură conformitatea cu legislația în materie de securitate
- Asigură conformitatea cu legislația de mediu
- Analizează poluanții din probe

Competențe transversale

- Aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti
- Demonstrează angajament
- Adoptă modalități de reducere a poluării

ESCO 2145 competences

- Evaluates the environmental impact
- Apply health and safety standards
- Establishes standards for production facilities
- Performs detailed food processing operations
- Monitors the temperature during the food and beverage manufacturing process
- Performs the sensory evaluation of food products
- Performs quality control over food processing
- Apply regulations related to the manufacture of food and beverages
- Apply the HACCP method (risk analysis and critical control points)
- Apply good manufacturing practices (GMP)
- Prepares documentation regarding the records of batches
- Examines technical principles
- Tests raw materials for production
- Ensure compliance with security legislation
- Ensure compliance with environmental legislation
- Analyze contaminants in samples

Transversal skills

- *Apply scientific, technological and engineering knowledge*
- *Demonstrate commitment*
- *Adopt ways to reduce pollution*

4.3 Detalii privind programul absolvit, calificativele / notele / creditele ECTS/SECT obținute (conform Registrului matricol al facultății, volumul nr. 68 / 2020)
Programme details and the individual grades / marks / ECTS/SECT credits obtained (according to Faculty Student Records, volume no. 68 / 2020)

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 1 (anul universitar 2020-2021) 1 st year of study (2020-2021 academic year)							
1	Analiza matematică Mathematical analysis	14	14	6	-	3.00	-
2	Chimie I Chemistry I	42	42	7	-	7.00	-
3	Fizică Physics	28	14	10	-	4.00	-
4	Informatică aplicată I Applied Computer Science I	28	14	7	-	4.00	-
5	Politici și strategii globale de securitate alimentară Global policies and strategies of food security	28	14	10	-	3.00	-
6	Metode și tehnici de analiză instrumentală Methods and techniques of instrumental analysis	28	28	8	-	5.00	-
7	Matematici speciale Special Mathematics	14	14	5	-	2.00	-
8	Limba modernă I Modern Language I	-	28	9	-	2.00	-
9	Educație fizică și sport I Physical Education and Sports I	-	14	Admis	-	1.00	-
10	Chimie II Chemistry II	42	42	-	5	-	7.00
11	Chimie III Chemistry III	42	42	-	5	-	6.00
12	Elemente de inginerie mecanică Elements of mechanical engineering	28	14	-	8	-	5.00
13	Ecologia și protecția mediului Ecology and environmental protection	28	28	-	5	-	5.00
14	Informatică aplicată II Applied Computer Science II	14	14	-	7	-	2.00
15	Algebră liniară, geometrie analitică și diferențială Linear algebra, analytical and differential geometry	14	14	-	5	-	3.00
16	Limba modernă II Modern Language II	-	28	-	9	-	2.00
17	Educație fizică și sport II Physical Education and Sports I	-	14	-	Admis	-	1.00
Promovat cu media: ⁴⁾ Pass, average grade per academic year:		7.06	Total credite: Total ECTS/SECT credits:				62.00

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 2 (anul universitar 2021-2022) 2 nd year of study (2021-2022 academic year)							
1	Biochimie I <i>Biochemistry I</i>	28	56	5	-	7.00	-
2	Educație fizică și sport III <i>Physical education and sports III</i>	-	14	Admis	-	1.00	-
3	Limba modernă III <i>Modern language III</i>	-	28	10	-	3.00	-
4	Atmosfera și calitatea mediului <i>Atmosphere and environmental quality</i>	28	28	6	-	5.00	-
5	Aditivi și ingrediente în industria alimentară <i>Additives and ingredients in the food industry</i>	28	28	5	-	5.00	-
6	Operații unitare în industria alimentară I <i>Unitary operations in the food industry I</i>	28	28	7	-	5.00	-
7	Principii și metode de conservare a produselor alimentare I <i>Principles and methods of preservation of food products I</i>	28	28	7	-	5.00	-
8	Chimia alimentelor <i>Food chemistry</i>	28	28	-	5	-	4.00
9	Educație fizică și sport IV <i>Physical education and sports IV</i>	-	14	-	Admis	-	1.00
10	Limba modernă IV <i>Modern language IV</i>	-	28	-	7	-	3.00
11	Practică de domeniu (3săptămâni x 30 ore/săptămână) <i>Field practice (3 weeks x 30 hours/week)</i>	-	90	-	9	-	4.00
12	Biochimie II <i>Biochemistry II</i>	28	28	-	5	-	4.00
13	Operații unitare în industria alimentară II <i>Unitary operations in the food industry II</i>	28	28	-	5	-	4.00
14	Principiile nutriției umane <i>Principles of human nutrition</i>	28	28	-	5	-	4.00
15	Principii și metode de conservare a produselor alimentare II <i>Principles and methods of preservation of food products II</i>	28	28	-	6	-	4.00
16	Microbiologie generală <i>General microbiology</i>	28	28	-	7	-	3.00
Promovat cu media: ⁴⁾ Pass, average grade per academic year:		6.35	Total credite: Total ECTS/SECT credits:				62.00
Anul 3 (anul universitar 2022-2023) 3 rd year of study (2022-2023 academic year)							
1	Inocuitatea produselor alimentare <i>The safety of food products</i>	28	14	5	-	4.00	-
2	Auditul mediului <i>Environmental audit</i>	28	14	5	-	4.00	-
3	Marketing <i>Marketing</i>	28	14	7	-	4.00	-
4	Tehnologii generale în industria alimentară I <i>General technologies in the food industry I</i>	42	42	6	-	5.00	-
5	Microbiologie specială <i>Special microbiology</i>	28	28	5	-	5.00	-
6	Utilaje în industria alimentară I <i>Machinery in the food industry I</i>	28	28	6	-	4.00	-
7	Legislația în industria alimentară <i>Legislation in the food industry</i>	28	14	7	-	4.00	-
8	Tehnologia produselor alimentare de origine animală <i>Technology of food products of animal origin</i>	28	28	-	5	-	4.00
9	Agenți poluanți și impactul lor asupra mediului și consumatorului <i>Pollutants and their impact on the environment and the consumer</i>	42	28	-	7	-	5.00
10	Practică de specialitate (3săptămâni x 30 ore/ săptămână) <i>Specialized practice (3 weeks x 30 hours/week)</i>	-	90	-	10	-	4.00
11	Ambalarea,etichetarea și designul in industria alimentară <i>Packaging, labeling and design in the food industry</i>	28	14	-	7	-	3.00
12	Analiză senzorială <i>Sensory analysis</i>	28	28	-	5	-	4.00

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
13	Tehnologii generale în industria alimentară II General technologies in the food industry II	42	28	-	8	-	5.00
14	Utilaje în industria alimentară II Machinery in the food industry II	28	42	-	7	-	5.00
Promovat cu media: ⁴⁾ Pass, average grade per academic year:		6.42	Total credite: Total ECTS/SECT credits:				60.00
Anul 4 (anul universitar 2023-2024) 4 th year of study (2023-2024 academic year)							
1	Grafică asistată de calculator I Computer Aided Graphics I	28	28	6	-	4.00	-
2	Coloizi în industria alimentară Food industry colloids	28	14	6	-	4.00	-
3	Autentificarea alimentelor și decelarea falsificărilor Food authentication and detection of counterfeits	28	14	8	-	4.00	-
4	Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală Technologies of food products of vegetable origin	28	28	7	-	4.00	-
5	Analiza produselor alimentare Analysis of agro-food products	42	28	6	-	5.00	-
6	Management Management	28	14	6	-	4.00	-
7	Toxicologie	28	28	6	-	5.00	-
8	Grafică asistată de calculator II Computer Aided Graphics II	28	28	-	9	-	4.00
9	Igiena întreprinderilor din industria alimentară Hygiene of enterprises in the food industry	28	14	-	8	-	4.00
10	Siguranță și securitate alimentară în protecția consumatorului Food safety in consumer protection	28	14	-	8	-	3.00
11	Elaborarea proiectului de diplomă Elaboration of the diploma project	-	56	-	9	-	4.00
12	Practică pentru proiectul de diplomă (2 săptămâni x 30 ore-săpt) Practice for the diploma project (2 weeks x 30 hours-week)	-	60	-	9	-	2.00
13	Protecția și conservarea biodiversității mediului Protection and conservation of environmental biodiversity	28	14	-	9	-	3.00
14	Protecția și conservarea biodiversității mediului - proiect Protection and conservation of environmental biodiversity-project	-	42	-	10	-	3.00
15	Siguranță și securitate alimentară în protecția consumatorului -proiect Food safety in consumer protection-project	-	42	-	8	-	3.00
16	Merceologia produselor alimentare Merceology of food	28	14	-	8	-	4.00
Promovat cu media: ⁴⁾ Pass, average grade per academic year:		7.68	Total credite: Total ECTS/SECT credits:				60.00
Promovat: DA Pass: YES	Media aritmetică a anilor de studii ⁵⁾ : 6.87; media ponderată: 6.74 The arithmetic mean of the study years ⁵⁾ : 6.87; weighted average: 6.74				Total credite: 244.00 Total ECTS/SECT credits: 244.00		

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 2024, domeniul de studii INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE, programul de studii PROTECȚIA CONSUMATORULUI SI A MEDIULUI este 6.32, iar media maximă este 9.80, titularul fiind clasat pe locul 12, dintr-un total de 16 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 2024, field of study FOOD ENGINEERING, study programme in ENVIRONMENTAL AND CONSUMER PROTECTION are: lowest average: 6.32 (out of 10) and highest average 9.80 (out of 10), the degree holder is ranked 12 out of 16 graduates.

5. INFORMAȚII SUPLIMENTARE

ADDITIONAL INFORMATION

Informații suplimentare
Additional information

Alte surse pentru obținerea mai multor informații
Further information sources

5.1

5.2

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
university master's programme

Statutul profesional
Professional status

6.2 DREPTUL DE A OCUPA POSTURI CU STUDII SUPERIOARE DE LICENȚĂ ÎN SECTORUL DE STAT ȘI PRIVAT.
INGINER ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ- 214514; PROIECTANT INGINER PRODUSE ALIMENTARE-214516; CONSILIER INGINER
INDUSTRIA ALIMENTARĂ-214517; EXPERT INGINER INDUSTRIA ALIMENTARĂ-214518; INSPECTOR DE SPECIALITATE INGINER
INDUSTRIA ALIMENTARĂ-214519; REFERENT DE SPECIALITATE INGINER INDUSTRIA ALIMENTARĂ - 214520; SPECIALIST
TEHNOLOGIA ALIMENTELOR-214538.
THE HOLDER OF THE BACHELOR S DEGREE HAS RIGHT TO OCCUPY POSITIONS WITHIN THE STATA AND PRIVATE SECTORS.
ENGINEER IN THE FOOD INDUSTRY-214514; FOOD PRODUCT ENGINEER DESIGNER- 214516; FOOD INDUSTRY ENGINEER ADVISOR-
214517; FOOD INDUSTRY ENGINEER EXPERT-214518; FOOD INDUSTRY ENGINEER SPECIALIST INSPECTOR-214519; FOOD INDUSTRY
ENGINEER SPECIALIST REFERENT- 214520; FOOD TECHNOLOGY SPECIALIST-214538 .

7. LEGALITATEA SUPLIMENTULUI CERTIFICATION OF THE SUPPLEMENT

Funcția
Position

Semnătura
Signature

Funcția
Position

Semnătura
Signature

7.1 Rector
Rector
Conf. univ. dr. Teodor Florin
CILAN

7.3 Decan
Dean
Conf.univ.dr.ing. Virgiliu
Gheorghe Călin CIUTINA

7.2 Secretar șef universitate
University Registrar
Jr. Nicoleta DUMITRAȘCU

7.4 Secretar șef facultate
Faculty Registrar
Rodica Mariana TIRSIN

Nr. și data eliberării
No., dated

Ștampila sau sigiliul oficial
Official stamp or seal

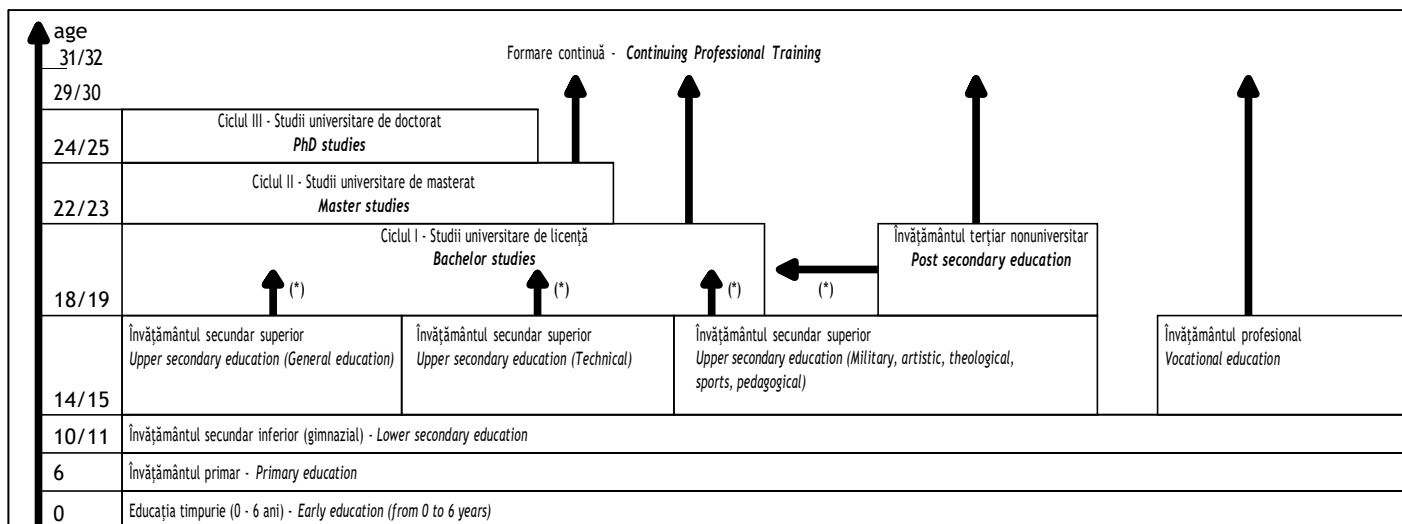
7.5

Acest document conține un număr de 7 pagini.
This document consists of 7 pages.

7.6

L.S.

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 the 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 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 ECTS / SECT, Medicină Veterinară - 360 ECTS / SECT, Arhitectură - 360 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).

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.

¹Denumirea instituției de învățământ superior care a asigurat școlarizarea și care eliberează suplimentul la diplomă.

²Name of institution administering studies and provided diploma supplement.

³Se 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.

⁴To be filled in by the awarding institution that must check the legality of all information provided in the diploma and diploma supplement.

⁵Se 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.

⁶It shall be mentioned the total hours of which total hours for courses (C), seminars (S), practical courses (LP), projects (P).

⁷Media anuală, cu două zecimale, fără rotunjire.

⁸Average grade per academic year, with two decimals and without rounding off.

⁹Media generală, cu două zecimale, fără rotunjire.

¹⁰Overall average grade per academic year, with two decimals and without rounding off.

¹¹Se va completa de către instituția care a asigurat școlarizarea titularului.

¹²To 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 (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/ECTS/SECT credits obtained (according to Faculty Student Records, volume no.1)" will be completed with the appropriate duration of university master's program or with the duration of regulated professions.

(*) În conformitate cu Legea nr. 1/2011

According to Law no. 1/2011