

2) Acest supliment însoțește diploma
cu seria _____ nr. _____
This Supplement is for diploma
series _____ no. _____

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

Denumirea calificării și (dacă e cazul) titlul acordat (după promovarea examenului de finalizare a studiilor)	
Name of qualification and (if applicable) title awarded (after passing the final examination)	
2.1	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ ȘI AGROTURISM, INGINER ENGINEERING AND MANAGEMENT IN PUBLIC FOOD SERVICES AND AGRITOURISM, ENGINEER
	Domeniul de studii <i>Field of study</i>
2.2 a	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN AGRICULTURĂ ȘI DEZVOLTARE RURALĂ ENGINEERING AND MANAGEMENT IN AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT
	Numele și statutul instituției de învățământ superior care eliberează diploma (în limba română) <i>Name and status of awarding institution</i>
2.3 a	UNIVERSITATEA „ȘTEFAN CEL MARE” DIN SUCEAVA universitate de stat acreditată / accredited state university
	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>
2.4 a	
	Limba (limbile) de studiu /examinare <i>Language(s) of instruction /examination</i>
2.5	ROMÂNĂ ROMANIAN
	Programul de studii <i>Programme of study</i>
2.2 b	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ ȘI AGROTURISM ENGINEERING AND MANAGEMENT IN PUBLIC FOOD SERVICES AND AGRITOURISM
	Facultatea care organizează examenul de finalizare a studiilor <i>Faculty administering the final examination</i>
2.3 b	FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARĂ FACULTY OF FOOD ENGINEERING
	Facultatea care a asigurat școlarizarea (dacă diferă de 2.3b) <i>Faculty administering studies (if different from 2.3b)</i>
2.4 b	

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

Nivelul calificării
Level of qualification

3.1

STUDII UNIVERSITARE DE LICENȚĂ - NIVEL 6
CNC ȘI 6 EQF
BACHELOR STUDIES – LEVEL 6 CNC AND 6 EQF

3.2

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

4 ANI; 240 ECTS
4 YEARS; 240 ECTS

Condițiile de admitere
Access requirement(s)

3.3

Diplomă de bacalaureat + examen de admitere
Baccalaureate + 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

COMPETENȚE TRANSVERSALE

Dă dovadă de inițiativă, adoptă modalități de promovare a biodiversității și a bunăstării animalelor, oferă consiliere altora, acceptă critici și orientări, adoptă modalități de reducere a poluării, respectă angajamente, se adaptează la cerințe fizice, își asumă responsabilitatea, dă dovadă de hotărâre, efectuează calcule, calculează probabilități, gestionează resurse financiare și materiale, demonstrează angajament, gândește rapid, evaluează impactul comportamentului individual asupra mediului, conduce controlul calității, dă dovadă de curiozitate, gestionează evoluția personală, abordează provocările în mod pozitiv, gândește analitic, se adaptează la schimbare, adoptă modalități de reducere a impactului negativ al consumului, menține bunăstarea psihologică, protejează sănătatea celorlalți, asigură orientarea către client, moderează discuții, aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti, respectă diversitatea valorilor și a normelor culturale, se adresează unui public, lucrează în echipe, arată încredere, instruește pe ceilalți, operează echipamente hardware digitale, organizează informații, obiecte și resurse, interpretează informații matematice, demonstrează loialitate, îi conduce pe alții, face față stresului, lucrează eficient, îi implică pe ceilalți în comportamente favorabile mediului, este atent la detalii, promovează principiile democrației și ale statului de drept, se exprimă într-un mod creativ, dă dovadă de dorința de învățare, utilizează cu precizie echipamente, instrumente sau echipamente tehnologice, identifică probleme, își menține aptitudinile fizice, soluționează probleme, delegă responsabilități, improvizează, deplasează obiecte, efectuează căutări pe internet, administrează identitatea digitală, demonstrează spirit antreprenorial, aplică competențe de bază în materie de programare, creează rețele, lucrează independent, gândește în mod inovator, gândește în mod creativ, ia decizii, creează conținut digital, aplică standarde de igienă, promovează idei, produse sau servicii, îi motivează pe alții, planifică, își exercită drepturile și responsabilitățile, memorează informații.

COMPETENȚE PROFESIONALE ALE PROGRAMULUI DE STUDIU

Gestionează stocuri, utilizează tehnici de comunicare, programează producția, respectă termenele, ține legătura cu colegii, găsește soluții pentru probleme, exercită față de colegi leadership orientat către rezultate, își însușește obiectivele întreprinderii, utilizează instrumente informatice, execută instrucțiuni de lucru, negociază cu părțile interesate, aprobă proiecte ingineresti, ajustează proiectele produselor, utilizează software de desen tehnic, evaluează viabilitatea financiară, optimizează producția, controlează producția, configurează fabrici pentru industria alimentară, aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control), gestionează toate activitățile de inginerie a proceselor, monitorizează starea echipamentelor, este la curent cu reglementările, elaborează procese de producție alimentară, efectuează verificări ale echipamentelor din unitatea de producție, aplică bune practici de fabricație (BPF), ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor, reduce risipa de resurse, defalca planul de producție, gândește în mod abstract, definește cerințe tehnice, înregistrează datele încercărilor, proiectează prototipuri, desfășoară activități de cercetare literară, dă dovadă de expertiză disciplinară, monitorizează standardele de calitate pentru fabricație, pregătește prototipuri pentru producție, prezintă rezultatele analizelor, analizează datele testelor, adună informații tehnice, efectuează controlul calității, sintetizează informații, interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale, gestionează date în domeniul cercetării, gestionează dezvoltarea profesională personală, execută calcule matematice analitice, oferă consiliere pentru probleme de producție, asigură conformitatea materialelor, asigură sănătatea și securitatea în procesul de fabricație, interpretează cerințe tehnice, asigură pregătirea continuă în vederea auditurilor, gestionează testarea produselor, asigură legătura cu inginerii, se asigură că produsele respectă reglementările în vigoare, identifică cerințe legale, citește planuri standard, furnizează documentație tehnică, prezintă rapoarte privind rezultatele testelor, redactează rapoarte tehnice, asigură conformitatea cu specificațiile, aplică sisteme avansate de fabricație, analizează procese de producție în vederea îmbunătățirii, gestionează bugete, întreține echipamente, inspectează echipamente industriale, repară defecțiunile echipamentelor, inspectează utilaje, lucrează cu mașini și utilaje în condiții de siguranță, utilizează echipament pentru testare, face verificări de rutină ale utilajelor, efectuează încercări, întreține mașini și utilaje, comunică probleme comerciale și tehnice în limbi străine, se orientează spre inovație în practicile curente, utilizează materiale și componente durabile, gestionează sisteme de producție, asigură mentenanța echipamentelor, interpretează texte tehnice, aplică standarde de sănătate și siguranță, coordonează activități de producție, concepe programe de reciclare, analizează strategii legate de lanțul de aprovizionare, monitorizează mașini de umplere, monitorizează operațiunile de ambalare, analizează cerințele referitoare la ambalare, gestionează ciclul de dezvoltare al ambalajelor de la concepție la lansare, identifică concepte inovatoare în materie de ambalare, selectează ambalajul adecvat pentru produse alimentare, urmărește tendințele în materie de produse alimentare, se preocupă de

estetica alimentelor, promovează ambalajele din materii prime sustenabile, înțelege terminologia financiar-bancară, demonstrează o bună cunoaștere a procedurilor și standardelor de ambalare, menține relațiile cu clienții, asigură controlul de calitate al procesului de ambalare, păstrează înregistrări financiare, respectă reglementările juridice, creează ambalaje, aplică managementul siguranței, realizează evaluarea standardelor de calitate, gestionează personal, testează ambalajul.

TRANSVERSAL COMPETENCES

Shows initiative, adopts ways to promote biodiversity and animal welfare, offers counseling to others, accepts criticism and guidance, adopts ways to reduce pollution, honors commitments, adapts to physical demands, takes responsibility, demonstrates determination, performs calculations, calculates probabilities, manages financial and material resources, shows commitment, thinks quickly, evaluates the impact of individual behavior on the environment, leads quality control, demonstrates curiosity, manages personal evolution, approaches challenges positively, thinks analytically, adapts to change, adopts ways to reduce the negative impact of consumption, maintains psychological well-being, protects the health of others, ensures customer orientation, moderates discussions, applies scientific, technological, and engineering knowledge, respects diversity of values and cultural norms, addresses an audience, works in teams, shows confidence, instructs others, operates digital hardware, organizes information, objects, and resources, interprets mathematical information, demonstrates loyalty, leads others, copes with stress, works efficiently, involves others in environmentally friendly behaviors, pays attention to detail, promotes principles of democracy and the rule of law, expresses oneself creatively, shows a willingness to learn, uses equipment, tools, or technological devices accurately, identifies problems, maintains physical fitness, solves problems, delegates responsibilities, improvises, moves objects, conducts internet searches, manages digital identity, demonstrates entrepreneurship, applies basic programming skills, creates networks, works independently, thinks innovatively, thinks creatively, makes decisions, creates digital content, applies hygiene standards, promotes ideas, products, or services, motivates others, plans, exercises rights and responsibilities, memorizes information.

PROFESSIONAL COMPETENCES OF STUDY PROGRAMME

Manages stocks, utilizes communication techniques, schedules production, meets deadlines, maintains communication with colleagues, finds solutions to problems, exercises result-oriented leadership towards colleagues, adopts the enterprise's objectives, uses information tools, executes work instructions, negotiates with stakeholders, approves engineering projects, adjusts product projects, uses technical drawing software, evaluates financial viability, optimizes production, controls production, configures factories for the food industry, applies HACCP method (risk analysis and critical control points), manages all process engineering activities, monitors equipment status, stays updated with regulations, develops food production processes, conducts equipment checks in the production unit, applies good manufacturing practices (GMP), keeps pace with innovations in the food manufacturing field, reduces resource waste, breaks down the production plan, thinks abstractly, defines technical requirements, records trial data, designs prototypes, conducts literary research activities, demonstrates disciplinary expertise, monitors quality standards for manufacturing, prepares prototypes for production, presents analysis results, analyzes test data, gathers technical information, performs quality control, synthesizes information, professionally interacts in research and professional environments, manages data in the research field, manages personal professional development, performs analytical mathematical calculations, provides advice for production issues, ensures material compliance, ensures health and safety in the manufacturing process, interprets technical requirements, ensures continuous preparation for audits, manages product testing, ensures communication with engineers, ensures products comply with current regulations, identifies legal requirements, reads standard plans, provides technical documentation, presents reports on test results, writes technical reports, ensures compliance with specifications, applies advanced manufacturing systems, analyzes production processes for improvement, manages budgets, maintains equipment, inspects industrial equipment, repairs equipment malfunctions, inspects machinery, works with machines and equipment safely, uses testing equipment, conducts routine checks on equipment, performs trials, maintains machines and equipment, communicates commercial and technical issues in foreign languages, focuses on innovation in current practices, uses durable materials and components, manages production systems, ensures equipment maintenance, interprets technical texts, applies health and safety standards, coordinates production activities, designs recycling programs, analyzes supply chain strategies, monitors filling machines, monitors packaging operations, analyzes packaging requirements, manages the development cycle of packaging from conception to launch, identifies innovative concepts in packaging, selects suitable packaging for food products, follows trends in food products, cares about the aesthetics of food, promotes packaging from sustainable raw materials, understands financial-banking terminology, demonstrates a good knowledge of packaging procedures and standards, maintains customer relations, ensures quality control of the packaging process, keeps financial records, complies with legal regulations, creates packaging, applies safety management, performs quality standards evaluation, manages personnel, tests packaging.

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

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

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) <i>1st year of study (academic year)</i>							
1	Analiză matematică <i>Mathematical analysis</i>	28	28	-	-	5	-
2	Chimie analitică 1 <i>Analytical chemistry 1</i>	28	28	-	-	5	-
3	Marketing general <i>General marketing</i>	28	28	-	-	5	-
4	Fizică <i>Physics</i>	28	14	-	-	5	-
5	Ecologie și protecția mediului <i>Ecology and environment protection</i>	28	28	-	-	4	-
6	Informatică aplicată <i>Applied computer science</i>	0	28	-	-	4	-
7	Limba engleză 1 <i>Foreign language - English 1</i>	0	28	-	-	2	-
8	Educație fizică și sport 1 <i>Physical training and sports 1</i>	0	14	-	-	1	-
9	Algebră liniară, geometrie analitică și diferențială <i>Linear algebra, analytical and differential geometry</i>	28	14	-	-	-	5
10	Statistică economică <i>Economic statistics</i>	14	28	-	-	-	5
11	Management general <i>General management</i>	28	14	-	-	-	4
12	Chimie anorganică-organică <i>Inorganic-organic chemistry</i>	42	28	-	-	-	5
13	Chimie analitică 2 <i>Analytical chemistry 2</i>	28	28	-	-	-	5
14	Grafică asistată de calculator <i>Computer assisted graphics</i>	14	28	-	-	-	4
15	Limba engleză 2 <i>Foreign language - English 2</i>	0	28	-	-	-	2
16	Educație fizică și sport 2 <i>Physical training and sports 2</i>	0	14	-	-	-	1
Promovat cu media: ⁴⁾ <i>Pass, average grade per academic year:</i>				Total credite / Total ECTS/SECT credits: 62			
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 II (anul universitar) <i>2nd year of study (academic year)</i>							
1	Tehnologii generale animale 1 <i>Animal technologies 1</i>	28	42	-	-	5	-
2	Microbiologia alimentelor 1 <i>Food microbiology 1</i>	42	28	-	-	6	-
3	Analiză instrumentală <i>Instrumental analysis</i>	28	28	-	-	6	-
4	Topografie, cadastru și desen tehnic/Pedologie, agrotehnică, mecanizare <i>Topography, cadastre and technical drawing/ Pedology, agrotechnics, mechanization</i>	28	28	-	-	5	-
5	Tehnologii generale vegetale 1 <i>Plant technologies 1</i>	28	14	-	-	5	-

6	Limba engleză 3 <i>Foreign language - English 3</i>	0	28	-	-	3	-
7	Educație fizică și sport 3 <i>Physical training and sports 3</i>	0	14	-	-	1	-
8	Coloizi în industria alimentară <i>Colloids in food industry</i>	28	28	-	-	-	4
9	Tehnologii generale animale 2 <i>Animal technologies 2</i>	28	42	-	-	-	5
10	Microbiologia alimentelor 2 <i>Food microbiology 2</i>	42	28	-	-	-	5
11	Tehnologii generale vegetale 2 <i>Plant technologies 2</i>	28	14	-	-	-	4
12	Controlul calității alimentelor <i>Food quality control</i>	28	28	-	-	-	5
13	Limba engleză 4 <i>Foreign language - English 4</i>	0	28	-	-	-	3
14	Educație fizică și sport 4 <i>Physical training and sports 4</i>	0	14	-	-	-	1
15	Practică de domeniu <i>Field Practice</i>	0	120	-	-	-	4
Promovat cu media: ⁴⁾ <i>Pass, average grade per academic year:</i>		Total credite / Total ECTS/SECT credits: 62					
Nr. No	Denumirea disciplinei <i>Subject</i>	³⁾ Total ore <i>Number of hours</i>		Nota / Grade		Nr. credite <i>Number of ECTS/SECT credits</i>	
		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 III (anul universitar) <i>3rd year of study (academic year)</i>							
1	Procesarea produselor agricole 1 <i>Agricultural product processing 1</i>	28	28	-	-	5	-
2	Analiză senzorială <i>Sensory analysis</i>	28	14	-	-	4	-
3	Utilaje pentru procesarea materiilor prime de originele vegetală și animală <i>Processing equipment of plant and animal raw materials</i>	28	28	-	-	5	-
4	Management financiar/Finanțare și creditare <i>Finance management/ Financing and lending</i>	28	14	-	-	4	-
5	Nutriție umană <i>Human nutrition</i>	28	14	-	-	4	-
6	Tehnologii alimentare tradiționale <i>Traditional food technologies</i>	28	28	-	-	5	-
7	Botanică și fiziologia plantelor/Protecția plantelor <i>Botanica and plant physiology/Plant protection</i>	28	14	-	-	3	-
8	Managementul resurselor umane <i>Human resource management</i>	28	14	-	-	-	4
9	Patiserie <i>Pastry</i>	28	42	-	-	-	4
10	Tehnologia și valorificarea băuturilor <i>Beverage technology and valorisation</i>	28	28	-	-	-	3
11	Tehnologia și valorificarea produselor de origine animală <i>Animal product technology and valorisation</i>	28	28	-	-	-	4
12	Antreprenoriat/ Branding <i>Entrepreneurship/Branding</i>	28	14	-	-	-	4
13	Procesarea produselor agricole 2 <i>Agricultural product processing 2</i>	28	14	-	-	-	5
14	Comunicare <i>Communication</i>	0	28	-	-	-	2
15	Practică de specialitate <i>Specialty practice</i>	0	90	-	-	-	4
Promovat cu media: ⁴⁾ <i>Pass, average grade per academic year:</i>		Total credite / Total ECTS/SECT credits: 60					
Nr. No	Denumirea disciplinei <i>Subject</i>	³⁾ Total ore <i>Number of</i>		Nota / Grade		Nr. credite <i>Number of ECTS/SECT credits</i>	

		hours					
		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 IV (anul universitar) 4 th year of study (<i>academic year</i>)							
1	Dezvoltare rurală <i>Rural development</i>	28	28	-	-	5	-
2	Management startegic <i>Strategic management</i>	28	14	-	-	5	-
3	Managementul calității <i>Quality management</i>	28	42	-	-	6	-
4	Aditivi și ingrediente în industria alimentară <i>Additives and ingredients in food industry</i>	42	28	-	-	6	-
5	Gastronomie 1 <i>Gastronomy 1</i>	28	28	-	-	4	-
6	Igienă alimentară <i>Food hygiene</i>	28	14	-	-	4	-
7	Managementul producției <i>Production management</i>	28	14	-	-	-	4
8	Drept <i>Law</i>	28	14	-	-	-	4
9	Marketing în alimentația publică și agroturism <i>Marketing in public food service and agrotourism</i>	14	14	-	-	-	4
10	Dezvoltare durabilă și managementul mediului <i>Rural development and environmental management</i>	28	28	-	-	-	4
11	Turism cultural/Ecoturism <i>Cultural tourism /Ecotourism</i>	28	28	-	-	-	3
12	Gastronomie 2 <i>Gastronomy 2</i>	28	28	-	-	-	5
13	Instituții, mecanisme și terminologii comunitare/Politici agricole comunitare <i>Community institutions, mechanisms and terminologies/Common agricultural policies</i>	28	28	-	-	-	3
14	Practică pentru elaborarea proiectul de diplomă <i>Practice for elaboration diploma project</i>	0	90	-	-	-	3
Promovat cu media: ⁴⁾ <i>Pass, average grade per academic year:</i>							
				Total credite / <i>Total ECTS/SECT credits:</i> 60			
Promovat: DA	Media ⁵⁾ de promovare a studiilor (ponderată cu puncte de credit – dacă este cazul): <i>Overall average grade (credit-weighted average – if available):</i>			Total credite: 244			
<i>Pass: YES</i>				<i>Total ECTS/SECT credits:</i> 244			

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 , domeniul de studii **INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN AGRICULTURĂ ȘI DEZVOLTARE RURALĂ**, programul de studii **INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ ȘI AGROTURISM** este , iar media 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 average grades for the class of , field of study **ENGINEERING AND MANAGEMENT IN AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT**, study programme in **ENGINEERING AND MANAGEMENT IN PUBLIC FOOD SERVICES AND AGRITOURISM**, 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 <i>Additional information</i>		Alte surse pentru obținerea mai multor informații <i>Further information sources</i>		
5.1		5.2	720229 SUCEAVA, Str. Universității nr. 13 Telefon: +40 230 520081 Fax: +40 230 520080 www.usv.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) <i>Access to further study (after passing the final examination)</i>					
6.1	Studii universitare de masterat <i>Master studies</i>				
	Statutul profesional <i>Professional status</i>				
6.2	Specialist documentație studii - 214112, Responsabil afacere – 214115, Inginer de cercetare in tehnologia prelucrării produselor agricole - 214124 <i>Study documentation specialist – 214112, Business officer – 214115, Research Engineer in Technology of Processing Agricultural Products - 214124</i>				
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 <i>Rector</i>		7.2	Secretar șef universitate <i>University Registrar</i>	
7.3	Decan <i>Dean</i>		7.4	Secretar șef facultate <i>Faculty Registrar</i>	
	⁶⁾ Nr. și data eliberării <i>No., dated</i>			Stampila sau sigiliul oficial <i>Official stamp or seal</i>	
7.5	/ Acest document conține un număr de 8 pagini. <i>This document consists of 8 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 lucrări practice (LP); numărul total de ore de proiect (P) etc.

³⁾ *It shall be mentioned the total hours of which total hours of 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 generală cu două zecimale, fără rotunjire.

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

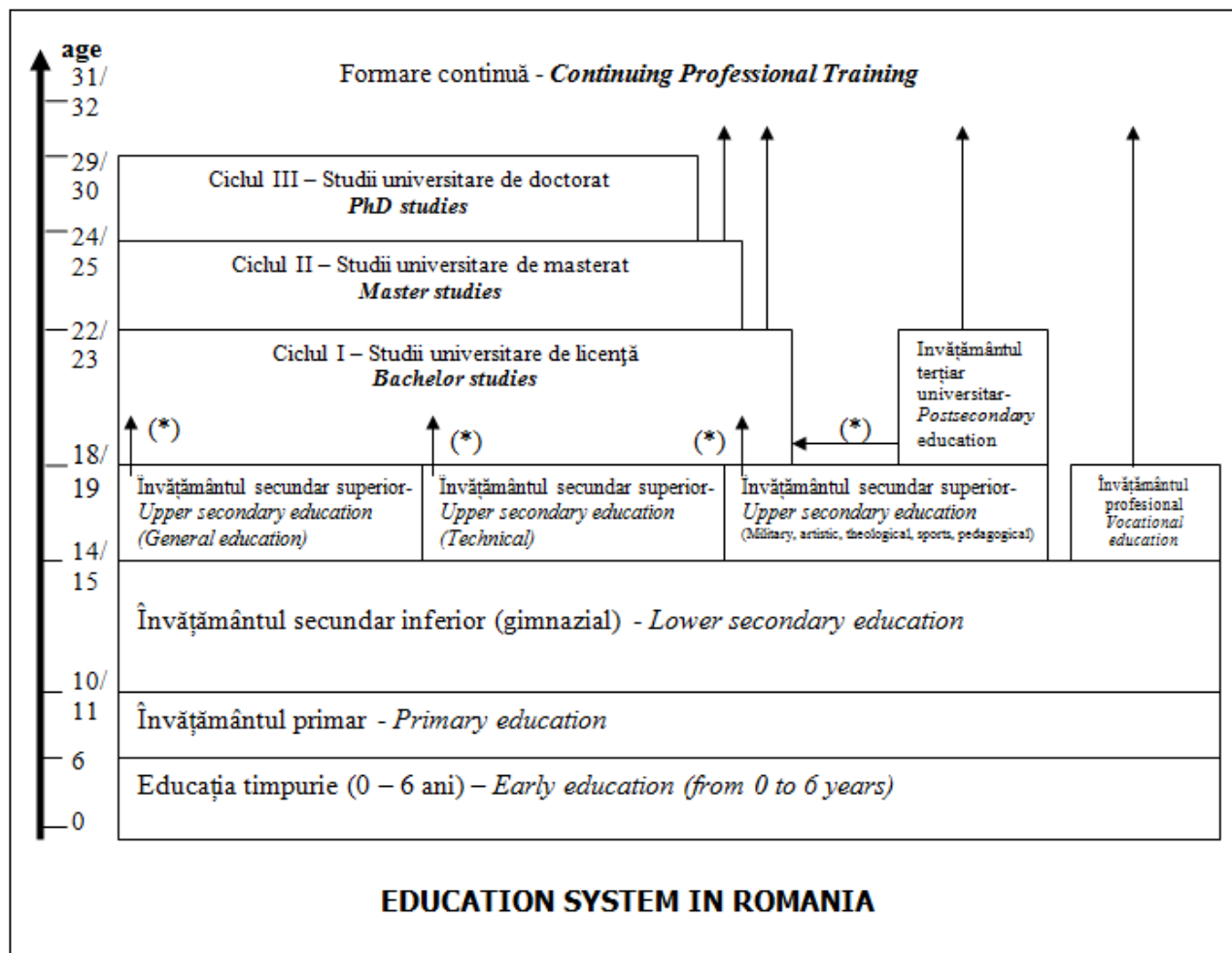
⁶⁾ Se va completa de către instituția care a asigurat școlarizarea titularului.

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 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 ECTS/SECT, Stomatologie - 360 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 nivel 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