

R O M Â N I A
MINISTERUL EDUCAȚIEI
The 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 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/ziua) <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 Anul înmatriculării <i>Year of enrolment</i> 1.5
---	---

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 Științe gastronomice; Inginer <i>Gastronomic sciences ; Engineer</i> Domeniul de studii <i>Field of study</i> 2.2a Științe ingineresti aplicate <i>Applied engineering sciences</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 de Științe Agronomice și Medicină Veterinară din București universitate publică acreditată <i>University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest 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 Științe gastronomice (sistem dual) <i>Gastronomic sciences (dual system)</i> Facultatea care organizează examenul de finalizare a studiilor <i>Faculty administering the final examination</i> 2.3b Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animale <i>Faculty of Animal Productions Engineering and Management</i> Facultatea care a asigurat școlarizarea (dacă diferă de 2.3b) <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 studiu transferabile (conform ECTS/SECT)

Official length of the programme of study and number of ECTS/SECT credits

3.1

Licență, 6 CNC
Bachelor, 6 EQF

3.2

4 ani; 240 credite
4 years; 240 credits

Condiții de admitere
Access requirement(s)

3.3

Diplomă de bacalaureat + interviu
Baccalaureate + interview

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

Forma de învățământ
Mode of study

4.1

Învățământ cu frecvență (sistem dual)
Full time (dual system)

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

- 4.2
- **Competențe esențiale:**
 - - analizează cerințele referitoare la ambalare;
 - - aplică principii ale tehnologiei alimentare;
 - - aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor;
 - - elaborează procese de producție alimentară;
 - - conduce optimizarea proceselor;
 - - gestionează utilizarea aditivilor în fabricarea alimentelor;
 - - urmărește tendințele în materie de produse alimentare;
 - - depune eforturi pentru îmbunătățirea producției alimentare din punct de vedere nutrițional;
 - - efectuează analiza riscurilor legate de alimente;
 - - utilizează tehnologii noi în fabricarea alimentelor;
 - - monitorizează condițiile de prelucrare;
 - - întocmește rapoarte de lucru.
 - **Competențe transversale:**
 - - utilizează cu precizie echipamente, instrumente sau echipamente tehnologice
 - - organizează informații, obiecte și resurse
 - - demonstrează spirit antreprenorial
 - **Competențe profesionale:**
 - - **Analist calitate**
 - - elaborează procese de producție alimentară
 - - aplică bune practici de fabricație (BPF)
 - - ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor
 - *Essential competences:*
 - - analyse packaging requirements;
 - - apply food technology principles;
 - - apply requirements concerning manufacturing of food and beverages;
 - - develop food production processes;
 - - lead process optimisation;
 - - manage the use of additives in food manufacturing;
 - - keep up with innovations in food manufacturing;
 - - strive for nutritional improvement of food manufacturing;
 - - perform food risk analysis;
 - - use new technologies in food manufacturing;
 - - monitor processing conditions;
 - - write work-related reports.
 - *Transversal skills:*
 - - makes precise use of equipment, tools or equipment technological
 - - organizes information, objects, and resources
 - - demonstrate entrepreneurial spirit
 - *Professional skills:*
 - - Quality analyst
 - - develops food production processes
 - - applies Good Manufacturing Practices (GMP)
 - - keep up with innovations in food manufacturing

Detalii privind programul absolvit, calificativele / notele / creditele ECTS/SECT obținute
(conform Registrului matricol al facultății, volumul nr. **I/111**)

*Programme details and the individual grades / marks / ECTS/SECT credits obtained
(according to Faculty Student Records, volume no. **I/111**)*

4.3

Nr. No.	Denumirea disciplinei <i>Subject</i>	³⁾ Total ore <i>Number of hours</i>		Nota <i>Grade</i>		Nr. credite <i>Number of ECTS/SECT credits</i>	
		C	S, LP, P	Sem I <i>1st sem</i>	Sem II <i>2nd sem</i>	Sem I <i>1st sem</i>	Sem II <i>2nd sem</i>
Anul I (anul universitar 2025 - 2026) <i>1st year of study (2025 - 2026 academic year)</i>							
1	Matematici speciale <i>Special mathematics</i>	28	28			5	-
2	Teoria probabilităților și statistică matematică <i>Probability theory and mathematical statistics</i>	28	14			-	4
3	Fizică <i>Physics</i>	28	28			4	-
4	Informatică aplicată* <i>Applied informatics</i>	28	28*			-	3

5	Biologie <i>Biology</i>	70	56			6	5
6	Chimie <i>Chemistry</i>	56	70			6	5
7	Istoria gastronomiei * <i>History of gastronomy</i>	14	42*	-		3	-
8	Grafică asistată pe calculator* <i>Computer graphics</i>	28	14*	-		-	3
9	Educație fizică și sport <i>Physical training and sport</i>	-	56			3	3
10	Limba engleză <i>English language</i>	-	56			3	3
11	Practică de domeniu* <i>Field practical training</i>	-	120*	-		-	4
12	Limba franceză (facultativ) <i>French language (facultative)</i>	-	56			3	3
13	Limba germană (facultativ) <i>German language (facultative)</i>	-	56			3	3
14	Psihologia alimentației umane (facultativ)* <i>Psychology of human nutrition (facultative)</i>	28	28*		-	4	-
15	Cultură și civilizație europeană (facultativ) <i>European culture and civilization (facultative)</i>	28	14	-		-	3

Promovat cu media: ⁴⁾

Pass, average grade per academic year

Total credite / Total ECTS/SECT credits.

Anul II (anul universitar 2026 - 2027)
2nd year of study (2026 - 2027 academic year)

1	Bazele gastronomiei și gastrotehniei* <i>Basics of gastronomy and gastronomy</i>	28	98*			5	4
2	Microbiologie generală <i>General microbiology</i>	28	28		-	4	-
3	Microbiologie specială <i>Special microbiology</i>	28	28	-		-	3
4	Chimia alimentelor* <i>Foods chemistry</i>	28	28*		-	4	-
5	Comportamentul consumatorului* <i>Consumer behavior</i>	28	14*		-	3	-
6	Echipamente utilizate în gastronomie* <i>Equipment used in gastronomy</i>	14	42*	-		-	4
7	Tehnici și procese fundamentale în gastronomie* <i>Fundamental techniques and processes in gastronomy</i>	28	84*			5	3
8	Legislație în alimentația publică* <i>Legislation in public alimentation</i>	28	28*	-		-	3
9	Principii fizico-chimice de obținere a produselor culinare* <i>Physico-chemical principles for obtaining culinary products</i>	28	84*	-		3	3
10	Limba engleză <i>English language</i>	-	56			3	3
11	Practică de domeniu* <i>Field practical training</i>	-	90*	-		-	4
12	Estetică gastronomică (opțional I)* <i>Gastronomic aesthetics (optional I)</i>	14	14*	-		3	-
13	Estetica produselor culinare și de patiserie-cofetărie (opțional I)* <i>Aesthetics of culinary and confectionery products (optional I)</i>	14	14*	-		3	-
14	Gastronomie moleculară (optional II)* <i>Molecular gastronomy (optional II)</i>	14	14*	-		-	3
15	Gastronomie durabilă (optional II)* <i>Sustainable gastronomy (optional II)</i>	14	14*	-		-	3
16	Limba franceză (facultativ) <i>French language (facultative)</i>	-	56			3	3
17	Limba germană (facultativ) <i>German language (facultative)</i>	-	56			3	3
18	Geografia turismului (facultativ)* <i>Geography of tourism (facultative)</i>	28	28*			3	-

19	Cultură și civilizație românească (facultativ) <i>Romanian culture and civilization (facultative)</i>	28	28			-	3
Promovat cu media: ⁴⁾ <i>Pass, average grade per academic year</i>							
Total credite / <i>Total ECTS/SECT credits.</i>							
Anul III (anul universitar 2027 - 2028) 3rd year of study (2027 - 2028 academic year)							
1	Aditivi și ingrediente în gastronomie* <i>Additives and ingredients in gastronomy</i>	14	42*		-	4	-
2	Materii prime utilizate în gastronomie* <i>Raw materials used in gastronomy</i>	14	42*		-	4	-
3	Analiză senzorială* <i>Sensory analysis</i>	14	28*		-	4	-
4	Inocuitate alimentară* <i>Food innocuity</i>	28	28*	-		-	4
5	Dietetică* <i>Dietary</i>	28	28*	-		-	4
6	Tehnologia de obținere a produselor culinare* <i>Technology of obtaining culinary products</i>	14	42*		-	4	-
7	Tehnologia de obținere a produselor de panificație, a pastelor făinoase și a biscuiților* <i>The technology of obtaining bakery products, pasta and biscuits</i>	14	56*		-	6	-
8	Tehnologia de obținere a produselor de patiserie-cofetărie* <i>The technology of obtaining pastry-confectionery products</i>	14	70*	-		-	6
9	Gastronomie tradițională* <i>Traditional gastronomy</i>	14	42*	-		-	4
10	Gastronomie internațională* <i>International gastronomy</i>	28	70*			4	4
11	Practică de specialitate* <i>Speciality practical training</i>	-	120*	-		-	4
12	Administrarea organizației (opțional I)* <i>Organization administration (optional I)</i>	28	28*		-	4	-
13	Antreprenoriat în gastronomie (opțional I)* <i>Entrepreneurship in gastronomy (optional I)</i>	28	28*		-	4	-
14	Comunicare (opțional II)* <i>Communication (optional II)</i>	28	28*	-		-	4
15	Etică și integritate academică (opțional II)* <i>Ethics and academic integrity (optional II)</i>	28	28*	-		-	4
16	Turism rural și ecoturism (facultativ)* <i>Rural tourism and ecotourism (facultative)</i>	14	42*		-	4	-
17	Alergii și intoleranțe alimentare (facultativ)* <i>Food allergies and intolerances (facultative)</i>	28	28*	-		-	4
18	Limba engleză (facultativ) <i>English language (facultative)</i>	-	56			3	3
Promovat cu media: ⁴⁾ <i>Pass, average grade per academic year</i>							
Total credite / <i>Total ECTS/SECT credits.</i>							
Anul IV (anul universitar 2028 - 2029) 4th year of study (2028 - 2029 academic year)							
1	Tehnologia produselor de catering* <i>Catering product technology</i>	14	42*		-	4	-
2	Siguranță alimentară și controlul calității* <i>Food safety and quality control</i>	28	14*	-		-	4
3	Igiena și securitatea muncii în unitățile de alimentație publică* <i>Occupational hygiene and safety in public catering establishments</i>	14	28*		-	4	-
4	Managementul ospitalității* <i>Hospitality management</i>	28	84*			5	4
5	Bazele contabilității* <i>Accounting basis</i>	28	28*	-		-	4

6	Marketingul serviciilor* <i>Service marketing</i>	28	28*	-		-	4
7	Tehnica servirii* <i>Serving technique</i>	14	28*	-		-	4
8	Stiluri alimentare* <i>Food styles</i>	14	14*		-	3	-
9	Designul evenimentelor și a serviciilor de protocol* <i>Design of events and protocol services</i>	14	42*		-	5	-
10	Planificarea și designul spațiilor culinare* <i>Planning and design of culinary spaces</i>	14	56*		-	5	-
11	Elaborarea proiectului de diplomă* <i>Elaboration of the diploma project</i>	-	56*	-		-	4
12	Practică pentru proiectul de diplomă* <i>Practical training for the diploma project</i>	-	60*	-		-	2
13	Asocierea produselor culinare cu vinuri și alte băuturi (opțional I)* <i>Associating of culinary products with wines and other beverages (optional I)</i>	14	70*		-	4	-
14	Inovație și creație în gastronomie (opțional I)* <i>Innovation and creation in gastronomy (optional I)</i>	14	70*		-	4	-
15	Sistemul de asigurarea calității (opțional II)* <i>Quality assurance system (optional II)</i>	14	70*	-		-	4
16	Vinul și tehnica degustării (opțional II)* <i>Wine and tasting technique (optional II)</i>	14	70*	-		-	4
17	Organizarea unităților de alimentație publică și turism (facultativ)* <i>Organization of public alimentation and tourism units (facultative)</i>	28	28*		-	4	-
18	Managementul resurselor umane din alimentația publică (facultativ)* <i>Human resources management in public alimentation (facultative)</i>	28	28*	-		-	4
19	Limba engleză facultativ) <i>English language (facultative)</i>	-	56			3	3
Promovat cu media: ⁴⁾ <i>Pass, average grade per academic year</i>							
				Total credite / Total ECTS/SECT credits:			

Promovat: Da	Media ⁵⁾ de promovare a studiilor:	Total credite:
<i>Pass: Yes</i>	<i>Overall average grade:</i>	<i>Total ECTS/SECT credits:</i>

* Lucrările practice sunt organizate la operatorii economici.

* Practical activities are organized at economic operators.

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 2029, domeniul de studii ȘTIINȚE INGINEREȘTI APLICATE, programul de studii ȘTIINȚE GASTRONOMICE, învățământ cu frecvență organizat în sistem dual, 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 2021, field of study APPLIED ENGINEERING SCIENCES, study programme in GASTRONOMIC SCIENCES, full time in dual system, 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

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 masterat**
Master studies

Statutul profesional
Professional status

6.2 **Absolventul are posibilitatea (dreptul) de a profesa în oricare din domeniile care au legătură cu competențele dobândite prin parcurgerea programului de studii.**

The graduate has the possibility (right) to work in any of the fields related to the competences acquired throughout the study programme.

7. LEGALITATEA SUPLIMENTULUI CERTIFICATION OF THE SUPPLEMENT

Funcția
Position

Semnătura
Signature

Funcția
Position

Semnătura
Signature

7.1	Rector Rector Prof.univ.dr. Sorin Mihai CÎMPEANU	7.2	Secretar șef universitate University Registrar Prof.univ.dr. Emilia Sofia MANOLE	
7.3	Decan Dean Prof.univ.dr. Gheorghe Emil MĂRGINEAN	7.4	Secretar șef facultate Faculty Registrar Mirela Cristina MATEI	

⁶⁾ Nr. și data eliberării
No., dated

Ștampila sau sigiliul oficial
Official stamp or seal

7.5 **Acest document conține un număr de 8 pagini.**
This document consists of 8 pages.

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 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 generală, cu două zecimale, fără rotunjire. / ⁵⁾ Overall average grade with two decimals and without rounding off.

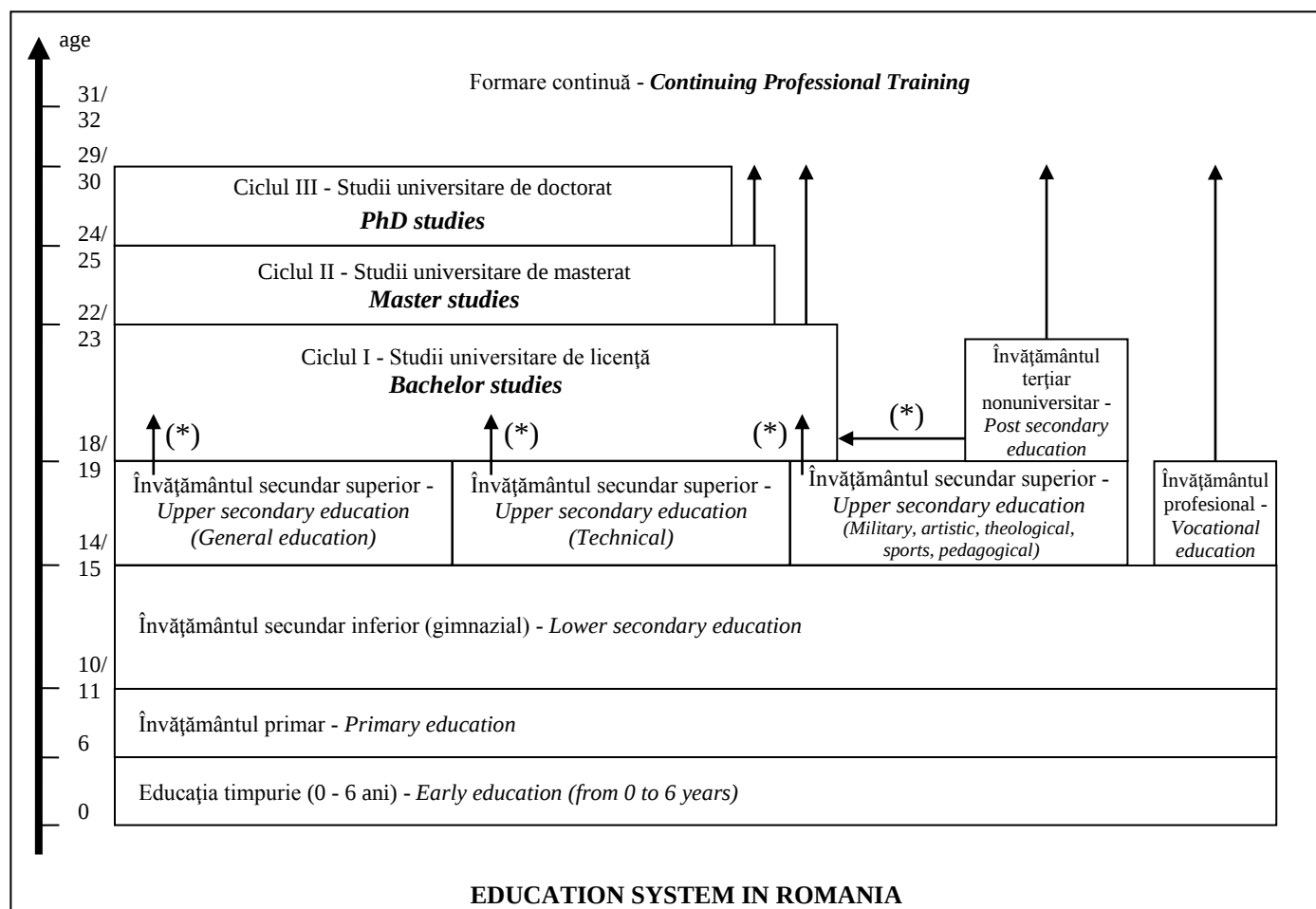
⁶⁾ Se va completa de către instituția care a asigurat școlarizarea titularului. / ⁶⁾ To be filled in by the institution administering studies.

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



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 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