



SUPLIMENT EUROPASS LA DIPLOMĂ EUROPASS DIPLOMA SUPPLEMENT

1. DATE DE IDENTIFICARE A TITULARULUI INFORMATION IDENTIFYING THE HOLDER

Nume <i>Family name(s)</i>	Prenume <i>Given name(s)</i>
1.1	1.2
Data nașterii(zi/luna/an) <i>Date of birth (day/month/year)</i>	Numărul matricol/ Cod de identificare al studentului (dacă este cazul) <i>Student enrollment number / Student identification code (if applicable)</i>
1.3	1.4 Anul înmatriculării / Year of enrollment: Număr matricol / Student enrollment number: Codul numeric personal / Personal identification number:

2. INFORMAȚII PRIVIND CALIFICAREA INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION

Denumirea calificării și (dacă este cazul) titlul acordat <i>Name of qualification and title awarded (if applicable)</i>	Domeniul de studiu <i>Field of study</i>
2.1 Numele și statutul instituției care acordă diploma <i>Name and status of awarding institution</i>	2.2 Domeniul de studiu / Field of study: Ingineria produselor alimentare/ Food Product Engineering Programul de studii / Programme of study: Tehnologia prelucrării produselor agricole/ Processing Technology of Agricultural Products
2.3 Limba (ile) de studiu / examinare <i>Language(s) of instruction / examination</i>	Numele și statutul instituției care administrează studiile (dacă diferă de 2.3) <i>Name and status of institution administering studies (if different from 2.3)</i>
2.4 Română Romanian	2.5

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

Nivelul calificării <i>Level of qualification</i>	Durata oficială a programului de studii <i>Official length of the programme of study</i>
3.1 Criterii de admitere <i>Access requirement(s)</i>	3.2
3.3	

4. INFORMAȚII PRIVIND PROGRAMUL DE STUDII ȘI REZULTATELE OBȚINUTE

INFORMATION ON THE STUDY PROGRAM AND RESULTS GAINED

Forma de învățământ

Mode of study

4.1	Învățământ cu frecvență Full-time learning
-----	---

Cerințele programului

Learning outcomes of the study program

4.2	Competențe profesionale: - gestionează procedurile de analiză chimică - stabilește standarde pentru instalațiile de producție - elaborează procese de producție alimentară - testează materii prime pentru producție - efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor - asigură managementul proceselor Competențe transversale: - lucrează în echipe - gândește analitic - și asumă responsabilitatea Professional skills: - manage chemical analysis procedures - establish standards for production facilities - elaborate food production processes - test raw materials for production - perform quality control on food processing - ensure process management Transversal skills: - work in teams - think analytically - take responsibility
-----	--

4.3 Detalii asupra programului (ex. module sau unități de studiu), calificativele / notele / creditele obținute

Programme details (ex. module or study units) and the individual grades/marks/credits obtained

Anul 1 (anul universitar) 1st year of study (academic year)							
Nr. No.	Denumirea disciplinei Subject	Total ore ¹⁾ Total hours		Nota Grade		Nr. credite (SECT) No credits (ECTS)	
		C	S,LP,P	Sem I 1st sem	Sem II 2nd sem	Sem I 1st sem	Sem II 2nd sem
1	Biologie celulară / Cell Biology	28	28L	7	-	5	-
2	Biofizică I / Biophysics I	28	28L	7	-	5	-
3	Elemente de inginerie mecanică / Elements of mechanical engineering	28	14L	7	-	4	-
4	Psihologia alimentației umane / Psychology of Human Nutrition	28	28L	6	-	4	-
5	Chimie organică / Organic chemistry	28	14L	5	-	5	-
6	Informatică aplicată / Applied Informatics	28	28S	7	-	5	-
7	Limbi străine I / Foreign language I	14	14S	7	-	2	-
8	Biofizică II / Biophysics II	28	28L	-	9	-	4
9	Chimie anorganică și analitică / Anorganic and analytical chemistry	28	14L	-	8	-	4
10	Microbiologie generală / General Microbiology	28	28L	-	5	-	4
11	Matematică și statistică / Mathematics and Statistics	28	14S	-	7	-	4
12	Limbi străine II / Foreign language II	14	14S	-	8	-	2
13	Practică / Practice		60Pr	-	10	-	3

Promovat cu media:²⁾ <i>Pass, average grade per academic year: -</i>		Total credite (SECT) <i>Total credits (ECTS)</i>				51	
14	Educație Fizică I / <i>Physical training I</i>		14S	⁶⁾ A	-	1	-
15	Educație Fizică II / <i>Physical training II</i>		14S	-	⁶⁾ A	-	1
Anul 2 (anul universitar) <i>2nd year of study (academic year)</i>							
Nr. No.	Denumirea disciplinei <i>Subject</i>	Total ore ¹⁾ <i>Total hours</i>		Nota <i>Grade</i>		Nr. credite (SECT) <i>No credits (ECTS)</i>	
		C	S,LP,P	Sem I 1st sem	Sem II 2nd sem	Sem I 1st sem	Sem II 2nd sem
1	Ecologie și Protecția Mediului I / <i>Ecology and Environmental Protection I</i>	28	28L	6	-	5	-
2	Operațiuni unitare în industria alimentară / <i>Unit operations in food industry</i>	28	28L	7	-	5	-
3	Materii prime vegetale / <i>Vegetable Raw Materials</i>	28	28L	8	-	5	-
4	Microbiologie specială / <i>Special Microbiology</i>	28	28L	6	-	5	-
5	Electrotehnică și electronică aplicată în industria alimentară / <i>Electrical applied in the food industry</i>	14	14L	7	-	4	-
6	Toxicologie / <i>Toxicology</i>	28	28L	5	-	4	-
7	Limbi străine III / <i>Foreign language III</i>	14	14S	6	-	2	-
8	Limbi străine IV / <i>Foreign language IV</i>	14	14S	-	7	-	2
9	Practică II / <i>Practical training II</i>		90Pr	-	10	-	5
Promovat cu media:²⁾ <i>Pass, average grade per academic year: -</i>		Total credite (SECT) <i>Total credits (ECTS)</i>				37	
10	Educație fizică III / <i>Physical training III</i>		14S	⁶⁾ A	-	1	-
Anul 3 (anul universitar) <i>3rd year of study (academic year)</i>							
Nr. No.	Denumirea disciplinei <i>Subject</i>	Total ore ¹⁾ <i>Total hours</i>		Nota <i>Grade</i>		Nr. credite (SECT) <i>No credits (ECTS)</i>	
		C	S,LP,P	Sem I 1st sem	Sem II 2nd sem	Sem I 1st sem	Sem II 2nd sem
1	Tehnologia de morărit și panificație I / <i>Milling and baking technology I</i>	28	14L	8	-	5	-
2	Igiena întreprinderilor agroalimentare / <i>Agri-food plants hygiene</i>	28	28L	8	-	5	-
3	Principii și metode de conservare a produselor alimentare / <i>Principles and Methods of Food Preservation</i>	28	14L	8	-	4	-
4	Tehnologia produselor avicole / <i>Poultry technology</i>	28	28L	7	-	5	-
5	Marketing / <i>Marketing</i>	28	28L	7	-	5	-
6	Tehnologii extractive și fermentative / <i>Extraction and fermentation technologies</i>	28	14L	-	5	-	4
7	Tehnica frigului / <i>Refrigeration</i>	14	14L	-	9	-	3
8	Tehnica frigului - proiect / <i>Refrigeration - Project</i>		14P	-	9	-	1
9	Tehnologie în industria uleiului, zahărului și a produselor zaharoase I / <i>Technology in the oil industry, sugar and sweets I</i>	28	14L	-	8	-	4
10	Tehnologia vinului / <i>Wine technology</i>	14	28L	-	8	-	4
11	Principiile nutriției umane / <i>Principles of Human Nutrition</i>	28	28L	-	7	-	4
Discipline optionale / <i>Optional courses:</i>							
12	Ambalaje și design în industria alimentară / <i>Packages and Designs in Food Industry</i>	28	28L	7	-	3	-
13	Catering / <i>Catering</i>	28	14L	7	-	3	-
14	Trasabilitatea produselor agroalimentare / <i>TRACEABILITY OF AGRI-FOOD PRODUCTS</i>	28	14L	-	9	-	3
15	Depozitarea produselor vegetale / <i>Storage of plant products</i>	28	28L	-	10	-	3
Promovat cu media:²⁾ - <i>Pass, average grade per academic year: -</i>		Total credite (SECT) <i>Total credits (ECTS)</i>				56	

Total credite (SECT) la finalul anilor de studii:
Total credits (ECTS) for the entire period of study:

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

Media finală:³⁾
Overall average grade

4.4	Notarea unei discipline se face pe o scală de la 10 (zece) la 1 (unu), notele acordate fiind numere întregi; nota minimă pentru promovare este 5 (cinci), iar nota maximă este 10 (zece). Media minimă de promovare a anilor de studii pentru promoția 2026, domeniul de studii Ingineria produselor alimentare / programul de studii <i>Tehnologia prelucrării produselor agricole</i> este () , iar media maximă este () , titularul fiind clasat pe locul dintr-un total de 0 absolvenți. <i>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 2026, field of study Ingineria produselor alimentare / study programme in Processing Technology of Agricultural Products , are () , lowest average ()(out of 10), and highest average ()(out of 10). The degree holder is ranked out of 0 graduates.</i>	4.5	na ()
-----	---	-----	--------

5. INFORMAȚII PRIVIND DREPTURILE CONFERITE DE CALIFICARE INFORMATION ON THE FUNCTION OF THE QUALIFICATION

Acces la continuarea studiilor
Access to further study

Statutul profesional
Professional status

5.1	Studii universitare de masterat <i>Master studies</i>	5.2	214516 - Proiectant inginer produse alimentare 214520 - Referent de specialitate inginer industria alimentara 214531 - Inginer tehnolog în industria alimentara
-----	--	-----	---

6. INFORMAȚII SUPLIMENTARE ADDITIONAL INFORMATION

Informații suplimentare
Additional information

Alte surse pentru obținerea mai multor informații
Further information source

6.1	Limba străină studiată este limba engleză. <i>The studied Foreign Language is English</i>	6.2	-
-----	--	-----	---

7. LEGALITATEA SUPLIMENTULUI CERTIFICATION OF THE SUPPLEMENT

Data 04/02/2026
Dated

Semnătura
Signature

7.1	Acest supliment însoțește diploma cu seria.....nr..... <i>The Supplement is for diploma series..... no.....</i> Nr. si data eliberării ⁴⁾ ____ / ____ / ____ <i>No. and date of issue ____ / ____ / ____</i> Acest document conține un număr de _ pagini ⁵⁾ . <i>This document consists o number of _pages.</i>	7.2	1. Prof.univ.dr.habil. BUNGĂU Constantin 2. Conf.univ.dr. ing. MAERESCU Cristina Maria 3. SAVA Monica Liana 4. Curpaș Mariana Adriana
7.3	Funcția <i>Position</i> 1. Rector, <i>Rector</i> 2. Decan <i>Dean</i> 3. Secretar șef universitate <i>University Registrar</i>	7.4	Ștampila sau sigiliul oficial <i>Official stamp or seal</i>

4. Secretar șef facultate Faculty Registrar	
--	--

1) Se va menționa numărul total de ore, conform planului de învățământ aprobat pentru fiecare program de studii și formă de învățământ.

1 It shall be mentioned the total hours, according to the approved educational plan for each study program and mode of study.*

2) Media aritmetică a notelor, cu două zecimale, fără rotunjire.

2 Arithmetic average of grades, with two decimals, without rounding.*

3) Media aritmetică de promovare a anilor de studii, cu două zecimale, fără rotunjire.

3 Overall average grade, with two decimals, without rounding.*

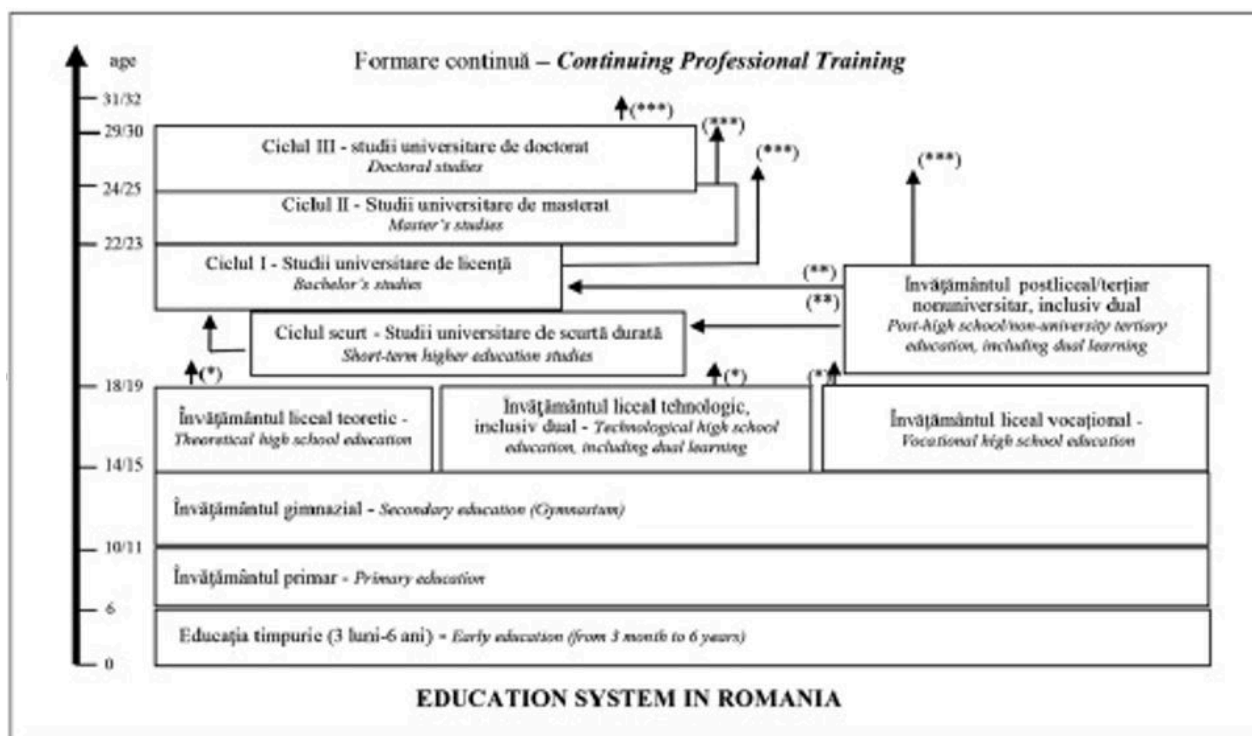
4) Se va menționa nr. și data înscrise pe actul de studii la momentul eliberării și, după caz, nr. și data eliberării suplimentului de către instituția care a asigurat școlarizarea.

4 It shall be mentioned no. and date written on the degree on the time of issuance and, as the case may be, no and date of issuance of the supplement by the institution that ensured the schooling.*

5) Se va menționa numărul total de pagini ale suplimentului.

5 It shall be mentioned the total number of pages of the supplement.*

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 liceal).

Access to higher education is based on the baccalaureate diploma (obtained at the end of high school education).

Absolvenții cu diplomă de bacalaureat pot urma fie Ciclu I – studii universitare de licență. Accesul la Ciclu II – studii universitare de masterat se bazează pe diploma obținută după finalizarea studiilor universitare de licență (BA/BSc/BEng).

Graduates with a baccalaureate degree can follow either the Short Cycle – short-term higher education studies or the I Cycle – Bachelor's studies. The access to master's studies is based on the bachelor degree (BA/BSc/BEng).

Studiile universitare de scurtă durată presupun un număr de 120 de puncte de credite de studii transferabile, calculate în conformitate cu Sistemul European de Credite Transferabile (SECT) și se finalizează prin nivelul 5 din Cadrul European al Calificărilor pentru învățare pe tot parcursul vieții (CEC).

Short-term higher education studies presuppose 120 credit points, calculated in accordance with the European Credit Transfer System (ECTS) and ends with the level 5 from the European Qualifications Framework for lifelong learning (EQF).

Studiile universitare de licență (BA/BSc/BEng) presupun 180 - 240 de puncte de credit, calculate în conformitate cu Sistemul European de Credite Transferabile (SECT) și se finalizează prin nivelul 6 din Cadrul European al Calificărilor pentru învățare pe tot parcursul vieții (CEC).

Bachelor's studies (BA/BSc/BEng) presuppose 180 - 240 credit points, calculated in accordance with the European Credit Transfer System (ECTS) and ends with the level 6 from the European Qualifications Framework for lifelong learning (EQF).

Studiile universitare de masterat (MA/MSc/MEng) presupun 60 - 120 de puncte de credit, calculate în conformitate cu Sistemul European de Credite Transferabile (SECT) și se finalizează prin nivelul 7 din Cadrul European al Calificărilor pentru învățare pe tot parcursul vieții (CEC).

Master's studies (MA/MSc/MEng) presuppose 60 - 120 credit points, calculated in accordance with the European Credit Transfer System (ECTS) and ends with the level 7 from the European Qualifications Framework for lifelong learning (EQF).

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 de ECTS/SECT, Medicină Veterinară – 360 de ECTS/SECT, Arhitectură – 360 de 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 years full-time programme of study, this diplomas are recognized as master's degree (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 Cadrul European al Calificărilor pentru învățare pe tot parcursul vieții (CEC).

Doctoral studies result in a doctoral research thesis, while successful candidates are awarded a PhD degree. Doctoral studies allow obtaining a qualification at level 8 from the European Qualifications Framework for lifelong learning (EQF).

Sistemul de învățământ superior românesc este un sistem deschis. Toate universitățile din România folosesc Sistemul European de Credite Transferabile (SECT).

The Romanian higher education system is an open system. All Romanian universities use the European Credit Transfer System (ECTS).

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 mode of studies: full time, part time and distance education.

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. 199/2023, cu modificările și completările ulterioare / *According to Law no. 199/2023, with subsequent amendments and additions*

(**) Doar absolvenții cu diplomă de bacalaureat / *Only graduates with a baccalaureate degree*

(***) Programe postuniversitare de formare și dezvoltare profesională continuă / *Postgraduate programs of training and professional development*