

R O M Â N I A
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE
The Ministry of Education and Scientific Research

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

University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest

**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 Protecția consumatorului și a mediului; Inginer <i>Consumer and environment protection; Engineer</i> Domeniul de studii <i>Field of study</i> 2.2a Ingineria produselor alimentare <i>Food products 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 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 / Romanian	Programul de studii <i>Programme of study</i> 2.2b Protecția consumatorului și a mediului <i>Consumer and environment protection</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

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 OBTINUTE

INFORMATION ON THE CURRICULUM AND RESULTS GAINED

Forma de învățământ
Mode of study

4.1 **Învățământ cu frecvență**
Full time

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

- 4.2
- **elaborarea și conducerea tehnologiilor de industrie alimentară în vederea protejării inocuității alimentelor și a mediului;**
 - **utilizarea tehnicilor și metodelor de control în protecția consumatorului și a mediului;**
 - **identificarea factorilor naturali și antropici cu impact asupra mediului și siguranței alimentare;**
 - **realizarea și implementarea de proiecte în protecția consumatorului și a mediului;**
 - **managementul activităților în protecția consumatorului și a mediului.**
- *elaboration and management of food industry technologies in order to protect food and environment innocuity;*
 - *use of control techniques and methods within consumer and environment protection;*
 - *identification of natural and anthropic factors having impact on the environment and food safety;*
 - *achievement and implementation of projects within consumer and environment protection;*
 - *activities management within consumer and environment protection.*

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 2016 - 2017) <i>1st year of study (2016 - 2017 academic year)</i>							
1	Chimie anorganică și analitică <i>Inorganic and analytical chemistry</i>	28	28		-	6	-
2	Ecologie și protecția mediului <i>Ecology and environmental protection</i>	28	14		-	4	-
3	Matematică <i>Mathematics</i>	14	28		-	4	-
4	Fizică aplicată <i>Applied Physics</i>	28	14		-	4	-
5	Psihologia alimentației umane <i>Human food psychology</i>	28	14		-	4	-
6	Informatică aplicată și grafică asistată pe calculator <i>Applied informatics and computer graphics</i>	14	28		-	4	-
7	Biostatistică <i>Biostatistics</i>	28	28	-		-	5
8	Chimie organică <i>Organic chemistry</i>	28	28	-		-	5

9	Microbiologie generală <i>General microbiology</i>	28	14	-		-	4
10	Elemente de inginerie electrică <i>Electrical engineering elements</i>	28	28	-		-	4
11	Elemente de inginerie mecanică <i>Mechanical engineering elements</i>	28	28	-		-	4
12	Limba (engleză, franceză, germană, italiană, spaniolă) <i>(English, French, German, Spanish, Italian) language</i>	-	56			2	2
13	Educație fizică și sport <i>Physical training and sport</i>	-	56			2	2
14	Norme de tehnica securității muncii și protecția împotriva incendiilor (facultativ) <i>Standards for work security technics and protection against fires (facultative)</i>	28	28		-	4	-
15	Tehnici de documentare (facultativ) <i>Documetation technics (facultative)</i>	14	28	-		-	3
16	Practică <i>Practical training</i>	-	120	-		-	4

Promovat cu media: ⁴⁾

Pass, average grade per academic year

Total credite / Total ECTS/SECT credits:

Anul II (anul universitar 2017 - 2018)
2nd year of study (2017 - 2018 academic year)

1	Biochimie <i>Biochemistry</i>	56	56			5	5
2	Utilaje în industria alimentară <i>Machines in food industry</i>	42	56			5	3
3	Operații în industria alimentară <i>Operations in food industry</i>	42	56			5	3
4	Microbiologia produselor alimentare <i>Microbiology of food products</i>	28	28		-	4	-
5	Materii prime agroalimentare <i>Agricultural alimentary raw materials</i>	28	28		-	5	-
6	Atmosfera și calitatea mediului <i>Environment quality and atmosphere</i>	14	14		-	2	-
7	Resurse de apă și protecția lor (opțional I) <i>Water resources and their protection (1st optional course)</i>	28	28		-	4	-
8	Surse de poluare atmosferică și a solului (opțional I) <i>Atmosphere and soil pollution sources (1st optional course)</i>	28	28		-	4	-
9	Chimie fizică și coloidală <i>Physical and colloidal chemistry</i>	28	28	-		-	4
10	Chimia alimentului <i>Food chemistry</i>	28	28	-		-	4
11	Tehnologii generale în industria alimentară <i>General technologies in food industry</i>	28	28	-		-	4
12	Drept comunitar (opțional II) <i>European Union law (IInd optional course)</i>	28	14	-		-	3
13	Siguranță și ordine publică (opțional II) <i>Public security and order (IInd optional course)</i>	28	14	-		-	3
14	Limba (engleză, franceză, germană, italiană, spaniolă) (facultativ) <i>(English, French, German, Spanish, Italian) language (facultative)</i>	-	56			2	2
15	Educație fizică și sport (facultativ) <i>Physical training and sport (facultative)</i>	-	56			2	2
16	Coloizi în industria alimentară (facultativ) <i>Colloids in food industry (facultative)</i>	28	14		-	3	-
17	Coroziunea și protecția anticorozivă (facultativ) <i>Corrosion and anti-corrosion protection (facultative)</i>	28	14	-		-	3
18	Practică <i>Practical training</i>	-	120	-		-	4

Promovat cu media: ⁴⁾

Pass, average grade per academic year

Total credite / Total ECTS/SECT credits:

Anul III (anul universitar 2018 - 2019) 3rd year of study (2018 - 2019 academic year)							
1	Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală <i>Vegetal food products technology</i>	56	84			5	5
2	Tehnologia produselor alimentare de origine animală <i>Animal food products technology</i>	56	84			5	5
3	Protecția consumatorului în România și U.E. <i>Consumer protection in Romania and in the European Union</i>	28	14		-	4	-
4	Tehnologii de investigare a factorilor de mediu <i>Environmental factors research technologies</i>	14	14		-	3	-
5	Legislație și politici de protecție a consumatorului și a mediului <i>Law and policies of environment and consumer protection</i>	28	14		-	4	-
6	Aditivi și ingrediente în industria alimentară <i>Additives and ingredients in food industry</i>	28	28		-	5	-
7	Biotehnologii alimentare (opțional I) <i>Food biotechnologies (1st optional course)</i>	28	28		-	4	-
8	Biotehnologii de reciclare a produselor reziduale (opțional I) <i>Waste products recycling biotechnologies (1st optional course)</i>	28	28		-	4	-
9	Principiile nutriției umane <i>Human nutrition principles</i>	42	42	-		-	5
10	Inocuitatea produselor alimentare <i>Food products innocuity</i>	28	28	-		-	4
11	Autentificarea alimentelor și decelarea falsificărilor <i>Food authentication and counterfeits detection</i>	14	14	-		-	2
12	Metode și tehnici de verificare în protecția consumatorului <i>Checking methods and techniques in consumer protection</i>	14	14	-		-	2
13	Agente poluanți și impactul lor asupra mediului și consumatorului (opțional II) <i>Pollutants and their impact on the consumer and the environment (2nd optional course)</i>	28	28	-		-	3
14	Surse de radiații și tehnici de protecție (opțional II) <i>Radiation sources and protection techniques (2nd optional course)</i>	28	28	-		-	3
15	Structuri productive integrate în industria alimentară (facultative) <i>Integrated productive sources in food industry (facultative)</i>	28	28		-	4	-
16	Proiectarea unui aliment ecoinovativ (facultative) <i>Eco-innovatory food optimization (facultative)</i>	28	28	-		-	4
17	Practică <i>Practical training</i>	-	120	-		-	4
Promovat cu media: ⁴⁾ <i>Pass, average grade per academic year</i>							
Total credite / Total ECTS/SECT credits:							
Anul IV (anul universitar 2019 - 2020) 4th year of study (2019 - 2020 academic year)							
1	Controlul calității produselor alimentare <i>Food products quality control</i>	42	42			5	5
2	Principii și metode de conservare a produselor alimentare <i>Food products curing principles and methods</i>	42	42			4	4
3	Merceologia produselor alimentare <i>Food products technology</i>	14	14		-	3	-
4	Siguranță alimentară în protecția consumatorului <i>Food safety in consumer protection</i>	28	28		-	5	-
5	Management <i>Management</i>	28	56			4	4
6	Analize senzoriale <i>Sensorial analyses</i>	28	28		-	5	-

7	Managementul biodiversității (opțional I) <i>Biodiversity management (1st optional course)</i>	28	28		-	4	-
8	Factori de protecție în industria alimentară și a mediului (opțional I) <i>Protection factors in food and environment industry (1st optional course)</i>	28	28		-	4	-
9	Ambalaje și design în industria alimentară <i>Wrappings and design</i>	28	28	-		-	4
10	Trasabilitatea produselor alimentare <i>Food products traceability</i>	28	14	-		-	3
11	Marketing <i>Marketing</i>	28	14	-		-	3
12	Metode de control operativ în protecția consumatorului (opțional II) <i>Effective control methods in consumer protection (IInd optional course)</i>	28	28	-		-	4
13	Politici și strategii de securitate alimentară (opțional II) <i>Food safety policies and strategies (IInd optional course)</i>	28	28	-		-	4
14	Gestiunea produselor alimentare (facultativ) <i>Food products administration (facultative)</i>	28	28		-	4	-
15	Proiectarea unei structuri productive specific industriei alimentare (facultative) <i>Optimization of a food industry specific productive structure (facultative)</i>	28	28	-		-	4
16	Practică <i>Practical training</i>	-	120	-		-	4

Promovat cu media: ⁴⁾

Total credite / Total ECTS/SECT credits:

Pass, average grade per academic year

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

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 2020, domeniul de studii INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE, programul de studii PROTECȚIA CONSUMATORULUI ȘI A MEDIULUI, învățământ cu frecvență, 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 2020, field of study FOOD PRODUCTS ENGINEERING, study programme in CONSUMER AND ENVIRONMENT PROTECTION, full time, 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)

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**
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

7.3 **Decan**
Dean
Prof.univ.dr. Gheorghe Emil MĂRGINEAN

7.2 **Secretar șef universitate**
University Registrar
Nicoleta DAVIDESCU

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 7 pagini.**
This document consists of 7 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.

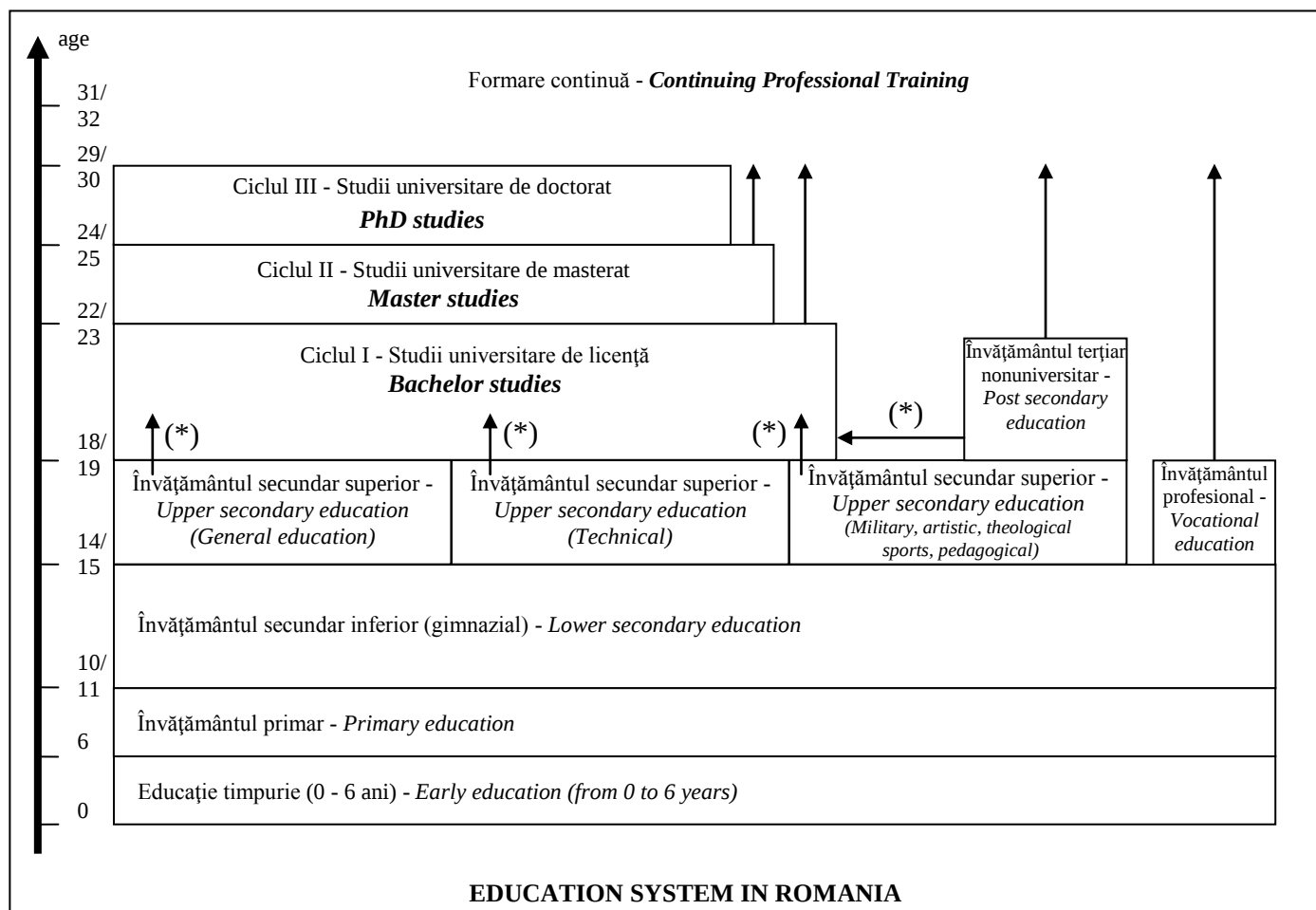
⁶⁾ Se va completa de către instituția care a asigurat școlarizarea titularului. / ⁶⁾ To be filled in by the institution administering studies.

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



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 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