

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
The Ministry of National Education
Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați ¹⁾
„Dunărea de Jos” University of Galati

SUPLIMENT LA DIPLOMĂ
DIPLOMA SUPPLEMENT

²⁾ Acest supliment însoțește diploma cu
seria ____ nr. ____
This 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 XXXXXXXXXXXX Inițiala (inițialele) prenumelui (prenamelor) tatălui/mamei <i>Initial(s) of the father's/mother's first name(s)</i> 1.2a X Data nașterii (anul/lună/zile) <i>Date of birth (year/month/day)</i> 1.3a XXXX XX XX Număr matricol <i>Student enrolment number</i> 1.4 XXXXXXXX	Nume 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 XXXXXXXXXXXX Locul nașterii (localitatea, județul/sectorul, țara) <i>Place of birth</i> 1.3b ----- Anul înmatriculării <i>Year of enrolment</i> 1.5 2019
--	--

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 Inginerie în nutriție aplicată, Inginer, Biochimist <i>Engineering in Applied Nutrition, Engineer, Biochemist</i>	
Domeniul de studii <i>Field of study</i> 2.2a Științe ingineresti aplicate <i>Applied Engineering Sciences</i>	Programul de studii <i>Programme of study</i> 2.2b Inginerie în nutriție aplicată <i>Engineering in Applied Nutrition</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 „Dunărea de Jos” din Galați /universitate publică acreditată <i>accredited public university</i>	2.3b Facultatea de Științe și Ingineria Alimentelor <i>Faculty of Food Science and Engineering</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 the institution administering studies (if different from 2.3a)</i>	
2.4a ----	2.4b ----
Limba (limbile) de studiu / examinare <i>Language(s) of instruction / examination</i>	
2.5 română <i>Romanian</i>	

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

Nivelul calificării <i>Level of qualification</i> 3.1 licență, nivel 6 din CNC, CEC bachelor, level 6 from NQF, EQF	Durata oficială a programului de studii și numărul de credite de studii transferabile (conform ECTS/SECT) <i>Official length of the programme of study and number of ECTS/SECT credits</i> 3.2 4 ani, 240 credite ECTS/SECT 4 years, 240 ECTS/SECT credits
Condițiile de admitere <i>Access requirement(s)</i> 3.3 diploma de bacalaureat + concurs de admitere baccalaureate + admission exam	

4. INFORMAȚII PRIVIND CURRICULUMUL ȘI REZULTATELE OBTINUTE

INFORMATION ON THE CURRICULUM AND RESULTS GAINED

4.1 Forma de învățământ / Mode of study învățământ cu frecvență
full-time attendance

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

4.2 Competențe

1. CP1 - Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științelor ingineresti de nutriție aplicată.
2. CP2 - Supravegherea, conducerea, analiza și exploatarea tehnologiilor de procesare de la materii prime până la produs finit.
3. CP3 - Elaborarea de soluții nutriționale și proiectarea de produse alimentare în concordanță cu legislația națională și europeană privind securitatea și siguranța alimentară.
4. CP4 - Evaluarea impactului politicilor și strategiilor guvernamentale cu rol direct în promovarea sănătății și formularea politicilor de conștientizare a alegerii produselor alimentare de către consumator/ populație țintă.
5. CP5 - Expertizarea și controlul calității nutriționale a alimentelor destinate colectivităților sau categoriilor de populație cu nevoi speciale.
6. CP6 - Conducerea și planificarea activităților specifice în instituții care furnizează servicii de alimentație și nutriție specială.
7. CT1 - Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc. pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar.
8. CT2 - Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacității empatice de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării/ rezolvării de conflicte individuale/ de grup, precum și gestionarea optimă a timpului.
9. CT3 - Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare - formare pentru achiziționarea informației de baze de date bibliografice și electronice atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.

Competences

1. CP1 - Identification, description and appropriate use of the notions of applied engineering sciences..
2. CP2 - Surveillance, management, analysis and exploitation of processing technologies from raw materials to finished products.
3. CP3 - Elaboration of nutritional solutions and design of food in accordance with national and European legislation on food security and safety.
4. CP4- Assessing the impact of government policies and strategies with a direct role in promoting health and formulation of awareness policy of food choices by the consumer / target population.
5. CP5 - Managing and planning specific activities in institutions providing nutrition and special nutrition.
6. CP6 - Knowledge and application of EU agricultural policies and trends in European agriculture.
7. CT1 - Implementation of due diligence, precision, accuracy, effectiveness and accountability strategies in professional life. Development of timing solving task abilities, creativity, common sense, analytical and critical thinking and problem solving, capacities, based on principles, norms and values stated by the code of food professional ethics;
8. CT2 - Networking techniques applied within a team; amplification and refining the empathic capacities of interpersonal communication and taking in specific roles in group activities for dealing with individual / group conflicts and optimal time management;
9. CT3 - Efficient application of various learning ways and techniques - training for the acquisition of information from electronic bibliographic databases in an international language and assessing the need and usefulness of continuing education based on extrinsic motivations.

Detalii privind programul absolvit, calificativele / notele / creditele ECTS/SECT obținute (conform Registrului matricol al facultății, volumul nr. X / 20...)

Programme details and the individual grades / marks / ECTS/SECT credits obtained (according to Faculty Student Records, volume no. X / 20...)

4.3

Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	3) Total ore Number of hours		Nota / Grade		Nr.credite Number of ECTS/SECT credits	
		C	S, L, 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 2019-2020) 1-st year of study (2019-2020 academic year)							
1.	Biologie Biology	42 C	14L			5	-
2.	Psihologia alimentației Human Food Psychology	14 C	14L			3	-
3.	Anatomie și fiziologie Anatomy and Physiology	42 C	14S			5	-
4.	Chimie I Chemistry I	42 C	28 L			5	-
5.	Fizică Physics	28 C	14S, 28L			5	-
6.	Informatică aplicată Applied Informatics	28 C	14 L			3	-
7.	Protecția mediului Environment Protection	28 C	14S			4	-
8.	Analiză matematică Mathematical analysis	28 C	28S			-	5
9.	Chimie II Chemistry II	42 C	14S, 28L			-	6
10.	Grafică asistată de calculator Computer-Aided Graphics	28 C	28L			-	5
11.	Materii prime pentru alimentația umană Raw Materials for Human Nutrition	42 C	14 L			-	5
12.	Legislație alimentară Food Law	28 C	28 S			-	5
13.	Limbi moderne (engleza) Modern Languages (English)	-	28 S			-	2
14.	Educație fizică Physical Education	-	28 S			-	2
Promovat cu media aritmetică: ⁴⁾		Media ponderată:		Total credite:		60	
Pass, arithmetic average grade per academic year:		Weighted average grade:		Total ECTS/SECT credits:			
Anul II (anul universitar 2020-2021) 2-nd year of study (2020-2021 academic year)							
1.	Algebră liniară, geometrie analitică și diferențială Linear Algebra, Analytic and Differential Geometry	28 C	28 S			4	-
2.	Biochimie Biochemistry	28 C	28 L			4	-
3.	Microbiologie generală General Microbiology	28 C	14L			4	-
4.	Principii și metode de conservare a produselor alimentare Principles and Methods of Food Preservation	56C	42 L 14P			5	4
5.	Inocuitatea produselor alimentare Innocuity of Food Products	28C	14S			4	-
6.	Nutriție Nutrition	28 C	28S			5	-
7.	Teoria probabilităților și statistică matematică Probability Theory and Mathematical Statistics	28 C	28 L			-	4
8.	Alergii alimentare Food Allergies	28 C	28S			-	5
9.	Stiluri alimentare Food Styles	28 C	28L			-	4
10.	Microbiologia produselor alimentare Food Microbiology	28 C	28 L			-	4
11.	Educație fizică Physical Education	-	56S			2	1
12.	Practică de domeniu Practical Field Training	-	90			-	3
13.	Limba engleză English	-	56S			2	2
14.	Comunicare / Etică profesională și proprietate intelectuală Communication/ Professional Ethics and Intellectual Property	14 C	14S			-	3
Promovat cu media aritmetică: ⁴⁾		Media ponderată:		Total credite:		60	
Pass, arithmetic average grade per academic year:		Weighted average grade:		Total ECTS/SECT credits:			

Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	3) Total ore Number of hours		Nota / Grade		Nr.credite Number of ECTS/SECT credits	
		C	S, L, 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 2021-2022) 3-rd year of study (2021-2022 academic year)							
1.	Aditivi și ingrediente Additives and Ingredients in Food Industry	28C	14S			3	-
2.	Nutriție specială Special Nutrition	56C	56S			4	4
3.	Procedee de îmbunătățire nutrițională a produselor alimentare Processes of Nutritional Improvement of Foods	28C	28S			5	-
4.	Tehnologii culinare industriale Community Culinary Technologies	28C	14S, 28L			-	6
5.	Tehnici speciale de procesare Special Processing Technologies	28C	28S			-	4
6.	Practică de specialitate Practical Speciality Training		90			-	4
7.	Tehnologii generale în industria alimentară General Technology in Food Industry						
	Industrializarea produselor alimentare Industrialization of Food Products	112C	14S, 112L			8	8
8.	Biotehnologii alimentare Food Biotechnology						
	Biotehnologie generală General Biotechnology	28 C	14L			4	-
9.	Managementul calității produselor alimentare Food Quality Management						
	Managementul calității Quality Management	42 C	14L			6	-
10.	Siguranța alimentelor Food Safety						
	Asigurarea protecției consumatorului Ensuring Consumer Protection	28 C	28L			-	4
Promovat cu media aritmetică: ⁴⁾		Media ponderată:		Total credite:		60	
Pass, arithmetic average grade per academic year:		Weighted average grade:		Total ECTS/SECT credits:			

Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	3) Total ore Number of hours		Nota / Grade		Nr.credite Number of ECTS/SECT credits	
		C	S, L, 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 2022-2023)

4-th year of study (2022-2023 academic year)

1.	Proiectarea produselor noi <i>Novel Food Design</i>	28C	14S, 14P			5	-
2.	Gestiunea industrială a nutrienților <i>Industrial Management of Nutrients</i>	28C	28S			5	-
3.	Suplimente alimentare <i>Food Supplements</i>	28C	14S			4	-
4.	Tehnologii culinare artisanale <i>Culinary Artisanal Technologies</i>	28C	28L			5	-
5.	Utilaje în industria alimentară <i>Equipment in Food Industry</i>	28C	14S, 14P			4	-
6.	Etichetare nutrițională <i>Nutritional Labeling</i>	28C	14S			3	-
7.	Marketingul produselor alimentare <i>Marketing of Food Products</i>	28C	28S			4	-
8.	Exploatarea, întreținerea și repararea utilajelor <i>Exploitation, Maintenance and Repair of Equipment</i>	28 C	28S			-	4
9.	Boli de nutriție <i>Diseases of Nutrition</i>	28 C	28S			-	4
10.	Igienă <i>Hygiene</i>	28 C	28L			-	4
11.	Ambalaje și design <i>Packaging and Design in Food Industry</i>	28 C	28S			-	4
12.	Gestiunea industrială a nutrienților – proiect <i>Industrial Management of Nutrients - Project</i>	-	28P			-	3
13.	Calcul economic <i>Economic Calculation</i>		28P			-	3
14.	Elaborarea proiectului de diplomă <i>Graduation Project Elaboration</i>	-	84P			-	5
15.	Practică pentru proiectul de diplomă <i>Practice to Graduation Project Elaboration</i>		60			-	3

Promovat cu media aritmetică: ⁴⁾ Media ponderată: Total credite: 60
 Pass, arithmetic average grade per academic year: Weighted average grade: Total ECTS/SECT credits:

Promovat:	Mediile ⁵⁾ de promovare a studiilor / Overall average grades:	Total credite:
Pass:	Media aritmetică: Medie ponderată cu puncte de credit:	240
	Arithmetic average grade: Credit-weighted average grade:	Total ECTS/SECT credits:

L.S. 5

Numărul matricol al studentului / Student enrolment no.: XXXXX

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 ponderată minimă de promovare a anilor de studii pentru promoția 20..., domeniul de studii, programul de studii, este ---, iar media ponderată 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 weighted average grades for the class of 20..., field of study, study programme in, are: lowest weighted average --- (out of 10) and highest weighted average grade --- (out of 10), the degree holder is ranked --- out of --- graduates.

5. INFORMAȚII SUPLIMENTARE ADDITIONAL INFORMATION

Informații suplimentare
Additional information

- 5.1 Forma de finanțare:
Type of funding:
- 5.2 Alte surse pentru obținerea mai multor informații
Further information sources
- www.ugal.ro www.edu.ro www.enic-naric.net

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 ----

7. LEGALITATEA SUPLIMENTULUI CERTIFICATION OF THE SUPPLEMENT

Funcția Position	Semnătura Signature	Funcția Position	Semnătura Signature
7.1 Rector Rector XXXXXX		7.2 Secretar șef universitate University Registrar XXXXXX	
7.3 Decan Decan XXXXXX		7.4 Secretar facultate Faculty Registrar XXXXXX	

6) Nr. și data eliberării
No., dated

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

7.6 L.S.

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

²⁾ Name of institution administering studies and provided diploma supplement.

³⁾ 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.

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

⁵⁾ 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 laborator (L); numărul total de ore de lucrări practice (LP); numărul total de ore de proiect (P), etc.

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

⁷⁾ Medii anuale, cu două zecimale, fără rotunjire.

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

⁹⁾ Medii generale, cu două zecimale, fără rotunjire.

¹⁰⁾ Overall average grades, with two decimals and without rounding off.

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

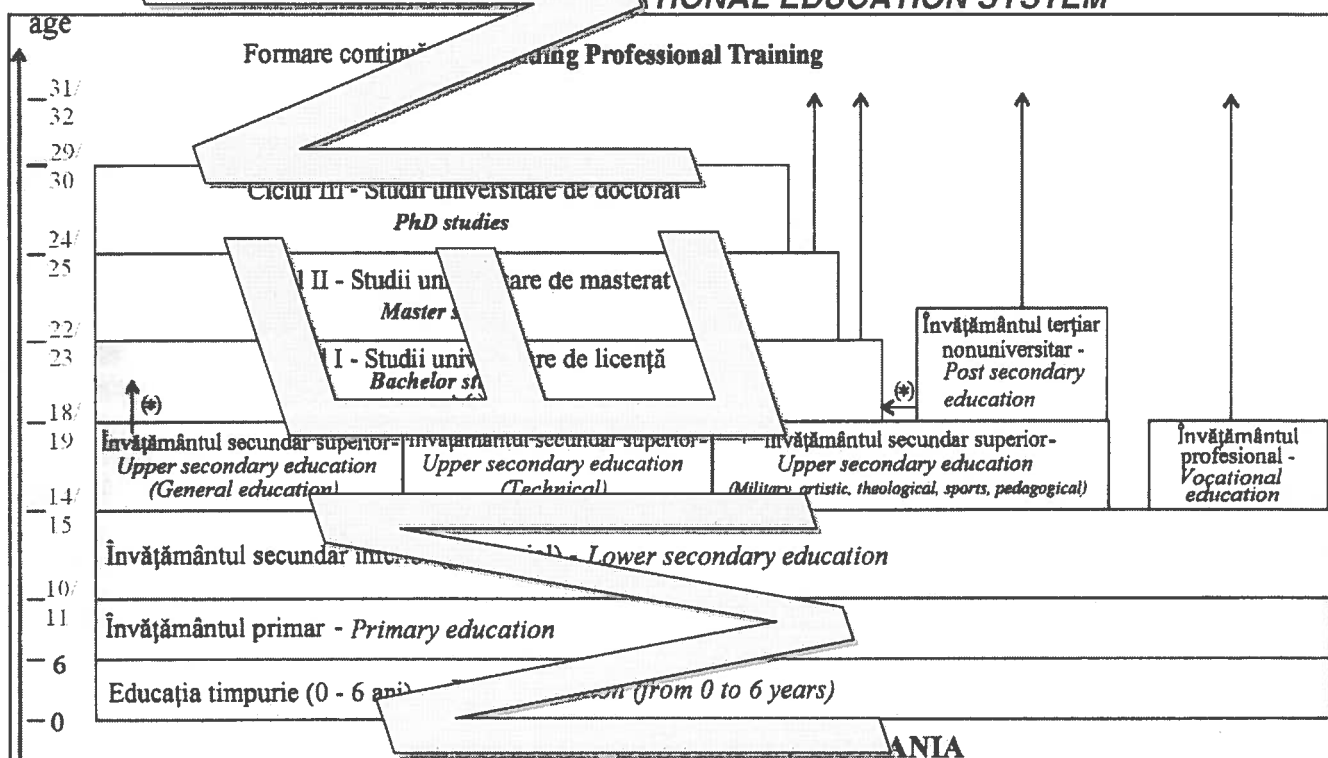
¹²⁾ To be filled in by the institution administering studies.

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. INFORMATII PRIVIND SISTEMUL NAȚIONAL DE ÎNVĂȚĂMÂNT NATIONAL EDUCATION SYSTEM



PREZENTARE GENERALĂ A SISTEMULUI NAȚIONAL DE ÎNVĂȚĂMÂNT SUPERIOR Overview of the national higher education system

Accesul în învățământul superior se realizează 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's degree (BA/BSc/BEng). 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 of the National Qualifications Framework (NQF), 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 of the National Qualifications Framework (NQF), European Qualifications Framework for lifelong learning (EQF/CEC). Pentru profesii reglementate prin norme, recomandate de 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 diplomelor de master (în domeniile 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 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 recognized as master's degree certificates (the following fields of study are: Medicină - 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. Candidații care încheie cu succes studiile de doctorat 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, care funcționează în conformitate cu 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 regulilor legale, în următoarele forme de învățământ: cu frecvență, cu frecvență redusă și la distanță.

University programs can be organized, as appropriate, according to legal regulations, in 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 demands from the labour market.

(*) În conformitate cu Legea nr. 1/2011 / According to Law no. 1/2011.

