

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
Ministry of Education
UNIVERSITATEA BIOTERRA DIN BUCUREȘTI
UNIVERSITY BIOTERRA OF BUCHAREST
SUPLIMENT LA DIPLOMĂ
DIPLOMA SUPPLEMENT

Acest supliment însoțește diploma cu
seria nr.
he Supplement is for diploma
Series no

1. DATE DE IDENTIFICARE A TITULARULUI DIPLOMEI
INFORMATION IDENTIFYING THE HOLDER OF THE DIPLOMA

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

2. INFORMATII PRIVIND CALIFICAREA
INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION

2.1	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>		
	Inginer /Engineer Controlul și Expertiza Produselor Alimentare / Control and Expertise of Food Products		
2.2a	Domeniul de studii <i>Field of study</i>	2.2b	Programul de studii <i>Programme of study</i>
	Ingineria Produselor Alimentare Engineering of Food Products.		Controlul și Expertiza Produselor Alimentare Control and Expertise of Food Products
2.3a	Numele și statutul instituției de învățământ superior care acordă diploma (în limba română) <i>Name and status of awarding institution</i>		
	Universitatea Bioterra din București, , universitate privată acreditată Bioterra University of Bucharest, accredited private university		
2.3b	Facultatea care organizează examenul de finalizare a studiilor <i>Faculty administering the final examination</i>		
	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare Control and Expertise of Food Products		
2.4a	Numele și statutul instituției de învățământ superior care asigură scolarizarea <i>Name and status of institution administering studies (if different from</i>		
2.4b	Facultatea care asigură scolarizarea (dacă diferă de 2.3.a, în limba română) <i>Faculty administering studies (if different from</i>		
2.5	Limba (limbile) de studiu / examinare <i>Language(s) of instruction / examination</i>		
	Romana Romanian		

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

Durata oficială a programului de studii și numărul de credite de studii transferabile	
3.1	Nivelul calificării (conform ECTS/SECT) <i>Level of qualification</i>
	Ciclul I- Studii universitare de licență Bachelor studies
3.2	Official length of the programme of study and number of ECTS/SECT credits
	4 ani -240 credite 4 years of study – 240 ECTS credits
3.3	Condiții de admitere <i>Access requirement(s)</i>
	Diploma de bacalaureat Baccalaureate

4. INFORMATII PRIVIND CURRICULUM SI REZULTATELE OBTINUTE

INFORMATION ON THE CURRICULUM AND RESULTS GAINED

4.1	Invatamant de zi/ Full - time Rezultatele invatarii asigurate prin programul de studii / <i>Learning outcomes of the programme of study</i>	
4.2	- 60 credite ECTS/an / 60 ECTS credits / year - 240 credite acumulate pentru inscrierea la examenul de finalizare a studiilor / 240 credits accumulated before final examination Competențe profesionale / Professional skills 1. Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare. / <i>Appropriate identification, description and use of concepts specific to food science and food safety.</i> 1.1. Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază din știința alimentelor (definiția în termeni multidisciplinari), referitoare la structura, proprietățile și transformările componentelor și contaminanților alimentari pe parcursul lanțului agroalimentar. / <i>Description and use of concepts, theories and basic methods in food science (definition in multidisciplinary terms) regarding the structure, properties and transformations of food components and contaminants throughout the agro-food chain.</i> 1.2. Explicarea și interpretarea conceptelor, proceselor, modelelor și metodelor din știința alimentelor, folosind folosind cunoștințele de bază privind compoziția, structura, proprietățile și tranformările componentelor alimentari și interacțiunea acestora cu alte sisteme pe parcursul lanțului agroalimentar. / <i>Explaining and interpreting concepts, processes, models and methods in food science using the basic knowledge of composition, structure, properties and transformations of food components and their interaction with other systems throughout the agro-food chain.</i> 1.3. Aplicarea principiilor și metodelor de bază din știința alimentelor pentru soluționarea problemelor ingineresti și tehnologice, inclusiv cele legate de siguranța alimentelor. / <i>Apply basic principles and methods in food science to solve engineering and technological problems, including those related to food safety.</i> 1.4. Evaluarea caracteristicilor calitative și cantitative, performanțelor și limitelor proceselor specifice lanțului agroalimentar. / <i>Evaluation of qualitative and quantitative characteristics, performance and limits of agro-food chain processes.</i> 1.5. Elaborarea de proiecte tehnologice pe lanțul agroalimentar, prin fundamentare științifică în scopul îmbunătățirii performanțelor existente. / <i>Elaboration of technological projects on the agro-food chain, through scientific substantiation in order to improve the existing performances.</i> 2. Conducerea proceselor generale, ingineresti, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară. / <i>Driving general processes, engineering, operation of food industry facilities and equipment.</i> 2.1. Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază din domeniul proceselor și exploatarea instalațiilor din lanțul agroalimentar. / <i>Description and use of concepts, theories and basic methods in the field of processes and exploitation of facilities in the agro-food chain.</i> 2.2. Explicarea și interpretarea conceptelor, metodelor și modelelor ingineresti de bază în probleme de exploatare a echipamentelor în industria agroalimentară. / <i>Explaining and interpreting the basic concepts, methods and models in the field of exploitation of equipment in the agro-food industry.</i> 2.3. Aplicarea principiilor și metodelor ingineresti de bază pentru soluționarea problemelor tehnologice în lanțul agroalimentar. / <i>Applying the basic engineering principles and methods for solving technological problems in the agro-food chain.</i> 2.4. Analiza critică, evaluarea caracteristicilor, performanțelor și limitelor unor procese și echipamente tehnologice din domeniul industriei agroalimentare. / <i>Critical analysis, evaluation of the characteristics, performances and limits of technological processes and equipment in the agro-food industry.</i> 2.5. Elaborarea de proiecte legate de procese și echipamente specifice industriei agroalimentare. / <i>Developing projects related to processes and equipment specific to the agri-food industry.</i> 3. Supravegherea, coducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit. / <i>Surveillance, coding, analysis and design of food technologies from raw materials to finished products.</i> 3.1. Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază privind tehnologiile agroalimentare. / <i>Description and use of concepts, theories and basic methods on agro-food technologies.</i> 3.2. Explicarea și interpretarea conceptelor, metodelor și modelelor de bază privind sistemele de monitorizare și automatizare pentru procesele din industria alimentară și pentru laboratoarele de control al calității și expertiză a produselor alimentare. / <i>Explanation and interpretation of basic concepts, methods and models for monitoring and automation systems for processes in the food industry and for laboratories for quality control and food expertise.</i> 3.3. Monitorizarea și controlul proceselor tehnologice din industria alimentară, identificarea situațiilor anormale și propunerea de soluții. / <i>Monitoring and control of technological processes in the food industry, identifying abnormal situations and proposing solutions.</i> 3.4. Evaluarea conform standardelor existente a performanțelor tehnologice prin intermediul sistemelor de monitorizare din industria alimentară. / <i>Assessing existing technology performance standards through monitoring systems in the food industry.</i> 3.5. Elaborarea de proiecte legate de tehnologii și produse specifice industriei agroalimentare. / <i>Developing projects related to technologies and products specific to the agri-food industry.</i> 4. Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare. / <i>Design, implementation and monitoring of food quality and safety management systems</i> 4.1. Descrierea și utilizarea teoriilor și metodelor de obținere a unor produse alimentare noi, cunoașterea și înțelegerea tehnicilor și tehnologiilor de redactare, implementare și managementul de proiecte. / <i>Description and use of theories and methods of obtaining new food products, knowledge and understanding of drafting, implementation and project management techniques and technologies.</i> 4.2. Explicarea și interpretarea unor situații diferite de proiectare, pe plan aplicativ sau virtual al situației proiectate și conducerea proceselor în condițiile realizării unor produse alimentare sigure. / <i>Explaining and interpreting different design situations, whether applied or virtual to the situation, and managing the processes in the context of making safe food products.</i> 4.3. Aplicarea metodelor și principiilor de bază de obținere a produselor alimentare noi sau/și a metodelor și etapelor din implementarea și managementul de proiecte, explicarea și interpretarea evoluției situațiilor, proceselor sau fenomenelor din timpul proiectării sau al interpretării. / <i>Applying the basic methods and principles of obtaining new food products and / or</i>	

	<i>the methods and stages of project implementation and management, explaining and interpreting the evolution of situations, processes or phenomena during design or interpretation.</i> 4.4. Evaluarea caracteristicilor, performanțelor și limitelor unor metode și aparate utilizate în domeniul analizei și controlului calității produselor alimentare. / <i>Evaluation of the characteristics, performances and limits of some methods and apparatus used in the field of analysis and control of the quality of food products.</i> 4.5. Elaborarea unor proiecte concrete pentru obținerea unui produs alimentar nou, prin, subproiectarea etapelor fundamentale și utilizarea unor principii și metode consacrate în domeniu, respectiv implementarea sau/și managementul unor proiecte deja formulate. / <i>Developing concrete projects for obtaining a new foodstuff through the subprojecting of the fundamental stages and the use of some established principles and methods in the field, namely the implementation and / or management of some already formulated projects.</i> 5. Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor. / Achieving food control and expertise, including in the field of consumer protection. 5.1. Descrierea și utilizarea tehnologiilor alimentare, cunoașterea, înțelegerea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de control al calității produselor alimentare și a celor de marketing, în condițiile utilizării unui management eficient al producției. / <i>Description and use of food technologies, knowledge, understanding and use of concepts, theories and methods for controlling the quality of food products and marketing, in the conditions of using efficient production management.</i> 5.2. Explicarea și interpretarea tuturor transformărilor petrecute în timpul producției (procesării industriale), explicarea și interpretarea evoluției calității produselor alimentare pe întreg lanțul de producție și explicarea și interpretarea schimbărilor conceptuale în profilul consumatorului și, implicit, a politicilor de marketing. / <i>Explanation and interpretation of all transformations during production (industrial processing), explaining and interpreting the evolution of food quality throughout the production chain and conceptual explanation and interpretation of changes in customer profile and hence the marketing policies.</i> 5.3. Aplicarea unor principii și metode de proiecție, concepție, execuție și control pentru producție, cu impunerea și controlul unor factori limită de variație. / <i>Applying principles and methods of projection, conception, execution and control for production, with the imposition and control of some limitation factors.</i> 5.4. Evaluarea caracteristicilor, performanțelor și limitelor unor metode și aparate utilizate în domeniul expertizei produselor alimentare. / <i>Evaluation of the characteristics, performances and limits of some methods and apparatus used in the field of food expertise.</i> 5.5. Elaborarea unor proiecte de producție alimentară, cu integrarea mijloacelor de producție cu forțele de producție, și aplicarea unui sistem de control al calității. Elaborarea unor proiecte de cercetare de marketing. / <i>Evaluation of production process runtime parameters, evaluation of technological performance and quality of food products and use of criteria and standard methods for assessing the marketing process.</i> 6. Realizarea de activități de management și marketing pe lanțul agro-alimentar. / Managing and marketing activities on the agro-food chain. 6.1. Descrierea și utilizarea conceptului global de protecție a mediului și utilizarea tuturor tehnologiilor de valorificare a subproduselor și deșeurilor din industria alimentară în condițiile respectării integrale a acestui concept. / <i>The description and use of the global environmental concept and the use of all technologies for the utilization of by-products and waste in the food industry, in full compliance with this concept.</i> 6.2. Explicarea și interpretarea conceptelor, metodelor și modelelor ingineresti pentru valorificarea deșeurilor și subproduselor din industria alimentară, explicarea și interpretarea impactului de mediu și poziționarea corectă a tehnologiilor de valorificare integrală a materiilor prime agro-alimentare. / <i>Explanation and interpretation of engineering concepts, methods and models for the utilization of waste and by-products in the food industry, explanation and interpretation of the environmental impact and correct positioning of the technologies for the full utilization of agro-food raw materials.</i> 6.3. Aplicarea unor principii și metode de bază pentru valorificarea integrală a materiilor prime alimentare în condițiile stricte de protecție a mediului și pentru rezolvarea unor situații limită, în condițiile unei asistențe tehnice și tehnologice calificate. / <i>Applying basic principles and methods for the full capitalization of food raw materials under strict conditions of environmental protection and for solving a limited situation under the conditions of qualified technical and technical assistance.</i> 6.4. Realizarea unei analize critice pentru evaluarea performanțelor și limitelor proceselor tehnologice implicate sau a echipamentelor aferente și evaluarea limitelor la care se poate expune impactul de mediu al tehnologiilor alimentare utilizate. / <i>Carry out a critical analysis to evaluate the performance and limits of the technological processes involved or related equipment and assess the limits to which the environmental impact of the food technologies used may be exposed.</i> 6.5. Elaborarea unor proiecte de valorificare a subproduselor și deșeurilor din industria alimentară, cu respectarea unor principii și metode consacrate privind protecția mediului. / <i>Elaboration of projects for the utilization of the by-products and waste in the food industry, in compliance with established principles and methods regarding environmental protection.</i> Competențe transversale / Transversal skills 1. Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitatea 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. / <i>Applying strategies of perseverance, rigor, efficiency and accountability at work, punctuality and responsibility for the results of personal activity, creativity, common sense, analytical and critical thinking, problem solving, etc. based on the principles, norms and values of the professional ethics code in food.</i> 2. Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților 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. / <i>Application of interrelation techniques within a team; amplifying and enhancing the empathetic capacities of interpersonal communication and assuming some specific responsibilities in carrying out group work in order to solve conflicts individual / group, as well as optimal time management.</i> 3. Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației de bază 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. / <i>Effective use of various learning pathways and techniques - training for the acquisition of bibliographic and electronic database information both in Romanian and in an international language, as well as assessment of the necessity and utility of extrinsic and intrinsic motivations of continuous education.</i>	
--	---	--

	Detalii privind programul absolvit, calificativele / notele / creditele ECTS/SECT obtinute (conform Registrului matricol al facultatii, volumul nr. /) Programme details and the individual grades / marks / ECTS /SECT credits obtained (according to Faculty Student Records, volume no. /)						
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 ST sem
Anul I (anul universitar 2020– 2021) 1 st Year of study (2020 -2021– academic year)							
1.	MATEMATICA SPECIALE (E +E) SPECIAL MATHEMATICS	56	42			5	4
2.	CHIMIE ANORGANICA (E) ANORGANIC CHEMISTRY	28	28		-	5	-
3.	INFORMATICA APLICATA (E-E) APPLIED INFORMATICS.	42	42			4	4
4.	CHIMIE ANALITICA (E) ANALYTICAL CHEMISTRY	28	28	-		5	-
5.	ECONOMIE GENERALA (V) GENERAL ECONOMY	28	24		-	4	-
6.	LIMBI STRAINE I,II(V +V) -Engleza FOREIGN LANGUAGES	-	28			2	2
7.	EDUCATIE FIZICA(V + V) PHYSICAL EDUCATION	-	28			1	1
8.	CHIMIE FIZICA SI COLOIDALA (E) PHYSICAL AND COLLOIDAL CHEMISTRY	28	28	-		-	4
9.	FIZICA (E) PHYSICS	28	28	-		-	4
10.	CHIMIA ORGANICA (E) ORGANIC CHEMISTRY	28	14	-		-	3
11.	ECOLOGIE SI PROTECTIA MEDIULUI (E) ECOLOGY AND ENVIRONMENTAL PROTECTION	28	14		-	-	4
12.	CHIMIA ALIMENTELOR (E) FOOD CHEMISRY	28	28	-		-	4
13.	MICROBIOLOGIE GENERALA (V) GENERAL MICROBIOLOGY	28	14		-	2	-
14.	IGIENA SOCIETATI INDUSTRIALE (V) HYGIENE INDUSTRIAL COMPANIES	28	14		-	2	-
Promovat cu media: ⁴⁾ Pass, average grade per academic year:				Total credite/Total 60 ECTS/SECT credits: 60			
Anul II (anul universitar 2021– 2022) 2 nd Year of study (2021- 2022 academic year)							
1.	CHIMIE ORGANICA (E) ORGANIC CHEMISTRY	28	28		-	4	-
2.	CHIMIE FIZICA SI COLOIDALA (E) PHYSICAL AND COLLOIDAL CHEMISTRY	28	28		-	4	-
3.	OPERATII UNITARE IN INDUSTRIA ALIMENTARA (V+E) UNITARY OPERATION IN FOOD INDUSTRY	56	42			4	3
4.	OPERATII UNITARE IN INDUSTRIA ALIMENTARA (P) UNITARY OPERATION IN FOOD INDUSTRY	-	14	-		-	2
5.	BIOCHIMIE (V-V) BIOCHEMISTRY	56	42			4	3
6.	ANALIZE SENZORIALE (V-V) SENSORY ANALYSIS	56	28			3	3
7	PRINCIPIILE NUTRITIEI (V) PRINCIPALES OF NUTRITION	28	14		-	4	-
8.	COMPORTAMENTUL CONSUMATORULUI (E) CONSUMER BEHAVIOR	28	14		-	4	-
9.	EDUCATIE FIZICA(V-V) PHYSICAL EDUCATION	-	14			1	1
10.	LIMBI STRAINE I,II(V +V) -Engleza FOREIGN LANGUAGES	-	28			2	2
11.	GRAFICA ASISTATA DE CALCULATOR (E) COMPUTER ASSISTED GRAPHICS	28	28	-		-	4
12.	ELEMENTE DE INGINERIE ELECTRICA (E) ELEMENTS OF ELECTRICAL ENGINEERING.	28	28	-		-	3

13.	LEGISLATIE , NORME SI STANDARDE U E SPECIFICE PROTECTIEI CONSUMATORULUI (V) LEGISLATION, EU NORMS AND STANDARDS SPECIFIC FOR CONSUMER PROTECTION	28	14	-		-	2
14.	MICROBIOLOGIE SPECIALA (E) SPECIAL MICROBIOLOGY	28	28	-		-	3
15.	PRACTICA (C) PRACTICE	-	90	-		-	4
Promovat cu media: ⁴⁾ Pass, average grade per academic year:					Total credite/Total 60 ECTS/SECT credits: 60		

Anul III (anul universitar 2022-2023) 3 th Year of study (2022-2023 academic year)							
1.	UTILAJE IN INDUSTRIA ALIMENTARA (E- E) EQUIPMENT FOR FOOD INDUSTRY	56	42			4	2
2.	UTILAJE IN INDUSTRIA ALIMENTARA (P) EQUIPMENT FOR FOOD INDUSTRY	-	14	-		-	2
3.	PRINCIPII DE AGRICULTURA ECOLOGICA (E) PRINCIPLES OF ECOLOGICAL AGRICULTURE	28	14		-	4	-
4.	ADITIVI SI INGREDIENTE IN INDUSTRIA ALIMENTARA (C) ADDITIVES AND INGREDIENTS IN THE FOOD INDUSTRY	28	14	-		4	-
5.	TEHNOLOGII GENERALE IN INDUSTRIA ALIMENTARA (C-E) GENERAL TECHNOLOGISTS IN THE FOOD INDUSTRY	56	56			5	4
6.	CONTROL SI EXPERTIZA FITOSANITAR (V) CONTROL AND PHYTOSANITARY EXPERTISE	28	28		-	4	-
7.	PRINCIPII SI METODE DE CONSERVARE. (E -C) PRINCIPALES AND METHODS AF PRESERVATION	56	42			4	4
8.	INOCUITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE (E) FOOD SAFETY	28	28		-	-	4
9.	EXPERTIZA SI SIGURANTA ALIMENTELOR (E) SURVEY FOOD SAFETY	28	14	-		-	2
10.	EXPERTIZA SI SIGURANTA ALIMENTELOR (P) SURVEY FOOD SAFETY	-	14	-		-	2
11.	AUTENTIFICAREA SI FALSIFICAREA ALIMENTELOR (E) AUTHENTICATION AND FORGERYOF FOOD	28	28	-		-	3
12.	PRODUCEREA, LEGISLATIA SEMINTELOR SI NORME DE CARANTINA FITO SANITARE (V) PRODUCTION, AND SEED LAW RULES QUARANTINE	28	14		-	-	3
13.	CONTROLUL STATISTIC AL ALIMENTELOR (C) STATISTICAL CONTROL OF FOOD	28	28		-	3	-
14.	AGENTI POLUANTI SI IMPACTUL LOR ASUPRA MEDIULUI SI CONSUMATORULUI (V) POLLUTANTS AND THEIR IMPACT ON ENVIRONMENTAL AND CONSUMER	28	14	-		2	-
15.	PRACTICA (C) PRACTICE	-	90	-		-	4
Promovat cu media: ⁴⁾ Pass, average grade per academic year:					Total credite/Total 60 ECTS/SECT credits: 60		

Anul IV (anul universitar 2023 -2024) 4 th Year of study (2023 -2024 academic year)							
1.	AMBALAREA, ETICHETAREASI DESIGNUL IN INDUSTRIA ALIMENTARA (V) PACKAGING,LABELING AND DESIGN IN THE FOODINDUSTRY	28	28		-	3	-
2.	AMBALAREA, ETICHETAREASI DESIGNUL IN INDUSTRIA ALIMENTARA (P) PACKAGING,LABELING AND DESIGN IN THE FOODINDUSTRY	-	28		-	2	-
3.	MANAGEMENT (E-E) MANAGEMENT	56	42			5	3
4.	MANAGEMENT (P) MANAGEMENT	-	14	-		-	3
5.	MARKETINGUL (E) MARKETING	28	28		-	5	-
6.	GASTROTEHNIE SI CATERING (E) GASTROTECHNIQUE AND CATERING	28	28		-	5	-
7.	CONTROLUL SI EXPERTIZA PRODUSELOR DE ORIGINE VEGETALA SI ANIMALA (E +E) CONTROL AND EXPERTISE OF PRODUCTS OF VEGETABLE AND ANIMAL ORIGIN	56	56			5	4
8.	SISTEME DE GESTIUNE ADATELOR (V) ADAPTION MANAGEMENT SYSTEMS	28	28		-	5	-
9.	ELABORAREA PROECTULUI DE DILPLOMA (C) ELBORATION OF THE DIPLOMA PROJECT	-	56	-		-	4

10.	ETICA IN INTEGRITATEA ACADEMICA (E) ETHICS IN ACADEMIC INTEGRITY	28	28	-		-	3
11.	ETICA IN INDUSTRIA ALIMENTARA (E) ETHICS IN THE FOOD INDUSTRY	28	14	-		-	3
12.	ALIMENTE MODIFICATE GENETICA (C) GENETICALLY MODIFIED FOODS	28	28	-		-	3
13.	METODE SI TEHNICI DE ANALIZA INSTRUMENTALA (C) INSTRUMENTAL ANALYSIS METHODS AND TECHNIQUES	28	28	-		-	3
14.	PREGATICA ELEBORARE PROIECT DIPLOMA (C) PREPARATION FOR DIPLOMA PROJECT	-	60	-		-	4
Promovat cu media:⁴⁾					Total credite/Total 60 ECTS/SECT credits:60		
Pass, average grade per academic year:							
Promovat:	Media ⁵⁾ de promovare a anilor de studii (ponderata cu puncte de credit- daca este cazul) :				Total credite : 240		
Pass:	Overall average grade (credit-weighted average – if available) :				Total ECTS / SECT credits : 240		

Sistemul de notare, si, daca sunt disponibile, informatii privind distributia statistica a notelor	
4.4	Notarea unei discipline se face pe o scala de la 10 la 1, notele acordate fiind numere intregi ; nota minima de promovare este 5, iar nota maxima este 10. Media minima de promovare a anilor de studii pentru promotia 2024 domeniul de studii : Ingineria Produselor Alimentare , programul de studii :Controlul si ExpertizaProduselorAlimentare este iar media maxima este titularul fiind clasat pe locul .dintr-un total de absolventi. 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 2024 field of study Food Engineering, study programme in Control and Expertise of Food Products , are: lowest average : and highest average the degree holder is ranked out 4 of graduates.

5. INFORMATII SUPLIMENTARE ADDITIONAL INFORMATION

Informatii suplimentare
Additional information

Alte surse pentru obtinerea mai multor informatii
Further information sources

5.1 - 5.2 www.bioterra.ro

6. INFORMATII PRIVIND DREPTURILE CONFERITE DE CALIFICARE SI DE TITLU (daca este cazul)

INFORMATION ON THE FUNCTION OF THE QUALIFICATION AND DEGREE (if applicable)

Possibilitati de continuare a studiilor (dupa promovarea examenului de finalizare)

Access to further study (after passing the final examination)

6.1 Studii de masterat-conform specializarii absolvite
master programme- according to specialization

Statutul profesional

Professional status

6.2 Conform COR
Inginer în industria alimentara - 214514; Consilier Inginer Industria Alimentara -214517 : Expert Inginer Industria Alimentara -214518
According COR
Engineer in Food Industry - 214514; Food Industry Engineer Advisor- 214517: Expert Food Industry Engineer -214518.

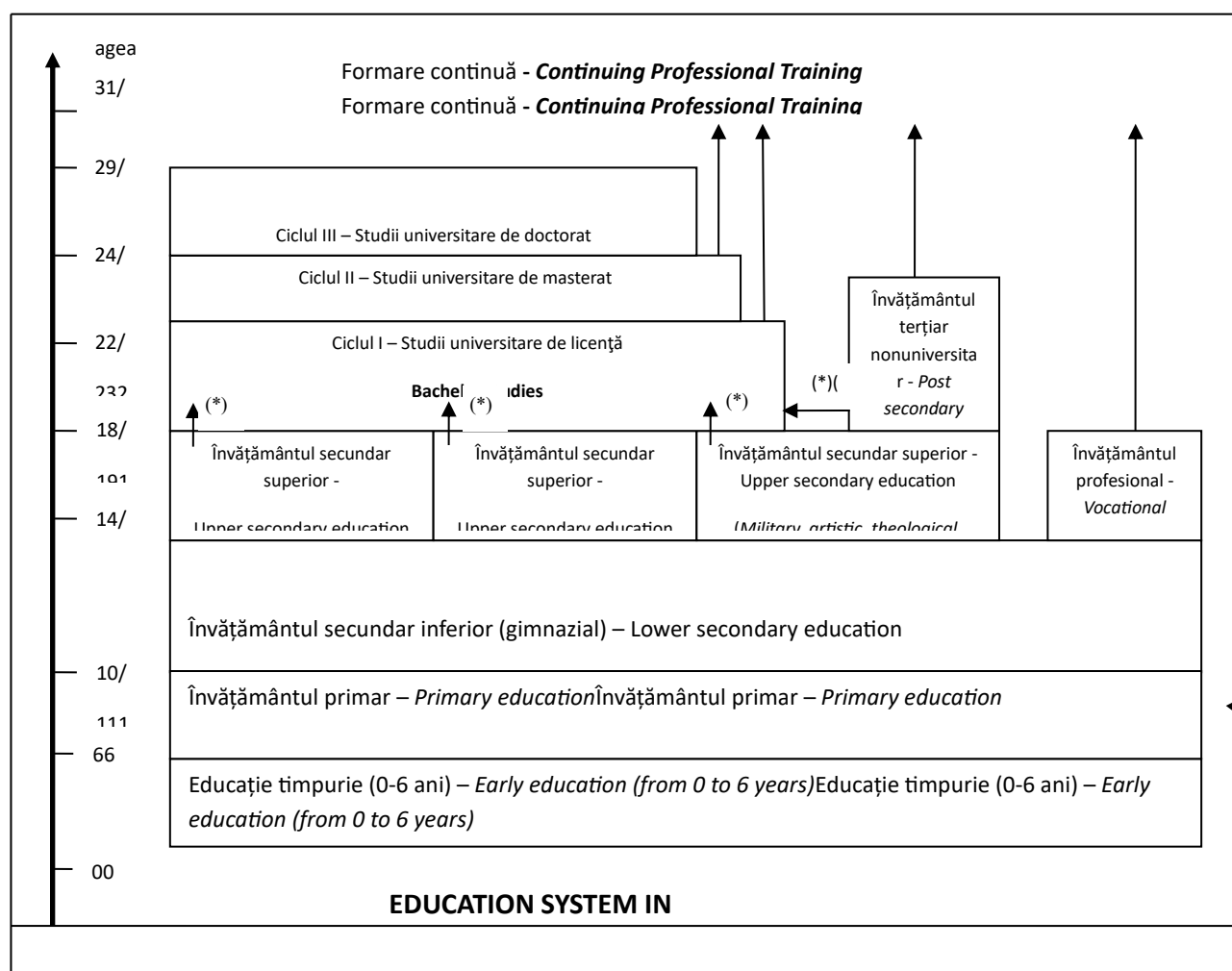
7. LEGALITATEA SUPLIMENTULUI CERTIFICATION OF THE SUPPLEMENT

	Funcția Position	Semnatura Signature		Funcția Position	Semnatura
Signature					
7.1	Rector Rector Prof.univ.dr. Nicolae Floarea		7.2	Secretar sef universitate University Registrar Sef lucrari dr. Munteanu Roxana	
7.3	Decan/ Director Dean/ Director Conf.univ.dr.Mihaila Daniela		7.4	Secretar sef facultate Faculty Registrar Ing. Budisteanu Ionelia	
	⁶⁾ Nr. si data eliberarii No., dated.			Stampila sau sigiliul oficial Official stamp or seal	
7.5	/	Acest document contine un numar de 8 pagini This document contains a number of 8 pages	7.2		L.S.

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 programele de master se bazează pe diploma obținută după finalizarea studiilor de licență (BA/BSc/BEng).

Acces to higher education is based on the baccalaureate diploma (obtained at the end of upper secondary education) and acces 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 European Credit Transfer System (ECTS/SECT), and ends with the level 6 from the European Qualification Framework for lifelong learning (EQF/CEC).

Studiile masterale de masterat (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 European Credit Transfer System (ECTS/SECT), and ends with the level 7 EQF/CEC.

Pentru profesia 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 studii: Medicină – 360 de ECTS / SECT, Medicină dentară – 360 de ECTS / SECT, Farmacie – 300 ECTS / SECT, Medicină Veterinară – 360 ECTS / SECT, Arhitectură – 360 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 recognized 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 – 360 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.

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 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

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 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.