



COLEGIUL TERȚIAR NONUNIVERSITAR

6 calificări profesionale

Admitere cu sau fără bacalaureat

Pregătire teoretică și practică

Locuri finanțate de la bugetul de stat



Scanează și află
ultimele noutăți

170
1852 - 2022



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ DIN BUCUREȘTI

Cuprins

Despre Colegiul Terțiar
Nonuniversitar USAMVB 2

Domeniile și calificările
profesionale ale Colegiului
Terțiar Non-universitar -
USAMV București 3

• Tehnician controlul calității
produselor agro-alimentare 4

• Tehnician pentru
panificație și produse
făinoase 5

• Tehnician în prelucrarea
cărnii și a laptelui 6

• Topograf în construcții 7

• Tehnician laborator pentru
protecția calității mediului 8

• Asistent Manager de unități
hoteliere 9

Campusul Agronomie
Herăstrău 10

Centrul de Consiliere și
Orientare în Carieră 14

Activități extracurriculare 15

Clubul Sportiv Agronomia 16

Misiunea Colegiului este aceea de a oferi tinerilor o **pregătire profesională** într-un **mediu academic** în care să își dezvolte **abilitățile practice**, să-ți descopere pasiunile și perspectivele profesionale pentru o integrare optimă pe piața muncii.

Valorile Colegiului

✔ Profesionalism

✔ Transparență

✔ Performanță

✔ Spirit de echipă

✔ Responsabilitate



Descoperă domeniile și calificările profesionale ale Colegiului Terțiar Nonuniversitar USAMV București

◆ Domeniu de pregătire profesională – Industria alimentară



Tehnician controlul calității produselor agroalimentare



Tehnician pentru panificație și produse făinoase



Tehnician în prelucrarea cărnii și a laptelui

■ Domeniu de pregătire profesională – Construcții, instalații și lucrări publice



Topograf în construcții

▲ Domeniu de pregătire profesională – Protecția Mediului



Tehnician laborant pentru protecția calității mediului

● Domeniu de pregătire profesională – Turism și alimentație



Asistent manager de unități hoteliere

Cine se poate înscrie?

Absolvenții învățământului liceal cu sau fără diplomă de bacalaureat. Admiterea în învățământul postliceal se face în conformitate cu metodologia de admitere a Colegiului Terțiar Nonuniversitar USAMV București.

Cum se dobândește calificarea?

1. Pregătirea generală - se realizează în unitatea de învățământ și la agentul economic, prin ore de instruire teoretică și ore de pregătire practică, asigurându-se baza necesară pregătirii profesionale de specialitate.

2. Pregătirea profesională de specialitate corespunzătoare calificării se realizează prin module constituite din unități de competență tehnice specializate - materializate prin ore de instruire teoretică, laborator tehnologic și ore de instruire practică comasată, desfășurate în laboratoarele și atelierele Colegiului cât și la agentul economic

Ce certificare se dobândește?

Absolvenții care promovează examenul de certificare a calificării profesionale dobândesc certificat de calificare profesională nivel 5 și suplimentul descriptiv al certificatului, conform Europass.

◆ Domeniul Industriei Alimentare - 3 calificări

① Tehnician controlul calității produselor agroalimentare

Calificarea **Tehnician controlul calității produselor agro-alimentare** vine în sprijinul pregătirii tinerilor care vor să se integreze pe piața muncii în domeniul industriei alimentare. Această calificare permite absolvenților să desfășoare activități complexe, care implică planificarea, monitorizarea și înregistrarea datelor în vederea asigurării calității produselor alimentare.



Locuri finanțate
de la bugetul de stat:

56

Nivel:

5

Durata:

1,5 ani

Săptămâni:

48

Care sunt unitățile de rezultate ale învățării?

- 👍 Stabilirea și verificarea punctelor critice de control în procesele tehnologice din industria alimentară
- 👍 Certificarea calității produselor
- 👍 Determinarea calității apei folosite în industria alimentară
- 👍 Verificarea calității materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite din industria extractivă, industria alimentară fermentativă, industria cărnii și a peștelui, industria laptelui, industria conservelor din legume și fructe, industria de morărit, panificație și produse făinoase.

Ce ocupații COR pot fi practicate?

- 311926 Tehnician laborant analize produse alimentare
- 311925 Tehnician în industria alimentară

② Tehnician pentru panificație și produse făinoase

Calificarea **Tehnician pentru panificație și produse făinoase** presupune dobândirea unor abilități cheie și a unor unități de competență tehnice specializate, precum și înțelegerea lor, care vor permite elevilor să se angajeze sau să-și deschidă propria afacere.



Locuri finanțate
de la bugetul de stat:
28

Nivel:
5

Durata:
1,5 ani

Săptămâni:
49

Care sunt unitățile de rezultate ale învățării?

- 👍 Biochimia și microbiologia produselor de panificație și făinoase
- 👍 Igiena și siguranța produselor de panificație și făinoase
- 👍 Securitatea și sănătatea în muncă și măsuri de protecția mediului
- 👍 Gestiune și calcule tehnologice
- 👍 Tehnologia fabricării pâinii
- 👍 Fabricarea produselor făinoase
- 👍 Tehnologia obținerii semipreparatelor folosite în patiserie
- 👍 Tehnologia obținerii produselor de patiserie
- 👍 Exploatarea și întreținerea utilajelor și instalațiilor
- 👍 Proiectarea proceselor de obținere a produselor de panificație

Ce ocupații COR pot fi practicate?

- 311930 Tehnician în morărit și panificație
- 311925 Tehnician în industria alimentară

③ Tehnician în prelucrarea cărnii și a laptelui

Calificarea **Tehnician în prelucrarea cărnii și a laptelui** presupune dobândirea unor abilități cheie și a unor unități de competență tehnice specializate, precum și înțelegerea lor, care vor permite elevilor să se angajeze sau să-și deschidă propria afacere.



Locuri finanțate
de la bugetul de stat:
28

Nivel:
5

Durata:
1,5 ani

Săptămâni:
48

Care sunt unitățile de rezultate ale învățării?

- 👍 Microbiologia cărnii și a laptelui
- 👍 Biochimia cărnii și a laptelui
- 👍 Aplicarea legislației în prelucrarea cărnii și a laptelui
- 👍 Gestiune și calcule tehnologice
- 👍 Igiena și securitatea muncii la prelucrarea cărnii și a laptelui
- 👍 Tehnologii specifice de prelucrare a cărnii
- 👍 Defecte de fabricație ale produselor din carne
- 👍 Tehnologii specifice de prelucrare a laptelui
- 👍 Defecte de fabricație ale produselor din lapte
- 👍 Stabilirea și verificarea punctelor critice de control în prelucrarea cărnii și a laptelui
- 👍 Proiectarea proceselor de prelucrare a cărnii și a laptelui

Ce ocupații COR pot fi practicate?

- 311926 Tehnician în industria cărnii, laptelui și conservelor
- 311925 Tehnician în industria alimentară

■ Domeniul construcții, instalații și lucrări publice - 1 calificare

Topograf în construcții

Calificarea **Topograf în construcții** vine în sprijinul tinerilor care vor să se integreze pe piața muncii în domeniul activităților de măsurători terestre cât și de cadastru funciar. Această calificare permite absolvenților să execute ridicări topografice pentru executarea proiectelor ingineresti cu caracter agroameliorativ, să traseze drumuri de exploatare agricolă, lucrări de irigații, desecări, lucrări tehnice intra și extravilane, etc.



Locuri finanțate
de la bugetul de stat:
28

Nivel:
5

Durata:
2 ani

Săptămâni:
72

Care sunt unitățile de rezultate ale învățării?

- 👍 Desen tehnic de specialitate și asistat de calculator
- 👍 Relevarea construcțiilor
- 👍 Măsurători planimetrice și nivelitice
- 👍 Instrumente și aparate topografice
- 👍 Metode, operațiuni și calcule geodezice
- 👍 Elemente de trasare
- 👍 Tehnici și operațiuni de trasare și urmărirea în timp a construcțiilor
- 👍 Elemente de cadastru general și cadastru tehnic
- 👍 Noțiuni de evaluarea cadastrală și cadastru juridic
- 👍 Utilizarea aplicațiilor de tip CAD în topografie
- 👍 Elemente de cartografie și fotogrametrie
- 👍 Igiena, securitatea muncii și legislație topografică

Ce ocupații COR pot fi practicate?

- 311206 Tehnician topometrist
- 311804 Topograf
- 311802 Trasator
- 311808 Tehnician cadastru

▲ Protecția mediului - 1 calificare

Tehnician laborant pentru protecția calității mediului

Calificarea **Tehnician laborant pentru protecția calității mediului** vine în sprijinul tinerilor care vor să se integreze pe piața muncii în domeniul protecției mediului. Această calificare constă în monitorizarea calității factorilor de mediu prin citirea informațiilor de pe echipamentele de măsurare, efectuarea de analize și măsurători pe teren, prelevarea de probe în vederea analizei calitative și cantitative în laboratoare specializate, utilizarea instrumentelor, dispozitivelor și aparatelor pentru analiză și controlul calității mediului, etc.



Locuri finanțate
de la bugetul de stat:

28

Nivel:

5

Durata:

2 ani

Săptămâni:

62

Ce ocupații COR pot fi practicate?

- 314106 Tehnician în protecția mediului (tehnician ecolog)
- 314305 Tehnician în reconstrucție ecologică
- 314203 Tehnician pedolog
- 314107 Evaluator și auditor de mediu
- 325705 Monitor mediul înconjurător
- 325710 Responsabil de mediu
- 311606 Laborant apa potabila

Care sunt unitățile de rezultate ale învățării?

- 👍 Instrumente și tehnici de laborator
- 👍 Analiza chimică calitativă
- 👍 Analiza chimică cantitativă
- 👍 Analiza instrumentală
- 👍 Controlul calității apelor naturale
- 👍 Controlul calității apei potabile
- 👍 Controlul calității apelor uzate
- 👍 Controlul calității aerului
- 👍 Controlul calității solului

● Turism și alimentație - 1 calificare

Asistent Manager de unități hoteliere

Prin calificarea **Asistent Manager de unități hoteliere** se urmărește formarea la viitorii absolvenți a unor abilități specializate, legate de: organizarea activităților specifice la nivelul unității, primirea clienților importanți, evaluarea personalului, monitorizarea activității departamentelor hotelului, negocierea contractelor, realizarea de campanii publicitare, analizarea indicatorilor economici și financiari ai activității, realizarea de previziuni pe termen mediu, etc.



Locuri finanțate
de la bugetul de stat:

56

Nivel:

5

Durata:

1,5 ani

Săptămâni:

54

Care sunt unitățile de rezultate ale învățării?



Gestionarea activităților curente



Resurse umane



Monitorizarea proceselor productive



Mediul de afaceri al hotelului



Promovarea hotelului



Gestiunea economico-financiară a hotelului

Ce ocupații COR pot fi practicate?

422403 Șef recepție hotel

Ai parte de o experiență **#extraordinară** într-o comunitate complexă

Este o etapă unică în dezvoltarea ta, care îți dă posibilitatea să te împlinești și să-ți descoperi talentul **#extraordinar**.

Campusul Agronomie Herăstrău



38 ha

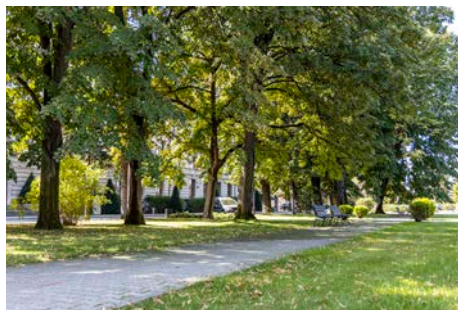
În care se află cele
6 facultăți ale USAMV.

**Spațiile de studiu,
de cazare și relaxare
sunt chiar la ușa ta.**



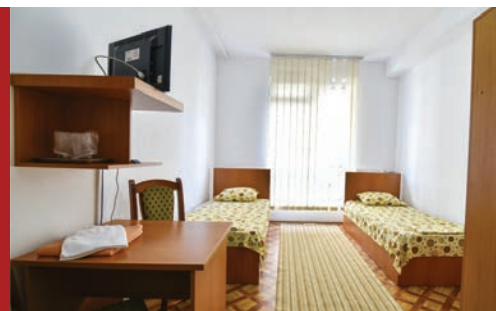
Căminele au **centrale termice proprii**, iar camerele sunt dotate cu **cablu TV** și cu prize de **acces gratuit la internet**. Fiecare palier are **bucătării** dotate cu plite electrice, cuptoare cu microunde și cu mașini de spălat.

Biblioteca din incinta campusului are o impresionantă colecție de cărți, incluzând și **lucrări de patrimoniu**. Ea asigură accesul la publicații enciclopedice precum și specializate de înaltă valoare științifică și culturală la nivel național și internațional.



10

cămine moderne,
cu peste 4000 locuri



Locație urbană, autentică,
unde gustul mâncării și
starea de bine te vor face
să revii cu drag.

- Terasa Reforma 9
- Cantină studențească
- Salon de evenimente

Facilități

- Sală de sport polivalentă
- Cantină
- Spații de cazare
- Săli de curs
- Laboratoare
- Stațiuni de cercetare



În campus se află și o **biserică studențească** de rit creștin ortodox care asigură serviciul religios.

Un campus cu totul la îndemâna ta

Cantina studentească

Ai parte de cea mai modernă cantină din România, cu o capacitate de peste 300 de locuri și o linie de servire la standarde de top!

Rețetele autentice românești sunt preparate de un personal bine pregătit, pentru care gustul și calitatea sunt o prioritate.



Terasa Reforma 9

Terasa Reforma 9, din campusul Agronomie-Herăstrău te așteaptă într-o locație urbană, dar autentică, unde reformăm gustul mâncării și timpul petrecut frumos, cu preparate de calitate!

Vino să le savurezi în grădină sau în interior!



Salonul de evenimente Ceres

O ambianță selectă te așteaptă în salonul nostru de evenimente, cu o capacitate de 280 de persoane, conceput pentru momente de neuitat.

Apelează cu încredere la echipa salonului pentru a crea un eveniment dedicat ție, în care să te bucuri de o experiență unică în arta culinară!



Spălătoria Self Service

Viața de student aduce o schimbare majoră în viața ta, iar noi vrem ca tu să ai parte de o experiență cât mai plăcută în campusul USAMV.

Ai la dispoziție o spălătorie self-service, cu mașini de spălat și uscătoare profesionale, unde poți plăti rapid și modern, cu cardul.



Editura Universitară Ex Terra Aurum

Achiziționează produsele dorite online pe **editura.usamv.ro** sau direct de la Librăria din Campusul Agronomie-Herăstrău, deschisă de luni până vineri, în intervalul orar 9:00 - 4:30, intrarea de pe Bulevardul Mărăști.



Închirieri biciclete și trotinete

Fii activ! Bucură-te de campusul tău pe trotinetă sau bicicletă. Susținem un stil de viață sănătos, așa că toți studenții noștri au la dispoziție trotinete electrice sau biciclete cu care se pot deplasa rapid chiar de la ușa căminului. Le poți închiria oricând de la stațiile amplasate la intrările în campus.



Centrul de **Consiliere** și **Orientare în Carieră** USAMV București

Ai la dispoziție resurse concepute pentru a-ți descoperi **vocația și traseul profesional**.

Ai nevoie de îndrumare sau un tur al campusului nostru generos? Suntem aici în fiecare zi pentru ca tu să pornești cu dreptul!



Ai acces la
Cursuri de Formare
Profesională,
autorizate ANC.

Cursuri de Competențe Digitale - USAMV este Centru Autorizat de Testare Certiport.

Cursurile sunt adaptate pentru a satisface exigențele de pe piața forței de muncă și pentru a oferi oportunități de dezvoltare profesională.

Doar la Colegiul Terțiar Nonuniversitar ai un centru dedicat cu programe special concepute pentru a te sprijini pe tot parcursul studiilor



Consiliere și orientare în carieră



Consiliere psihologică



Consiliere vocațională



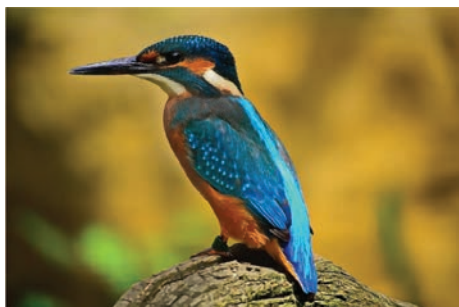
Mentorat



Workshop-uri



Suntem o comunitate dedicată pasiunilor tale



Clubul de Ornitologie AVES



Hai să cunoaștem și să protejăm împreună păsările sălbatice!

Iubitorii de păsări și de natură au ocazia să afle ce specii pot fi găsite în România și cum le recunoaștem.

 /ClubulDeOrnitologieAves



Ansamblul Folcloric Studentesc "BUCUR"

Alătură-te unei comunități ce **iubește muzica și dansul**. Te poți înscrie în grupul nostru și participi la evenimentele universității, înveți noi tehnici, dansuri și experimentezi lucruri noi.

 /AnsamblulBucurUSAMVB



Abia așteptăm să te cunoaștem!

Vino la **BOBOCFEST**, ai o întreagă zi dedicată ție. Toată lumea se îndrăgostește de campusul nostru, o să afli și tu de ce.

- ✓ Ai un tur ghidat al campusului
- ✓ Intri în contact cu Asociațiile Studentești
- ✓ Afl cum îți poți dezvolta pasiunile
- ✓ Descoperi oportunitățile internaționale de studiu sau practică
- ✓ Vezi la ce cursuri de orientare în carieră te poți înscrie

Crosul USAMV

Înscrie-te la competiția anuală dedicată studenților și tuturor iubitorilor de sport, certificată internațional de World Athletics.



Clubul Sportiv Agronomia

Te așteptăm alături de campionii naționali, internaționali și mondiali din cadrul **Clubului Sportiv AGRONOMIA București** care reprezintă cu mândrie Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară din București în țară și peste hotare prin:



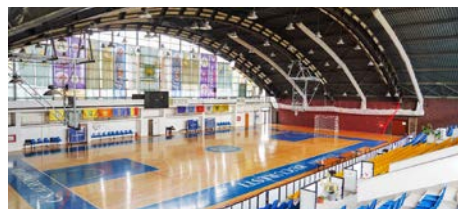
Agronomia Rugby 7's



Agronomia Baschet - Agro Squad



Agronomia Karting



Vino sa te înscrii și tu în clubul nostru sportiv și să cunoști campionii noștri!

 /agrobucharest



Volei



Baschet



Fotbal



Rugby



Handbal



Karting



Tenis
de câmp

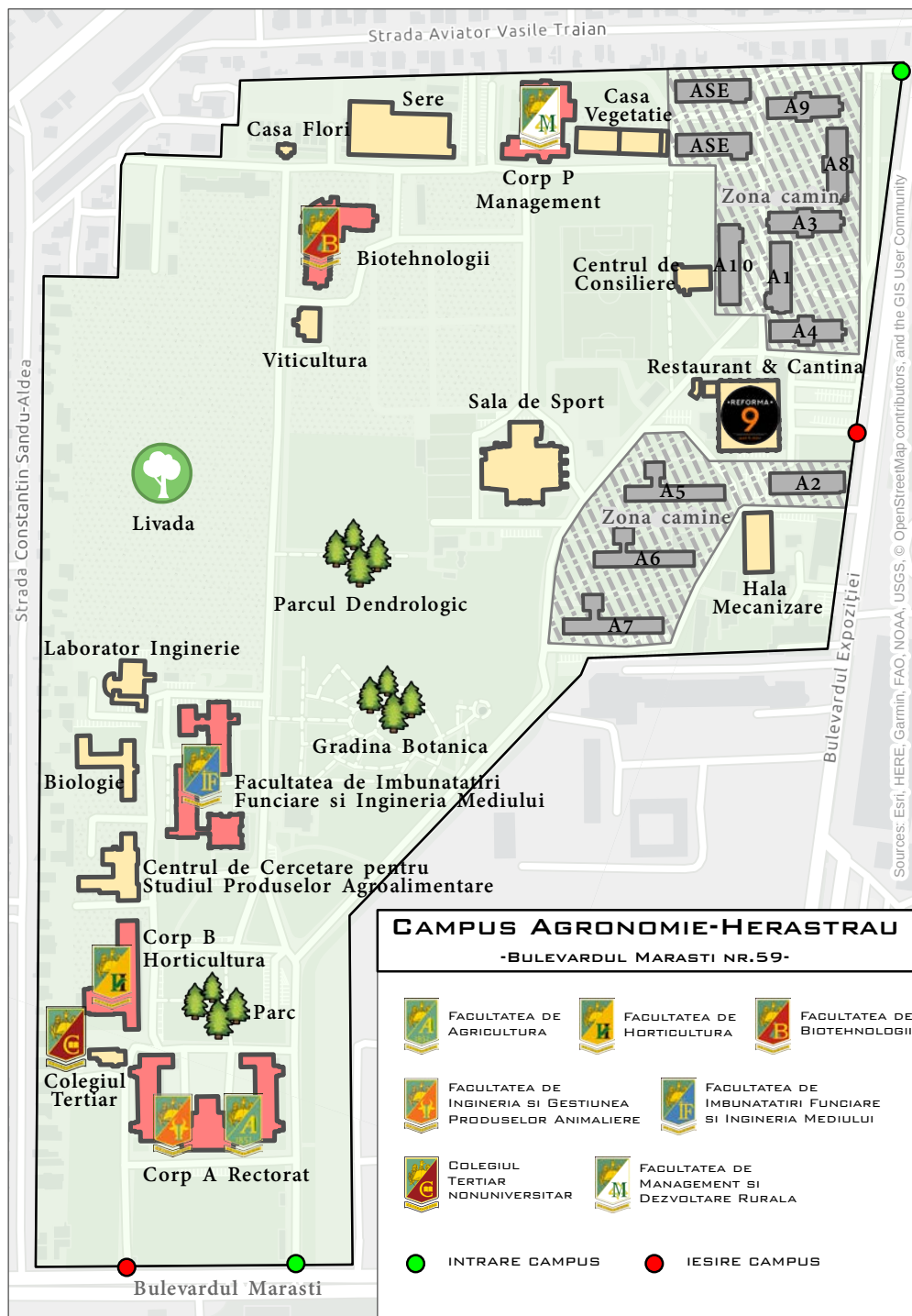


Tenis
de masă



Majorete







UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ – BUCUREȘTI

COLEGIUL TERȚIAR NONUNIVERSITAR

Bd. Mărăști nr. 59, 011464, București

colegiu.tertiar@usamv.ro

www.usamv.ro



Scanează și află
ultimele noutăți