

1)

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
MINISTRY OF EDUCATION

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ
DIN CLUJ-NAPOCA
UNIVERSITY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND VETERINARY MEDICINE
CLUJ-NAPOCA
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> 1.1 a Inițiala (inițialele) prenumelui (prenumelor) tatălui <i>Initial(s) of father's first name(s)</i> 1.2 a Data nașterii (zi/lună/an) <i>Date of birth (day/month/year)</i> 1.3 a Localitatea nașterii <i>Place of birth</i> 1.3 b Țara de origine <i>Country of birth</i> 1.3 d Număr matricol <i>Student enrollment number</i> 1.4 Cod numeric personal (CNP) <i>Personal identification number</i>	Numele actual (dacă este cazul) <i>Actual last name (if applicable)</i> 1.1 b Prenumele <i>First name(s)</i> 1.2 b Județul nașterii <i>County of birth</i> 1.3 c Anul înmatriculării <i>Year of enrollment</i> 1.5 2017
---	--

2. INFORMAȚII PRIVIND CALIFICAREA
INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION

Denumirea calificării și (dacă este cazul) titlul acordat (după promovarea examenului de finalizare a studiilor)
Name of qualification and (if applicable) title awarded (after passing the final examination)

2.1
BIOTECHNOLOGY FOR FOOD INDUSTRY, ENGINEER

Domeniul de studii <i>Field of study</i> 2.2 a BIOTEHNOLOGII <i>BIOTECHNOLOGY</i>	Programul de studii / specializarea <i>Programme of study / Specialization(s)</i> 2.2 b BIOTEHNOLOGII PENTRU INDUSTRIA ALIMENTARĂ <i>BIOTECHNOLOGY FOR FOOD INDUSTRY</i>
--	---

Numele și statutul instituției de învățământ superior și al facultății care acordă diploma (în limba română)
Name and status of awarding institution and faculty (in original language)

2.3
universitate de stat acreditată / accredited state university

Numele și statutul instituției de învățământ superior și al facultății absolvite (dacă diferă de 2.3, în limba română)
Name and status of graduate institution and faculty (if different from 2.3, in original language)

2.4

Limba (limbile) de studiu / examinare
Language(s) of instruction / examination

2.5
ROMANIAN

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 studii transferabile (conform ECTS/SECT)
Official length of the programme of study and number of ECTS/SECT credits

3.1 STUDII UNIVERSITARE DE LICENȚĂ - NIVEL 6 DIN CNC/EQF
BACHELOR DEGREE - NIVEL 6 FROM CNC/EQF

3.2 4 ANI; 240 ECTS
4 YEARS; 240 ECTS

Condiții de admitere
Access requirement(s)

3.3 DIPLOMĂ DE BACALAUREAT + EXAMEN DE ADMITERE
BACCALAUREATE + ADMISSION EXAMINATION

4. INFORMAȚII PRIVIND CURRICULUMUL ȘI REZULTATELE OBTINUTE INFORMATION ON THE CURRICULUM AND RESULTS OBTAINED

Forma de învățământ
Mode of study

4.1 ÎNVĂȚĂMÂNT CU FRECVENȚĂ
FULL-TIME STUDY

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

4.2

Înțelegerea, explicarea, interpretarea și diseminarea conceptelor, teoriilor și metodelor fundamentale din domeniul biotehnologiilor alimentare
Managementul proceselor tehnologice specifice pentru obținerea produselor biotehnologice utilizate în industria alimentară
Cunoașterea, interpretarea și aplicarea metodelor utilizate în activități de conducere a compartimentelor și unităților în care se obțin produse biotehnologice
Proiectarea echipamentelor și instalațiilor, implementarea și evaluarea proceselor biotehnologice din industria alimentară și pentru depoluarea mediului
Soluționarea problemelor specifice privind controlul calității materiilor prime, controlul pe flux tehnologic și al produselor finite alimentare
Aplicarea metodelor și tehnicilor adecvate pentru activitățile de consultanță, extensie și expertiză în domeniul biotehnologiilor pentru industria alimentară
Cunoașterea, organizarea și desfășurarea activităților de cercetare-dezvoltare-inovare în domeniul biotehnologiilor pentru industria alimentară
Cunoașterea metodelor tehnologice de bază aplicate pentru obținerea producțiilor vegetale și animale
Demonstrează abilități psiho-pedagogice și cunoștințe de didactică specifice predării disciplinelor din domeniul agrobiologic
Comprehension, explanation, interpretation and dissemination of concepts, theories and fundamental methods in the field of food biotechnologies
Management of technological processes specific to the production of biotechnological products employed in the food industry
Knowledge, interpretation, and application of methods employed in leadership activities for biotechnological departments and units
Designing equipments and installations, implementing and assessing biotechnological processes in the food industry and for environmental recovery
Resolution of specific problems in terms of raw materials quality control, manufacturing control and the control of the finished product
Application of appropriate methods and techniques for consultancy, extension and expertise activities in the field of food technologies
Knowledge, organization and development of research-development-innovation activities in the field of food biotechnologies
Knowledge of basic technological methods applied in obtaining plant and animal products
Proof of psychological, teaching and didactics abilities and for the teaching of agro-biological fields

Detalii privind programul absolvit, calificativele / notele / creditele ECTS/SECT obținute
(conform Registrului matricol al facultății / departamentului, volumul nr. 3/2017)
Programme details and the individual grades / marks / ECTS/SECT credits obtained
(according to Faculty Student Records, volume no. 3/2017)

4.3

Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	Sem	3) Total ore No. of hours				Nota Grade	Nr. credite No. of credits
			C	S	LP	P		
An 1 (anul universitar 2017/2018) 1 st Year (academic year 2017/2018)								
1	Chimie Chemistry	1	14	0	28	0	6	5.0
2	Chimie analitică și analiză instrumentală 1 Analytic Chemistry and Instrumental Analysis 1	1	14	0	28	0	7	5.0
3	Biologie generală General Biology	1	14	0	28	0	9	4.0
4	Ecologie și protecția mediului Ecology and Environment Protection	1	28	0	28	0	9	5.0
5	Informatică Informatics	1	14	0	28	0	7	5.0
6	Tehnici de învățare eficientă Efficient Learnig Techniques	1	28	0	0	0	10	2.0
7	Educație fizică 1 Physical Education 1	1	0	14	0	0	P	2.0
8	Limba germană 1 German Language 1	1	14	14	0	0	10	2.0
9	Chimie analitică și analiză instrumentală 2 Analytic Chemistry and Instrumental Analysis 2	2	14	0	28	0	7	4.0
10	Biofizică Biophysics	2	28	0	28	0	6	4.0
11	Anatomie comparată	2	28	0	42	0	5	4.0
12	Biologie celulară Cellular biology	2	28	0	28	0	6	4.0
13	Matematică și statistică Mathematics and Statistics	2	28	0	28	0	6	4.0
14	Biotehnologii generale	2	28	0	0	0	8	3.0
15	Tehnici de documentare și redactare academică	2	14	0	14	0	8	2.0
16	Educație fizică 2 Physical Education 2	2	0	14	0	0	P	1.0
17	Practică Practice	2	0	0	90	0	10	3.0
18	Limba germană 2 German Language 2	2	14	14	0	0	10	1.0
Promovat cu media : 4) Pass, average grade per academic year 7.75								
Total credite/ Total ECTS/SECT credits:							60.0	

Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	Sem	3) Total ore No. of hours				Nota Grade	Nr. credite No of credits
			C	S	LP	P		
An 2 (anul universitar 2018/2019) 2 nd Year (academic year 2018/2019)								
1	Genetică 1 Genetics 1	3	28	0	28	0	7	7.0
2	Biochimie 1 Biochemistry 1	3	28	0	28	0	7	7.0
3	Fiziologie animală 1 Animal Physiology 1	3	28	0	28	0	5	7.0
4	Biologie moleculară Molecular Biology	3	28	0	28	0	7	5.0
5	Plante medicinale (opțional) Medicinale Herbs (faculty)	3	14	0	28	0	8	4.0
6	Genetică 2 Genetics 2	4	28	0	28	0	6	5.0
7	Biochimie 2 Biochemistry 2	4	28	0	28	0	6	5.0
8	Fiziologie animală 2 Animal Physiology 2	4	28	0	28	0	6	5.0
9	Microbiologie generală General Microbiology	4	28	0	28	0	7	5.0
10	Culturi de celule și țesuturi animale Cell Cultures and Animal Tissues	4	28	0	28	0	7	4.0
11	Instalații biotehnologice Biotechnology Installations	4	14	0	28	0	8	3.0
12	Practică 2 Practice 2	4	0	0	90	0	10	3.0
Promovat cu media : 4) Pass, average grade per academic year			7.00		Total credite/ Total ECTS/SECT credits:			60.0
Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	Sem	3) Total ore No. of hours				Nota Grade	Nr. credite No of credits
			C	S	LP	P		
An 3 (anul universitar 2019/2020) 3 rd Year (academic year 2019/2020)								
1	Fiziologie vegetală Plant Physiology	5	28	0	28	0	10	5.0
2	Microbiologia alimentelor	5	28	0	28	0	9	5.0
3	Inginerie genetică animală Animal Genetic Engineering	5	28	0	28	0	5	4.0
4	Materii prime de origine vegetală Raw Materials of Vegetable Origin	5	28	0	42	0	7	4.0
5	Enzimologie Enzymology	5	28	0	28	0	6	5.0
6	Biotehnologii pentru obținerea alimentelor funcționale și suplimentelor nutriționale	5	28	0	28	0	8	5.0
7	Bioetică Bioethics	5	28	0	0	0	9	2.0
8	Inginerie genetică vegetală Plant Genetic Engineering	6	28	0	28	0	7	4.0

Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	Sem	3) Total ore No. of hours				Nota Grade	Nr. credite No of credits
			C	S	LP	P		
An 3 (anul universitar 2019/2020) 3 rd Year (academic year 2019/2020)								
9	Biotehnologii de prelucrare și controlul calit. în industria morăritului și panificației	6	28	0	28	0	10	5.0
10	Materii prime de origine animală Raw Materials of Animal Origin	6	28	0	42	0	10	5.0
11	Chimia alimentului Food Chemistry	6	28	0	28	0	8	4.0
12	Tehnologia produselor extractive Technology of Extractive Products	6	42	0	42	0	10	5.0
13	Biotehnologii în apicultură și sericicultură Biotechnology in Apiculture and Sericulture	6	28	0	28	0	8	4.0
14	Practică Practice	6	0	0	90	0	10	3.0
Promovat cu media : 4) Pass, average grade per academic year 8.35 Total credite/ Total ECTS/SECT credits: 60.0								
Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	Sem	3) Total ore No. of hours				Nota Grade	Nr. credite No of credits
			C	S	LP	P		
An 4 (anul universitar 2020/2021) 4 th Year (academic year 2020/2021)								
1	Tehnologia produselor fermentative Technology of Fermentative Products	7	42	0	42	0	8	7.0
2	Biotehnologii de prelucrare și controlul calității producțiilor de orig. anim.	7	28	0	28	0	10	5.0
3	Toxicologie Toxicology	7	28	0	28	0	9	5.0
4	Siguranța și securitatea alimentelor, analiza HACCP Food Safety and Security, HACCP Analysis	7	42	0	28	0	10	6.0
5	Tehnică experimentală Experimental Technique	7	28	0	28	0	10	3.0
6	Analiza senzorială a produselor alimentare	7	14	0	28	0	7	4.0
7	Igiena unităților de industrie alimentară Hygiene of Food Industry Units	8	14	0	14	0	10	3.0
8	Aditivi alimentari Food Additives	8	28	0	28	0	8	5.0
9	Testarea autenticității produselor Testing of Product Authenticity	8	28	0	28	0	10	5.0
10	Management Management	8	28	0	28	0	10	4.0
11	Biotehnologii de reciclare a produselor reziduale Biotechnology Recycling Waste Products	8	28	0	28	0	10	4.0
12	Stagiu de practică elaborare lucrare diplomă	8	0	0	90	0	10	3.0
13	Principiile nutriției umane Principles of Human Nutrition	8	14	0	28	0	10	3.0
14	Boli transmisibile prin alimente la om	8	14	0	28	0	9	3.0

Promovat cu media : ⁴⁾ Pass, average grade per academic year		9.35	Total credite/ Total ECTS/SECT credits: 60.0	
Promovat: DA Pass: YES	Media aritmetică: ⁵⁾ Average grade: 8.11 Media ponderată: ECTS/SECT grade: 7.96		Total credite: 240 Total ECTS/SECT credits:	
Examen final Final examination	Sesiunea: IULIE 2021 Session: JULY 2021	Nota: Grade: 9.20	Nr. credite: ECTS/SECT credits: 10	

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 2021
domeniul de studii BIOTEHNOLOGII,
programul de studii Biotehnologii pentru industria alimentară
este 6.66, iar media maximă este 9.66,
titularul fiind clasat pe locul 11 dintr-un total de 20 absolvenți.

Grades are integer numbers and are 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 2021

field of study BIOTECHNOLOGY,

study programme in Biotechnology for Food Industry

are: lowest average: 6.66 (out of 10) and highest average: 9.66 (out of 10),

the degree holder is ranked 11 out of 20 graduates.

5. INFORMAȚII SUPLIMENTARE ADDITIONAL INFORMATION

Informații suplimentare
Additional information

Alte surse pentru obținerea mai multor informații
Further information sources

5.1

-
-

5.2

400372 Cluj-Napoca, Mănăstur Nr.3
Tel.:+40-264-596384
Fax:+40-264-593792
www.usamvcluj.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)

Possibilități de continuare a studiilor (după promovarea examenului de finalizare)
Acces to further study (after passing the final examination)

6.1

studii universitare de masterat
university master's programme

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
Prof.dr. Cornel Cătoi

7.2

Secretar șef universitate
University Registrar
ing. Teodora Pușcaș

7.3

Decan/ Director
Dean/ Director
Prof.dr. Daniel S. Dezmirean

7.4

Secretar șef facultate/ departament
Faculty Registrar/ Department Registrar
ing. Laura Gabriela Irimieș

Nr. și data eliberării ⁶⁾
No., dated.

Ștampila sau sigiliul oficial
Official stamp or seal

7.5

1/ . .
**Acest document conține un număr de 8
pagini.**
*This document contains a number of 8
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 providing the 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 lucrări practice (LP); numărul total de ore de proiect (P), iar la învățământul la distanță: numărul total de ore de studiu individual (SI), numărul total de ore de activități tutoriale (AT), numărul total de ore teme de control (TC), numărul total de ore activități aplicative asistate (AA), etc.

6) The total number of hours shall be mentioned, out of which: the total hours of courses (C), seminars (S), work courses (LP), projects (P) per semester, etc. For distance learning programmes, the total number of hours shall be mentioned, out of which: the total hours allocated for individual study (SI), total hours of tutorial activities (AT), total hours allocated for home assignments (TC), total hours of assisted practical activities (AA).

7) Media anuală cu două zecimale, fără rotunjire.

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

9) Media generală cu două zecimale, fără rotunjire.

10) Overall average grade 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.

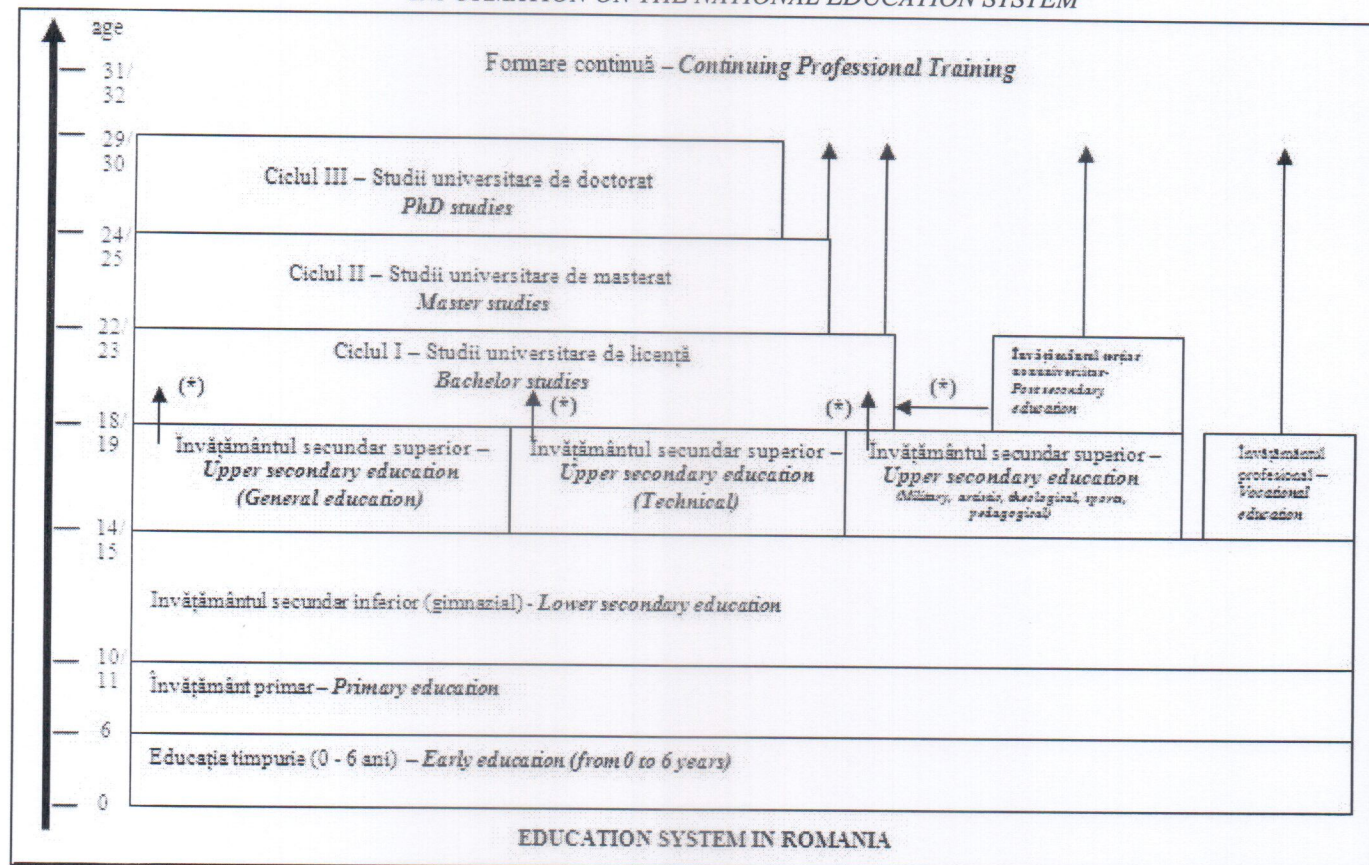
Unele discipline pot fi promovate cu calificativ în loc de notă. În acest caz calificativul "P" este utilizat pentru promovare.

For some disciplines, marks are used instead of grades. The mark "P" is used for the passed exams.

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 end with the level 6 from the European Qualifications Framework for Lifelong Learning (EQF/CEC).

Studiile universitare de master (MA/MSc/MEng) presupun 60-120 de 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 end with the level 7 from 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 de ECTS / SECT, Stomatologie - 360 de 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, such degrees being recognised as master 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 and successful candidates are awarded a PhD diploma. Doctoral studies allow for the obtaining of a level 8 EQF/CEC qualification.

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 programmes may be organised, as the case may be, according to legal regulations, in the following forms of education: full time, part time and distance learning.

De asemenea, universitățile oferă programe de formare profesională continuă, pe baza cererilor de pe piața muncii.
Moreover, 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