

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/mamei <i>Initial(s) of the father's / mother'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 ROMÂNIA 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
--	---

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 **TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE, INGINER**
TECHNOLOGY OF AGRICULTURAL PRODUCTS PROCESSING, ENGINEER

Domeniul de studii <i>Field of study</i> 2.2 a INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE <i>ENGINEERING OF FOOD PRODUCTS</i>	Programul de studii / specializarea <i>Programme of study / Specialization(s)</i> 2.2 b TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE <i>TECHNOLOGY OF AGRICULTURAL PRODUCTS PROCESSING</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 **UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ DIN CLUJ-NAPOCA, FACULTATEA DE ȘTIINȚA ȘI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR**
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 **ROMÂNĂ**
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
- Competențe profesionale:**
- gestionează procedurile de analiză chimică
 - stabilește standarde pentru instalațiile de producție
 - elaborează procese de producție alimentară
 - testează materii prime pentru producție
 - efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor
 - asigură managementul proceselor
- Competențe transversale:**
- lucrează în echipe
 - gândește analitic
- Professional skills:**
- manage chemical analysis procedures
 - establish standards for production facilities
 - elaborate food production processes
 - test raw materials for production
 - perform quality control on food processing
 - ensure process management
- Transversal skills:**
- work in teams
 - think analytically

Detalii privind programul absolvit, calificativele / notele / creditele ECTS/SECT obținute
(conform Registrului matricol al facultății / departamentului, volumul nr. 9/2019)
Programme details and the individual grades / marks / ECTS/SECT credits obtained
(according to Faculty Student Records, volume no. 9/2019)

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 2019/2020) 1 st Year (academic year 2019/2020)								
1	Chimie fizică și coloidală 1 <i>Physical and colloidal chemistry</i>	1	28	0	28	0	7	4.0
2	Chimie anorganică și chimie analitică 1 <i>Inorganic and analytical chemistry 1</i>	1	28	0	28	0	8	4.0
3	Geometrie descriptivă și desen tehnic <i>Descriptive geometry and technical drawing</i>	1	14	0	14	0	5	3.0
4	Matematică <i>Mathematics</i>	1	14	14	0	0	8	3.0
5	Informatică aplicată și grafică asistată de calculator <i>Applied informatics and computer graphics</i>	1	28	0	28	0	9	4.0
6	Legislație <i>Legislation</i>	1	14	28	0	0	9	3.0
7	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară <i>Packaging, labeling and design in the food industry</i>	1	14	0	0	28	9	3.0
8	Ecologie și protecția mediului <i>Ecology and environmental protection</i>	1	14	28	0	0	9	3.0
9	Limba engleză 1 <i>English language</i>	1	14	14	0	0	9	2.0
10	Comunicare <i>Communication</i>	1	14	0	0	0	10	1.0
11	Chimie fizică și coloidală 2 <i>Physical and colloidal chemistry</i>	2	28	0	28	0	6	4.0
12	Chimie anorganică și chimie analitică 2 <i>Inorganic chemistry and analytical chemistry 2</i>	2	28	0	28	0	8	4.0
13	Chimia alimentului <i>Food chemistry</i>	2	28	0	28	0	7	4.0
14	Prelucrarea statistică a datelor <i>Statistical data processing</i>	2	14	14	0	0	9	2.0
15	Reologia alimentelor <i>Food rheology</i>	2	28	0	28	0	7	4.0
16	Chimie organică <i>Organic Chemistry</i>	2	28	0	14	0	8	4.0
17	Fenomene de transfer <i>Transfer phenomena</i>	2	14	0	14	0	6	3.0
18	Principii și metode de conservare ale produselor alimentare 1 <i>Preservation principles and methods of food products</i>	2	28	0	14	0	10	3.0
19	Limba engleză 2 <i>English language 2</i>	2	14	14	0	0	9	2.0
Promovat cu media : 4) Pass, average grade per academic year		8.05	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 2020/2021) 2 nd Year (academic year 2020/2021)								
1	Microbiologie generală General microbiology	3	28	0	28	0	9	4.0
2	Materii prime vegetale 1 Plant raw materials 1	3	28	0	14	0	10	4.0
3	Materii prime animale 1 Animal raw materials 1	3	28	0	14	0	9	4.0
4	Utilaje în in industria alimentară 1 Food industry equipment 1	3	28	0	14	0	7	4.0
5	Operații unitare în industria alimentară 1 Unit operations in food industry 1	3	28	0	14	14	7	4.0
6	Principii și metode de conservare a produselor alimentare 2 Preservation principles and methods of food products	3	28	0	14	0	9	3.0
7	Biochimie Biochemistry	3	28	0	28	0	5	4.0
8	Principiile nutriției umane Principles of human nutrition	3	28	0	28	0	8	3.0
9	Microbiologie specială Special microbiology	4	28	0	28	0	9	4.0
10	Materii prime vegetale 2 Plant raw materials 2	4	28	0	28	0	7	3.0
11	Materii prime animale 2 Animal raw materials 2	4	28	0	28	0	8	3.0
12	Utilaje în industria alimentară 2 Food industry equipment 2	4	28	0	14	14	6	4.0
13	Operații unitare în industria alimentară 2 Unit operation in food industry 2	4	14	0	14	0	5	3.0
14	Instalații frigorifice și climatizări Refrigeration and air conditioning installations	4	28	0	14	14	8	3.0
15	Biochimia alimentului Food biochemistry	4	28	0	28	0	10	3.0
16	Practica de domeniu Domain practice	4	0	0	120	0	10	4.0
17	Electrotehnică și electronică aplicată în industria alimentară Electrical engineering and electronics applied in the food industry	4	14	0	14	0	10	3.0
Promovat cu media : 4) Pass, average grade per academic year 8.05 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 2021/2022) 3 rd Year (academic year 2021/2022)								
1	Aditivi și ingrediente în industria alimentară-tehnologie și aplicații 1 Additives and ingredients in the food industry-technology and applications 1	5	28	0	28	0	10	3.0
2	Tehnologia cărnii și a preparatelor din carne 1 Technology of meat and meat preparations 1	5	28	0	28	0	7	4.0
3	Tehnologia morăritului și panificației 1 Milling and bread technology 1	5	28	0	14	14	9	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 2021/2022) 3 rd Year (academic year 2021/2022)								
4	Tehnologia produselor extractive - zahar Technology of extractive products - sugar	5	28	0	28	0	10	4.0
5	Inocuitatea produselor alimentare The safety of food products	5	28	0	14	0	9	3.0
6	Biotehnologii alimentare Food biotechnology	5	28	0	14	0	10	3.0
7	Tehnologii fermentative 1 Fermentation technologies 1	5	28	0	28	0	9	4.0
8	Practica de specialitate Specialized practice	5	0	0	30	0	10	3.0
9	Elemente de proiectare în industria alimentară Design elements in the food industry	5	0	0	0	28	10	2.0
10	Tehnologia amidonului -produse zaharoase Starch technology -sugar confectionery products	6	28	0	14	14	9	3.0
11	Aditivi și ingrediente în industria alimentară-tehnologie și aplicații 2 Additives and ingredients in the food industry-technology and applications 2	6	28	0	28	0	10	4.0
12	Tehnologia cărnii și a preparatelor din carne 2 Technology of meat and meat preparations 2	6	28	0	14	14	7	4.0
13	Tehnologia morăritului și panificației 2 Milling and bread technology 2	6	28	0	28	0	7	4.0
14	Igiena societăților din industria alimentară Hygiene of food companies	6	14	0	14	0	6	3.0
15	Tehnologia laptelui și a produselor derivate 1 Milk and milk products technology 1	6	28	0	28	0	9	3.0
16	Tehnologii fermentative 2 Fermentative technologies 2	6	28	0	14	14	10	4.0
17	Practica de specialitate Specialized practice	6	0	0	90	0	9	3.0
18	Etică în industria alimentară Ethics in the food industry	6	14	14	0	0	9	2.0
Promovat cu media : 4) Pass, average grade per academic year		8.88		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 2022/2023) 4 th Year (academic year 2022/2023)								
1	Controlul calității produselor alimentare 1 Food quality control 1	7	28	0	28	0	10	4.0
2	Controlul calității produselor alimentare 2 Food quality control 2	7	28	0	28	0	9	4.0
3	Tehnologia produselor extractive - ulei Extractive products technology - oil	7	28	0	14	14	9	5.0
4	Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor Vegetable and fruit processing technology	7	28	0	14	14	8	5.0
5	Tehnologia laptelui și a produselor derivate 2 Milk and milk products technology 2	7	28	0	28	0	8	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 4 (anul universitar 2022/2023) 4 th Year (academic year 2022/2023)								
6	Tehnologii speciale în industria alimentară. Tehnologia semiconservelor și conservelor din carne și Special technologies in the food industry. Technology of semi-preserved products and canned meat	7	28	0	28	0	8	5.0
7	Siguranța și securitatea alimentelor Food Safety and Security	7	28	14	0	0	9	3.0
8	Contabilitate și analiza economico-financiară Accounting and economic-financial analysis	8	14	14	0	0	10	3.0
9	Management și marketing Management and marketing	8	28	28	0	0	9	4.0
10	Depozitarea produselor vegetale Storage of vegetable products	8	28	0	28	0	9	4.0
11	Controlul calității produselor alimentare 3 Food quality control 3	8	28	0	28	0	8	4.0
12	Controlul calității produselor alimentare 4 Food quality control 4	8	28	0	28	0	9	4.0
13	Analiza senzorială Sensory analysis	8	14	0	28	0	7	2.0
14	Elaborarea proiectului de diplomă Elaboration of the diploma project	8	0	0	0	56	10	4.0
15	Practica pentru elaborarea Proiectului de Diplomă Preparing and writing the diploma project	8	0	0	60	0	10	3.0
16	Toxiinfecții alimentare Food poisoning	8	14	0	14	0	9	2.0
Promovat cu media : 4)		8.87		Total credite/ Total ECTS/SECT credits:				60.0
Promovat: DA Pass: YES		Media aritmetică: 5) Average grade: 8.46 Media ponderată: ECTS/SECT grade: 8.40		Total credite: 240 Total ECTS/SECT credits:				
Examen final Final examination		Sesiunea: IULIE 2023 Session: JULY 2023		Nota: Grade: 9.08		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

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 2023
domeniul de studii INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE,
programul de studii Tehnologia prelucrării produselor agricole
este 6.62, iar media maximă este 8.89,
titularul fiind clasat pe locul 4 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 2023
field of study ENGINEERING OF FOOD PRODUCTS,
study programme in Technology of agricultural products processing
are: lowest average: 6.62 (out of 10) and highest average: 8.89 (out of 10),
the degree holder is ranked 4 out of 20 graduates.

ALTE DISCIPLINE (DISCIPLINE FACULTATIVE CARE NU INTRĂ ÎN CALCULUL MEDIEI)
OTHER DISCIPLINES (ELECTIVE DISCIPLINES THAT DO NOT COUNT FOR THE AVERAGE GRADE)

OTHER DISCIPLINES (ELECTIVE DISCIPLINES THAT DO NOT COUNT FOR THE AVERAGE GRADE)								
Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	Sem	Total ore ²⁾ No. of hours				Nota Grade	Nr. credite No of credits
			C	S	L	P		
An 1 (anul universitar 2019/2020) 1 st Year (academic year 2019/2020)								
1	DPPD Psihologia educației Psychology of education	1	28	28	0	0	10	5.0
2	Educație fizică și sport 1 Physical education and sport	1	0	14	0	0	P	2.0
3	DPPD Pedagogie I:-fundamentele pedagogiei -Teoria și metodologia curriculum-ului Pedagogy I: Fundamentals of pedagogy + Curriculum theory and methodology	2	28	28	0	0	8	5.0
4	Educație Fizică și sport 2 Sports	2	0	14	0	0	P	2.0
Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	Sem	Total ore ²⁾ No. of hours				Nota Grade	Nr. credite No of credits
An 2 (anul universitar 2020/2021) 2 nd Year (academic year 2020/2021)								
1	Limba engleză 3 English language	3	0	14	0	0	10	1.0
2	DPPD Pedagogie II teoria si metodologia instruirii, -teoria si metodologia evaluarii Pedagogy II: Training theory & methodology + Evaluation theory & methodology	3	28	28	0	0	10	5.0
3	Educație fizică și sport 3 Sports	3	0	14	0	0	P	1.0
4	Limba engleză 4 English language	4	0	14	0	0	10	1.0
5	DPPD Didactica specializării Specialization teaching	4	28	28	0	0	7	5.0
6	Educație fizică și sport 4 Sports	4	0	14	0	0	P	1.0
Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	Sem	Total ore ²⁾ No. of hours				Nota Grade	Nr. credite No of credits
An 3 (anul universitar 2021/2022) 3 rd Year (academic year 2021/2022)								
1	Conducere auto 1 Driving 1	5	14	28	0	0	10	2.0
2	DPPD Instruire asistată de calculator Computer- assisted training	5	14	14	0	0	10	2.0
3	DPPD Practică pedagogică în învățământul preuniversitar obligatoriu 1 Teaching practice for compulsory preuniversity education	5	0	42	0	0	10	3.0
4	Conducere auto 2 Driving 2	6	14	28	0	0	10	2.0

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, Calea Mănăștur Nr.3-5
Tel.: +40-374-492010; +40-264-596385
Tel.: +40-264-595825; +40-264-596388
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)

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
university master's programme

Statutul profesional
Professional status

6.2

-
-

7. LEGALITATEA SUPLIMENTULUI CERTIFICATION OF THE SUPPLEMENT

Funcția
Position

Semnătura
Signature

7.1

Rector
Rector
PROF. DR. CORNEL CĂTOI

7.3

Decan/ Director
Dean/ Director
PROF. DR. ELENA MUDURA

Funcția
Position

Semnătura
Signature

7.2

Secretar șef universitate
University Registrar
ING. TEODORA PUȘCAȘ

7.4

Secretar șef facultate/ departament
Faculty Registrar/ Department Registrar
ING. IOANA BOANCĂ

Nr. și data eliberării ⁶⁾
No., dated.

7.5

376/ . . .
**Acest document conține un număr de 9
pagini.**
*This document contains a number of 9
pages.*

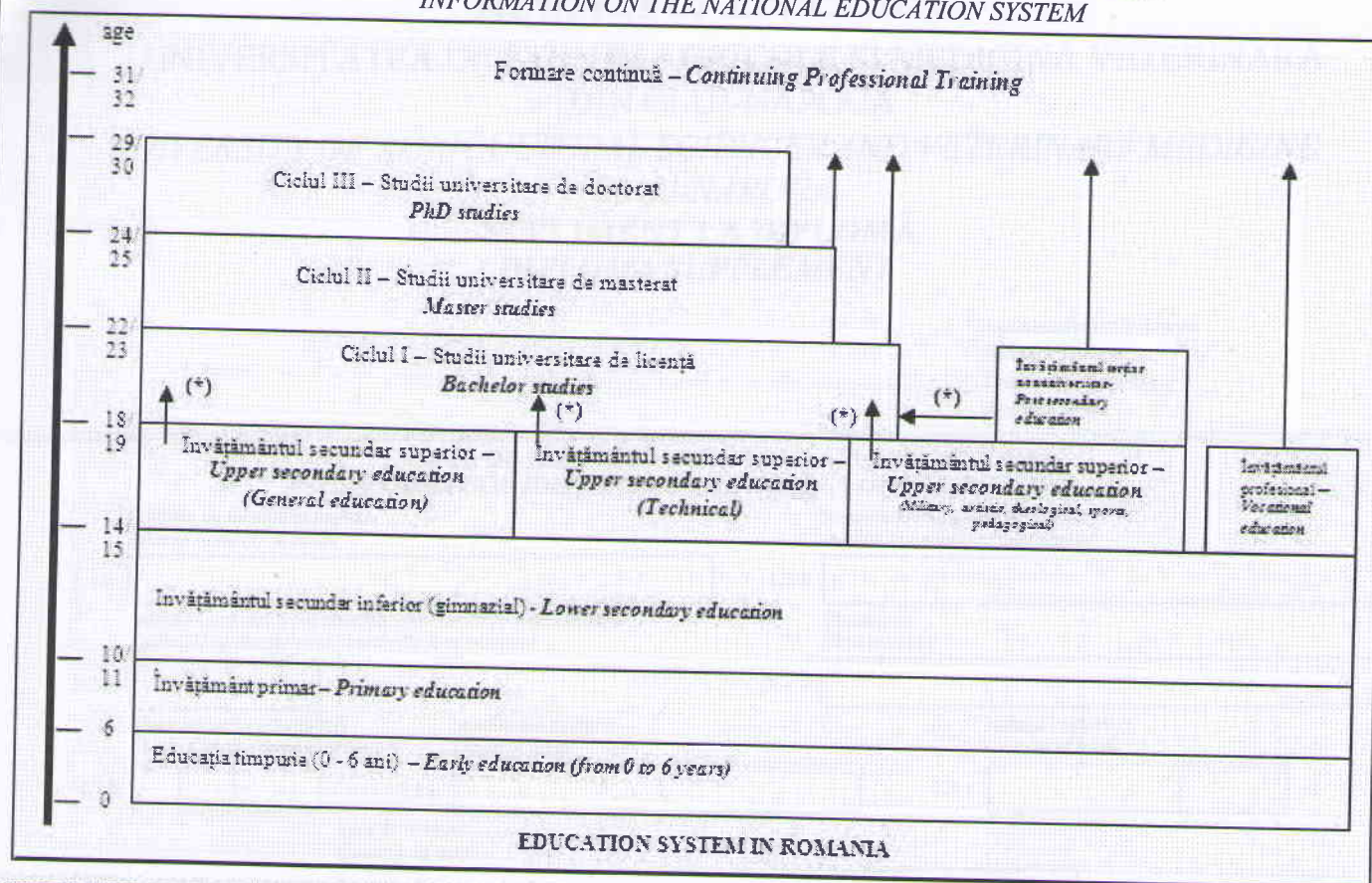
Ștampila sau sigiliul oficial
Official stamp or seal

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



EDUCATION SYSTEM IN ROMANIA

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