

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
THE MINISTRY OF EDUCATION
UNIVERSITATEA "ALEXANDRU IOAN CUZA" DIN IAȘI
"ALEXANDRU IOAN CUZA" UNIVERSITY OF IAȘI
SUPLIMENT LA DIPLOMĂ
DIPLOMA SUPPLEMENT

¹⁾ Acest supliment însoțește diploma cu seria nr.

This Supplement is attached to diploma series no.

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

Numele de familie la naștere

Surname(s) at birth

Numele de familie după căsătorie (dacă este cazul)

Family name(s) (after marriage) (if applicable)

1.1a **NUME**

Inițiala (inițialele) prenumelui (prenumelor)
tatălui / mamei"

Initial(s) of father's / mother's first name(s)

1.1b

Prenumele

Forname(s)

1.2a **INIȚIALA**

Data nașterii (zi/lună/an)

Date of birth (day/month/year)

Locul nașterii

Place of birth

1.2b

PRENUME

1.3a

ZI

LUNA

AN

1.3b

LOCALITATE, JUDEȚ, ȚARA

Număr matricol

Student enrolment number

Codul numeric personal (CNP)

Personal identification number

Anul înmatriculării

Year of enrolment

1.4

NUMĂR MATRICOL

CNP

1.5

2022

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 the qualification and (if applicable) title awarded (after passing the final examination)

2.1

Chimie alimentară, Licențiat în chimie

Food chemistry, Bachelor of Chemistry

Domeniul de studii

Field of study

Programul de studii

Programme of study

2.2a

Chimie

Chemistry

2.2b

Chimie alimentară

Food chemistry

Numele și statutul instituției de învățământ superior care eliberează diploma (în limba română)

Name and status of awarding institution

Facultatea care organizează examenul de finalizare a studiilor

Faculty administering the final examination

2.3a

Universitatea "Alexandru Ioan Cuza" din Iași, universitate publică acreditată

"Alexandru Ioan Cuza" University of Iași - accredited public university

2.3b

Facultatea de Chimie

Faculty of Chemistry

Numele și statutul instituției de învățământ superior care a asigurat școlarizarea (dacă diferă de 2.3a, în limba română)

Name and status of institution administering studies (if different from 2.3a)

Facultatea care a asigurat școlarizarea (dacă diferă de 2.3b)

Faculty administering studies (if different from 2.3b)

2.4a

nu este cazul

not applicable

2.4b

nu este cazul

not applicable

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 ECTS
(conform Sistemului European de Credite Transferabile - ECTS)
Official length of the programme of study and number of ECTS credits

3.1 **Studii universitare de licență (nivel 6 CNC/EQF)**

Bachelor studies (level 6 CNC/EQF)

3.2 **3 ani / 180 credite**

3 years / 180 credits

Condiții de admitere / înscriere

Admission requirement(s)

3.3 diplomă de bacalaureat + concurs de dosare (100% - medie generală bacalaureat)

baccalaureate diploma + academic record-based competition (100% - the baccalaureate cumulative average)

4. INFORMAȚII PRIVIND CURRICULUMUL ȘI REZULTATELE OBTINUTE

INFORMATION ON THE CURRICULUM AND RESULTS GAINED

Forma de învățământ

Mode of study

4.1 **Învățământ cu frecvență**

full-time education

Rezultatele învățării asigurate prin programul de studii

Learning outcomes of the programme of study

4.2 **Competențe profesionale**

1. Operarea cu noțiuni de structură și reactivitate a compușilor chimici, biochimici și alimentari.
2. Determinarea compoziției, structurii și proprietăților fizico-chimice a unor compuși chimici, biochimici și alimentari.
3. Efectuarea analizelor și asigurarea controlului calității alimentelor prin metode și tehnici specifice de determinare a nutrienților și componentelor de bază dintr-un aliment.
4. Efectuarea analizelor și asigurarea controlului calității alimentelor cu respectarea legislației specifice legată de contaminanți, reziduuri, radioactivitate, pesticide.
5. Abordarea interdisciplinară a unor teme din domeniile chimiei, biochimiei și chimiei alimentare.
6. Urmărirea, adaptarea și controlul proceselor chimice și fizico-chimice în laboratoarele de analize a alimentelor.
7. Aplicarea tehnologiilor chimice și biochimice în domeniul chimiei alimentare, cu respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă și protecție a mediului.

Competențe transversale

1. Realizarea sarcinilor profesionale în mod eficient și responsabil cu respectarea legislației și deontologiei specifice domeniului sub asistență calificată.
2. Realizarea unor activități în echipă multidisciplinară utilizând abilități de comunicare interpersonală pentru îndeplinirea obiectivelor propuse.
3. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată, atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională.

Professional competencies

1. Operating with notions of structure and reactivity of chemical, biochemical and food compounds.
2. Determining the composition, structure and the physicochemical properties of some chemical, biochemical and food compounds.
3. Food analysis, quality control and quality assurance by specific methods and techniques used for determining nutrients and basic components in food.
4. Food analysis and quality control assurance in compliance with specific legislation related to contaminants, residues, radioactivity, pesticides.
5. Interdisciplinary approach of some topics related to the field of chemistry, biochemistry and food chemistry.
6. Monitoring, adaptation and control of chemical and physico-chemical processes in food analysis laboratories.
7. Applying chemical and biochemical technologies in food chemistry, with respecting occupational safety and health and environmental protection.

Cross-curricular competencies

1. Effective and professional fulfilment of duties under qualified attendance while complying with laws and specialised deontology.
2. Achievement of activities within multidisciplinary teams while using interpersonal communication skills with a view to reach one's individual goals.
3. Effective use of information sources and resources of communication and assisted professional training both in Romanian and in a foreign language.

Detalii privind programul absolvit, calificativele / notele / creditele ECTS obținute (conform Registrului matricol al facultății, volumul nr. I / anul universitar 2022-2023)

Programme details and the individual grades / marks / ECTS credits obtained (according to the Faculty's Academic Register, volume no. I / academic year 2022-2023)

4.3

Nr. No.	Denumirea disciplinei <i>Subject</i>	2) Total ore <i>Number of hours</i>		Nota <i>Grade</i>		Nr. credite <i>Number of ECTS credits</i>	
		C	L, P	Sem. I 1st sem	Sem. II 2nd sem	Sem. I 1st sem	Sem. II 2nd sem
Anul I (anul universitar 2022-2023) Year 1 (academic year 2022-2023)							
1	Matematica (Analiză matematică; Algebră liniară și ecuații diferențiale) <i>Mathematics (Mathematical analysis; Linear algebra and differential equations)</i>	28	28	9	-	4	-
2	Chimie generală <i>General chemistry</i>	28	63	9	-	7	-
3	Bazele chimiei anorganice <i>Fundamentals of inorganic chemistry</i>	28	28	8	-	5	-
4	Bazele chimiei analitice <i>Fundamentals of analytical chemistry</i>	21	28	8	-	5	-
5	Bazele chimiei organice <i>Fundamentals of organic chemistry</i>	21	14	9	-	4	-
6	Tehnologii informaționale și de comunicații <i>Information and communication technologies</i>	14	14	9	-	3	-
7	Educație fizică <i>Physical education</i>	-	14	admis	-	2	-
8	Limba franceză (opțional) <i>French language (optional)</i>	-	14	10	-	2	-
9	Hidrocarburi <i>Hydrocarbons</i>	28	21	-	8	-	4
10	Chimia nemetalelor <i>Nonmetals chemistry</i>	28	28	-	8	-	5
11	Termodinamică chimică <i>Chemical thermodynamics</i>	42	42	-	8	-	6
12	Analiza instrumentală I (Metode optice) <i>Instrumental analysis I (Optical methods)</i>	28	28	-	9	-	5
13	Practica de specialitate <i>Specialised Traineeship</i>	-	56	-	10	-	3
14	Educație fizică <i>Physical education</i>	-	14	-	admis	-	2
15	Anatomie și fiziologie (opțional) <i>Anatomy and physiology (optional)</i>	28	14	-	8	-	3
16	Limba franceză (opțional) <i>French language (optional)</i>	-	14	-	10	-	2
17	Redactare și comunicare științifică și profesională (opțional) <i>Scientific and professional writing and communication (optional)</i>	14	-	-	10	-	2
3) Promovat cu media: Pass average grade per academic year		8.68		Total credite: Total ECTS:		60	

Anul II (anul universitar 2023-2024)							
Year 2 (academic year 2023-2024)							
1	Chimia organică a funcțiunilor simple <i>Chemistry of single functional group compounds</i>	42	42	9	-	6	-
2	Cinetica chimică <i>Chemical kinetics</i>	42	42	9	-	6	-
3	Chimia metalelor <i>Metals chemistry</i>	42	42	8	-	6	-
4	Metode de separare <i>Separation techniques</i>	21	21	7	-	5	-
5	Chimia materialelor și chimie tehnologică <i>Materials chemistry and technological chemistry</i>	28	28	9	-	5	-
6	Educație fizică <i>Physical education</i>	-	14	admis	-	2	-
7	Limba franceză (opțional) <i>French language (optional)</i>	-	14	10	-	2	-
8	Chimia compușilor coordinativi <i>The chemistry of coordination compounds</i>	28	28	-	8	-	5
9	Chimie cuantică și structură <i>Quantum chemistry and structure</i>	42	42	-	8	-	6
10	Biochimie <i>Biochemistry</i>	28	28	-	9	-	5
11	Chimia organică a funcțiunilor mixte <i>Organic chemistry of multiple functional group compounds</i>	42	42	-	9	-	6
12	Analiza instrumentală II (Metode electroanalitice) <i>Instrumental analysis II (Electroanalytical methods)</i>	21	14	-	7	-	4
13	Practica de specialitate <i>Specialised Traineeship</i>	-	56	-	10	-	4
14	Educație fizică <i>Physical education</i>	-	14	-	admis	-	2
3) Promovat cu media: <i>Pass average grade per academic year</i>		8.51		Total credite: <i>Total ECTS:</i> 60			
Anul III (anul universitar 2024-2025)							
Year 3 (academic year 2024-2025)							
1	Bazele chimiei alimentare <i>Fundamentals of food chemistry</i>	28	28	8	-	5	-
2	Chimia fizică a alimentului <i>Physical chemistry of food</i>	28	28	8	-	5	-
3	Compuși anorganici în chimia alimentară <i>Inorganic compounds in food chemistry</i>	28	28	7	-	5	-
4	Fundamente în analiza alimentelor <i>Fundamentals of food analysis</i>	28	28	8	-	5	-
5	Legislație și protecția consumatorului (opțional) <i>Legislation and consumer protection (optional)</i>	14	14	6	-	3	-
6	Chimia suplimentelor alimentare (opțional) <i>Chemistry of food supplements (optional)</i>	28	28	6	-	3	-
7	Biotehnologii în industria alimentelor (opțional) <i>Biotechnologies in food industry (optional)</i>	28	28	8	-	4	-

8	Chimie alimentară <i>Food chemistry</i>	24	24	-	7	-	5
9	Aromatizanți și aditivi alimentari <i>Flavorings and food additives</i>	24	24	-	10	-	5
10	Microbiologie și igiena alimentelor <i>Microbiology and food hygiene</i>	24	12	-	8	-	3
11	Efectul radiațiilor asupra alimentelor <i>The effect of radiation on food</i>	24	24	-	8	-	3
12	Activitate de cercetare pentru elaborarea lucrării de licență <i>Research for elaboration of the licence</i>	-	48	-	8	-	4
13	Poluarea produselor alimentare (opțional) <i>Food pollution (optional)</i>	24	24	-	7	-	5
14	Toxicologie alimentară (opțional) <i>Food toxicology (optional)</i>	24	24	-	7	-	5
3) Promovat cu media: Pass average grade per academic year		7.63		Total credite: Total ECTS: 60			

Promovat:	DA	4) Media de promovare a anilor de studii (media aritmetică/media ponderată cu puncte de credit)	Total credite:
Pass:	YES	Overall average grade (arithmetic average grade/credit-weighted average): 8.33/ 8.27	Total ECTS credits 180

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.**
Notarea la disciplina Educație fizică se face prin calificativele Admis/Respins.
Media minimă de promovare a anilor de studii pentru promoția 2025, programul de studii universitare de licență/specializarea Chimie alimentară este 6.62, iar media maximă este 9.68, titularul fiind clasat pe locul 10 dintr-un total de 22 absolvenți.
The grading scale for each discipline runs from 10 to 1, all grades being integer. The lowest pass grade is 5 and the highest pass grade is 10.
A pass/fail criteria is to be used to grade the discipline Physical education.
The lowest average final grade of the 2025 graduates specialised in Food chemistry is 6.62 and the highest average grade is 9.68. Degree holder's ranking position: 10 out of 22 graduates.

5. INFORMAȚII SUPLIMENTARE ADDITIONAL INFORMATION

Informații suplimentare
Additional information

Alte surse pentru obținerea mai multor informații
Further information sources

- 5.1 - Modulul psihopedagogic - Nivelul I

- Psychopedagogical module - Level 1

- 5.2 Telefon: 0232.201063; 0232.201363
Email: contact@chem.uaic.ro
Web site: www.uaic.ro; www.chem.uaic.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)

Access to further study (after passing the final examination)

6.1 Studii universitare de masterat

Master studies

Statutul profesional

Professional status

**6.2 Posesorul acestei diplome de licență, prin calificarea și titlul acordat, poate să își desfășoare activitatea profesională în orice post, conform competențelor asigurate prin programul de studii.
Dacă titularul diplomei de licență a obținut și certificatul de absolvire a Departamentului pentru Pregătirea Personalului Didactic, Nivelul I, acesta poate ocupa un post didactic în învățământul preuniversitar obligatoriu.**

The holder of the Bachelor's degree diploma named herein, due to the qualification and the degree awarded to him/ her, could apply for any job position in agreement with the learning outcomes of the programme of study.

If the holder of the degree named herein has also been awarded a Graduation Certificate by the Teaching Training Department, level 1, he /she might teach in compulsory pre-higher education.

7. LEGALITATEA SUPLIMENTULUI
CERTIFICATION OF THE SUPPLEMENT

	Funcția <i>Position</i>	Semnătura <i>Signature</i>		Funcția <i>Position</i>	Semnătura <i>Signature</i>
7.1	RECTOR <i>RECTOR</i>		7.2	SECRETAR ȘEF UNIVERSITATE <i>UNIVERSITY SENIOR SECRETARY</i>	
	Prof. dr. /PhD Prof. Prof.univ.dr. Tudorel TOADER			Mariana PETCU	
7.3	DECAN <i>DEAN</i>		7.4	SECRETAR ȘEF FACULTATE <i>FACULTY SENIOR SECRETARY</i>	
	Prof. dr. /PhD Prof. Prof.univ.dr. Aurel PUI			Angela VATRĂ	
5) Nr. și data eliberării <i>Issue no. and date</i> _____ din _____ Acest document conține un număr de 8 pagini. <i>This document contains a number of 8 pages.</i>			Ștampila sau sigiliul oficial <i>Official stamp or seal</i> 		
7.5			7.6		

1) Se va completa de către instituția de învățământ superior care acordă diploma. Aceasta trebuie să verifice legalitatea tuturor înscrisurilor de pe actul de studii și de pe suplimentul la diplomă.

1) *To be filled in by the awarding higher education institution that must verify the legality of all entries in the diploma and the diploma supplement.*

2) 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.

2) *Total number of hours should be mentioned here: total number of hours of courses (C), total number of seminars (S), total number of training courses (LP), total number of project-based hours (P).*

3) Media anuală cu două zecimale, fără rotunjire.

3) *Annual average grade with two decimals and no rounding off.*

4) Media generală, cu două zecimale, fără rotunjire.

4) *Total average grade with two decimals and no rounding off.*

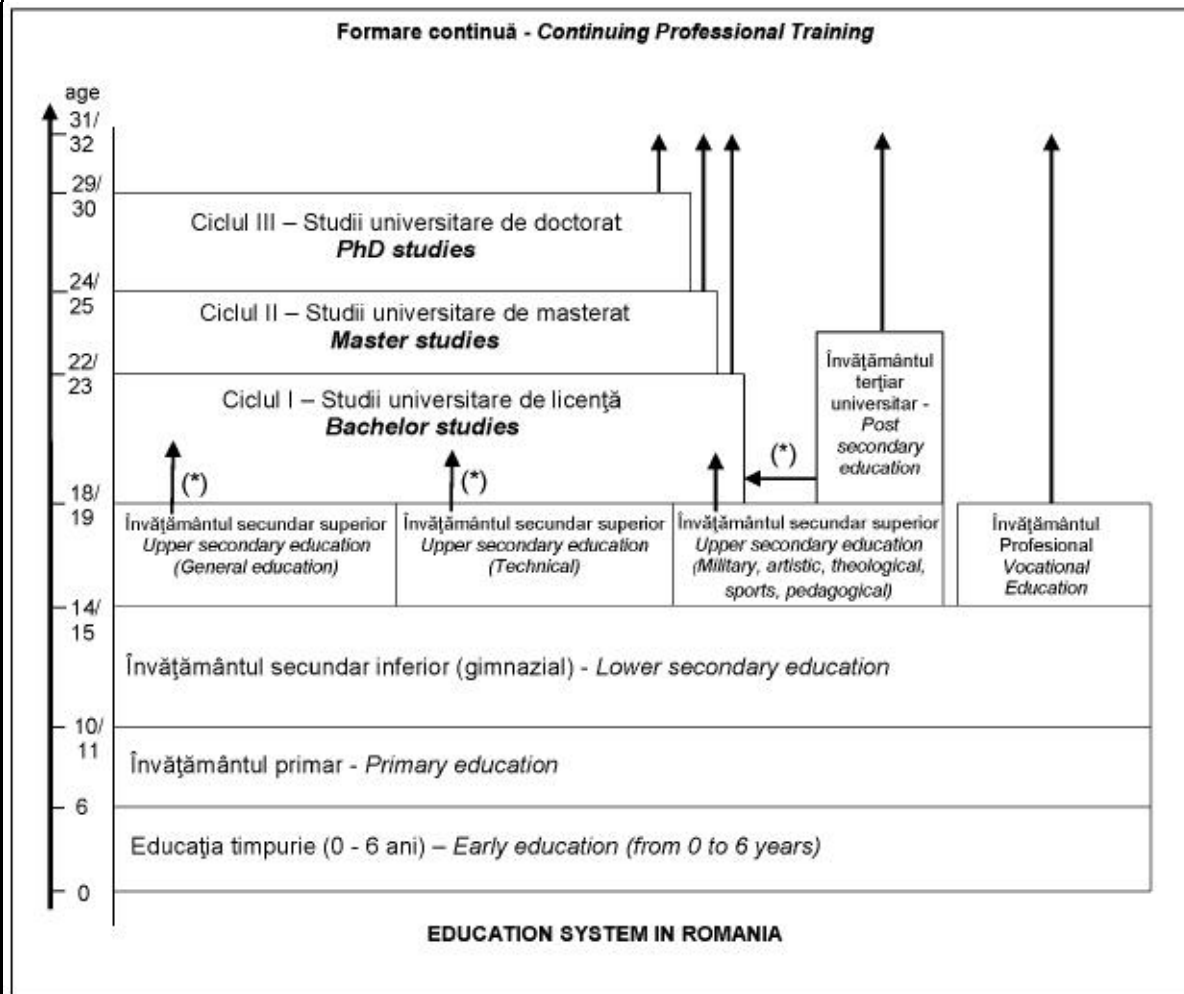
5) Se va completa de către instituția care a asigurat școlarizarea titularului, menționându-se numărul de pagini ale documentului.

5) *To be filled in by the institution having provided for the holder's enrolment which will further mention the number of pages of the document herein.*

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.

The Diploma Supplement written on A4 format (both side) shall be numbered and stamped on each page on the bottom right corner.

8. INFORMAȚII PRIVIND SISTEMUL NAȚIONAL DE ÎNVĂȚĂMÂNT INFORMATION ON THE NATIONAL EDUCATIONAL SYSTEM



OVERVIEW OF THE NATIONAL HIGHER EDUCATION SYSTEM

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).

Bachelor studies (BA/BSc/BEng) presuppose 180-240 credit points, calculated in accordance with the European Credit Transfer System (ECTS/SECT), and ends with the level 6 from the European Qualifications Framework for lifelong learning (EQF/CEC).

Master studies (MA/MSc/MEng) presuppose 60-120 credit points, calculated in accordance with the European Credit Transfer System (ECTS/SECT), and ends with the level 7 EQF/CEC.

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 recognised 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).

PhD studies result in a doctoral research thesis, while successful candidates are awarded a PhD diploma. Doctoral studies allow obtaining a qualification at level 9 EQF/CEC.

The Romanian higher education system is an open system. All Romanian universities use the European Credit Transfer System (ECTS/SECT).

University programs can be organized, as appropriate, according to legal regulations, at the following forms of education: full time, part time and distantly.

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