

ROMÂNIA

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII

Ministry of Education and Research

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ DIN
UNIVERSITY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND VETERINARY MEDICINE

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
Family name(s) at birth

1.1 a

Nume de familie după căsătorie (dacă este cazul)
Family name(s) (after marriage) (if applicable)

1.1 b

Inițiala (inițialele) prenumelui (prenumelor) tatălui
Initial(s) of father's first name(s)

1.2 a

Prenumele
First name(s)

1.2 b

Data nașterii (zi/lună/an)
Date of birth (day/month/year)

1.3 a

Localitatea nașterii
Place of birth

1.3 b

Județul nașterii
County of birth

1.3 c

Țara de origine
Country of birth

1.3 d

Număr matricol
Student enrollment number

Cod numeric personal (CNP)
Personal identification number

1.4

Anul înmatriculării
Year of enrollment

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

INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE, INGINER
ENGINEERING OF FOOD PRODUCTS, ENGINEER

Domeniul de studii
Field of study

2.2 a

INGINERIA PRODUSELOR
ALIMENTARE
ENGINEERING OF FOOD
PRODUCTS

Programul de studii / specializarea
Programme of study / Specialization(s)

2.2 b

INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
ENGINEERING OF FOOD PRODUCTS

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

Forma de învățământ
Mode of study

INFORMATION ON THE CURRICULUM AND RESULTS OBTAINED

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:**
- ajustează proiectele produselor
 - analizează procese de producție în vederea îmbunătățirii
 - aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor
 - elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar
 - planifică activități de inginerie
 - documentează rezultatele analizelor
- Competențe transversale:**
- își asumă responsabilitatea
 - lucrează în echipe
 - gândește analitic
- Professional skills:**
- adjust product designs
 - analyze production processes for improvements
 - apply regulations related to the manufacture of food and beverages
 - elaborate standard operating procedures for the food chain
 - plan engineering activities
 - document the results of the analyses
- Transversal skills:**
- take responsibility
 - work in teams
 - think analytically

Detalii privind programul absolvit, calificativele / notele / creditele ECTS/SECT obținute
(conform Registrului matricol al facultății / departamentului, volumul nr. 11/2021)
*Programme details and the individual grades / marks / ECTS/SECT credits obtained
(according to Faculty Student Records, volume no. 11/2021)*

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 2021/2022) 1 st Year (academic year 2021/2022)								
1	Chimie fizică și coloidală 1 Physical and colloidal chemistry	1	28	0	28	0	5	4.0
2	Chimie anorganică și chimie analitică 1 Inorganic and analytical chemistry 1	1	28	14	14	0	7	4.0
3	Fizică Physics	1	28	0	28	0	8	5.0
4	Matematici speciale Special mathematics	1	28	28	0	0	7	4.0
5	Principiile nutriției umane Principles of human nutrition	1	28	0	28	0	8	4.0
6	Educație fizică și sport Physical education and sport	1	0	14	0	0	P	-
7	Informatică aplicată Applied informatics	1	28	0	28	0	7	4.0
8	Limba engleză 1 English language	1	14	14	0	0	10	3.0
9	Comunicare Communication	1	14	0	0	0	10	2.0
10	Chimie fizică și coloidală 2 Physical and colloidal chemistry	2	28	0	28	0	6	4.0
11	Chimie anorganică și chimie analitică 2 Inorganic chemistry and analytical chemistry 2	2	28	0	28	0	5	4.0
12	Chimia alimentelor Food chemistry	2	28	0	28	0	7	5.0
13	Teoria probabilităților și statistică matematică Probability theory and mathematical statistics	2	28	28	0	0	6	4.0
14	Chimie organică Organic Chemistry	2	28	0	28	0	6	4.0
15	Principii și metode de conservare ale produselor alimentare 1 Preservation principles and methods of food products	2	28	0	14	0	9	4.0
16	Educație fizică și sport 2 Physical education and sport	2	0	14	0	0	P	-
17	Limba engleză 2 English language 2	2	14	14	0	0	9	2.0
18	Geometrie descriptivă Descriptive geometry	2	14	14	0	0	5	3.0
Promovat cu media : 4) Pass, average grade per academic year 7.18								
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 2022/2023) 2 nd Year (academic year 2022/2023)									
1	Microbiologie generală General microbiology	3	28	0	28	0	8	4.0	
2	Materii prime vegetale Plant raw materials 1	3	28	0	28	0	8	4.0	
3	Utilaje în in industria alimentară 1 Food industry equipment 1	3	28	0	28	0	8	4.0	
4	Operații unitare în industria alimentară 1 Unit operations in food industry 1	3	28	0	14	14	6	4.0	
5	Principii și metode de conservare a produselor alimentare 2 Preservation principles and methods of food products	3	28	0	14	0	8	4.0	
6	Chimie organică 2 Organic chemistry	3	28	0	28	0	5	4.0	
7	Reologia alimentelor Food rheology	3	28	0	28	0	8	4.0	
8	Limba engleză 3 English language	3	0	14	0	0	8	2.0	
9	Microbiologic specială Special microbiology	4	28	0	28	0	5	4.0	
10	Materii prime animale Animal raw materials	4	28	0	28	0	9	3.0	
11	Utilaje în industria alimentară 2 Food industry equipment 2	4	28	0	14	14	7	4.0	
12	Operații unitare în industria alimentară 2 Unit operation in food industry 2	4	14	0	28	0	8	3.0	
13	Aditivi și ingrediente în industria alimentară 1 Additives and ingredients in the food industry 1	4	28	0	28	0	6	3.0	
14	Biochimie Biochemistry	4	28	0	14	0	10	3.0	
15	Practica de domeniu Domain practice	4	0	0	120	0	10	4.0	
16	Ecologie și protecția mediului Ecology and environmental protection	4	28	14	0	0	8	3.0	
17	Elemente de inginerie mecanică Mechanical engineering elements	4	14	0	14	0	7	2.0	
18	Limba engleză 4 English language	4	0	14	0	0	9	1.0	
Promovat cu media : 4) Pass, average grade per academic year			7.66		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 2023/2024) 3 rd Year (academic year 2023/2024)									
1	Tehnologii generale în industria alimentară 1 General technologies in the food industry 1	5	56	0	56	0	7	8.0	
2	Tehnologii generale în industria alimentară 2 General technologies in the food industry 2	5	56	0	42	14	9	8.0	

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 2023/2024) 3 rd Year (academic year 2023/2024)								
3	Aditivi și ingrediente în industria alimentară 2 Additives and ingredients in the food industry 2	5	28	0	28	0	6	4.0
4	Biotehnologii speciale Special biotechnologies	5	28	0	14	0	8	4.0
5	Tehnologia produselor zaharoase Technology of sugar products	5	42	0	28	0	7	6.0
6	Analiza senzorială Sensory analysis	6	28	0	28	0	8	3.0
7	Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor 1 Vegetable and fruit processing technology 1	6	28	0	28	0	8	3.0
8	Tehnologia morăritului Milling technology	6	28	0	14	14	9	3.0
9	Tehnologia zahărului Sugar technology	6	28	0	14	14	10	4.0
10	Tehnologia uleiului și a margarinei Oil and margarine technology	6	28	0	28	0	7	4.0
11	Igiena societăților din industria alimentară Hygiene of food companies	6	14	0	14	0	10	3.0
12	Tehnologii în industria cărnii 1 Technologies in the meat industry 1	6	28	0	28	0	10	4.0
13	Practica de specialitate Specialized practice	6	0	0	120	0	10	4.0
14	Etică în industria alimentară Ethics in the food industry	6	14	14	0	0	10	2.0
Promovat cu media : 4) Pass, average grade per academic year			8.50		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 2024/2025) 4 th Year (academic year 2024/2025)								
1	Controlul și asigurarea calității în industria alimentară 1 Quality control and assurance in the food industry 1	7	28	0	28	0	9	4.0
2	Controlul și asigurarea calității în industria alimentară 2 Quality control and assurance in the food industry 2	7	28	0	28	0	9	4.0
3	Comportamentul consumatorului Consumer behavior	7	14	14	0	0	10	3.0
4	Tehnologia panificației Bakery technology	7	28	0	28	0	9	4.0
5	Tehnologii în industria laptelui Technologies in the dairy industry	7	28	0	14	14	10	4.0
6	Tehnologii în industria cărnii 2 Technologies in the meat industry 2	7	28	0	14	14	8	4.0
7	Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor 2 Vegetable and fruit processing technology 2	7	28	0	0	14	9	4.0
8	Automatizarea proceselor în industria alimentară Process automation in the food industry	7	28	0	14	0	8	3.0

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 2024/2025) 4 th Year (academic year 2024/2025)								
9	Controlul și asigurarea calității în industria alimentară 3 Quality control and assurance in the food industry 3	8	28	0	28	0	10	3.0
10	Falsificarea și autentificarea produselor alimentare Counterfeiting and authentication of food products	8	28	0	28	0	9	3.0
11	Management Management	8	14	14	0	0	7	3.0
12	Marketing Marketing	8	14	14	0	0	8	3.0
13	Legislație în industria alimentară Legislation in the food industry	8	28	14	0	0	10	3.0
14	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară Packaging, labeling and design in the food industry	8	14	0	0	28	10	3.0
15	Elaborarea proiectului de diplomă Elaboration of the diploma project	8	0	0	56	0	10	4.0
16	Practica pentru proiectul de diplomă Internship for the diploma project	8	0	0	60	0	10	2.0
17	Inocuitatea produselor alimentare The safety of food products	8	28	0	14	0	9	3.0
18	Proiectarea produselor noi New product design	8	14	0	14	14	9	3.0
Promovat cu media : 4) Pass, average grade per academic year		9.11		Total credite/ Total ECTS/SECT credits:				60.0
Promovat: DA Pass: YES		Media aritmetică: 5) Average grade: 8.11 Media ponderată: ECTS/SECT grade: 8.00		Total credite: 240 Total ECTS/SECT credits:				
Examen final Sesiunea: IULIE 2025 Final examination Session: JULY 2025		Nota: Grade: 9.55		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 2025
domeniul de studii **INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE**,
programul de studii **Ingineria produselor alimentare**
este **6.11**, iar media maximă este **9.83**,
titularul fiind clasat pe locul 7 dintr-un total de 42 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 2025
field of study **ENGINEERING OF FOOD PRODUCTS**,
study programme in **Engineering of food products**
are: lowest average: **6.11** (out of 10) and highest average: **9.83** (out of 10),
the degree holder is ranked 7 out of 42 graduates.

ALTE DISCIPLINE (DISCIPLINE FACULTATIVE CARE NU INTRĂ ÎN CALCULUL MEDIEI)
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 2021/2022) 1 st Year (academic year 2021/2022)								
1	DPPD Psihologia educației Psychology of education	1	28	28	0	0	7	5.0
Nr. No	Denumirea disciplinei Subject	Sem	Total ore ²⁾ No. of hours				Nota Grade	Nr. credite No of credits
			C	S	L	P		
An 2 (anul universitar 2022/2023) 2 nd Year (academic year 2022/2023)								
1	Educație fizică și sport 3 Physical education and sport	3	0	14	0	0	P	1.0
2	Educație fizică și sport 4 Physical education and sport	4	0	14	0	0	P	1.0

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)
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

- 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
No., dated.

- 7.5 / . .
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.

1) Name of institution administering studies and providing the 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 the 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), 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.

3) 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).

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.

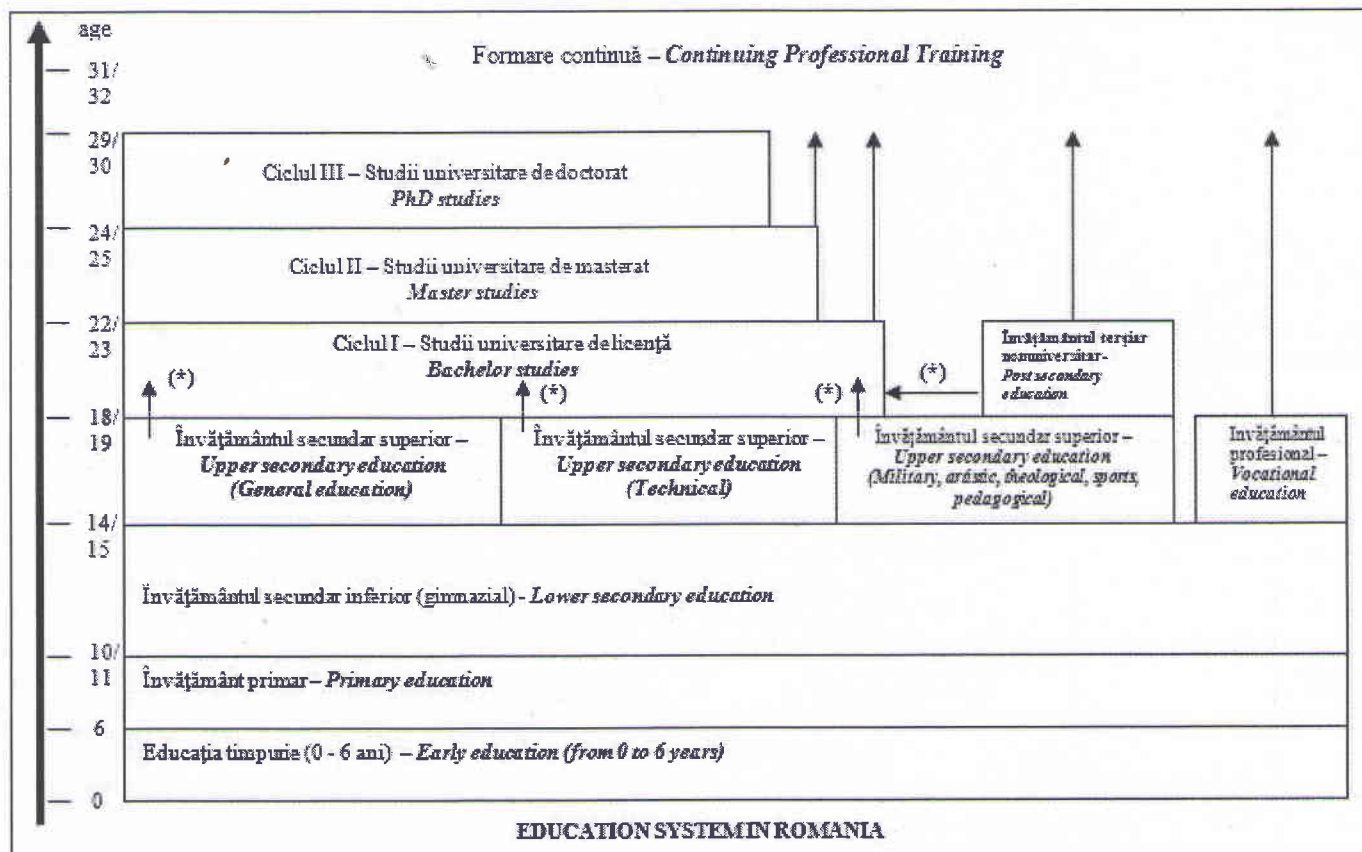
Unele discipline pot fi promovate cu calificativ în loc de notă. În acest caz calificativul "P" este utilizat pentru promovare.

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 masterat (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 ends 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, Medicină dentară - 360 de ECTS / SECT, Farmacie - 300 ECTS / SECT, Medicină Veterinară - 360 ECTS / SECT, Arhitectură - 360 ECTS / SECT, Arhitectură de interior - 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, 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, Architecture of inside - 300 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 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 can be organised, 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