Facultatea de Alimentație și turism
Departamentul de Ingineria și managementul alimentației și turismului

Teme disertatie master PS MOEAT an universitar 2026/2027

Nr. Crt.	Cadru didactic indrumator	Teme proiect diploma
1	**prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU**	Cercetări privind factorii de succes ai antreprenorilor din domeniul turismului vinicol.
		Aplicații privind utilizarea inteligenței artificiale în restaurante.
2	**prof.dr.ing. Liviu GACEU**	Studiu privind eficientizarea energetica in unitatile hoteliere de marime medie.
		Strategii inovatoare de reducere a risipei alimentare in sectorul HORECA
		Inovație culinară și ospitalitate: studiu privind integrarea imprimării 3D a alimentelor funcționale în restaurație
3	**Prof. dr.ing Cristina CANJA**	Gastronomia locală în oferte turistice tematice: autenticitate și sustenabilitate
		Efectul digitalizării asupra valorificării produselor locale în agroturism
4	**Conf.dr.ing. Ioana COMĂNESCU**	Proiectarea unui produs turistic experiențial bazat pe meșteșuguri locale, optimizat prin Ingineria Valorii, aplicat în cadrul unei pensiuni eco-agroturistice.
		Dezvoltarea ecoturismului experiențial în Delta Dunării, prin valorificarea sustenabilă a patrimoniului construit tradițional și a patrimoniului cultural imaterial.
5	**conf.dr. Laura CISMARU**	Pozitionarea strategică a brandului unui hotel premium prin produse de tip eveniment. Studiu de caz: Radisson Blu Aurum Brasov
		Strategii de gestionare a burnoutului anagajaților tineri din generațiile milenială și Z din domeniul ospitalității. Studiu de caz: brandul Haplea
		Strategii de culturalizare a brandului de destinație turistică. Studiu de caz: brandul Brașovului
		Adaptarea la profilul consumatorului responsabil de generație Z în ospitalitate. Studiu de caz: restaurantul Omelett
6	**Sef. Lucr.dr.ing. Jr. Diana FORIS**	Studiu privind conexiunea intre starea de bine si turism;
		Studiu privind conceptualizarea si amenajarea de trasee turistice tematice;
		Studiu privind imbunatatirea serviciilor la nivelul unei destinatii turistice;
		Studiu privind imbunatatirea serviciilor la nivelul structurilor de alimentatie publica;
		Studiu privind imbunatatirea serviciilor la nivelul structurilor de cazare
7	**lector dr. Simona SOICA**	Cartografierea narativă a orașului Brașov: rolul poveștilor localnicilor în construirea identității turistice a locului
		Analiza integrării serviciilor de înfrumusețare în oferta turistică a hotelurilor europene: Propunerea unui model pentru hotelurile din România
		Analiza factorilor experiențiali pentru proiectarea unui concept de glamping orientat spre bunăstare eudaimonică

8	**Lector dr. Anamaria LAZĂR**	Dezvoltarea unui model multicriterial de certificare a traseelor gastronomice
		Dezvoltarea unui model de evaluare a performanței economiei circulare în eco-agroturism
		Dezvoltarea unui indice de autenticitate (gastronomică) pentru destinațiile rurale
		Evaluarea serviciilor ecosistemice și contribuția lor la dezvoltarea destinațiilor eco-agroturistice
9	**șef lucr.dr. dr.ing. Adrian MĂZĂREL**	Strategii eficiente pentru reducerea risipei alimentare în HoReCa
		Punctul gastronomic local - instrument de dezvoltare rurală
		Valorificarea produselor tradiționale în turismul gastronomic
		Evaluarea satisfacției clientilor in punctele de gastonomie locala