

**Teme proiect diploma an universitar 2020/2021**

**Program de studiu licență Inginerie și Management în Alimentație Publică și Agroturism**

Nr. Crt.	Conducător științific	Teme proiect diploma
1.	<b>Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU</b>	Cercetări teoretice privind producerea distilatului de vin într-o pensiune turistică Producerea vinurilor roșii, seci, într-o pensiune turistică.
2	<b>Prof.dr.ing. Nicolae ȚANE</b>	Amenajarea unei ferme agroturistice cu profil piscicol (păstrăvărie) Recoltarea și condiționarea laptelui într-o ferma agroturistică de creștere a vitelor Linie tehnologică de valorificare a prunelor dintr-o ferma pomicolă agroturistică Amenajarea unei pensiuni agroturistice cu specific dobrogean
3	<b>Prof.dr.ing. Liviu Gaceu</b>	Proiectarea unei unitati de alimentatie publica cu specific de procesare minimala Proiectarea unei unitati de alimentatie publica cu profil de panificatie-patiserie
4	<b>Conf.dr.ing. Ioana Comănescu</b>	Dezvoltarea unei ferme de păuni în cadrul unei pensiuni agro-turistice. Ecoturismul în România. Înființarea unui traseu de maraton Înființarea unei ferme de melci Propunere de dezvoltare a unei pensiuni agro-turistice. Înființarea unei ferme de alpaca.
5	<b>Conf. dr.ing Cristina Canja</b>	Proiectarea și Implementarea unui program de control al calității și siguranței în consum în restaurante Proiectarea unei bucătării destinate unui restaurant tip bistro cu 50 de locuri
6	<b>Conf.dr.ing. Ec. Nicolae Boian</b>	Procesarea pestelui in fermele piscicole. Linie tehnologica de procesare primara Agroturismul cu specific zootehnic. Ferma de crestere a puilor de carne Procesarea fructelor in fermele mici. Produse traditionale cu specific local
7	<b>Conf.dr. Laura Cismaru</b>	Implementarea conceptului de open-kitchen într-o pensiune din judetul Brasov. Studiu de caz la alegere din mediul rural. Implementarea conceptului de open-house hotel într-o pensiune din judetul Brasov. Studiu de caz la alegere din mediul rural.

		Branding si rebranding de destinatie turistica rurala. Studiu de caz la alegere.
8	Sef. Lucr. dr.ing. Daniel Ola	Propunere de realizarea unui parc aventura pentru agro-pensiune zona Vama Buzaului
		Aromaterapia în agroturism
9	Sef. Lucr. dr.ing. Daniel Dănila	Managementul obținerii sucului de mere ecologic într-o pensiune agroturistică
		Managementul obtinerii produselor din fructe de padure in pensiunile agro-turistice
10	Sef. Lucr.dr.ing. Jr. Diana Foris	Strategie de imbunătățire a managementului resurselor umane in turism
		Initierea unei noi afaceri -pensiune turistica
		Strategie de imbunătățire a serviciilor intr-o structura de primire turistica
		Initierea unei noi afaceri - unitate AP
11	Asist.dr. Ana Maria Lazăr	Strategie de dezvoltare turistică a unei zone
		Ariile naturale protejate promotoare a turismului pentru tineret
		Zonarea pentru turism a ariilor naturale protejate - instrument pentru dezvoltarea durabilă a unei destinații turistice. Studiu de caz: aria protejata X
		Modalități de susținere și promovare a patrimoniului cultural rural - premisă a dezvoltării turismului local
		Sistemul de ecocertificare - instrument in dezvoltarea turismului durabil. Studiu de caz ecocertificarea pensiunii X

Facultatea de Alimentație și Turism

Departamentul de Ingineria și Managementul Alimentației și Turismului

**Teme proiect diploma an universitar 2020/2021 - Program de studiu licență Inginerie și Management în Industria Turismului**

Nr. Crt.	Conducător științific	Teme proiect diploma
1	Prof.dr.ing. Vasile <b>PĂDUREANU</b>	Promovarea turismului vinicol în zona ..... Conceperea și promovarea unei infrastructuri turistice "Drumul vinului în regiunea ....."
2	Prof.dr.ing. Nicolae ȚANE	Instalații de siguranță pentru un hotel cu 100 camere Instalație de climatizare pentru o pensiune turistică urbană Amenajarea unui restaurant cu profil pescăresc
3	Prof.dr.ing. Liviu Gaceu	Marketingul on-line al pensiunilor turistice din Romania Proiectarea unei pensiuni cu eficiența energetică ridicată. Proiectarea pensiunii turistice cu resurse energetice regenerabile
4	Conf.dr.ing. Ioana Comănescu	Ecoturismul în România. Organizarea de trasee de birdwatching în județul Brașov Organizarea unui traseu tematic în România- turul monumentelor de influență bizantină Influențele slave asupra gastronomiei din România. Înființarea unui restaurant cu specific ucrainean
5	Conf. dr.ing Cristina Canja	Turismul viti-vinicol - pilon de dezvoltare și promovare a turismului în Dobrogea Valorificarea gastronomiei locale în dezvoltarea turismului din Delta Dunării Proiectarea și implementarea unui sistem de management al calității în unități hoteliere Proiectarea unui restaurant cu specific local în Cetatea Rupea

6	<b>Conf.dr.ing. Ec. Nicolae Boian</b>	Managementul inovarii in turism. Parc turistic mestesugaresc
		Managementul dezvoltarii afacerilor in turism. Complementaritatea activitatilor
		Managementul diverificarii afacerilor in turismul de week-end. Degustare de vinuri
10	<b>Conf.dr. Laura Cismaru</b>	Implementarea conceptului de open-kitchen in industria ospitalitatii din municipiul Brasov. Studiu de caz la alegere
		Implementarea conceptului de open-house hotel in industria ospitalitatii din municipiul Brasov. Studiu de caz la alegere
		Rebranding de destinatie turistica. Studiu de caz la alegere.
11	<b>Sef. Lucr. dr.ing. Daniel Dănila</b>	Managementul imbunatatirii calitatii serviciilor de transport în turism pe baza aprecierilor on-line
		Managementul imbunatatirii calitatii serviciilor de cazare pe baza aprecierilor on-line
		Managementul serviciilor turistice de transport prin instrumente de monitorizare online
12	<b>Sef. Lucr.dr.ing. Jr. Diana Foris</b>	Abordarea calității prin prisma recenziilor online la nivelul platformelor de rezervări pentru cazare si transport
		Abordarea calității prin prisma recenziilor online la nivelul platformelor de rezervări pentru cazare la localnici
		Abordarea calității prin prisma recenziilor online la nivelul platformelor de rezervări care permit utilizatorilor compararea prețurilor
		Abordarea calității prin prisma recenziilor online la nivelul platformelor de rezervări hoteliere
		Abordarea calității prin prisma recenziilor online la nivelul site-urilor de rezervări on-line a agențiilor de turism
13	<b>Asist.dr. Ana Maria Lazăr</b>	Ariile naturale protejate promotoare a turismului pentru tineret
		Zonarea pentru turism a ariilor naturale protejate - instrument pentru dezvoltarea durabilă a unei destinații turistice. Studiu de caz: aria protejata X
		Modalități de susținere și promovare a patrimoniului cultural rural - premisă a dezvoltării
		Sistemul de ecocertificare - instrument in dezvoltarea turismului durabil. Studiu de caz ecocertificarea pensiunii X

**Teme proiect diploma an universitar 2020/2021 Program de studiu licență Ingineria Produselor Alimentare**

Nr. Crt.	Conducător științific	Teme proiect diploma
1	Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU	Procesul tehnologic de obținere a kitului de bere Fermentarea vinurilor albe. Controlul calității Dimensionarea unei secții de vinificație cu o capacitate de 40 t/zi ce prelucrează struguri sin soiul Riesling italian
2.	Prof.dr.ing. Carol CSATLOS	Tehnologie specială pentru realizarea unor produse cu structură mozaicată din organe de porcine. Unitate specializată în procesarea cărnii de vită pentru obținerea unor sortimente de cârnați dietetici; Procedee tehnologice pentru fabricarea salamului de vară prin sărare uscată și sărare umedă; Procesarea cărnii de pasăre pentru obținerea unor sortimente de specialități afumate
3	Prof.dr.ing. Nicolae ȚANE	Linie tehnologică pentru conservarea prin acidifiere a legumelor Linie tehnologică pentru producerea ceaiurilor din plante medicinale Linie tehnologică pentru producerea pastei de tomate
5	Prof.dr.ing. Liviu Gaceu	Proiectarea unei fabrici modulare pentru procesarea alimentara Linie tehnologica pentru realizarea extractelor din produse vegetale Linie tehnologica pentru fabricarea de produse de panificatie Linie tehnologica pentru uscarea cerealelor cu eficienta energetica ridicata
6	Conf.dr.ing. Ioana Comănescu	Cercetări comparative cu privire la proprietățile fizico-mecanice ale cărnii tocate și preparatul/produsul finit Influența metodelor de preparare asupra proprietăților mecanice ale cărnii de vânat Cercetări privind influența condimentelor asupra frăgezimii cărnii
7	Conf. dr.ing Cristina Canja	Linie tehnologică de fabricare a pralinelor de ciocolată Linie tehnologică pentru obținerea produselor noi din zer Line tehnologică pentru obținerea carnaților din carne amestec Linie tehnologică pentru obținerea brânzeturilor maturate
		Sucul de mere, afine și cătină. Aspecte biochimice

9	Conf.dr. ing. Carmen Bădărău	Potențiali substituenți naturali pentru nitriții și nitrații utilizați în industria cărnii
		Ciocolata cu seminte de dovleac
		Siropuri neprocesate termic bogate în vitamina C. Siropul de brad.
		Aspecte biotehnologice privind pâinea cu germeni de cereale (malț)
		Cartofi cu pulpa intens colorată. Posibilități de valorificare
		Oteturi aromatizate (trandafir, lămâie, portocală). Aspecte biochimice și biotehnologice
10	Conf dr. Ing.ec. Nicolae Boian	Importanța managementului costurilor fixe în rentabilizarea afacerilor din industria alimentară. Studiu de caz
11	Sef. Lucr. dr.ing. Daniel Ola	Sisteme de dozare gravimetrice cu vibrații pentru produse granulare
		Sisteme de dozare cu piston pentru produse lichide
12	Sef. Lucr.dr. Dorin Enache	Studiu privind schema tehnologică de obținere a laptelui de consum
		Studiu comparativ privind modificările calitative și cantitative privind maturarea brânzeturilor
		Considerații tehnologice referitoare la obținerea iaurtului grecesc într-o unitate de procesare a laptelui
13	Sef. Lucr.dr. Necula Valentin	Aspecte microbiologice privind salubritatea diferitelor sortimente de unt.
		Cercetari privind identificarea și enumerarea unor specii de fungi din produsele de panificație simple
		Aspecte microbiologice privind criteriul de igienă a cărnii tocate
		Indici fizico-chimici de apreciere a prospețimii cărnii de pasare refrigerată din rețeaua comercială a județului Brașov
14	Sef. Lucr.dr.ing. Mirabela LUPU	Proiectarea unei unități pentru obținerea laptelui de soia
		Proiectarea unei linii tehnologice în vederea obținerii ciocolatei cu lapte
		Proiectarea unei linii tehnologice pentru obținerea cartofilor congelați
		Proiectarea unei linii tehnologice în vederea obținerii fulgilor de ovăz
15	Asist. ing. dr. Nicolae Ormenisan	Sisteme de recuperare a energiei de la agregatele frigorifice
		Reducerea consumului de energie la agregatele frigorifice prin utilizarea frigului natural
		Extracția uleiurilor vegetale din fructe oleaginoase (jojoba, argan)
		Extracție uleiului din semințele unor legume plantelor aromate (mărar, cimbru, busuioc)
		Extracția uleiului de lavandă
		Extracție uleiului din semințele unor legume (morcov, pătrunjel)

## Teme proiect diploma an universitar 2020/2021 - Program de studiu licență Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

Nr. Crt.	Conducător științific	Teme proiect diploma
1	<b>Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU</b>	Cercetări experimentale privind calitatea vinurilor albe cu un conținut redus de alcool
		Cercetări teoretice și experimentale privind pasteurizarea berii
2	<b>Prof.dr.ing. Carol CSATLOS</b>	Linie tehnologică pentru obtinerea unor sortimente de înghețată cu arome din surse naturale.
		Sectie de procesare a organelor de pasare in vederea obtinerii unor paste tartinabile
		Linie tehnologica pentru realizarea unor sortimente de de parizer cu adaosuri vegetale
		Unitate de procesare a laptelui in vederea obtinerii untului si a unor creme pe baza de unt.
3	<b>Prof.dr.ing. Nicolae ȚANE</b>	Linie tehnologică pentru conservarea vinetelor
		Linie tehnologică pentru producerea sucului de mere
		Linie tehnologică pentru producerea conservelor de pește
4	<b>Conf. dr.ing Cristina Canja</b>	Cercetări privind obținerea produselor inovative de panificație
		Cercetări privind obținerea produselor lactate inovative
		Cercetări privind obținerea bauturilor racoritoare inovative
		Cercetări privind obținerea bauturilor racoritoare inovative
5	<b>Conf.dr. ing. Carmen Bădărău</b>	Flori comestibile - surse de coloranți și aromatizanți pentru produse lactate
		Dulceața de trandafir și adei iute - o provocare pentru noi produse zaharoase
		Iaurt cu mentă. Aspecte biochimice și biotehnologice
		Metode rapide pentru analiza nitritilor si nitratilor din conserve de legume. Studiu de caz: sucul de rosii
		Oportunitatea utilizării făinii și uleiului de cânepă la prepararea unor sortimente de biscuiți hipoglutenici
		Cătina - sursă de vitamina C și carotenoide pentru obținerea de siropuri naturale
6	<b>Sef. Lucr.dr. Dorin Enache</b>	Cercetări privind metodele de conservare a cărnii
		Monitorizarea tratamentului termic al preparatelor din carne
		Cercetari privind îmbunătățirea tehnologiei de fabricare a preparatelor din carne crud-uscate

		Cercetări privind modificările care au loc în preparatele din carne crud-uscate în diferite faze ale procesului tehnologic
7	<b>Sef. Lucr.dr. Necula Valentin</b>	Aspecte microbiologice privind prospetimea carnilor de porc,tocate,destinate consumului alimentar.
		Cercetari privind continutul de proteina din unele produse lactate si implicatiile lor nutritionale.
		Cercetari privind identificarea <i>stafilococului aurii</i> in unele produse alimentare gata de consum
		Studiu privind bonitatea psiho-senzoriala a unor produse lactate acide in contextual calitatii alimentelor
		Aspecte microbilogice privind implicatiile salubritatii apei folosite in fluxul tehnologic de abatorizare a porcinelor.
8	<b>Sef. Lucr.dr.ing. Mirabela LUPU</b>	Cercetări privind proprietățile reologice ale produselor zaharoase
		Cercetări privind obținerea produselor de panificație cu conținut scăzut de carbohidrați
		Cercetări privind influența metodelor de prelucrare asupra calității sucurilor din fructe
		Cercetări privind utilizarea curmalelor ca aliment funcțional
9	<b>Asist. ing. dr. Nicolae Ormenisan</b>	Concentrat din ciuperci de pădure
		Uleiuri vegetale cu arome de ciuperci de pădure
		Uleiuri vegetale cu fragmente de semințe oleaginoase
		Ambalaj din materiale termosensibile pentru produse alimentare
		Ambalaj reutilizabil pentru produse alimentare lichide
Ambalaj pentru produse apicole		



## Teme lucrari de disertație an universitar 2020/2021 - Program de studiu master Sisteme de Procesare si Controlul Calității Produselor Agroalimentare

Nr. Crt.	Conducător științific	Teme lucrare de disertație
1	<b>Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU</b>	Studii privind influența operației de filtrare asupra proprietăților fizico -chimice ale unor sortimente de vin obținute în laborator
		Proiectarea unei secții de procesare a strugurilor albi în vederea obținerii vinurilor spumante prin metoda fermentării în sticle
2	<b>Prof.dr.ing. Carol CSATLOS</b>	Cercetări privind obținerea unor sortimente de produse lactate acide dietetice
		Adaptarea proceselor tehnologice specifice din industria cărnii pentru realizarea unor produse tradiționale
3	<b>Prof.dr.ing. Nicolae ȚANE</b>	Extracția principiilor active prin metoda hidrodistilării în vid cu ajutorul microundelor
		Linie tehnologică pentru conservarea spanacului
4	<b>Prof.dr.ing. Liviu Gaceu</b>	Studii privind optimizarea energetica a unui linii tehnologice pentru panificatie.
		Cercetari privind utilizarea extractelor din produse vegetale pntru obtinerea de produse functionale
		Studii privind optimizarea tehnico-functionala a unui echipament pentru framantarea produselor de panificatie.
5	<b>Conf. dr.ing Cristina Canja</b>	Studii și cercetări privind stabilirea datei durabilității minimale si a termenului de valabilitate pentru produse lactate acide
		Studii și cercetări privind dezvoltarea de produse alimentare inovative pe baza de vin
6	<b>Conf.dr. ing. Carmen Bădărău</b>	Proprietăți antioxidante ale unor oțeturi îmbogățite cu extracte din morcov negru
		Proprietățile antioxidante ale sucului de mere. Testarea unor sucuri de mere din rețeaua comercială.
		Polifenoli din noi soiuri românești de cartof - sursă de sănătate pentru consumatori
		Resurse vegetale inedite pentru diversificarea produselor de panificație
7	<b>Sef. Lucr. dr.ing. Daniel Ola</b>	Ambalaje inteligente pentru produse perisabile. Funcții de pastrarea calitatilor produsului
		Dezvoltarea unui ambalaj inovator ce ofera noi functionalitati produsului agro-alimentar

8	Sef. Lucr.dr. Dorin Enache	Studiu monografic privind gasirea unor solutii alternative de neutralizare a deseurilor rezultate din industria alimentara
		Studiu de caz privind masuri de protectie anti-COVID 19 intr-o unitate de procesarea carni
		Studiu de caz privind masuri de protectie anti-COVID 19 in unitatile de alimentatie publica
9	Sef. Lucr.dr. Necula Valentin	Cercetari privind procentul de grasime din unele produse alimentare din carne si implicatiile nutritionale ale acestora.
		Aspecte microbiologice privind corelatiile existente intre incarcatura de fungi si prezenta micotoxinelor in paine(ochratoxine)
		Cercetari privind continutul de sare din unele produse alimentare si implicatiile acestora in sanatatea consumatorilor.
10	Sef. Lucr. dr.ing. Daniel Dănila	Contributii privind stabilirea influentei impactului mecanic asupra calitatii legumelor
		Contributii privind stabilirea influenței perioadei de depozitare asupra elasticității
		Metode și mijloace pentru studiul efectelor impacturilor mecanice asupra fructelor si legumelor
11	Sef. Lucr.dr.ing. Mirabela LUPU	Cercetări privind dezvoltarea unui nou produs de brânză
		Cercetări privind obținerea produselor vegane
		Cercetări privind îmbunătățirea proprietăților făinii de grâu în vederea obținerii produselor de panificație
12	Asist. ing. dr. Nicolae Ormenisan	Cercetări privind extracția componentelor active din cetină și muguri de brad
		Extracția uleiurilor volatile din plante medicinale prin antrenare cu vapori de apă (lavandă)
		Cercetări privind uscarea zahărului prin condensarea umidității
		Cercetări privind creșterea performanțelor mașinilor de tăiat sfeclă.

## Teme lucrari de disertație an universitar 2020/2021 program de studiu master Management în Ospitalitate și Eco-Agroturism

Nr. Crt.	Conducător științific	Teme lucrare de disertație
1	<b>Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU</b>	Cercetari teoretice privind maturarea distilatelor din vin
		Cercetări teoretice privind obținerea vinului spumant
2	<b>prof.dr.ing. Carol CSATLOS</b>	Unitate agroturistica alimentată partial cu biogaz obtinut din surse vegetale si animale.
		Alimentarea unei unitati turistice în regin ON GRID cu energie electrică fotovoltaică
3	<b>Prof.dr. Ing. Nicolae ȚANE</b>	Amenajarea spațiilor exterioare pentru o pensiune cu 48 locuri
4	<b>Prof.dr.ing. Liviu Gaceu</b>	Studiu privind eficientizarea energetica in unitatile hoteliere de marime medie.
		Studiu privind implementarea elementelor de domotica in hotelurile din Romania
		Studiu privind continutul informational in comunicarea si promovarea serviciilor turistice din Romania.
5	<b>Conf.dr.ing. Ioana Comănescu</b>	Smart Village în România. Studiu de caz.
		Înființarea unui complex de bungalouri montane prin accesarea de fonduri europene.
6	<b>Conf.dr. Ing. Cristina Maria Canja</b>	Studii și cercetări privind obținerea produselor organice de panificație destinate unităților de alimentație publică
		Proiectarea unui restaurant tip bistro cu 50 de locuri cu meniu local
7	<b>Conf.dr.ing. Ec. Nicolae Boian</b>	Ecologizarea produselor din carne. Eco-pateul de carne
		Managementul ecologizarii in piscicultura fermelor mici. Eco-pastravarie
		Managementul sigurantei sanitare in restaurantele mici. Reamenajare in conditiile pandemiei
		Managementul ospitalitatii in industria cateringului. Tele-ospitalitatea
8	<b>Conf.dr. Laura Cismaru</b>	Repozitionare strategica a unui eveniment din judetul Brasov. Studiu de caz la alegere.
		Profilul angajatului de generatie Y din industria ospitalitatii. Cercetare calitativa prin metoda interviului/grup Delphi
		Profilul turistului de generatie Z. Cercetare calitativa prin metoda focus grup/grup nominal.
		Evenimentul de tip experienta. Modificarea unui eveniment la alegere.

9	<b>Sef. Lucr.dr.ing. Jr. Diana Foris</b>	Abordarea calității serviciilor hoteliere prin prisma recenziilor online
		Abordări privind agrementul prin prisma platformelor de rezervări
		Abordări privind managementul destinației turistice
		Abordări ale sustenabilității la nivelul turismului gastronomic

Facultatea de Alimentație și Turism

Departamentul de Ingineria și Managementul Alimentației și Turismului

**Teme lucrari de disertație an universitar 2020/2021 program de studiu  
master Eco-Biotehnologii Agricole și Alimentare**

<b>Nr. Crt.</b>	<b>Conducător științific</b>	<b>Teme lucrare de disertație</b>
1	<b>Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU</b>	Cercetări teoretice privind fabricarea berii din Kituri
2	<b>Prof.dr.ing. Carol CSATLOS</b>	Mașină de curățat nutrețuri rădăcinoase pe cale uscată și umedă;
		Instalație de alimentare cu apă a unei ferme zootehnice;
		Instalație de evacuare a dejecțiilor din adăposturile de bovine;
		Fermă de ovine cu alimentare din surse energetice regenerabile.
3	<b>Prof.dr. Ing. Nicolae ȚANE</b>	Optimizarea proceselor de uscare a produselor de origine vegetală
4	<b>Prof.dr.ing. Liviu Gaceu</b>	Cercetari privind optimizarea energetica a procesului de uscare a produselor vegetale
		Studii privind implementarea conceptului HYGIENIC DESIGN in unitatile de prelucrare din industria alimentara din Romania.
		Cercetari privind influenta procesului de uscare asupra formei, culorii si dimensiunilor produselor de origine vegetala
5	<b>Conf.dr.ing. Ioana Comănescu</b>	Înființarea unei sere de plante ornamentale în zona rurală.
		Înființarea unei sere de micro-verdețuri.
		Propunere de valorificare energetică a deșeurilor agro-zootehnice
		Înființarea unei livezi de pomi fructiferi în sistem ecologic.
6	<b>Șef lucr.dr. Daniel Ola</b>	Ambalajele biodegradabile si metode de obtinere
		Ambalaje inteligente pentru produse perisabile. Funcții de pastrarea calitatilor produsului
		Utilizarea uleiurilor esentiale în ambalaje active inteligente.