

Teme proiect diploma/disertatie an universitar 2024/2025

Nr. Crt.	Cadru didactic indrumator	Program de studii	Teme proiect diploma
1.	prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU	IMAPA	Minifabrică de bere într-o pensiune turistică
			Linie tehnologică pentru fabricarea vinurilor într-o fermă agroturistică
		IMIT	Oenoturismul in zona Transilvania
			Oenoturismul în zona Oltenia
			Promovarea oenoturismului în podgoria Dealu Mare
		IPA	Linie tehnologică de fabricare a berii
			Linie tehnologic de fabricare a vinului
		CEPA	Analiza calității vinului
			Analiza calității berii
		SPCCPA	Cercetări privind obținerea băuturilor din măceșe
			Efectul antioxidant al semințelor de strugure în vin
			Cercetări și experimentale asupra calității vinului
MOEAT	Cercetări privind factorii de succes ai antreprenorilor din domeniul turismului vitivinicol.		
	Aplicații privind utilizarea inteligenței artificiale în restaurante.		
	Oportunități și provocări în creșterea vizibilității turismului vitivinicol în România.		
2.	prof.dr.ing.habl. Liviu GACEU	IMAPA	Pensiunea agroturistica 4.0
			Unitate de alimentație publică cu produse de patiserie funcționale
			Pensiuni agroturistice cu valorificarea superioară a bio-resurselor locale
		IMIT	Hotel urban cu posibilitati de utilizare a resurselor energetice regenerabile
			Unitati de alimentatie publica cu posibilitati de utilizare a resurselor energetice regenerabile
			Dezvoltarea turistica a regiunii Vama Buzaului in paradigma Turism 4.0
		IPA	Linie tehologică modulară pentru procesarea alimentară
			Linie tehnologică pentru fabricarea de produse de panificație funcționale
			Linie tehnologică pentru valorificarea superioară a resurselor economiei albastre in industria panificației

		SPCCPA	Cercetări privind utilizarea extractelor din produse vegetale pentru obținerea de produse alimentare funcționale Proiectarea și optimizarea de produse de panificație cu potențial funcțional Valorificarea superioară a subproduselor din industria de procesare a pestelui Utilizări ale Inteligentei Artificiale în valorificarea subproduselor din industria alimentară
		MOEAT	Studiu privind eficientizarea energetică în unitățile hoteliere de mărime medie. Studiu privind implementarea elementelor de domotica în hotelurile din România Strategii de reducere a risipei alimentare în sectorul HORECA
3	prof.dr. Florentina MATEI	IMAPA	Unități de patiserie în zona montană Unități mobile de prelucrare a fructelor pentru suc artizanal
		CEPA	Analiza calității unor produse artizanale derivate din carne Analiza calității unor vinuri artizanale din fructe de pădure
4	Conf.dr.ing. Ioana Comănescu	IMAPA	Practici sustenabile în agroturism. Utilizarea surselor de energie regenerabilă în cadrul unităților agroturistice. Rolul agroturismului în menținerea practicilor agricole tradiționale și conservarea elementelor de gastronomie locală. Diversificarea serviciilor în cadrul fermei agroturistice. Înființarea unui centru de terapie asistată de cai, pentru persoane cu nevoi speciale
		IMIT	Turismul de sănătate. Propunere de dezvoltare a unui centru de relaxare. Studii privind turismul de Wellness și SPA în România. Propunere de înființare a unui centru SPA de lux. Turismul de voluntariat. Propunere de proiect privind conservarea mediului.
		CEPA	Influența proprietăților mecanice ale materiilor prime asupra produselor finite din carne
		IPA	Linie tehnologică pentru obținerea produselor finite din carne de vanat. Influența proprietăților mecanice ale materiilor prime asupra produselor finite
		MOEAT	Studii privind dezvoltarea turistică a zonelor rurale din județul Prahova. Apicultura sustenabilă. Studii privind utilizarea produselor melifere în terapiile din centre SPA. Conservarea și valorificarea patrimoniului cultural - modalitate de promovare a turismului în spațiul rural Propunere de înființare a unui centru de relaxare în zona rurală

5	Conf. dr.ing Cristina Canja	IMAPA	Băuturi alcoolice tradiționale produse în fermele agroturistice.
			Producerea preparatelor de patiserie din aluat dospit în pensiunile agroturistice.
			Producerea deserturilor și băuturilor pe baza de miere de albine produse în zonele montane ale Transilvaniei
			Valorificarea superioară a fructelor de pădure în fermele agroturistice.
		IMIT	Siguranța alimentară în unități de alimentație publică de tip cafenea.
			Siguranța alimentară în restaurante bistro.
		CEPA	Analiza calității produselor alimentare tip brânzeturi obținute din migdale
			Analiza calității infuziilor din plante aromatice
		IPA	Linie tehnologică destinată obținerii oțetului balsamic utilizat în gastronomie.
			Linie tehnologică pentru cârnați de casă
		MOEAT	Integrarea gastronomiei tradiționale în contextul tendințelor culinare contemporane.
			Valoarea gastronomiei locale din Transilvania
SPCCPA	Obținerea de infuzii de plante îmbogățite cu reziduuri din industria alcoolică.		
	Valorificarea reziduurilor alimentare prin fermentație controlată.		
6	Conf.dr.ing. Ec. Nicolae Boian	IMAPA	Managementul reducerii costurilor materiale în industria alimentară. Sistem Lean manufact.
			Dezvoltarea afacerilor în agroturism. Restaurant cu specific local, tradițional
			Dezvoltarea afacerilor în mediul rural. Pensiune în casa de la țară
		IMIT	Diversificarea ofertei în turism. Glampingul turistic
			Rolul creativității în creșterea competitivității afacerilor în turism. Agenție turistică
			Managementul investițiilor în afacerile din turism. Teren de golf
		IPA	Tehnologia conservării fructelor proaspete în fermele mici. Depozit fructe
		MOEAT	Managementul flexibilizării afacerilor în alimentație publică. Punct mobil de servire
			Rolul serviciilor specializate în turism. Firmă de întreținere
			Rolul creativității afacerilor în turism. Plan de afaceri cicloturism
		IMAPA	Tehnici de promovare în parteneriat în domeniul HORECA. Studiu de caz: Educație gastronomică (include amenajarea spațiului)
			Utilizarea rețelelor de socializare în promovarea afacerilor mici din domeniul HORECA. Studiu de caz: Promovarea unei afaceri de familie
Aplicații ale conceptului de open kitchen în cadrul unei patiserii			

7	Conf.dr. Laura Cismaru	IMIT	Aplicatii ale conceptului de open kitchen in cadrul unei unitati de educatie in gastronomie.
			Dimensiunile modelului Big Five si importanta acestora in domeniul HORECA. Studiu de caz: Strategii de proiectare a unui spatiu din cadrul unei unitati HORECA.
			Dimensiunile modelului Big Five si importanta acestora in domeniul resurselor umane din HORECA. Studiu de caz: Strategii de management al resurselor umane
			Munca intensiv emotionala din domeniul HORECA si strategii specifice. Studiu de caz: Strategii de management al resurselor umane.
			Tehnici de promovare in parteneriat in domeniul HORECA. Studiu de caz: Educatie gastronomică (include amenajarea spatiului)
		MOEAT	Cercetare privind conceptul de Food Fusion in Romania
			Cercetare privind alegerea strategiilor specifice muncii intens emotionale in cazul lucratorilor HORECA din Romania
			Conceptul de marketing colaborativ aplicat in patiserie/restaurant. Management de restaurant
			Conceptul de food porn aplicat in patiserie
			Cercetare privind posibilitatea implementarii conceptului de "Meilleurs Ouvriers de France" (Cel mai bun artizan din Franța) în România (gastronomie)
Cercetare privind posibilitatea implementării conceptului de "Meilleurs Apprentis de France" (Cea mai bună calfă/ucenic din Franța) în Romania (gastronomie)			
8	Conf.dr. ing. Carmen Bădărău	IPA	Linie tehnologică de obținere a sucului de zmeură cu adaos de extracte naturale (mentă)
			Linie tehnologică de obținere a înghețatei cu adaos de flori cu adaos de flori comestibile.
		CEPA	Calitatea unor conserve din fructe (gemuri fără zahăr cu adaos de uleiuri esențiale cu efect antiseptic)
			Calitatea unor produse lactate cu adaos de extracte din plante medicinale
			Controlul calității pe fluxul de obținere a sucului din sfeclă roșie, morcov și cătină
		SPPCPA	Influența unor adaosuri de produse apicole (polen, păstură) asupra unor indicatori de calitate ai înghețatei
			Oportunitatea utilizării unor uleiuri esențiale pentru îmbunătățirea conservabilității unor mezeluri
			Influența unor adaosuri de extracte din flori comestibile asupra calității unor produse lactate
			Cercetări privind utilizarea unor surse bogate în apigenină la obținerea ciocolatei
			Cercetari privind obținerea de bauturi racoritoare din cicoare cu adaos de plante aromate și condimentare

9	conf.dr.ing. Mirabela LUPU	IPA	Linie tehnologică pentru obținerea pastei tartinabile vegetale
			Linie tehnologică pentru obținerea băuturilor distilate
		CEPA	Controlul calității înghețatei proteice
			Controlul calității produselor aglutenice
			Influența sfeclei roșii asupra proprietăților reologice ale produselor de panificație
		SPPCPA	Valorificarea subproduselor din industria alimentară în procesul tehnologic de obținere a iaurtului
			Cercetări privind procesul de extractie a cafelei
Valorificarea subproduselor din industria alimentară în procesul tehnologic de obținere a produselor tip snacks			
			Valorificarea subproduselor din industria alimentară în procesul tehnologic de obținere a cipsurilor
10	Sef. Lucr. dr.ing. Dan DĂNILĂ	IMAPA	Managementul obținerii nectarului din visine in pensiunile turistice
			Managementul obținerii sucului natural din piersici in pensiunile turistice
			Managementul obținerii compoturilor din caise in pensiunile turistice
		IMIT	Managementul obținerii sucului natural din caise in pensiunile turistice
			Managementul obținerii compoturilor din visine in pensiunile turistice
			Managementul obținerii nectarului din cirese in pensiunile turistice
		IPA	Flux tehnologic pentru obtinerea sucului natural din pere
		SPCCPA	Contributii privind evaluarea calitatii produselor agricole de origine vegetala prin utilizarea inteligentei artificiale
			Contributii privind mentinerea calitatii produselor agricole de origine vegetala prin evaluarea socurilor la care sunt expuse
Contributii privind analiza factorilor care influenteaza obtinerea unor sucuri din fructe de calitate superioara			
11	Sef. Lucr. dr.ing. Daniel Ola	IMAPA	Studiul privind posibilitățile de utilizare a uleiului comestibil ars provenit din activitatea de gătire ca sursă de combustibil în instalația termică de încălzire a unei pensiuni agro-turistice.
			Amenajarea unei pensiuni ecologice cu izolație realizată din materiale vegetale provenite din culturile agricole.
		IMIT	Implementarea echipamentelor de gătire termică automatizate în restaurantele de tip fast-food
			Utilizarea tehnologiei IoT în sistemele de servire din domeniul hotelier. Mini bar de cameră cu apelare vocală.
IPA	Studiul sistemului de automatizarea proceselor de pasteurizare utilizând microundele		

		CEPA	Studiul extragerii uniforme a produselor agro-alimentare la dozatoarele elicoidale cu geometrie variabilă
		SPPCPA	Dezvoltarea unui ambalaj inovator ce ofera noi functionalitati produsului agro-alimentar Dezvoltarea de etichete pentru termenul de valabilitate ce ‘in cont de temperatura de pastrare
12	Sef. Lucr.dr. Dorin Enache	IMAPA	Studiu privind flexibilitatea conditiilor structurale si a fluxului tehnologic intr-o pensiune agroturistica cu specific montan;
			Implementarea cerintelor privind igiena intr-o pensiune agroturistica cu specific pescareasc;
			Studiu privind implementarea planului complex de siguranta alimentara ferma-pensiune agroturistica.
		IPA	Flux tehnologic igienic într-un abator containerizat prevăzut cu secție de tranșare
		CEPA	Studiu privind respectarea normelor de siguranta alimentara si de trasabilitate intr-un depozit alimentar;
			Controlul implementarii masurilor de igiena intr-o unitate de procesarea laptelui;
			Corelatia intre respectarea igienei personalului si masurile proactive privind siguranța alimentară (Food defense).
SPPCPA	Auditarea bunelor proceduri de fabricație- "GMP" (în scopul identificării corecte a punctelor critice de control - PCC);		
	Analiza pericolelor și a controalelor preventive, bazate pe risc, intr-o unitate de procesarea laptelui;		
	Auditarea procedurilor HACCP in domeniul catering, in scopul prevenirii aparitiei incidentelor alimentare.		
13	Sef. Lucr.dr. Necula Valentin	IMAPA	Potențialul biologic activ al unor preparate culinare tradiționale românești din zone de mare valoare turistică
			Conținutul în grăsimi din unele meniuri tradiționale din zone turistice axate pe creșterea animalelor
		CEPA	Indici microbiologici de control alimentar a unor brânzeturi obținute tradițional în zona Branului.
			Controlul calității brânzeturilor din zona Branului
		SPPCPA	Parametrii microbiologici de control a unor cărnuri preparate, obținute în alimentația publică
	Cercetări privitoare la monotirizarea calității mierii de albine		

14	Sef. Lucr.dr.ing. Jr. Diana Foris	IMAPA	Inițierea unei noi afaceri -structură turistică de cazare
			Strategie de îmbunătățire a serviciilor într-o structură de primire turistică;
			Inițierea unei noi afaceri - unitate de alimentație publică;
			Strategie de dezvoltare turistică a unei destinații
		IMIT	Propunere privind dezvoltarea ofertei turistice la nivelul unei structuri de primire;
			Studiu privind conceptualizarea și amenajarea traseelor de cicloturism;
			Propunere privind inițierea unei noi afaceri - agenție de turism;
			Propunere privind inițierea unei noi afaceri - unitate de cazare;
		MOEAT	Studiu privind conceptualizarea și amenajarea traseelor tematice pentru copii;
			Studiu privind conceptualizarea și amenajarea traseelor de cicloturism;
			Studiu privind îmbunătățirea caracteristicilor site-urilor web de promovare a destinațiilor turistice;
			Studiu privind îmbunătățirea serviciilor la nivelul structurilor de cazare;
			Studiu privind îmbunătățirea serviciilor la nivelul structurilor de alimentație publică
16	lector dr. Simona Soica	IMAPA	Produse locale, vector pentru creșterea atractivității unei destinații turistice
		IMIT	Produse turistice creative destinate conexiunii sociale: Tabere tematice
			Tactici inovatoare pentru punerea în valoare a atracțiilor cultural-educative
			Creșterea atractivității în turismul cultural prin armonizarea obiectivelor cultural-educative și a destinațiilor turistice
			Configurarea peisajului cultural tematic prin reamenajarea rutelor epice românești
			Proiectare atmosferă creativă pentru creșterea atractivității destinațiilor turistice din zonele montane
		MOEAT	Crearea de conținut pentru destinațiile turistice. O hartă a locurilor recomandate de influencerii internaționali
			Evoluție și adaptare în cultura turistică. Analiza monumentelor istorice emblematice din Brașov
			Analiza tendințelor actuale în agențiile de turism. Studiu de caz Agenția de turism Callia
			Potecile tematice interpretative, o reconfigurare a atmosferei turistice creative

17	Şef lucr. ing. dr. Nicolae Ormenisan	IPA	Linie tehnologică pentru extracţia uleiurilor din seminţe de legume (ardei, roşii etc.)
			Linie tehnologică pentru prelucrarea fructelor de pădure – afine.
			Linie tehnologică pentru extracţia uleiului din fructe oleaginoase
		CEPA	Extracţia şi controlul calităţii uleiurilor vegetale din seminţele plantelor aromatate.(mărar, anason, fenicul, măghiran, oregano, busuioc)
			Extracţia şi controlul calităţii sucurilor din fructe congelate
			Creşterea calităţii ambalajelor comestibile pentru produse alimentare
		SPCCPA	Cercetări privind creşterea gradului de extracţie şi a calităţii uleiurilor vegetale utilizând amestecuri de seminţe oleaginoase.
			Cercetări privind extracţia uleiurilor volatile sub vid. Extracţia uleiului din salvie
			Cercetări privind creşterea parametrilor de extracţie ai zahărului prin optimizarea proceselor de prelucrare primară.
18	Lector dr. Ana Maria Lazăr	IMAPA	Valorificarea produselor pădurilor de fag în cadrul unei agropensiuni
			Înfiinţarea unui sat de vacanţă în comuna Bârseşti, judeţul Vrancea
			Valorificarea resurselor turistice naturale şi antropice prin intermediul unor sesujuri turistice
			Crearea, branduirea şi ecocertificarea destinaţiei turistice Prahova de Câmpie
		IMIT	Diversificarea activităţii agricole ale gospodăriei David prin înfiinţarea unei agropensiuni în zona Baraolt judeţul Covasna
			Valorificarea tradiţiilor buzoiene prin intermediul unor evenimente culturale
			Crearea si eco-certificarea destinaţiei de turism - Ţinutul apelor minerale Covasna
			Implementarea unor standarde ecologice şi sociale în cadrul Hotelului Raddison
19	şef lucr.dr. Maier Alina	IMIT	Valorificarea produselor locale de cofetărie
			Dezvoltarea unui colţ de recreere pentru copii în hoteluri
			Valorificarea cărnii de vânat în meniurile restaurantelor de lux
		IPA	Flux tehnologic pentru obţinerea de produse wellness
			Flux tehnologic pentru obţinerea de limonadă cu extracte din fructe locale
		CEPA	Analiza calităţii cărnii de vânat maturată cu plante condimentare locale

20	șef lucr.dr. Geronimo Răducu Brănescu	CEPA	Stabilirea unor criterii de calitate și siguranță alimentară pe fluxul tehnologic de fabricare a prospaturilor.
			Reducerea incidenței contaminanților chimici și biologici în fluxul de producție a produselor acide din lapte.
		SPCCPA	Cercetări privind contaminanții microbiologici ai produselor tradiționale din carne de ovine.
			Cercetări privind siguranță alimentară a produselor tradiționale din lapte de oaie.
21	dr.ing. Măzărel Adrian	IMAPA	Infiintarea unui restaurant specializat
			Infiintarea unui restaurant cu specific
		IMIT	Lansarea unui produs turistic specific turismului gastronomic
		MOEAT	Importanta Punctelor de Gastronomie Locala in dezvoltarea destinatiilor de ecoturism
			Certificarea destinatiei de ecoturism. Studiu de caz
			Implementarea unei strategii "nearly zero energy"(clădire al cărei consum de energie este aproape egal cu zero) pentru un hotel
Bucataria "fine dining" (mese rafinate)- Perceptii si trenduri			