

Teme proiect diploma an universitar 2019/2020
Program de studiu licență Inginerie și Management în Alimentație Publică și Agroturism

Nr. Crt.	Conducător științific	Teme proiect diploma
1.	prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU	Prelucrarea primară a strugurilor roșii într-o pensiune agroturistică, zona XXX
		Infiintarea unei microberarii in Brasov
2	prof.dr.ing. Nicolae ȚANE	Proiectarea unei case ecologice cu grad ridicat de independență energetică
		Amenajarea unei pensiuni agroturistice cu specific regional
		Amenajarea unei ferme agroturistice pentru creșterea struților
		Procesarea brânzeturilor tradiționale în fermele agroturistice din zona XXX
		Amenajarea unei ferme de creștere și dresare a cailor în scopuri turistice
3	Prof.dr.ing. Liviu Gaceu	Proiectarea unei unitati de alimentatie publica cu specific de procesare minimala alimentelor
		Posibilitati de utilizare a tehnologiilor GPS pentru facilitarea accesului la pensiunile agroturistice din zona Moeciu-Bran
		Proiectarea unei brutarii rurale cu elemente specifice locale
4	Conf.dr.ing. Ioana Comănescu	Amenjarea unei pensiuni agro-turistice
		Agro-turismul în Romania
		Promovarea produselor tradiționale din județul Covasna
		Dezvoltarea unei ferme de struți
5	Conf. dr.ing Cristina Canja	Proiectarea unui restaurant cu specific asiatic cu 50 de locuri
		Proiectarea unei structuri de primire turistică destinate practicării turismului viti-vinicol în Transilvania de Nord
		Proiectarea unei pensiuni cu spațiu de producție produse tradiționale din zona Bran -Moieciu
6	Conf.dr.ing. Ec. Nicolae Boian	Diversificarea activităților în agroturism. Cultura florilor ornamentale
		Managementul activităților în agro-pensiuni. Eficientizarea utilizării resurselor-studiu de caz
		Procesarea laptelui în ferme mici. Fabricarea produselor lactate
		Dezvoltarea afacerilor în agroturism. Camping la stână

7	Conf.dr. Laura Cismaru	Adaptarea strategică a unei pensiuni la profilul turistului de generației Z. Studiu de caz: amenajare/reamenjare a unui spațiu pentru activități adresate turiștilor de generație Z
		Adaptarea strategică a unei pensiuni la profilul angajatului de generație Y. Studiu de caz: reamenajarea unei bucătării.
		Adaptarea strategică a unui eveniment la profilul turistului de generație Y. Studiu de caz: schimbarea locației pentru un eveniment la alegere desfășurat în Brașov.
8	Sef. Lucr. dr.ing. Daniel Ola	Propunere de realizare unui traseu de biciclete pentru agro-pensiune zona Valcele
		Propunere de realizarea unui parc aventura pentru agro-pensiune zona Vama Buzaului
		Propunere de realizare a unui sistem de colectare a desuerilor de plastic din zone agro-turistice
9	Sef. Lucr.dr. Dorin Enache	Studiu privind înființarea unui punct gastronomic local
		Aspecte privind procedurile de espectare a condițiilor de igienă într-o pensiune agroturistică cu valorificarea producției vegetale.
10	Sef. Lucr.dr. Necula Valentin	Studiu privind întocmirea unor rații alimentare pentru sportivii de performanță într-o pensiune agroturistică din regiunea XXX
		Alimente de protecție ce definesc unele meniuri dietetice în rețeaua hotelieră din regiunea XXX
11	Sef. Lucr. dr.ing. Daniel Dănila	Managementul serviciilor de catering
		Cercetări privind oportunitatea amplasării unei secții de obținere a sucului de mere ecologic într-o pensiune agroturistică
		Managementul obtinerii produselor din fructe de padure in pensiunile agro-turistice
12	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
		Strategie de dezvoltare turistică a unei zone
13	Asist.dr. Ana Maria Lazăr	Ciupercile - produse sanogene valorificabile în pensiunile agroturistice
		Serviciile ecosistemice ca instrument pentru înțelegerea valorii ariilor naturale protejate
		Meșteșugurile tradiționale din zona X valorificabile în activitățile agroturistice
		Ecocertificarea unei pensiuni agroturistice
14	Dr.ing. Adrian MAZAREL	Managementul strategic al unității de alimentație publică. Plan de afaceri pentru investiții strategice

Facultatea de Alimentație și Turism

Departamentul de Ingineria și Managementul Alimentației și Turismului

**Teme proiect diploma an universitar 2019/2020 - Program de studiu licență Inginerie și Management în
Industria Turismului**

Nr. Crt.	Conducător științific	Teme proiect diploma
1	prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU	Dezvoltarea unei infrastructuri de oenoturism în zona XXX Turismul vinicol in Dobrogea
2	prof.dr.ing. Nicolae ȚANE	Amenajarea unui restaurant cu specific cu 100 locuri Amenajarea unei bucătării pentru un restaurant clasic de 100 de locuri Instalație de condiționare a aerului pentru o sală de sport Amenajarea unui centru SPA
3	Prof.dr.ing. Liviu Gaceu	Proiectarea unei pensiuni turistice cu eficienta energetica ridicata Studiu privind optimizarea activitatilor in pensiunile agroturistice folosind solutii software inovatoare Proiectarea unei pensiuni turistice cu sisteme domotice moderne
4	Conf.dr.ing. Ioana Comănescu	Turismul cultural in Romania. Studiu de caz Turismul de sănătate în România Turismul de aventură în România
5	Conf. dr.ing Cristina Canja	Proiectarea unui sistem de management integrat calitate-siguranță alimentară destinat structurilor de primire turistică cu funcțiuni mixte - cazare, alimentație publică Studiu privind importanța gastronomiei locale din Țara Făgărașului în dezvoltarea turismului din zonă Proiectarea unei unități de catering mobil destinată centrelor de evenimente corporate

6	Conf.dr.ing. Ec. Nicolae Boian	Managementul afacerilor în turismul de tranzit. Studiu de caz
		Managementul dezvoltării afacerilor în turism. Centru SPA
		Managementul investițiilor în turism. Studiu de caz, restaurant cu specific variabil.
		Managementul circuitelor turistice. Pelerinajul turistic
10	Conf.dr. Laura Cismaru	Rebranding de destinație turistică. Studiu de caz: Brandul Brașovului - Brașov.Be.Live.It.
		Rebranding strategic de agenție de turism pentru adaptarea la profilul generației Y.
		Conceperea de produse noi pentru membrii generației Y. Studiu de caz: produs turistic la alegere (ex. Un pachet turistic)
		Adaptarea strategiei de produs la profilul generației Y. Studiu de caz: un restaurant la alegere.
		Adaptarea strategică la profilul angajatului de generație Y în turism.
11	Sef. Lucr. dr.ing. Daniel Dănila	Managementul îmbunătățirii calitatii serviciilor de transport în turism pe baza aprecierilor on-line
		Managementul îmbunătățirii calitatii serviciilor de cazare pe baza aprecierilor on-line
		Managementul îmbunătățirii calitatii serviciilor de alimentare din turism pe baza aprecierilor on-line
		Managementul serviciilor turistice de transport prin instrumente de monitorizare online
		Managementul serviciilor turistice de cazare prin instrumente de monitorizare online
12	Sef. Lucr.dr.ing. Jr. Diana Foris	Dezvoltarea de trasee turistice tematice pe Valea Prahovei;
		Inițierea unei noi afaceri pe aria turismului de tineret;
		Abordări ecologice in hotelărie prin prisma platformelor de rezervări:
		Abordări și experiențe turistice prin prisma platformei Airbnb;
		Abordări privind solutiile de dezvoltare a industriei turistice prin prisma Travelport;
		Strategie de îmbunătățire a calității serviciilor la nivelul unei structuri de primire turistice
13	Asist.dr. Ana Maria Lazăr	Accesibilizarea unei pensiuni sau a unei destinații turistice pentru persoane cu diverse dizabilități
		Ecocertificarea unei pensiuni
		Valorificarea turistică a meșteșugurilor din zona x
		Sejur ecocertificat destinat persoanelor cu deficiență de vedere
14	Dr.ing. Adrian MAZAREL	Managementul strategic al firmei de turism. Plan de faceri pentru investiții strategice

Teme proiect diploma an universitar 2019/2020 Program de studiu licență Ingineria Produselor Alimentare

Nr. Crt.	Conducător științific	Teme proiect diploma
1	prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU	Proiectarea unei linii tehnologice pentru obținerea vinului roșu Linie tehnologică de obținere a distalatelor din vin Linie tehnologica pentru producerea vinurilor albe
2.	prof.dr.ing. Carol CSATLOS	Unitate de microproducție pentru procesarea laptelui de vacă in vederea obținerii unor sortimente de smântână dulce și fermentată; Linie tehnologică pentru valorificarea cărnii de curcan la obținerea unor produse dietetice. Tehnologie specială pentru obținerea unor sortimente de brânzeturi tari. Unitate specializată în procesarea cărnii de vită și porc pentru obținerea salamurilor crud uscate;
3	prof.dr.ing. Nicolae ȚANE	Linie tehnologică pentru conservarea ciupercilor Linie tehnologică pentru obținerea fulgilor din cereale Linie tehnologică pentru obținerea compoturilor din fructe Linie tehnologică pentru conservarea legumelor
5	Prof.dr.ing. Liviu Gaceu	Cercetari privind optimizarea energetica a procesului de uscare a ciupercilor. Linie tehnologica pentru produse de panificatie functionale Linie tehnologica pentru extractia cu fluide la presiune subcritica
6	Conf.dr.ing. Ioana Comănescu	Comportarea la strivire a unor produse agro-alimentare Comportarea la tracțiune a unor produse agro-alimentare. Studii privind fragezimea produselor agro-alimentare
7	Conf. dr.ing Cristina Canja	Priectarea unei secții de producție pentru fabricarea produselor de panificatie tip - convenience food Proiectarea unei linii tehnologice pentru prelucrarea fructelor în vederea obținerii de produse gelificate. Proiectarea unei secții destinate prelucrării și depozitării fructelor de pădure în vederea comercializării
8	Conf.dr.ing. Ec. Nicolae Boian	Ecologizarea ambalajelor la producătorii de produse alimentare. Evaluare costuri Eficientizarea costurilor în întreprinderile mici de procesare a legumelor. Studiu de caz Calculul costurilor unitare de producție în industria aliementară. Studiu de caz

9	Conf.dr. ing. Carmen Bădăraș	Testarea proprietatilor conservante ale unor uleiuri esentiale potientiale ingrediente pentru conserve din fructe (gemuri, dulceata, peltea)
		Produse de panificatie hipoglutenice. Caracteristici biotehnologice
		Coloranți naturali inediti - potientiale surse pentru obtinerea unor sortimente de iaurt
		Conserve inedite (murături asortate din fructe și legume) - aspecte nutriționale și biotehnologice
		Aspecte biotehnologice privind utilizarea unor surse naturale de bacterii lactice in panificație
10	Conf.dr. Gheorghe Puchianu	Expertizarea microbiologică a aerului din unele unități de procesare
		Expertizarea microbiologică a unor sortimente de brânzeturi obținute din lapte crud nepasteurizat
		Expertizarea microbiologică a apei potabile utilizată ca ingredient în industria alimentară
		Expertizarea microbiologică a unor carcase de animale prin prelevarea de teste de sanitație de pe suprafața acestora
		Expertizarea microbiologică a carcaselor de pasăre, a unor componente rezultate în urma operațiunilor de tranșare a acestora și a cărnii tocate.
11	Sef. Lucr. dr.ing. Daniel Ola	Sisteme de dozare cu vibratii pentru produse granulare agro-alimentare tip mutihead
		Sisteme de dozare cu piston pentru produse lichide
		Sisteme de dozare produse granulare cu transportor elicoidal
12	Sef. Lucr.dr. Dorin Enache	Proiectarea unui centru de procesare a laptelui de oaie containerizat
		Studiu privind utilizarea apei ozonificate în industria alimentară
		Studiu privind proiectarea unei unități de neutralizarea S.N.C.U.
		Studiu comparativ privind corelarea riscurilor biofilmelor, cu standardele de igienă, în unități de abatorizare
13	Sef. Lucr.dr. Necula Valentin	Controlul de laborator la obținerea unor mezeluri proaspete din carne
		Monitorizarea calității igienice a unor produse lactate obținute din lapte de capră
		Parametrii de control ce monitorizează calitatea carcaselor de porcine
14	Sef. Lucr.dr.ing. Mirabela LUPU	Proiectarea unei secții de obținere a cremei de brânză.
15	Asist. ing. dr. Nicolae Ormenisan	Extracția uleiului din semințe de cânepă
		Linie tehnologică pentru extracția uleiurilor vegetale din fructe oleaginoase (alune de pădure)
		Extracție uleiului prin presare din semințele plantelor aromate (mărar, cimbru, busuioc)
		Extracția uleiurilor vegetale prin centrifugare
		Recuperarea căldurii de la instalațiile frigorifice utilizate în industria alimentară

**Teme proiect diploma an universitar 2019/2020 - Program de studiu licență Controlul și Expertiza
Produselor Alimentare**

Nr. Crt.	Conducător științific	Teme proiect diploma
1	prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU	Cercetari teoretice si experimentale privind influenta ultrasunetelor asupra procesului tehnologic de fabricare a cidrului Cercetări teoretice și experimentale privind analiza vinului cu conținut redus de alcool
2	prof.dr.ing. Carol CSATLOS	Procesarea amestecului din lapte de oaie, vacă și bivoliță pentru obținerea unor specialități de brânzeturi maturate; Linie tehnologică de procesare a laptelui de vacă pentru obținerea unor brânzeturi moi Unitate de prelucrare a laptelui în vederea obținerii untului cu conținut redus de grăsime; Tehnologie specifică pentru obținerea iaurtului din ameste de lapte de vacă și de bivoliță; Unitate de microproducție pentru obținerea brânzei de burduf din lapte de oaie și capră
3	prof.dr.ing. Nicolae ȚANE	Linie tehnologică pentru obținerea mixurilor de legume deshidratate Linie tehnologică pentru obținerea chipsurilor din cartofi
4	Conf. dr.ing Cristina Canja	Studii privind obținerea unor făinuri de panificație cu proprietăți nutritive superioare. Stabilirea datei durabilității minimale a produselor lactate fermentate cu adaos de pulpă de fructe Evaluarea calității vinurilor rosii din podgoria Recaș, comercializate în România
5	Conf.dr. ing. Carmen Bădărău	Extracte vegetale bogate în antioxidanți pentru bauturi racoritoare. Determinarea activității antioxidante Alergeni alimentari. Metode de testare Produse recomandate persoanelor cu intoleranță la lactoză (metode neinvazive de testare) Valorificarea drojdiei de panificatie in produse cu valoare nutritionala ridicata (neprocesate termic) Pulberi vegetale bogate în substanțe biologic active utilizate pentru obținerea unor sortimente inedite de paste
6	Conf.dr. Gheorghe Puchianu	Expertizarea microbiologică a unor alimente de origine vegetală congelate Expertizarea microbiologică a unor sucuri de fructe si legume nepasteurizate (gata preparate) Expertizarea microbiologică a unor semințe încolțite/germeni (gata pentru a fi consumate) Miceți implicați în contaminarea alimentelor și detecția unor micotoxine produse de aceștia Controlul microbiologic al unor materiale de ambalaj utilizate în industria alimentară (polietilenă, polistiren, etc.)

7	Sef. Lucr.dr. Dorin Enache	Proceduri food defence in industria alimentara ; controlul si monitorizarea pah-urilor pe lantul alimentar
		Studiu comparativ privind tehnici de analiza riscurilor alimentare
		Cercetari privind eficienta tehnicilor de monitorizare a parametrilor microbiologici in procesarea carnilor
		Studiu de caz privind auditarea programelor preliminare HACCP și Food Defence într-o unitate de procesare a cărnii
8	Sef. Lucr.dr. Necula Valentin	Indice de prospețime ce definesc calitatea preparatelor de carne afumate, în membrane
		Criterii de siguranță alimentară ce monitorizează calitatea brânzeturilor obținute din lapte pasteurizat.
		Cercetări privind semnificația raportului colagen/proteină din unele preparate din membrane fierte și răcite.
		Metode de laborator privind controlul microbiologic al unor produse de panificație
9	Sef. Lucr.dr.ing. Mirabela LUPU	Cercetări privind obținerea pastelor făinoase din făină de orez
		Cercetări privind metodele de limpezire a sucurilor.
10	Asist. ing. dr. Nicolae Ormenisan	Băuturi răcoritoare din sucuri de cucurbitacee
		Instalație frigorifică pentru obținerea unor produse instant (cofetărie)
		Produse tartinabile din fructe oleaginoase (Unt din alune, nuci etc.)

Teme lucrari de disertație an universitar 2019/2020 - Program de studiu master Sisteme de Procesare și Controlul Calității Produselor Agroalimentare

Nr. Crt.	Conducător științific	Teme lucrare de disertație
1	prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU	Rolul enzimelor și drojdiilor în vinificație Cercetări teoretice și experimentale privind fermentarea mustului de struguri Cercetări experimentale privind obținerea băuturilor alcoolice prin distilare
2	prof.dr.ing. Carol CSATLOS	Modernizarea fluxului de producție pentru obținerea unor produse lactate cu un conținut ridicat de grăsimi; Cercetări privind obținerea unor sortimente de produse lactate fermentate cu adaos de vitamine din surse naturale.
3	prof.dr.ing. Nicolae ȚANE	Extracția principiilor active prin metoda hidrodistilării în vid cu ajutorul microundelor Linie tehnologică pentru conservarea spanacului
4	Prof.dr.ing. Liviu Gaceu	Studii privind optimizarea energetică a unei linii tehnologice pentru panificație. Cercetări privind influența procesului de uscare asupra formei și dimensiunilor fructelor și legumelor Cercetări privind utilizarea extractelor din produse vegetale pentru obținerea de produse funcționale.
5	Conf. dr.ing Cristina Canja	Studii privind influența proceselor biotehnologice asupra proprietăților reologice ale alutului și a texturii pâinii integrale cu aport ridicat de fibre Studii privind posibilitățile de reducere și valorificare a deșeurilor din industria alimentară
6	Conf.dr. ing. Carmen Bădărău	Metode neinvazive de testare a unor nutrienți. Posibilități de valorificare în produse alimentare a turtelor de coacăze Influența condițiilor de păstrare a cartofului asupra unor indicatori de calitate Oteturi de fructe și macerate de fructe în otet Culturi de bacterii lactice utilizate pentru obținerea de brânzeturi. Aspecte biotehnologice Aspecte biotehnologice pentru obținerea unor produse lactate (înghețată)

7	Conf.dr. Gheorghe Puchianu	Eficiența utilizării metodelor alternative rapide de diagnostic microbiologic în expertizarea alimentelor
		Detecția concentrației gazelor utilizate la ambalarea alimentelor în atmosferă modificată și importanța lor în mărirea perioadei de conservabilitate a produselor alimentare
		Expertizarea prin examene de laborator a unor produse lactate obținute din lapte crud și pasteurizat
		Expertizarea prin examene de laborator a unor produse din carne crud - uscate
8	Sef. Lucr. dr.ing. Daniel Ola	Ambalajele biodegradabile si metode de obtinere
		Ambalaje inteligente pentru produse perisabile. Funcții de pastrarea calitatilor produsului
		Ambalaje inteligente prevazute cu etichete active de tip RFID
9	Sef. Lucr.dr. Dorin Enache	Studiu de caz privind monitorizarea PCC într-o unitate de obținere a salamurilor crud-uscate
		Studiu comparativ privind dezinfectia cu ozon a sălilor de spectacol și a sălilor de clasă în sezonul rece
		Concept inovativ privind ridicarea nivelului proteic în iaurturile obținute la Fabrica de lapte
		Studiu monografic privind metode si tehnici de auditarea h.a.c.c.p.
10	Sef. Lucr.dr. Necula Valentin	Corelații existente între conținutul de proteine al unor vegetale și anume stări patologice
		Studiu privind detecția și enumerarea unor germeni din genul salmonella și e-coli în salamurile crud uscate
		Cercetări privind monitorizarea calității igienice a unor produse aliemnatre gata de consum
		Corelații între normele de igienă privind procesarea unor alimente și prezența în acestea a staphylococs aureus
11	Sef. Lucr. dr.ing. Daniel Dănila	Contributii privind stabilirea influentei impactului mecanic supra calitatii legumelor
		Contributii privind stabilirea influenței perioadei de depozitare asupra elasticității legumelor
12	Sef. Lucr.dr.ing. Mirabela LUPU	Cercetări privind metodele de concentrare a sucurilor
		Cercetări privind obținerea salamului crud uscat
13	Asist. ing. dr. Nicolae Ormenisan	Cercetări privind realizarea unor suplimente proteice din subproduse oleaginoase
		Extracția uleiurilor din semințele plantelor aromate cu ajutorul fluidelor sub/supercritice
		Creșterea performanțelor mașinilor de tăiat sfeclă în vederea extracției zahărului

Teme lucrari de disertație an universitar 2019/2020 program de studiu master Management în Ospitalitate și Eco-Agroturism

Nr. Crt.	Conducător științific	Teme lucrare de disertație
1	prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU	Cercetari teoretice privind maturarea distilatelor de vin comercializate in unitatile de alim publica Producerea berii cu aroma de gutuie si scortisoara intr-o microberarie
2	prof.dr.ing. Carol CSATLOS	Cabană turistică izolată alimentată cu energie solară și eoliană; Pensiune turistică alimentată cu energie electrică din rețeaua națională și surse regenerabile.
3	Prof.dr.ing. Liviu Gaceu	Studiu privind eficientizarea energetica în unitatile hoteliere de marime medie. Studiu privind implementarea elementelor de domotica in hotelurile din Romania
4	Conf.dr.ing. Ioana Comănescu	Propunere de înființare a unui centru de echitație Propunere de dezvoltare a unei ferme piscicole Propunere de dezvoltare a unei livezi, cu finanțare prin PNDR Înființarea unui atelier meșteșugăresc în cadrul unei pensiuni agro-turistice Amenajarea unui centru de apiterapie, fitoterapie și aromaterapie
5	Conf.dr.ing. Ec. Nicolae Boian	Managementul ospitalității în industria divertismentului. Studiu de caz Managementul ecologizării produselor tip fast-food. Studiu de caz, eco-pizza Valorificarea potențialului turistic al orașelor cetate din Transilvania. Studiu de caz Rupea
6	Conf.dr. Laura Cismaru	Cercetări privind implementarea conceptului de „open house hotel” în Brașov. Adaptarea unui eveniment la preferințele consumatorului pe baza rezultatelor Determinarea strategiei de personal în cadrul unui hotel pe baza rezultatelor cercetării calitative de tip observare. Conceperea unui produs de tip eveniment pentru consumatorii de generație Z. Cercetări privind implementarea conceptului de „fermă apicolă a viitorului” în România
7	Sef. Lucr.dr.ing. Jr. Diana Foris	Trasee turistice tematice ; Solutii de imbunătățire a ofertei și serviciilor turistice in zona rurală; Soluții de îmbunătățire a calității serviciilor turistice

8	Dr.ing. Adrian MAZAREL	Dezvoltarea astrategică a firmei de turism în contextul SNCDI 2014-2020
9	Prof.univ.dr.ec. Adina CAMARDA	Turismul în parcuri naturale și arii protejate.