

## TEME LICENȚĂ PROPUSE

### ABOLVIRE 2017

#### **Prof.dr.ing. BORDA Daniela**

##### **Prof.dr.ing. Borda Daniela si S.I.dr.ing. Bleoanca Iulia**

1. Sa se proiecteze o unitate de fabricare a branzeturilor tartinabile, cu capacitatea de 5t/zi.
2. Sa se proiecteze o unitate de fabricare a produselor lactate fermentate, cu lactoza hidrolizata, cu capacitatea de 6t/zi.

##### **Prof.dr.ing. Borda Daniela si S.I.dr.ing. Neagu Corina**

3. Sa se proiecteze o sectie de obtinere iaurt, cu capacitatea de 7 t/zi

##### **Prof.dr.ing. Borda Daniela si asis.ing. Ploscutanu Gabriela**

4. Sa se proiecteze o sectie de obtinere a conservelor de porumb dulce, cu capacitatea de 10 t/zi
5. Sa se proiecteze o sectie de obtinere a marmeladei, cu capacitatea de 10 t/zi

##### **Prof.dr.ing. RÂPEANU Gabriela, Asist.dr.ing. HORINCAR Georgiana**

6. Proiectarea unei crame de obtinere a vinului alb sec si elaborarea unui sistem de management al sigurantei in consum conform standardului SR EN ISO 22 000.
7. Proiectarea unei crame de obtinere a vinului rosu sec si elaborarea unui sistem de management al sigurantei in consum conform standardului SR EN ISO 22 000.
8. Proiectarea unei crame de obtinere a vinului rose si elaborarea unui sistem de management al sigurantei in consum conform standardului SR EN ISO 22 000.

##### **Conf.dr.biolog BARBU Vasilica**

9. Proiectarea controlului fitosanitar al cerealelor din judetele Braila si Galati
10. Proiectarea controlului fitosanitar al legumelor din Fam. Solanaceae din jud. Galati (Com. Matca)
11. Proiectarea controlului fitosanitar al soiurilor de vită de vie din podgoriile galatene

##### **Conf.dr.ing. GEORGESCU Luminița, Asist.dr.ing. MORARU Dana Iulia**

12. Sa se proiecteze o sectie de obtinere a specialitatilor de panificatie cu functionalitate ridicata, cu o capacitate de 10 t/24 ore.
13. Sa se proiecteze o fabrica de paine ecologica, cu o capacitate de 20 t/24 ore.
14. Sa se proiecteze o sectie de obtinere a produsului "Turta dulce", cu o capacitate de 1 t/24 ore.

## Specializarea Controlul și Expertiza Produselor Alimentare (CEPA)

---

### **Conf.dr.ing. IORDĂCHESCU Gabriela**

15. Să se proiecteze o secție de obținere a dulceții din fructe de soc (*Sambucus nigra*)
16. Să se proiecteze o secție de obținere a sucului concentrat de dube.

### **Conf.dr.ing. STĂNCIUC Nicoleta**

17. Proiectarea unei sectii de fabricare a iaurtului cu elaborarea documentatiei sistemului de managementul calitatii si sigurantei alimentului
18. Proiectarea unei sectii de fabricare a branzei Telemea cu elaborarea documentatiei sistemului de managementul calitatii si sigurantei alimentului
19. Proiectarea unei sectii de obtinere a vinului rosu cu elaborarea documentatiei sistemului de managementul calitatii si sigurantei alimentului
20. Proiectarea unei sectii de fabricare a berii cu elaborarea documentatiei sistemului de managementul calitatii si sigurantei alimentului
21. Proiectarea unei sectii de obtinere a laptelui de consum cu elaborarea documentatiei sistemului de managementul calitatii si sigurantei alimentului

### **Conf.dr.ing. VASILE Aida**

22. Sa se proiecteze o statie pilot de obtinere de probiotice liofilizate - cotutela cu asit.dr.ing. Gabriela Ploscutanu si asist.dr.ing. Oana Nistor
23. Sa se proiecteze o statie pilot de obtinere de probiotice incapsulate cu prebiotice - cotutela cu asit.dr.ing. Gabriela Ploscutanu si asist.dr.ing. Oana Nistor

### **Ș.I.dr.ing. DUMITRAȘCU Loredana**

24. Proiectarea unei unități de procesare a laptelui de consum.
25. Proiectarea unei unități de fabricare a brânzeturilor proaspete.

### **Ș.I.dr.biolog GURGU Leontina**

26. Proiectarea unei secții de obținere a iaurtului cu fructe, cu o capacitate de 50 tone lapte/zi
27. Obținerea acidului citric prin fermentare din melasă, prelucrând 30 tone melasă /zi.

### **Notă:**

**În urma alegerii temei, studentul trebuie să ia legătura cu cadrul didactic ales pentru îndrumare în vederea stabilirii titlului final al temei.**