

TEME LICENȚĂ PROPUSE

ABSOLVIRE 2017

Prof.dr.ing. ALEXE Petru, Ș.I.dr.ing. STOICA Maricica, Asist.dr.ing. DIMA Cristian

1. Proiectarea unui abator pentru tăierea porcinelor cu o capacitate de 20 capete/oră
2. Proiectarea unui punct comunal de sacrificare a bovinelor cu o capacitate de 20 capete/zi
3. Proiectarea unui punct comunal de sacrificare a ovinelor cu o capacitate de 25 capete / zi
4. Tehnologia abatorizării carni de pasare
5. Proiectarea unei secții de obținere a preparatelor din carne tip salam canada, cu o capacitate de 3 t/zi
6. Proiectarea unei secții de preparate din carne care prelucrează 2 t/zi parizer din carne de vita
7. Proiectarea unei secții de preparate din carne care prelucrează 1,5 t/zi parizer din carne de porc
8. Proiectarea unei secții care produce 1 t/zi preparate crude-uscate
9. Proiectarea unei secții care produce 2 t/zi semiconserva din carne de porc
10. Produse tradiționale românești 3 t/zi (minim 3 sortimente/zi)
11. Proiectarea unei secții de preparate din carne care prelucrează 1t/ zi parizer din carne de vită și 1t/ zi cremwursti de vită
12. Proiectarea unei secții de preparate comune din carne

Prof.dr.ing. BHRIM Gabriela

13. Proiectarea unei stații pilot de culturi starter (maiele lichide) pentru panificație (cotutelă cu Aida Vasile și Dănuț Mocanu)
14. Proiectarea unei stații pilot de obținere a culturilor starter tip DVS pentru industria laptelui (cotutelă cu Doina Andronoiu)
15. Proiectarea unei stații pilot de obținere a culturilor starter tip DVS pentru industria vinului (cotutelă cu Georgiana Parfene)
16. Proiectarea unei secții pentru valorificarea borhotului rezidual de la fabricarea berii (cotutelă cu George Ifrim)

Prof.dr.ing. BANU Iuliana

17. Proiectarea unei unitati de morarit cu capacitatea de 200 t/24 ore care realizeaza macinisul graului cu obtinere de faina integrala
18. Proiectarea unei unitati de morarit cu capacitatea de 150 t/24 ore care realizeaza macinisul porumbului
19. Proiectarea unei unitati de morarit cu capacitatea de 100 t/24 ore care realizeaza macinisul secarei cu obtinere de faina integrala

Prof.dr.ing. BORDA Daniela

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

20. Sa se proiecteze o unitate de fabricare a laptelui de consum, iaurtului si a smantanii ESL, cu capacitatea de 10t/zi.
21. Sa se proiecteze o unitate de fabricare a laptelui de consum si iaurtului din lapte de vaca, bivolita si capra, cu capacitatea de 7t/zi.
22. Sa se proiecteze o unitate de fabricare a iaurturilor probiotice, cu fructe, cu capacitatea de 5t/zi.
23. Sa se proiecteze o unitate de fabricare a laptelui degresat si untului, cu capacitatea de 5t/zi.

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

24. Sa se proiecteze o sectie de obtinere branzeturilor de tip burduf cu capacitatea de 6 t/zi..

Prof. dr. ing. Elisabeta BOTEZ, S.I. dr. ing. Gabriel Dănuț MOCANU, Asist. dr. ing. Oana Viorela NISTOR, Asist. dr. ing. Doina Georgeta ANDRONOIU

25. Secție de fabricare a brânzei Ementaler
26. Secție de fabricare a batoanelor de brânză proaspătă
27. Secție de fabricare a înălbitorilor pentru cafea
28. Secție de fabricare a unor budinci pe bază de lapte
29. Secție de fabricare a cașcavalului Penteleu
30. Secție de fabricare a brânzei Parmezan
31. Secție de fabricare a înghețatei tip sandwich
32. Secție de fabricare a untului
33. Secție de fabricare a laptelui praf cu destinație specială

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

34. Proiectarea unei sectii de obtinere a vinului alb sec.
35. Proiectarea unei sectii de obtinere a vinului rosu sec.
36. Proiectarea unei sectii de obtinere a vinurilor dulci.
37. Proiectarea unei sectii de obtinere a vinurilor roze.
38. Proiectarea unei sectii de obtinere a vinurilor aromate.

Conf.dr.ing. APRODU Iuliana

39. Proiectarea tehnologica a unei sectii de obtinere a mustului de bere cu capacitatea de 800.000 hl bere/an, folosind un procedeu de fierbere sub presiune a mustului
40. Proiectarea tehnologica a unei sectii de obtinere a mustului de bere cu capacitatea de 600.000 hl bere/an folosind ca materii prime malt din orz
41. Proiectarea tehnologica a unei sectii de fermentare a mustului de bere cu capacitatea de 200.000 hl bere/an destinata producerii berilor cu fructe
42. Proiectarea tehnologica a unei sectii de fermentare a mustului de bere cu capacitatea de 600.000hl bere/an.

Conf.dr.ing. BARNA Octavian

43. Modernizarea unei sectii de spalare a sfeclei de zahar cu capacitatea de 2000t/ 24 ore- cotutela S.I.dr.ing. Baston Octavian
44. Modernizarea unei sectii de difuzie a sfeclei de zahar cu capacitatea de 2000t/ 24 ore- cotutela S.I.dr.ing. Baston Octavian
45. Modernizarea unei sectii de cristalizare ptr o fabrica de zahar cu capacitatea de 2000t/ 24 ore- cotutela S.I.dr.ing. Baston Octavian
46. Modernizarea unei sectii de conditionare ptr o fabrica de zahar cu capacitatea de 2000t/ 24 ore- cotutela S.I.dr.ing. Baston Octavian

Conf.dr.ing. BURLUC Romulus Marian

47. Proiectarea unei sectii de panificatie (sortimente la alegere)
48. Priectarea unei sectii de panificatie (sortimente la alegere)
49. Proiectarea unei sectii de fabricatie a biscuitilor (sortimente la alegere)
50. Proiectarea unei sectii de fabricatie a napolitanelor (sortimente la alegere)
51. Proiectarea unei sectii de fabricatie a ciocolatei (sortimente la alegere)

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

52. Sa se proiecteze o sectie de obtinere a specialitatilor de panificatie cu valoare nutritiva ridicata, cu o capacitate de 10 t/24 ore.
53. Sa se proiecteze o fabrica de paine, cu o capacitate de 20 t/24 ore.
54. Sa se proiecteze o sectie de obtinere a maionezei, cu o capacitate de 300 t/an.

Conf.dr.ing. IORDĂCHESCU Gabriela

55. Să se proiecteze o secție de obținere a sucului semiconcentrat din fructe de pădure
56. Să se proiecteze o secție de obținere a legumelor deshidratate
57. Să se proiecteze o secție de obținere a bamelor congelate
58. Să se proiecteze o secție de obținere a sucului de tomate
59. Să se proiecteze o secție de obținere a conservelor de mazăre verde

Conf.dr.ing. MIHALCEA Liliana

60. Proiectarea unei unități de obținere a chefirului din lapte de capră
61. Proiectarea unei secții de obținere a sucului de cătină tratat HPP
62. Proiectarea unei unități de prelucrare a afinelor

Conf.dr.ing. VINTILĂ Iuliana

63. Proiectarea unei sectii de obtinere a uleiului din germeni de porumb, capacitate 50 TPD

Ș.I.dr.ing. BASTON Octavian

64. Să se proiecteze o secție de fabricație a ciocolatei cu lapte, de capacitate 1000 kg/zi situată în orașul.... (cotutelă Asist. dr. ing. Eugenia Mihaela Pricop)
65. Să se proiecteze o secție de fabricație a ciocolatei pentru diabetici, de capacitate 1000 kg/zi situată în orașul...
66. Să se proiecteze o secție de fabricație a ciocolatei albe, de capacitate 2000 kg/zi situată în orașul...
67. Să se proiecteze o secție de fabricație a ciocolatei amăruie, de capacitate 1000 kg/zi situată în orașul...(cotutelă Asist. dr. ing. Eugenia Mihaela Pricop)
68. Să se proiecteze o secție de preparate comune din carne cu o capacitate de 1000 kg/zi, situată în orașul...
69. Să se proiecteze o secție de semiconserva din carne cu o capacitate de 2000 kg/zi, situată în orașul...

Notă:

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