

Prof.dr.ing. BORDA Daniela

1. Să se proiecteze o secție de fabricare a brânzei tip Cottage și a laptelui de consum cu capacitatea de 5500 tone/an. – temă stabilită cu **Chirilă Alina Marina**, an III CEPA
2. Să se proiecteze o secție de fabricare a produselor lactate fermentate cu bioprotecție (capacitatea 3000 t/an).

Prof.dr.ing. NICOLAU Anca (co-tutelă cu asist.dr.ing. NISTOR Oana)

3. Obținerea de brânză tip Roquefort
4. Obținerea de brânză tip Camembert

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

5. Proiectarea unei crame de obținere a vinului alb sec și elaborarea unui sistem de management al siguranței în consum conform standardului SR EN ISO 22 000.
6. Proiectarea unei crame de obținere a vinului roșu sec și elaborarea unui sistem de management al siguranței în consum conform standardului SR EN ISO 22 000.
7. Proiectarea unei crame de obținere a vinului rose sec și elaborarea unui sistem de management al siguranței în consum conform standardului SR EN ISO 22 000.
8. Proiectarea unei crame de obținere a vinurilor albe aromate și elaborarea unui sistem de management al siguranței în consum conform standardului SR EN ISO 22 000.

Prof.dr.ing. STĂNCIUC Nicoleta

9. Proiectarea unei secții de fabricare a iaurtului cu fructe și elaborarea documentației sistemului de managementul calității și siguranței alimentului
10. Proiectarea unei secții de obținere a laptelui de consum cu elaborarea documentației sistemului de managementul calității și siguranței alimentului

Conf.dr.biolog BARBU Vasilica

11. Proiectarea controlului fitosanitar al cerealelor din județele Brăila și Galați
12. Proiectarea controlului fitosanitar al soiurilor de viță de vie din podgoriile gălățene

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

13. Să se proiecteze o secție de obținere a produsului "*Maioneză 100% naturală*", cu o capacitate de 1t/24h.
14. Să se proiecteze o secție de obținere a pâinii integrale, cu o capacitate de 15t/24ore.
15. Să se proiecteze o secție de obținere a produsului "*Ketchup picant*", cu o capacitate de 300 t/an.
16. Să se proiecteze o secție de panificație cu o capacitate de 18 t pâine neagră /24 ore.
17. Să se proiecteze o secție de obținere a pâinii cu conținut ridicat de fibre solubile, cu o capacitate de 15t/24 ore.

Conf.dr.ing. IORDĂCHESCU Gabriela

18. Proiectarea unei secții de obținere a pâinii cu adaos de semințe.
19. Mierea și produse pe bază de miere de albine.

Conf.dr.ing. VASILE Mihaela Aida

20. Proiectarea unei stații pilot de culturi starter pentru panificație (cotutela cu Danut Mocanu)
21. Proiectarea unei stații pilot de obținere a unor culturi starter pentru industria laptelui (cotutela cu Doina Andronoiu)
22. Proiectarea unei stații pilot de obținere a unor culturi starter pentru industria vinului (cotutela cu Oana Nistor)

Ș.I.dr.biolog GURGU Leontina

23. Obținerea de înghețată probiotică
24. Obținerea de înghețată cu stracciatella

Ș.I.dr.ing. NEAGU Corina

25. Să se proiecteze o secție de obținere crema de branza, cu capacitatea de 5 t/zi
26. Să se proiecteze o secție de obținere chefir, cu capacitatea de 5 t/zi
27. Să se proiecteze o secție de obținere suc limpede de pere.

S.I. dr. ing. Loredana DUMITRAȘCU

28. Proiectarea unei unități de fabricare a branzeturilor.
29. Proiectarea unei unități de fabricare a produselor lactate fermentate.

Asist.dr.ing. PLOSCUȚANU Gabriela

30. Să se proiecteze o secție de fabricație a băuturilor răcoritoare plate
31. Să se proiecteze o secție de fabricație a sucurilor de legume

NOTĂ!

După afișarea temelor, studenții au obligația de a merge la cadrul didactic cu care doresc să elaboreze proiectul de diplomă și să se înscrie pentru tema aleasă. În cazul în care un cadru didactic a epuizat temele propuse, va trebui să mergeți la alt cadru didactic din listă.

Regula care primează în repartiția pe cadre didactice este *primul venit – primul servit*.