

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

1. Să se proiecteze un abator pentru tăierea bovinelor cu o capacitate de 20 capete / oră
2. Să se proiecteze un punct comunal de sacrificare a porcinelor cu o capacitate de 20 capete / zi
3. Să se proiecteze o secție de obținere a preparatelor din carne tip salam Canada, cu o capacitate de 1,5t/ zi
4. Să se proiecteze o secție de preparate din carne ce prelucrează 1 t / zi parizer din carne de porc
5. Să se proiecteze o secție ce produce 3 t/ zi semiconserva din carne de porc, cu păstrare 3 zile in secție
6. Să se proiecteze o secție de obținere a 3 t/ zi produse tradiționale românești

Prof.dr.ing. APRODU Iuliana

7. Proiectarea tehnologica a unei secții de fermentare a mustului de bere cu capacitatea de 600.000 hl bere/an destinata producerii berilor cu fructe.
8. Proiectarea tehnologica a unei secții de fermentare a mustului de bere cu capacitatea de 300.000 hl bere/an destinata producerii berilor cu triticales.
9. Proiectarea tehnologica a unei secții de obținere a mustului de bere cu capacitatea de 800.000 hl bere/an folosind un procedeu de fierbere sub presiune a mustului (**co-tutelă cu S.I.dr.ing. Oana Constantin**)

Prof.dr.ing. BAHIRM Gabriela (cotutelă cu Dănuț Mocanu și Oana Nistor)

10. Proiectarea unei secții de obținere a culturilor starter in stare liofilizata, pentru industria laptelui
11. Proiectarea unei secții de valorificare a deșeurilor rezultate din prelucrarea materiilor prime vegetale.

Prof.dr.ing. BANU Iuliana

12. Proiectarea unei unități de morărit cu capacitatea de 100 t/24 ore.
13. Proiectarea unei unități de morărit cu capacitatea de 200 t/24 ore.

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

14. Proiectarea unei secții pentru obtinerea de produse tip desert pe baza de lapte
15. Proiectarea unei secții pentru obtinerea de lapte condensat pentru cafea
16. Proiectarea unei secții pentru obtinerea de branza Provolone

Prof.dr.ing. BORDA Daniela

17. Să se proiecteze o secție de fabricare a laptelui ESL și s iaurtului probiotic cu capacitate de 10 t/zi.
18. Să se proiecteze o secție de fabricare a sanei si laptelui de consum cu capacitate de 20 t/zi.
19. Să se proiecteze o secție de fabricare a laptelui de consum si branzei proaspete cu capacitatea de 15 t/ zi.

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

20. Proiectarea unei sectii de obtinere a vinului alb sec.
21. Proiectarea unei sectii de obtinere a vinului rosu sec.
22. Proiectarea unei sectii de obtinere a vinului rose.
23. Proiectarea unei sectii de obtinere a vinurilor aromate.
24. Proiectarea unei sectii de obtinere a vinurilor cu rest de zahar.

Conf.dr.biolog BARBU Vasilica

25. Proiectarea unei statii de sortare si compostare deseuri biodegradabile din fermele de legume galatene
26. Proiectarea unei statii de sortare si compostare deseuri biodegradabile din vinificatie

Conf.dr.ing. BARNA Octavian

27. Proiectarea unei sectii de extractie a zaharozei cu capacitatea de 1000 t in 24 ore cu difuzor DDS
28. Proiectarea unei sectii de extractie a zaharozei cu capacitatea de 3000 t in 24 ore cu difuzor BMA

Conf.dr.ing. BURLUC Romulus Marian

29. Proiectarea unei secții de fabricație a produselor de panificație (sortimente la alegere)
30. Proiectarea unei secții de fabricație a produselor de panificație (sortimente la alegere)
31. Proiectarea unei secții de fabricație a biscuiților (co-tutelă cu asist.dr.ing. PRICOP Eugenia)
32. Proiectarea unei secții de fabricație a ciocolatei. (co-tutelă cu asist.dr.ing. PRICOP Eugenia)

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

33. Sa se proiecteze o sectie de panificatie, cu o capacitate de 18t/24 ore, pentru obtinerea specialităților de panificatie cu valoare nutritiva ridicata.
34. Sa se proiecteze o sectie de obtinere a produsului "Turta dulce" cu o capacitate de 1t/24 ore.

Conf.dr.ing. IORDĂCHESCU Gabriela

35. Sa se proiecteze o sectie de obtinere a piureurilor de fructe pentru copii.
36. Sa se proiecteze o sectie de obtinere a caiselor confiate.

Conf.dr.ing. MIHALCEA Liliana

37. Proiectarea unei unitati pentru obtinerea de chipsuri din dovleac
38. Proiectarea unei unitati de obtinere a sucului de catina tratat la presiuni inalte

Conf.dr.ing. VINTILĂ Iuliana

39. Proiectarea secției de obținere a uleiului de soia prin extracție cu dizolvanți dintr-o fabrică de ulei cu capacitate de 50TPD.
40. Proiectarea unui procedeu de rafinare fizică a uleiului de soia dintr-o fabrică de ulei cu capacitate de 50TPD.

Ș.I.dr.ing. BASTON Octavian

41. Să se proiecteze o secție de semiconserve din carne cu o capacitate de 2000 kg/zi, situată în orașul...
42. Să se proiecteze o secție de fabricație a ciocolatei pentru diabetici, de capacitate 1000 kg/zi situată în orașul... *cotutelă Asist. dr. ing. Eugenia Mihaela Pricop

Asist.dr.ing. PLOSCUȚANU Gabriela

43. Sa se proiecteze o sectie de fabricatie a conservelor in bulion
44. Sa se proiecteze o sectie de fabricatie a conservelor in saramura

Asist.dr.ing. GARNAI Maria

45. Proiectarea unei fabrici de obținere a sucului de rosii cu o capacitate de 15 t/zi.
46. Proiectarea unei fabrici de obținere a pastei de tomate cu o capacitate de 10 t/zi.
47. Proiectarea unei fabrici de obținere otetului aromatizat cu o capacitate de 10 t/zi.
48. Proiectarea unei sectii de valorificare a alcoolului etilic si a plantelor medicinale in vederea obtinerii unor bauturi aperitiv – tip bitter.

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*.