

TEME DE PROIECT DIPLOMĂ CEPA

Prof.dr.ing. Nicolau Anca

3 teme de proiect cu tematica in domeniul Tehnologia băuturilor fermentate

Prof.dr.ing. Râpeanu Gabriela

1. Proiectarea si elaborarea unui sistem de managementul sigurantei in consum conform standardului SR EN ISO 22 000 pentru o unitate de obtinere a vinului alb.
2. Proiectarea si elaborarea unui sistem de managementul sigurantei in consum conform standardului SR EN ISO 22 000 pentru o unitate de obtinere a vinului rosu.
3. Proiectarea si elaborarea unui sistem de managementul sigurantei in consum conform standardului SR EN ISO 22 000 pentru o unitate de obtinere a vinului materie prima pentru spumante.

Conf.dr.ing. Iordăchescu Gabriela

4. Sa se proiecteze o sectie de obtinere a conservelor de fructe pentru alimentatia copiilor
5. Sa se proiecteze o sectie pentru obtinerea tigaretelor
6. Sa se proiecteze o sectie pentru obtinerea sucurilor de fructe

Conf.dr.ing. Georgescu Luminița, Asist.drd.ing. Moraru Dana

7. Sa se proiecteze un laborator uzinal care deserveste o sectie de fabricare a specialitatilor de panificatie cu o capacitate de 0,5t/zi.
8. Sa se proiecteze un laborator uzinal care deserveste o fabrica de paine cu capacitatea de 20t/zi.
9. Sa se proiecteze un laborator uzinal care deserveste o sectie de valorificare a tomatelor (suc si pasta de tomate)cu o capacitate de 10t/zi.

Conf.dr.ing. Stanciu Silviu

10. Evaluarea comparativa a calității produselor lactate comercializate sub marca producătorului și marca comercială
11. Studiu privind implementarea sistemelor de asigurare a continuității afacerilor în domeniul producției alimentare (cu specific industria laptelui)
12. Studiu privind incidența și efectul situațiilor critice pe filiera alimentară

Conf.dr.biolog Barbu Vasilica

13. Proiectarea unui sistem de control fitosanitar al cerealelor din județele Brăila și Galați
14. Proiectarea unui sistem de control fitosanitar al legumelor din *Fam. Solanaceae* din jud. Galați (com. Matca)
15. Proiectarea unui sistem de control fitosanitar al soiurilor de viță de vie din podgoriile gălățene

Conf.dr.ing. Vasile Aida Mihaela

16. Sa se proiecteze o linie tehnologica de obtinere de aluaturi acide cu culturi de bacterii lactice selectionate la nivel de laborator
17. Sa se proiecteze o linie tehnologica de obtinere de probiotice liofilizate la nivel de laborator
18. Sa se proiecteze o linie tehnologica de obtinere de probiotice incapsulate la nivel de laborator

Conf.dr.ing. Stănciuc Nicoleta

19. Proiectarea unei secții de fabricare a vinului rosu demisec si elaborarea documentatiei unui sistem de managementul sigurantei alimentului.
20. Proiectarea unei secții de fabricare a vinului alb si elaborarea documentatiei unui sistem de managementul sigurantei alimentelor.
21. Proiectarea unei secții de fabricare a iaurtului cu un continut de 2,6% grasime si elaborarea documentatiei unui sistem de managementul sigurantei alimentelor.

Șef lucr. dr.biolog. Gurgu Leontina - CEPA

22. Proiectarea unei secții de obținere a iaurtului cu fructe, cu o capacitate de 50 tone lapte/zi
23. Proiectarea unei secții de obținere a brânzeturilor proaspete, cu o capacitate de 35 tone lapte/zi
24. Obținerea acidului citric prin fermentare din melasă prelucrând 30 tone melasă /zi

Asist.dr.ing. Ploscuțanu Gabriela

25. Sa se proiecteze o secție de fabricare a fructelor de pădure congelate
26. Sa se proiecteze o secție de fabricare a legumelor deshidratate
27. Sa se proiecteze o secție de fabricare a sosurilor condimentare tip ketchup
28. Sa se proiecteze o secție de fabricare a produselor gelificate
29. Sa se proiecteze o secție de fabricare a fructelor sămburoase in aluat

Șef lucr. dr. Ing Corina Neagu

30. Proiectarea unei sectii de obtinere a laptelui de consum si sana
31. Proiectarea unei sectii de obtinere a laptelui praf instant