

TEME DE PROIECT DIPLOMĂ IPA

2014-2016

Prof.dr.ing. Alexe Petru, Sl.dr.ing. Stoica Maricica

1. Să se proiecteze un abator pentru tăierea bovinelor cu o capacitate de 40 capete/oră
2. Să se proiecteze un punct comunal de sacrificare a ovinelor cu o capacitate de 15 capete/zi
3. Tehnologia abatorizării cărnii de porc-700 capete/zi
4. Să se proiecteze o secție de obținere a preparatelor din carne crude, cu o capacitate de 1 t/zi
5. să se proiecteze o secție de preparate din carne care prelucrează 1,5 t/zi parizezi din carne de vită și 0,5t/zi crenvuști de vită
6. Să se proiecteze o secție de preparate din carne care prelucrează 1t/zi salam de vară clasic și 1t/zi cârnați trandafir
7. Să se proiecteze o carmangerie care produce 0,5t/zi pastramă de oaie și 0,5 t/zi carne aleasă
8. Să se proiecteze o secție care produce 1,5t/zi salam tip Sibiu
9. Să se proiecteze o secție care produce 2t/zi semiconserve din carne de porc, cu depozitare minimă de 3 zile în secție
10. Să se proiecteze o secție care produce 1,5t/zi semiconserve din carne de vită

Prof.dr.ing. Bahrim Gabriela

11. Proiectarea unei secții de obținere a culturilor starter de bacterii lactice.
12. Proiectarea unei secții de obținere a culturilor starter de drojdii pentru industria vinului.
13. Proiectarea unei secții de cultivarea a ciupercilor în condiții submerse.

Prof. dr. ing. Botez Elisabeta, Asist. dr. ing. Nistor Oana, Prep. drd. ing. Andronoiu Doina

14. Proiectarea unei secții de fabricare a brânzei Cottage
15. Proiectarea unei secții de fabricare a cașcavalului Dalia
16. Proiectarea unei secții de fabricare a brânzei Camembert
17. Proiectarea unei secții de fabricare a produselor lactate fermentate (chefir și iaurt)
18. Proiectarea unei secții de fabricare a brânzei Telemea
19. Proiectarea unei secții de fabricare a laptei UHT
20. Proiectarea unei secții de fabricare a untului

Prof.dr.ing. Nicolau Anca

3 teme de proiect cu tematica în domeniul Tehnologia băuturilor fermentate

Prof.dr.ing. Banu Iuliana

21. Proiectarea unei unități de macinare a graului
22. Proiectarea unei unități de macinare a triticalelor
23. Proiectarea unei unități de macinare a secarei

Prof.dr.ing. Râpeanu Gabriela

24. Secție de obținere a vinului alb sec
25. Secție de obținere a vinului roșu sec
26. Secție de obținere a vinurilor dulci

Prof.dr.ing. Borda Daniela – IPA

27. Proiectarea unei sectii de obtinerea a laptelui UHT si iaurtului probiotic
28. Proiectarea unei sectii de obtinerea a produselor lactate delactozate

Conf.dr.ing. Burluc Romulus Marian

29. Proiectarea unei secții de fabricație a pâinii.
30. Proiectarea unei secții de fabricație a produselor de franzelărie.
31. Proiectarea unei secții de fabricare a biscuiților.
32. Să se proiecteze o secție de panificație.(co-tutelă cu asist.dr.ig.Pricop Eugenia Mihaela)
33. Să se proiecteze o secție de ciocolată.(co-tutelă cu asist.dr.ig.Pricop Eugenia Mihaela)

Conf.dr.ing. Iordăchescu Gabriela

34. Sa se proiecteze o sectie de obtinere a fulgilor de cartofi
35. Sa se proiecteze o sectie de obtinere a ciupercilor uscate
36. Sa se proiecteze o sectie de obtinere a produsului crema de mere pentru copii

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

37. Sa se proiecteze o sectie pentru fabricarea specialitatilor de panificatie, cu o capacitate de 250kg/zi.
38. Sa se proiecteze o sectie de fabricare a painii, cu o capacitate de 40t/zi
39. Sa se proiecteze o sectie de valorificare a tomatelor (suc si pasta de tomate), cu o capacitate de 20t/zi.

Conf.dr.ing. Stanciu Silviu

40. Proiectarea unei secții de patiserie industrială (destinată micilor producători)
41. Proiectarea unui depozit de produse congelate de origine animala destinate distribuției prin comerț en gross
42. Proiectarea unei secții de procesare primară a legumelor/fructelor proaspete în vederea comercializării în rețele de magazine supermarket

Conf.dr.ing. Aprodu Iuliana

43. Proiectarea tehnologica a unei secții de fermentare a mustului de bere cu capacitatea de 300.000 hl bere/an destinata producerii berilor cu fructe.
44. Proiectarea tehnologica a unei sectii de fermentare a mustului de bere cu capacitatea de 600.000hl bere/an destinata producerii berilor cu triticales.
45. Proiectarea tehnologica a unei sectii de obtinere a mustului de bere cu capacitatea de 600.000 hl bere/an folosind un procedeu de fierbere sub presiune a mustului.

Conf.dr.ing. Barna Octavian

46. Retehnologizarea unei sectii de difuzie a zaharului aferenta unei fabrici de zahar cu capacitatea de 2000 t sfecla pe 24 de ore.
47. Retehnologizarea unei sectii de cristalizare a zaharului aferenta unei fabrici de zahar cu capacitatea de 2000 t sfecla pe 24 de ore
48. Retehnologizarea unei sectii de spalare a sfeclei de zahar aferenta unei fabrici de zahar cu capacitatea de 2000 t sfecla pe 24 de ore.

Conf.dr.ing. Mihalcea Liliana

49. Proiectarea unei sectii pentru obtinere sucuri de legume sau fructe
50. Proiectarea unei sectii pentru obtinere smantana pentru frisca

Şef lucr.dr.ing. Dima Felicia, Prof.dr.ing. Petru Alexe

51. Proiectarea unui abator de sacrificare porc cu capacitatea de 250 capete/zi.
52. Proiectarea unui abator de sacrificare vita cu capacitatea de 100 capete/zi.

Şef lucr. dr. ing. Mocanu Dănuţ

53. Proiectarea unei secţii de fabricare a brânzei Gorgonzola
54. Proiectarea unei secţii de fabricare a brânzei Mozzarella
55. Proiectarea unei secţii de fabricare a brânzei proaspete tip desert
56. Proiectarea unei secţii de fabricare a îngheţatei

Asist.dr.ing. Ploscuţanu Gabriela

57. Sa se proiecteze o sectie de fabricatie a bauturilor racoritoare
58. Sa se proiecteze o sectie de fabricatie a produselor negelificate
59. Sa se proiecteze o sectie de fabricatie a cremogenatelor de fructe
60. Sa se proiecteze o sectie de fabricatie a conservelor in otet

Asist.dr.ing. Garnai Maria Cristiana

61. Sa se proiecteze o fabrica de obţinere a mustarului de masa dulce cu o capacitate de 15t/zi.
62. Sa se proiecteze o fabrica de obţinere a ketchupului cu o capacitate de 10 t/zi.
63. Sa se proiecteze o fabrica de obţinere otetului aromatizat cu o capacitate de 10 t/zi.

Asist.dr.ing. Vasilean Ina

64. Sa se proiecteze o secţie de biosinteza a acidului lactic din zer, cu o capacitate de prelucrare de 150 tone/zi – coordonatori: S.I. dr. ing. Mocanu Danut, As. dr. ing. Vasilean Ina
65. Sa se proiecteze o secţie de obţinere a acidului glutamic prin sinteza microbiana, cu o capacitate de 12000 kg/zi – coordonatori: Conf. dr. ing. Aprodu Iuliana, As. dr. ing. Vasilean Ina
66. Sa se proiecteze o secţie de obţinere a preparatului furajer de L-lizina prin sinteza microbiana, cu o capacitate de 10000 kg/zi – coordonatori: Conf. dr. ing. Aprodu Iuliana, As. dr. ing. Vasilean Ina