UNIVERSITATEA DE ŞTIINŢE AGRONOMICE ŞI MEDICINĂ VETERINARĂ DIN BUCUREŞTI

COLEGIUL TERŢIAR NONUNIVERSITAR

Domeniul: Industrie alimentara (OME nr. 5525/21.08.2023)

Calificarea: Tehnician controlul calitatii produselor agroalimentare – 26 elevi

Nr. Crt.	Tema propusă
1	Identificarea punctelor critice de control pe fluxul tehnologic de obţinere a laptelui de consum.
2	Categorii de riscuri în industria alimentară
3	Expertiza riscurilor în sectorul alimentar.
4	Cerinţe calitative ale produselor alimentare
5	Riscuri parazitologice în industria alimentară.
6	Puncte critice de control reprezentative în industria cărnii.
7	Puncte critice de control reprezentative în industria laptelui.
8	Asigurarea calităţii igienice a produselor alimentare prin implementarea planului HACCP
9	Proceduri de identificare a bacteriilor din genul Salmonella
10	Metodologie de asigurare a calităţii în sistemul catering
11	Asigurarea calităţii igienice a produselor alimentare prin implementarea GMP şi SSOPs
12	Identificarea punctelor critice de control pe fluxul tehnologic de obţinere a produselor lactate acide
13	Riscuri microbine în industria peştelui
14	Identificarea punctelor critice de control pe fluxul tehnologic de obţinere a smântânii.
15	Microorganisme patogene transmisibile la om prin consumul de carne şi preparate din carne
16	Controlul calităţii senzoriale şi microbiologice a preparatelor din carne
17	Controlul calităţii senzoriale şi microbiologice a peştelui afumat
18	Controlul calităţii senzoriale şi microbiologice a brânzeturilor
19	Verificarea calităţii unor materii prime din industria de morărit
20	Verificarea calităţii unor produse finite din industria de panificaţie
21	Verificarea calităţii conservelor din legume
22	Verificarea calităţii conservelor din fructe
23	Verificarea calităţii conservelor din peşte
24	Controlul calităţii icrelor
25	Optimizarea proceselor tehnologice din industria alimentară cu ajutorul sistemelor informatice
26	Utilizarea sistemelor moderne de comunicare în industria alimentară
27	Prezentarea activităţii dintr-o fabrică de procesare a laptelui cu ajutorul Microsoft PowerPoint, cu utilizarea de hiperlegături
28	Prezentarea activităţii dintr-o fabrică de procesare a cărnii cu ajutorul Microsoft PowerPoint, cu utilizarea de hiperlegături.
29	Utilizarea sistemelor informatice în vederea colectării, gestionării datelor şi realizării rapoartelor
30	Conexiunea dintre circuitul apei în natură şi transferul poluanţilor în ecosisteme
31	Cadrul legislativ şi tehnic pentru asigurarea calităţii apei din ecosistemele acvatice şi legătura cu industria alimentară
32	Aspecte legate de asigurarea calităţii apei în industria alimentară
33	Influenţa propietăţilor chimice ale apei asupra unor procese de producţie alimentară
34	Legătura dintre caracteristicile chimice ale apei şi gustul alimentelor şi băuturilor
35	Procesul tehnologic de fabricare a laptelui de consum
36	Caracteristicile fizico-chimice şi microbiologice ale laptelui şi produselor lactate acide

37	Tehnologii specifice de fabricare a brânzeturilor
38	Tehnologia de fabricare a brânzei Telemea
39	Elemente de control al calității în tehnologia de obținere a caşcavalului

Calificarea: Tehnician pentru panificatie si produse fainoase – 21 elevi

Nr. Crt.	Tema propusă
1	Tehnologia de obţinere a produselor din aluat dospit prin metoda directă (fără maia)
2	Tehnologia de obţinere a produsului Coissante cu cremă de vanilie
3	Tehnologia de obţinere sortimentului „Ştrudel cu mere”
4	Tehnologia de obţinere sortimentului „Pâine împletită în trei
5	Tehnologia de obţinere sortimentului „Coji pentru tarte”
6	Tehnologia de obţinere sortimentului „Blat cu zahăr ars
7	Tehnologia de obţinere sortimentului „Blat de tort colorat”
8	Tehnologia de obţinere sortimentului „Blat de tort alb”
9	Tehnologia de obţinere sortimentului „Chec cu nuci”
10	Tehnologia de obţinere sortimentului „Cornuri cu gem”
11	Tehnologia de obţinere sortimentului „Plăcintă cu brânză”
12	Tehnologia de obţinere sortimentului „Pişcoturi de şampanie”
13	Tehnologia de obţinere sortimentului „Plăcintă cu brânză proaspătă și stafide”
14	Tehnologia de obţinere sortimentului chifle kaiser
15	Tehnologia de obţinere sortimentului cremă de vanilie
16	Tehnologia de obţinere sortimentului glazură pe bază de zahăr
17	Tehnologia de obţinere sortimentului cremă ganaj simplă la cald
18	Tehnologia de obţinere sortimentului glazură pe bază de ciocolată
19	Tehnologia de obţinere sortimentului glazură pe bază de albuş
20	Tehnologia de obţinere sortimentului cremă de vanilie cu ou
21	Tehnologia de obţinere sortimentului „Cornuri simple”
22	Tehnologia de obţinere sortimentului „Pâine albă”
23	Tehnologia de obţinere sortimentului „Foaie de ruladă colorată”
24	Tehnologia de obţinere sortimentului „Foaie de ruladă albă”
25	Tehnologia de obţinere sortimentului „Rondele cu gem”
26	Tehnologia de obţinere sortimentului “Pateuri simple
27	Tehnologia de obţinere sortimentului Ciabata
28	Tehnologia de obţinere sortimentului coji de ecler
29	Tehnologia de obţinere sortimentului alautului danez
30	Tehnologia de obţinere sortimentului foi Doboş

Calificarea: Tehnician în prelucrarea cărnii și a laptelui – 16 elevi

Nr. Crt.	Tema propusă
1	Studiu privind tehnologia de obţinere a salamului Victoria
2	Studiu privind tehnologia de obţinere a muşchiului file
3	Studiu privind obţinerea salamului de vară

4	Defecte de calitate ale preparatelor comune de carne
5	Defecte de calitate ale preparatelor crude-uscate
6	Falsificări ale produselor de carne
7	Defecte de origine microbiana ale laptelui si produselor lactate
8	Microorganisme patogene prezente in carne
9	Susele de contaminare microbiana ale laptelui
10	Implementarea sistemului HACCP in tehnologia de obţinere a iaurtului
11	Implementarea sistemului HACCP in tehnologia de obtinere a caşcavalului
12	Implementarea sistemului HACCP in tehnologia de obtinere a salamului de Sibiu
13	Strategii de comunicare eficientă în echipă
14	Studiu privind modalitățile prin care un tehnician poate comunica eficient cu clienții, primind feedback și gestionând reclamațiile
15	Studiu privind elaborarea unui plan de comunicare pentru situații de urgență sau criză în industria procesării cărnii/laptelui
16	Studiu privind realizarea bilantului partial pentru obţinerea iaurtului
17	Realizarea calculului de bilant total pentru obţinerea salamului de Sibiu
18	Proiectarea unei fabrici de lapte
19	Studiu privind tehnologia de obţinere a laptelui de consum
20	Studiu privind tehnologia de obţinere a iaurtului
21	Tehnologii moderne de obtinere a branzeturilor
22	Falsificarile laptelui
23	Proiectarea proceselor la obţinerea caşcavalului
24	Proiectarea proceselor la obţinerea kefirului
25	Studiu privind importanţa trofico-biologică a cărnii
26	Studiu privind importanţa trofico-biologică a laptelui
27	Identificarea mediului propice in vederea implementarii unui proiect din industria carnii si planificarea acestuia
28	Identificarea mediului propice in vederea implementarii unui proiect din industria laptelui si planificarea acestuia
29	Monitorizarea unui proiect din industria laptelui, indicatorii urmariti si etapele
30	Utilizarea sistemelor informatice in vederea colectarii, gestionarii datelor si realizarii rapoartelor.

Domeniul: Turism și alimentație (OMEN 4767/14.08.2019)

Asistent manager de unități hoteliere – 19 elevi

Nr. Crt.	Tema propusă
1	Promovarea unui hotel de lant - studiu de caz
2	Modalități de promovare online a unui hotel - studiu de caz
3	Modalități de promovare offline a unui hotel - studiu de caz
4	Promovarea unui hotel dintr-o stațiune balneara
5	Analiza furnizorilor Hotelului Royal Urziceni
6	Analiza contractelor și tehnicilor contractuale in turism. Studiu de caz: contractul pentru prestații hoteliere
7	Analiza furnizorilor Hotelului Select Slobozia
8	Evaluarea nivelului de satisfacție al clienților la o unitate hotelieră

9	Modalități de fidelizare a clienților la o unitate hotelieră
10	Identificarea cauzelor pierderii clienților de la o unitate hotelieră
11	Studiu tehnico-economic privind activitatea desfasurata de o unitate hoteliera - studiu de caz
12	Analiza performantelor economico-financiare la nivelul unui hotel - studiu de caz
13	Analiza ratelor de rentabilitate la nivelul unui hotel - studiu de caz
14	Studiu privind determinarea indicatorilor specifici unei unitati hoteliere
15	Organizarea activitatii de cazare in cadrul unui hotel - studiu de caz
16	Organizarea activitatilor de protocol in cadrul unui hotel-studiu de caz
17	Organizarea activitatii de primire a clientilor VIP in cadrul unui hotel -studiu de caz
18	Planificarea activitatilor zilnice in agenda managerului
19	Identificarea de metode de îmbunătățire a eficienței operaționale și reducere a risipei în cadrul procesului productiv
20	Identificarea unor soluții pentru optimizarea utilizării spațiului si optimizarea capacitatii de cazare în vederea îmbunătățirii experienței clienților
21	Identificarea factorilor care influențează comportamentul de consum al clienților în industria hotelieră
22	Identificarea cauzelor ce conduc la diminuarea numărului de clienți de la o unitate hotelieră
23	Identificarea modului în care aplicațiile mobile sau sistemele de rezervare online influențează satisfacția clienților
24	Programe informatice utilizate in managementul hotelier
25	Utilizarea mijloacelor digitale in promovarea activitatii hoteliere
26	Utilizarea aplicatiilor Office in activitatea hoteliera
27	Crearea unei prezentari de promovare a unitatii hoteliere