UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ DIN BUCUREȘTI

COLEGIUL TERȚIAR NONUNIVERSITAR - USAMVB

Domeniul: *Industrie alimentară*

Calificarea: TEHNICIAN CONTROLUL CALITĂȚII PRODUSELOR AGROALIMENTARE- 42 elevi

Nr. Crt.	Tema propusă	Cadru didactic îndrumător
1.	Integrarea procesului culinar în formarea competențelor de control al calității produselor agro-alimentare	Moise Andrada Elena Pîndaru Andreea Maria Răducanu Elena Alexe Alexandra Ioana Vasiliu Roxana Sima Antoneta Elena Toma Ionela Bengea Aida Maria Scarlat George Nicodim Iulia
2.	Sustenabilitate și calitate – reducerea pierderilor alimentare prin bune practici de fabricație	
3.	Testarea în mediul casnic al produselor acidofile clasice: sana, chefir, iaurt	
4.	Monitorizarea și controlul contaminanților (microbieni, chimici, fizici) în alimente	
5.	Analiza punctelor critice de control în stabilizarea și îmbutelierea vinurilor: impactul asupra calității și siguranței produsului final	
6.	Integrarea sistemului HACCP în tehnologia de fabricatie a papanașilor	
7.	Punctele Critice de Control în Procesarea laptelui și a peștelui	
8.	Asigurarea siguranței produsului finit prin controlul punctelor critice în procesul de îmbuteliere a vinului	
9.	Calitatea superioară a produselor lactate de la Lăptăria cu Caimac	
10.	Controlul integrat al calității în producția chipsurilor din cartofi	
11.	Analiza procesului tehnologic al preparatului ostropel de pui – identificarea și combaterea punctelor critice de control pentru asigurarea siguranței alimentare	
12.	Siguranța Laptelui: Analiza Hazardelor și Controlul Punctelor Critice	
13.	Lanțul siguranței alimentare: pepiniera viticolă și procesarea strugurilor în industria alimentară	
14.	Studiu privind evaluarea calității și condițiilor de cultură, procesare și valorificare a verzei în zona Lunguleț – Analiză aplicată pe soiurile Varză de Buzău și Kilaherb F1	
15.	Asigurarea calității și siguranței laptelui pasteurizat prin aplicarea sistemului HACCP	
16.	Influența sării asupra calității cărnii proaspete	
17.	Studiu privind calitatea brânzeturilor maturate în saramură	
18.	Certificarea calității mușchiului de vită refrigerat prin standardul ISO 9001	
19.	Controlul calității micilor prin analize senzoriale și fizico-chimice	
20.	Determinarea nitraților și nitriților în crenvurști	
21.	Studiu comparativ privind calitatea pâinii negre și pâinii integrale	
22.	Determinarea indicatorilor fizico-chimici ai apei utilizate in industria alimentara	
23.	Studiu privind calitatea și performanța comercială a iaurturilor Zuzu și Olympus	
24.	Studiu privind obținerea de noi sortimente de tăiței	
25.	Controlul calității drojdiei utilizate în panificație	
26.	Determinarea calitatii apei folosite in procesul de spalare a fructelor si legumelor	
27.	Influența aditivilor alimentari asupra proprietăților fizico-chimice și senzoriale ale pâinii	
28.	Procesul tehnologic de obținere a brânzei telemea	
29.	Aplicarea sistemului HACCP în fluxul tehnologic de obținere a legumelor proaspăt tăiate, gata de consum	
30.	Tratarea și controlul calității apei recirculate în industria alimentară	
31.	Analiza influenței aditivilor alimentari asupra calității și siguranței produselor de panificație	
32.	Controlul parametrilor de calitate și siguranță alimentară în procesul de obținere a vinului: studiu aplicat asupra vinului roșu și alb	
33.	Controlul integrat al calității în fabricarea berii blonde nefiltrate	
34.	Analiza parametrilor de calitate și siguranță alimentară la produsele de origine animală: studiu comparativ între laptele crud si lapte pasteurizat	
35.	Analiza punctelor critice de control în stabilizarea și îmbutelierea vinurilor: impactul asupra calității și siguranței produsului final	
36.	Studiu comparativ privind controlul calității sucurilor naturale și al sucurilor din comerț	
37.	Optimizarea procesului de pasteurizare a laptelui pentru mentinerea calitatii si sigurantei alimentare	
38.	Prezentarea activității dintr-o fabrica de procesare a cărnii cu ajutorul Microsoft PowerPoint, cu utilizarea de hiperlegaturi	
39.	Utilizarea sistemelor informatice în vederea colectarii, gestionării datele și realizarea rapoartelor	
40.	Certificarea calității produselor din carne conform standardului ISO 22000	
41.	Verificarea conformității produselor bio cu normele europene de certificare ecologică	
42.	Determinarea cantității de metale grele din apă din apă	
43.	Studiul privind trasabilitatea în lanțul de producție al uleiurilor vegetale: Impactul asupra calității și siguranței produselor	
44.	Studiul privind analizele fizico-chimice aplicate materiilor prime din industria cafelei: De la bobul de cafea verde la produsul finit	
45.	Riscuri alimentare și managementul acestora	
46.	Analiza senzoriala a materiilor prime în industria fermentativa	
47.	Studiul metodelor de analiză a calității cărnii proaspete în funcție de specia animalului sacrificat	
48.	Studiul influenței condițiilor de stocare asupra calității semifabricatelor din carne	
49.	Studiul constatării neconformităților în calitatea produselor lactate și impactul acestora asupra consumatorilor	
50.	Analiza comparativă a eclerelor din magazinele specializate și supermarketuri	

UNIVERSITATEA DE ŞTIINŢE AGRONOMICE ŞI MEDICINĂ VETERINARĂ DIN BUCUREŞTI

COLEGIUL TERŢIAR NONUNIVERSITAR - USAMVB

Domeniul: *Industrie alimentară*

Calificarea: TEHNICIAN ÎN PRELUCRAREA CĂRNII ŞI A LAPTELUI - 25 elevi

Nr. Crt.	Tema propusă	Cadru didactic îndrumător
1.	Studiul cauzelor care determină apariția defectelor în iaurturi și soluțiile de remediere	Vasiliu Roxana Osman Aurelia Lăpădat Mihaela Luca Mariana Gheciu-Pîrlea Magdalena Scarlat George Pîndaru Andreea Maria
2.	Studiul măsurilor corective aplicate pentru prevenirea defectelor în fabricarea untului	
3.	Studiul defectelor de fabricație al laptelui de consum și metodele de prevenire	
4.	Studiul defectelor de consistență și gust la brânzeturile proaspete de vacă	
5.	Studiul impactului gestionării lanțului de aprovizionare asupra costurilor de producție în industria alimentară	
6.	Studiu privind tehnologia de obținere a Salamului de Sibiu, un produs de tradiție și identitate gastronomică românească (IGP)	
7.	Analiză comparativă a proprietăților fizico-chimice, senzoriale și a elementelor de etichetare pentru unt și margarină	
8.	Studiu comparativ privind proprietățile senzoriale și etichetarea laptelui proaspăt, UHT și a laptelui praf	
9.	Considerații privind igiena și siguranța alimentară în procesarea cărnii de pasăre și identificarea punctelor critice	
10.	Studiul sustenabilității ambalajelor utilizate în industria laptelui: cerințe legale și impact ecologic	
11.	Aspecte privind igiena și siguranța alimentară în producția de salam de vară și identificarea punctelor critice	
12.	Reacțiile biochimice din timpul refrigerării și congelării cărnii	
13.	Studiul contaminării microbiene a laptelui crud în funcție de condițiile de colectare	
14.	Stabilirea punctelor critice de control în procesul de producere a brânzei telemea	
15.	Studiu privind falsificările preparatelor din carne și influența acestora asupra calității	
16.	Studiu privind nivelul de contaminare microbiană în diverse sortimente de carne din comerț	
17.	Influența pH-ului asupra calității laptelui și a produselor lactate	
18.	Studiu privind analiza comparativă a crenvurștilor din carne de porc și piept de pui – aspecte tehnologice, nutriționale și legislative	
19.	Studiu privind percepția consumatorilor asupra calității mezelurilor	
20.	Studiu privind percepția consumatorilor privind produsele traditionale și produsele cu indicatie geografica protejata din industria carnii	
21.	Studiu privind aplicarea Regulamentului (UE) 1169/2011 în sectorul produselor lactate autohtone	
22.	Implementarea Sistemului HACCP într-o unitate de procesare a cărnii	
23.	Aspecte legislative referitoare la produsele lactate	
24.	Analiza microbiologică a produselor din carne crud-uscate	
25.	Optimizarea procesului de pasteurizare a laptelui pentru mentinerea calitatii si sigurantei alimentare	
26.	Studiul proceselor tehnologice de prelucrare a cărnii în funcție de metodele de conservare	
27.	Studiul utilizării tehnologiilor moderne în îmbunătățirea igienei și securității muncii în prelucrarea cărnii	
28.	Studiul compoziției biochimice a cărnii de vită și influența metabolismului asupra calității acesteia	
29.	Studiul factorilor care influențează calitatea produselor din carne	

Domeniul: *Industrie alimentară*

Calificarea: TEHNICIAN PENTRU PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE - 20 elevi

Nr. Crt.	Tema propusă	Cadru didactic îndrumător
1.	Studiu comparativ privind randamentul utilajelor de frământat aluatul în panificație	Toma Ionela Sima Antoneta Bololoi Iuliana Osman Aurelia Vlad Teofil Gheciu-Pîrlea Magdalena
2.	Analiza procesului de fabricare a foietajului și particularitățile utilajelor utilizate	
3.	Producerea pâinii de grâu fără conservanți folosind maia	
4.	Etapele de realizare și prezentare a produsului de patiserie ștrudel cu mere	
5.	Implementarea sistemului HACCP în brutăria Gabriela Pan	
6.	Managementul produselor de panificatie in cadrul brutariei Mario PanArt	
7.	Studiu comparativ între pâinea de casă și pâinea obținută industrial	
8.	Studiu privind defectele de coacere a pâinii și metode de prevenire	
9.	Compuși bioactivi, activitate antioxidantă a terciurilor din făină de mei fin (Eleusine coracana): efectele fermentării spontane	
10.	Aplicarea și monitorizarea sistemului HACCP în fabricarea produselor de panificație și făinoase	
11.	Utilizarea instalațiilor de dospire controlată în producția de chifle	
12.	Efectul metodei de fermentare asupra caracteristicilor fizico-chimice ale aluatului congelat	
13.	Studiu comparativ al compoziției aproximative și proprietăților funcționale ale făinurilor compozite de amarant, orez, mei și soia	
14.	Tehnologia si controlul calitatii pastelor fainoase realizate in cadrul firmei PastaD'or SRL	
15.	Optimizarea procesului tehnologic de fabricare a pâinii albe utilizând cuptoare moderne	
16.	Analiza etapelor tehnologice în procesul de obținere a pâinii albe	
17.	Obținerea pâinii cu semințe – aspecte tehnologice și senzoriale	
18.	Securitatea și sănătatea în muncă în brutării – studiu de caz asupra riscurilor și măsurilor de prevenire	
19.	Analiza etapelor tehnologice în pregătirea aluatului dospit pentru patiserie	
20.	Proceduri de igienizare și siguranță în unitățile de panificație – metode, materiale și bune practici	
21.	Implementarea ISO 22000 în industria produselor făinoase	
22.	Tehnologia de obținere a pâinii cu semințe	
23.	Igiena echipamentelor și impactul asupra siguranței produselor de panificație	

Domeniul: *Turism şi alimentaţie*
Calificarea: ASISTENT MANAGER UNITĂŢI HOTELIERE - 16 elevi

Nr. Crt.	Tema propusă	Cadru didactic îndrumător
1.	Promovarea unui hotel de lant -studiu de caz	Stoian Maria Angelescu Carmen Hontuş Adelaida Tindeche Cristiana Marcuţă Alina Mărcuţă Liviu Smedescu Dragoş Smedescu Cosmina Şerban Valentin
2.	Modalităţi de promovare online a unui hotel -studiu de caz	
3.	Modalităţi de promovare offline a unui hotel-studiu de caz	
4.	Analiza furnizorilor unui hotel-studiu de caz	
5.	Analiza contractelor şi tehnicilor contractuale in turism. Studiu de caz: contractul pentru prestaţii	
6.	Evaluarea nivelului de satisfacţie al clienţilor la o unitate hotelieră	
7.	Modalităţi de fidelizare a clienţilor la o unitate hotelieră	
8.	Evaluarea cererii turistice la nivel hotelier	
9.	Studiu tehnico-economic privind activitatea desfăşurată de o unitate hotelieră--studiu de caz	
10.	Analiza ratelor de rentabilitate la nivelul unui hotel -studiu de caz	
11.	Studiu privind determinarea indicatorilor specifici unei unitati hoteliere	
12.	Organizarea activitatii de cazare in cadrul unui hotel -studiu de caz	
13.	Organizarea activitatilor de protocol in cadrul unui hotel-studiu de caz	
14.	Organizarea activitatii de primire a clientilor VIP in cadrul unui hotel -studiu de caz	
15.	Plan de afaceri privind implementarea unui proiect în cadrul hotelului ……	
16.	Analiza riscurilor legate de implementarea unui proiect în cadrul hotelului ……	
17.	Identificarea de metode de îmbunătăţire a eficienţei operaţionale şi reducere a risipei în cadrul procesului productiv	
18.	Identificarea unor soluţii pentru optimizarea utilizării spaţiului si optimizarea capacitatii de cazare în vederea îmbunătăţirii experienţei clienţilor	
19.	Identificarea factorilor care influenţează comportamentul de consum al clienţilor în industria hotelieră	
20.	Impactul personalului hotelier asupra satisfacţiei clienţilor	
21.	Percepţia clienţilor asupra raportului calitate-preţ în cadrul unei unităţi hoteliere	
22.	Implicarea personalului în îmbunătăţirea calităţii serviciilor hoteliere	
23.	Programe informatice utilizate in managementul hotelier	
24.	Utilizarea mijloacelor digitale in promovarea activitatii hoteliere	
25.	Utilizarea aplicatiilor Office in activitatea hoteliera	