

DEPARTAMENTUL DE ȘTIINȚE APLICATE

TITLURI PROPUSE PENTRU LUCRAREA DE LICENȚĂ
AN ACADEMIC 2021-2022

INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

Cadrul didactic	Programul	Ciclul de studii	Tema lucrării de licență
Ș.I.dr.ing. Filimon Veronica	I.P.A.	Licență	1. Să se proiecteze o secție care procesează 0,3 t/zi parizer din carne de porc, 0,2 t/zi crenvurști din carne de porc și 0,5 t/zi cârnați polonezi – Student Iulia Jgوليوva 2020
			2. Să se proiecteze o secție de carne care produce într-o zi 300 kg de carne tocată, 500 kg cârnați proaspeți și 200 kg de cârnați tradiționali moldovenești – Student Dorina Lupea 2020
			3. Să se proiecteze o fabrică de pâine cu o capacitate de 5000 kg/zi – Student Adriana Baran 2021
			4. Să se proiecteze o secție de semiconserve din carne de tip pulpă, cu 60% extensie, cu o capacitate de 2000 kg/zi.
			5. Să se proiecteze o linie tehnologică de fabricare a biscuiților probiotici cu o capacitate de 500 kg/zi.
			6. Să se proiecteze o fabrică de pâine cu semințe în aluat, cu o capacitate de 4 tone/zi.
			7. Proiectarea unei secții de prelucrare a cărnii cu o capacitate de 800 kg/zi, cu obținerea a 300 kg de carne tocată, 200 kg de crenvurști și 300 kg de parizer.
			8. Să se proiecteze o linie tehnologică de obținere a 2 tone/zi de mici și 3 tone/zi de cârnați țărănești
			9. Să se proiecteze o secție de panificație care produce pâine cu hrișcă, cu o capacitate de 0,5 tone/zi.
			10. Să se proiecteze o fabrică de preparate din carne (mușchi file, mușchi Montana și mușchi țigănesc) cu o capacitate de 700 kg/zi.

Prof.univ.dr.ing. Turtoi Maria	I.P.A.	Lucentă	1. Proiectarea tehnologică a unei secții de prelucrare a fructelor și legumelor proaspete în vederea conservării lor prin congelare –Student Cherpec Dorina
			2. Proiectarea tehnologică a unei secții de prelucrare a 10.000 L lapte/zi pentru a se obține brânzeturi în saramură și smântână – Student Manica Tatiana
			3. Proiectarea tehnologică a unei secții de prelucrare a fructelor cu capacitatea de 200 kg/h pentru a se obține conserve de fructe – Student Rotaru Ana
			4. Proiectarea tehnologică a unei secții de prelucrare a laptelui cu capacitatea de 5.000 litri/zi din care se obțin: chefir din 2.000 litri/zi, lapte cu cacao pasteurizat și smântână pentru gătit – Student Nichiforova Aliona
			5. Proiectarea tehnologică a unei fabrici de înghețată cu capacitatea de 5.000 kg/zi
			6. Proiectarea unei linii tehnologice de obținere a berii fără alcool cu capacitatea de 10.000 litri/zi
			7. Proiectarea tehnologică a unei secții de condiționare și îmbuteliere a berii cu capacitatea de 200.000 hL/an bere blondă lager pasteurizată, cu extract primitiv $E_p = 12,5\%$
Ș.I.dr.ing. Pătrașcu Livia	I.P.A.	Lucentă	1. Proiectarea unei secții de prelucrare a cărnii cu capacitatea de 2t/zi
			2. Proiectarea tehnologică a unei secții de fabricație Tofu
			3. Proiectarea tehnologică a unei unități în care să se obțină cidru
			4. Proiectarea tehnologică a unei secții de fabricație bautură vegetală din soia – Student Ghindaru Cristin
			5. Proiectarea tehnologică a unei unități în care să se obțină suc de mere – Student Para Alexandru
			6. Proiectarea unei carmangerii cu capacitatea de 1000 kg/zi –Student Calin Constantin
Conf.univ. dr. ing. Maricica Stoica	I.P.A.	Lucentă	1. Să se proiecteze un abator pentru tăierea porcinelor cu o capacitate de 20 capete/oră
			2. Să se proiecteze un punct comunal de sacrificare a bovinelor 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 3 t/zi
			4. Să se proiecteze o secție de preparate din carne care prelucrează 2 t/zi parizer din carne de vita

			5. Să se proiecteze o secție de preparate din carne care prelucrează 1,5 t/zi parizer din carne de vita
			6. Să se proiecteze o secție de preparate din carne care prelucrează 1,5 t/zi parizer din carne de porc
			7. Să se proiecteze o secție care produce 1 t/zi preparate crude-uscate
			8. Sa se proiecteze o secție care produce 2 t/zi semiconserve din carne de porc
			9. Să se proiecteze o secție de preparate din carne care prelucrează 1 t / zi parizer din carne de vită și 1 t / zi crenwursti de vită
			10. Sa se proiecteze o sectie de preparate comune din carne