



**Lista temelor propuse pentru PROIECTELE DE DIPLOMĂ
ANUL UNIVERSITAR: 2018-2019**

PROGRAM DE STUDIU: Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism

Nr. crt.	Îndrumător științific	Tema propusă
1	Prof.dr.chim. Dinca Nicolae	Posibilitati de control al poluantilor organo-clorurati din tomate prin cromatografie de gaze si spectrometrie de masă
2	Conf. dr ec. ing. Eugenia Țigan	Managementul resurselor umane. Studiu de caz in pensiuni agroturistice
3	Conf. dr ec. ing. Eugenia Țigan	Managementul resurselor umane. Studiu de caz în pensiuni turistice
4	Conf. dr ec. ing. Eugenia Țigan	Managementul resurselor umane. Studiu de caz în unități de cazare
5	Conf. dr ec. ing. Eugenia Țigan	Managementul resurselor umane. Studiu de caz în unități de distribuire a produselor agroalimentare
6	Conf. dr ec. ing. Eugenia Țigan	Managementul resurselor umane. Studiu de caz în unități prelucrare a produselor agroalimentare
7	Conf. dr ec. ing. Eugenia Țigan	Comportamentul consumatorului. Studiu de caz privind consumul de produse agroalimentare (brânzeturi, iaurturi, ciocolată, fructe, legume, sucuri, etc)
8	Conf. dr ec. ing. Eugenia Țigan	Comportamentul consumatorului. Studiu de caz privind consumul de produse biologice (fructe, legume, ceaiuri, brânzeturi, etc)
9.	Conf. dr ec. ing. Eugenia Țigan	Comportamentul consumatorului. Studiu de caz privind consumul serviciilor agroturistice
10.	Conf. dr ec. ing. Eugenia Țigan	Cercetări de marketing. Studiu de caz privind consumul de băuturi agroalimentare (vin, bere, etc.)
11.	Conf. dr ec. ing. Eugenia Țigan	Politica de produs. Studiu de caz privind lansarea unui produs nou pe piață
12.	Conf. dr ec. ing. Eugenia Țigan	Cercetări de piață privind preferințele consumatorilor pentru specificul ofertei agroturistice
13	Conf. dr ec. ing. Eugenia Țigan	Politica de promovare. Studii de caz pentru pensiuni agroturistice
14.	Conf. dr ec. ing. Eugenia Țigan	Politica de promovare. Studii de caz pentru produse
15.	Conf. dr ec. ing. Eugenia Țigan	Politica de pret. Studii de caz
16.	Ș.l.dr.ing. Anca Dicu	Turismul cultural si culinar – influente asupra stilurilor tradiționale românești
17.	Ș.l.dr.ing. Anca Dicu	Specialitati culinare exotice
18.	Ș.l.dr.ing. Anca Dicu	Conceptul Fit Eating – planuri alimentare pentru nutritia copiilor
19.	Ș.l.dr.ing. Anca Dicu	Alimentatia Slow Food – concept, tendinte, avantaje
20.	Ș.l.dr.ing. Anca Dicu	Preparate Finger Food caracteristice cocktailurilor si receptiilor

21.	Ș.l.dr.ing. Simona Perța-Crișan	Calitatea senzorială și acceptabilitatea unor băuturi specifice servite în unitățile de alimentație publică
22.	Ș.l.dr.ing. Simona Perța-Crișan	Organizarea unei pensiuni agroturistice locală, concept integrat cu scop turistic și de formare profesională pentru studenți
23.	Ș.l.dr.ing. Simona Perța-Crișan	Realizarea unui restaurant aerian, suspendat deasupra unei zone turistice românești de interes
24.	Ș.l.dr.ing. Ionel Popescu-Mitroi	Prevenirea toxiinfecțiilor alimentare în unitățile de alimentație publică.
25.	Ș.l.dr.ing. Ionel Popescu-Mitroi	Obținerea unui produs alimentar ecologic într-o unitate agroturistică.
26.	Ș.l.dr.ing. Sergiu Palcu	Preparate culinare recomandate în deficitul de fier și zinc
27.	Ș.l.dr.ing. Sergiu Palcu	Preparate culinare recomandate în combaterea hipovitaminozei D
28.	Ș.l.dr.ing. Sergiu Palcu	Preparate culinare recomandate în carența de acid ascorbic
29.	Ș.l.dr.ing. Sergiu Palcu	Preparate culinare recomandate în prevenirea hipovitaminozei B12

NOTĂ: La propunerea studenților tabelul poate fi completat și cu alte teme.

Decan

Conf. Dr. ing. Ciutina Virgil

Director Departament STN

Conf. Dr. ing. Lungu Monica