



MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE ȘI CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE

UNIVERSITATEA "AUREL VLAICU" DIN ARAD

310130 Arad, B-dul Revoluției nr.77, P.O. BOX 2/158 AR

☎ tel / fax : 0040-257- 280070; tel. 0040-257- 283010

<http://www.uav.ro>; e-mail: [rectorat@uav.ro](mailto:rectorat@uav.ro)

Operator de date cu caracter personal nr. 2929

Anexa 7

**Lista temelor propuse pentru LUCRĂRILE DE DIPLOMA**

**ANUL UNIVERSITAR: 2022-2023**

**PROGRAM DE STUDIU.....CEPA.....**

Nr. crt.	ÎNDRUMĂTOR ȘTIINȚIFIC	TEMA PROPUȘĂ
1	PROF. DR. HAB. LUCIAN COPOLOVICI	<b>Determinarea conținutului de acizi grași din iaurturile cu fructe de pe piața românească</b>
2	PROF. DR. HAB. DANA COPOLOVICI	<b>Metode de investigare a calitatii produselor alimentare (lactate, carne, grăsimi)</b>
3	PROF. HAB. DR.ING. DORINA CHAMBRE	<b>Asigurarea calitatii și depistarea falusilor pentru mierea polifloră condiționată</b>
4	PROF. HAB. DR.ING. DORINA CHAMBRE	<b>Implementarea sistemului HACCPA la o linie tehnologică de obținerea a biscuiților glutenosi</b>
5	PROF. HAB. DR.ING. DORINA CHAMBRE	<b>Implementarea sistemului HACCPA la o linie tehnologică de obținerea a pastelor făinoase de tip Spaghetti</b>
6	CONF.DR.ING. DIACONESCU DANIELA	<b>Să se proiecteze o fabrică de bere artizanală și să se implementeze sistemul HACCP.</b>
7	CONF.DR.ING. DIACONESCU DANIELA	<b>Să se proiecteze un produs de panificație cu valoare nutritivă ridicată și să se implementeze sistemul HACCP pentru acest produs.</b>
8	CONF.DR.ING. DICU ANCA	<b>Evaluarea caracteristicilor de calitate a biscuiților cu lupin</b>
9	CONF.DR.ING. DICU ANCA	<b>Evaluarea caracteristicilor de calitate a margarinei cu unt</b>
10	CONF.DR.ING. RADU DANA	<b>Aspecte tehnologice și de calitate la fabricarea unui produs lactat inovativ</b>
11	CONF.DR.ING. RADU DANA	<b>Aspecte tehnologice și de calitate la fabricarea unui produs inovativ pe baza de semințe de in</b>
12	S.L.DR.ING. URSACHI CLAUDIU	<b>Valorificarea subproduselor din diferite ramuri ale industriei alimentare. Studiu de caz pentru o unitate de procesare a fructelor și legumelor.</b>
13	S.L.DR.ING. URSACHI CLAUDIU	<b>Valorificarea subproduselor din diferite ramuri ale industriei alimentare. Studiu de caz pentru o unitate de procesare a cărnii.</b>
13	S.L.DR.ING. IONEL POPESCU MIROI	<b>Metode de expertiză utilizate pentru verificarea autenticității vinurilor aromate și depistarea falsificărilor</b>

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