

TEME PROPUSE PENTRU LUCRĂRILE DE DISERTAȚIE

pentru programul de studii de masterat Managementul Procesării Moderne a Alimentelor MPMA

An universitar 2025-2026

Disciplina	Cadru didactic	Tema propusa	Scurta descriere (cateva fraze)	Observatii cadru didactic (dacă este cazul)
Proiectarea si conducerea proceselor in industria laptelui	Prof. dr. ing. Tita Mihaela	Imbunatatirea procesului de productie pentru obtinerea unui sortiment de branza cu pasta moale	Se va realiza o cercetare prin utilizarea diferitelor operatii tehnologice sustenabile si realizarea si analizarea produsului din punct de vedere senzorial, fizico -chimic.	Se va lucra in laboratoarele facultatii, Centrul CCBIA
		Realizarea si comercializarea unui produs lactat tip Aperitiv inovativ	Se proceseaza o branza de tip crema proaspata cu adaugare unor condimente ce poate fi servita ca aperitiv.	
		Cercetari de marketing privind obtinerea unui produs lactat acid cu adaos de produs vegetal montan autohton	Se va realiza produsul prin utilizarea unui produs vegetal montan.	
		Dezvoltarea unui produs de tip GELATO cu adaos deseuri vegetale	Se doreste imbunatatirea calitatii unui sortimente de inghetata cu compusi bioactivi.	
Management operațional	Prof.univ.dr. Dan Dumitrașcu	Managementul proiectului aplicat în dezvoltarea unui nou produs.	Utilizând tehnicile și instrumentele specific managementului de proiect se va realiza o propunere de plan de proiect de dezvoltare a noului produs. Noul produs va fi propus în cadrul partii tehnice a proiectului, de îndrumătorul acestei parti, deci produsul va fi analizat din punct de vedere tehnic sub îndrumarea respectivului cadru didactic, in cotutela.	Tema se referă doar componenta economico-managerială. Se va elabora în cotutelă, pentru a asigura și componenta tehnică
		Analiza gradului de satisfacție al consumatorilor, referitoare la produsul "x".	Se va realiza o cercetare pe baza de chestionar, avand ca obiectiv determinarea gradului de satisfacție al potențialilor consumatori referitoare la caracteristicile determinante ale unui produs X. Produsul X va fi propus in cadrul partii tehnice a proiectului, de îndrumătorul acestei parti, deci produsul va fi analizat din punct de vedere tehnic sub îndrumarea respectivului cadru didactic, in cotutela.	Tema se referă doar componenta economico-managerială. Se va elabora în cotutelă, pentru a asigura și componenta tehnică
Proiectarea si conducerea proceselor in industria morăritului	Conf.dr.ing. Cristina Danciu	Monitorizarea lotizării cerealelor, în vederea îmbunătățirii proprietăților tehnologice ale făinii obținute la măcinare	Studiu asupra influenței indicatorilor de calitate ai grâului asupra modului de depozitare și alcătuire a poverilor de măcinăș	Se va lucra in laboratoarele facultatii, Centrul CCBIA
		Importanța caracteristicilor tehnologice ale tăvălugilor în conducerea	Studiu experimental privind variația parametrilor tehnologici de la măcinarea grâului, în vederea obținerii randamentelor ridicate în produse de măcinăș	

		procesului de mărunțire a cerealelor		
Proiectarea și conducerea proceselor tehnologice în industria conservelor vegetale	Ș.l. dr. ing. Iancu Maria Lidia	Managementul elaborării unui prototip alimentar de tip lichid obținut prin cupajarea sucurilor de fructe și legume	Elaborarea constă în folosirea ingineriei tehnologice la obținerea unui prototip alimentar, un sortiment de suc obținut prin cupajare din alte sucuri, combinate. <u>Se urmăresc</u> anumiți indicatori de calitate care se obțin teoretic pe bază de ecuații elaborate și se verifică practic prin teste de laborator. Se folosește o strategie managerială inginerească și economică în elaborarea prototipului și justificarea lui economică.	Se recomandă cotelă pentru strategia economică care este completată de cea inginerească. Se poate lucra în laboratorul de Tehnologia prelucrării fructelor și legumelor al facultății de SAIAPM și centrul de cercetare.
Managementul marketingului	ș.l.dr. Gina-Maria Moraru	Strategii și instrumente folosite în promovarea produsului/serviciului X	Se va realiza mai întâi o prezentare a produsului/serviciului ales, abordând componentele tehnice și economice necesare. Se va pune un accent deosebit pe corelarea componentelor economice cu factorii de mediu actuali. Strategiile și instrumentele de promovare propuse apoi de masterand vor fi justificate din perspectiva nevoii, a cererii, a impactului scontat, dar și a altor factori specifici respectivului produs/serviciu.	Lucrarea va fi coordonată în cotelă cu un cadru didactic ce va urmări corectitudinea detaliilor tehnice.
Managementul protecției mediului	Ș.l. dr. ing. Ketney Otto	Evaluarea sustenabilității în industriile alimentare prin indicatori ESG și modelare multicriterială (2020–2025)	Lucrarea propune analiza aplicării indicatorilor ESG (Environmental, Social, Governance) în evaluarea performanței de mediu a întreprinderilor din sectorul alimentar. Se va realiza o documentare amplă în literatura științifică recentă (2020–2025) privind standardele ESG, strategiile de decarbonizare și practicile de management sustenabil în industria alimentară. Partea aplicativă va utiliza o metodă multicriterială (ex. AHP, TOPSIS sau PROMETHEE) pentru ierarhizarea companiilor în funcție de performanța ecologică raportată. Scopul este identificarea celor mai eficiente strategii de reducere a amprentei ecologice și formularea unui cadru de bune practici pentru managementul protecției mediului în sectorul alimentar.	Studentul trebuie să înceapă documentarea cel târziu la 01.12.2025 și să participe la întâlniri periodice pentru verificarea progresului. Nu accep înscrieri după termenul stabilit , întrucât tema implică un nivel ridicat de rigoare științifică și analiză cantitativă.
Proiectarea și conducerea proceselor tehnologice în industria fermentativă	Conf.univ.dr. ing. Mariana Liliana PĂCALĂ	Proiectarea și conducerea procesului de plamadire-zaharificare pentru obținerea unei bauturi cu destinație specială pe baza de pseudocereale.	Se va documenta operația de plamadire-zaharificare pentru obținerea bauturii cu destinație specială pe baza de pseudocereale.	Se va lucra în laboratoarele facultății, Centrul CCBIA

Managementul igienei si sanatatii muncii	Conf. dr. ing. Mironescu Monica	Managementul igienei muncii si a productiei într-o unitate de procesare a alimentelor	In cadrul acestei teme de cercetare, se vor urmări concret aspectele legate de igiena muncii si igiena proceselor într-o unitate de procesare a alimentelor.	Tema poate fi aleasa de mai multi studenti, fiecare va lucra in unitati diferite. Se va lucra in laboratoarele facultatii, Centrul CCBIA
		Aplicarea conceptului de well-being la proiectarea activităților într-o unitate de profil	Vor fi identificate (și, acolo unde este posibil, aplicate) aspectele legate de imbunatatirea sănătății muncii prin aplicarea obiectivului 3 de dezvoltare durabilă SDG prin asigurarea unei vieți sănătoase și prin promovarea bunăstării la locul de muncă	
		Identificarea de solutii sustenabile privind managmentul igienei si sanatatii muncii într-o unitate de profil	In cadrul acestei cercetari, ne propunem sa identificam, sa obtinem si sa testam diferite produse naturale si sustenabile cu rol de gienizare si/sau antimicrobian. Studentul care isi alege tema va avea acces la o unitate, sa testam concret diversi detergenti si dezinfectanti dezvoltati in cadrul acestei cercetari.	Tema poate fi luată de mai mulți studenți, fiecare analizează alti compusi naturali si poate aplica solutia gasita in alta unitate
Managementul calității și siguranței alimentelor	Conf.dr.ing. Anca TULBURE	Managementul calitatii aplicat în cadrul unei organizatii cu specific alimentar(productie, alimentatie publica, depozitare, comercializare) .Siguranta alimentara.ISO 22000:2019	In cadrul acestei teme se vor urmări concret aspectele legate de cerintele standardului SR EN ISO 22000: 2019 într-o unitate de procesare a alimentelor, depozitare, comercializare sau de alimentatie publica.	Tema se referă doar componenta calitate-siguranta alimentara. Se va elabora în cotelă.
Optimizarea proceselor tehnologice	Prof. dr. ing. Anca ȘIPOȘ	Determinarea căilor optime de aprovizionare într-o unitate de profil	Se va realiza un model matematic al sistemului de aprovizionare, se vor identifica restricțiile și se va rezolva problema de optimizare folosind programarea liniară.	Tema se dorește a fi rezolvată în cotelă.
		Realizarea planului optim de producție a unei unități de profil astfel încât beneficiul realizat să fie maxim	Se va realiza un model matematic al sistemului, se vor identifica restricțiile și se va rezolva problema de optimizare folosind programarea liniară.	Tema se dorește a fi rezolvată în cotelă.
		Managementul optimizării resurselor endogene în procesarea modernă a alimentelor		Tema se dorește a fi rezolvată în cotelă.
Proiectarea și conducerea proceselor tehnologice în industria cărnii	Ș.I.dr.ing. Olga DRĂGHICI	Optimizarea liniilor de procesare pentru reducerea pierderilor tehnologice în industria cărnii	Studiul urmărește identificarea și implementarea unor soluții tehnologice pentru reducerea pierderilor de materie primă	Se va lucra in laboratoarele facultatii, Centrul CCBIA
		Implementarea principiilor de economie circulară în proiectarea proceselor tehnologice din industria cărnii	Se va urmări valorificarea subproduselor rezultate în procesul de abatorizare și procesare, în vederea reducerii impactului asupra mediului și creșterii sustenabilității industriei.	
Proiectarea și conducerea proceselor in	Conf. dr. ing. Ion Dan Mironescu	Optimizarea procesului tehnologic de producere a	Se va optimiza procesul tehnologic de obținere a diverselor tipuri de dulciuri și produse zaharoase/ de valorificare a	

industria zahărului, amidonului și prod. zaharoase		unui produs zaharos/ dulce	zaharurilor folosind tehnici de modelare și simulare	
		Modelarea și simularea proceselor din industria zahărului, amidonului și prod. zaharoase	Se vor aplica tehnicile de modelare și simulare a proceselor învățate la curs, pentru o unitate de producție dulciuri, zahar, amidon sau hidrolizate de amidon/ de valorificare a zaharurilor	
Proiectarea și conducerea proceselor tehnologice în industria panificației	Ș.I.dr.ing. Mihai OGNEAN	Proiectarea unui produs de panificație de tip aliment funcțional	Se va crea și optimiza un produs de panificație / patiserie funcțional. Se vor face cercetări privind obținerea produsului precum și optimizarea procesului pentru o cât mai bună acceptabilitate din partea consumatorilor.	Se va lucra în laboratoarele facultății, Centrul CCBIA
		Optimizarea procesului tehnologic de producere a unui produs de panificație / patiserie / făinos	Se vor face cercetări în vederea optimizării rețetei/procesului tehnologic de obținere a unui produs de panificație / patiserie / făinos în vederea îmbunătățirii calității, reducerii costurilor sau utilizarea unor subproduse din industria alimentară.	
Managementul resurselor umane	Ș.I.dr.ing. Mihaela Laura BRATU	Managementul schimbării resurselor umane în industria alimentară: adaptarea competențelor la cerințele pieței în continuă transformare	Lucrarea își propune să analizeze modul în care angajații din industria alimentară se adaptează la schimbările tehnologice, organizaționale și de mediu, generate de tendințele pieței (automatizare, sustenabilitate, digitalizare, cerințe privind siguranța alimentară). Cercetarea se va baza pe aplicarea unui chestionar adresat angajaților și managerilor din domeniu, pentru a identifica nivelul de deschidere față de schimbare, barierele întâmpinate și strategiile eficiente de management al tranziției.	Tema se referă doar componenta economico-managerială. Se va elabora în cotelă, pentru a asigura și componenta tehnică.
		Stresul ocupațional și impactul său asupra performanței angajaților din industria alimentară	Scopul lucrării este de a investiga nivelul și cauzele stresului ocupațional în rândul personalului din industria alimentară, precum și efectele acestuia asupra performanței, satisfacției profesionale și intenției de a rămâne în organizație. Prin intermediul unui chestionar, se vor evalua factorii stresori (presiunea timpului, responsabilități legate de calitatea produselor, turele, lipsa recunoașterii, climatul de muncă) și se vor propune soluții de reducere a stresului prin politici eficiente de management al resurselor umane.	Tema se referă doar componenta economico-managerială. Se va elabora în cotelă, pentru a asigura și componenta tehnică.
Managementul resurselor umane	Ș.I.dr.ing. Carmen Sorina Barb	Evoluția nivelului de pregătire profesională a angajaților din industria alimentară, în condiția introducerii automatizării, robotizării și digitizării proceselor de producție	Lucrarea își propune să analizeze situația actuală a resurselor umane în industria alimentară și să cerceteze nevoia de cursuri de calificare și specializare.	Tema se referă la componenta economico-managerială. Se va elabora în cotelă, pentru componenta tehnică.