



## STRUCTURA GENERALĂ A PROIECTULUI DE DIPLOMĂ AN UNIVERSITAR 2021/2022

### CUPRINS

Cuprinsul va fi redactat începând cu pagina a treia și va menționa toate capitolele și subcapitolele precum și numărul paginii de început. Cuprinsul va cuprinde și anexele și planșele desenate, nepaginate.

#### 1. INTRODUCERE

Introducerea va conține informații privind:

- importanța și actualitatea temei abordate, motivația pentru abordarea temei;
- obiectivele generale ale proiectului de diplomă;
- importanță științifică a abordării temei;
- impactul implementării temei în plan științific, economico – social, ecologic și în dezvoltarea durabilă.

#### 2. STADIUL ACTUAL AL CUNOAȘTERII ȘI TENDINȚE/FUNDAMENTAREA STUDIULUI

Capitol de documentare, de realizare a unui studiu bibliografic al celor mai reprezentative soluții existente în domeniu, pe plan național și internațional.

Se vor evidenția principalele publicații, studii, inițiative și tendințe recente în domeniul temei alese și se va prezenta modalitatea în care acestea stau la baza cercetării din cadrul proiectului cu tema aleasă.

#### 3. CONCEPTE JURIDICE ȘI STANDARDE CE REGLEMENTEAZĂ TEMA ABORDATĂ

Se vor enumera și descrie pe scurt principalele legi, norme, standarde ce reglementează tema abordată.

#### 4. ALEGEREA SOLUȚIEI PROPUSE PENTRU PROIECTARE/STUDIULUI

În baza cercetărilor teoretice se va alege pentru proiectare/studiu soluția optimă, cu justificarea tehnico-economică de principiu.

În acest capitol vor fi prezentate, după caz, schemele principiale de amplasare generală și pe spații active, schema bloc și schema funcțională (în cazul liniilor tehnologice), fluxurile tehnologice și/sau de personal (în cazul unităților de alimentație publică), respectiv metodica de cercetare utilizată pentru îndeplinirea obiectivelor cercetării/studiului abordat.

#### 5. CALCULUL ȘI PROIECTAREA SOLUȚIEI ADOPTATE

În funcție de specificul temei, se vor trata acelea din următoarele probleme, care să asigure complexitatea lucrării

#### **a) Proiectarea unităților de alimentație publică**

- managementul producției (planificarea meniurilor, structura de aprovizionare, stocuri de materii prime, etc.);

- tehnologia de producție culinară;

- bilanț de materiale;

- calculul consumurilor specifice și a randamentelor de fabricație;

- dimensionarea spațiilor (spații de producție, spații de depozitare, spații auxiliare, etc.);

- dimensionarea echipamentelor, utilajelor și instalațiilor specifice;

- calcul termic și dimensionarea consumului de utilități;

- igiena produselor alimentare și a producției culinare;

- managementul serviciilor (stiluri de servire și operări, structura de organizare și politica de personal);

- stabilirea aspectelor de ambianță și atmosferă (amenajare interioară, design, mobilier, veselă, instalații audio/video, etc.);

- elemente de management al calității;

- elemente de management și marketing al unității de alimentație publică;

- NTSM și PSI.

#### **b) Proiectarea unităților de cazare**

- dimensionarea spațiilor (spații de cazare, spații comune, spații auxiliare, spații exterioare, etc.);

- dimensionarea și alegerea echipamentelor, utilajelor și instalațiilor specifice (ventilare, condiționare aer, încălzire, siguranță și securitate, agrement, SPA, etc.);

- dimensionarea consumului de utilități;

- managementul serviciilor (primire, servire și operări, structura de organizare și politica de personal);

- stabilirea aspectelor de ambianță și atmosferă (amenajare interioară, design, mobilier, inventar moale, instalații audio/video/comunicații, etc.).

- igiena spațiilor de cazare; elemente de management al calității;

- elemente de management și marketing al unității de cazare;

- NTSM și PSI.

#### **c) Proiectarea unităților economice și/sau a produselor turistice din sfera industriei călătoriilor**

- descrierea geografică și turistică a soluției propuse, elemente culturale și puncte de interes;

- calculul principalilor indicatori turistici;

- managementul serviciilor turistice oferite (concept, dimensiuni, structură intrări/ieșiri, etc.);

- managementul produsului turistic (concept, tipologie, piață, promovare, comercializare, etc.);

- operațiuni tehnice (informatizare, transport, activități specifice, etc.);

- elemente de marketing;

- siguranța și/sau securitatea turistului și a produsului turistic;

- elemente de management al calității;

- studiu de caz.

## **6. ANALIZA ECONOMICĂ A PROIECTULUI**

În acest capitol se vor calcula și interpreta principalii indicatori economici, în funcție de specificul temei, cum ar fi:

- stabilirea valorii investiției;
- stabilirea cheltuielilor pentru prima lună de funcționare;
- antecalculația de preț;
- rentabilitatea; amortizarea investiției;
- alți indicatori de eficiență economică.

## **7. CONCLUZII ȘI RECOMANDĂRI**

Autorul își va exprima opinia personală privind rezultatele obținute, modul în care obiectivele lucrării au fost îndeplinite, subliniind contribuțiile proprii, precum și privind potențiale direcții viitoare de cercetare legate de tema abordată. Concluziile proiectului de diplomă nu se numerotează ca și capitol.

## **8. BIBLIOGRAFIE**

Se va redacta conform recomandărilor din Ghidul de redactare a Proiectului de Diplomă.

## **9. PARTE GRAFICĂ**

Partea grafică a lucrării va consta în minimum 4 planșe cu dimensiuni standard, conținând desene și/sau reprezentări grafice, în funcție de natura temei, cum ar fi:

- plan general de amplasare; plan de amplasare a unității proiectate;
- plan situație al suprafețelor active (pe nivele);
- schema bloc a fluxului tehnologic; schema funcțională a liniei tehnologice;
- reprezentarea circuitelor de materii prime, produs finit, deșeuri, personal, consumatori în unitatea proiectată;
- alte reprezentări grafice sugestive pentru prezentarea temei.

### **Notă:**

Este obligatoriu ca Proiectul de Diplomă să cuprindă toate temele prevăzute în capitolele din structura recomandată.

Proiectele de Diplomă care nu tratează tema unui capitol nu sunt acceptate pentru susținere.

Lector.dr. Simona ȘOICA  
Coordonator program studii IMIT