



STRUCTURA GENERALĂ A PROIECTULUI DE DIPLOMĂ AN UNIVERSITAR 2024/2025

CUPRINS

Cuprinsul va fi redactat începând cu pagina a treia şi va menţiona toate capitolele şi subcapitolele, precum şi numărul paginii de început. Cuprinsul va cuprinde şi anexele şi planşele desenate, nepaginate.

1. INTRODUCERE

Introducerea va conţine informaţii privind:

- importanţa şi actualitatea temei abordate, motivaţia pentru abordarea temei;
- obiectivele generale ale proiectului de diplomă;
- importanţă ştiinţifică a abordării temei;
- impactul implementării temei în plan ştiinţific, economico – social, ecologic şi în dezvoltarea durabilă.

2. STADIUL ACTUAL AL CUNOAŞTERII ŞI TENDINŢE/FUNDAMENTAREA STUDIULUI

Capitol de documentare, de realizare a unui studiu bibliografic al celor mai reprezentative soluţii existente în domeniu, pe plan naţional şi internaţional.

Se vor evidenţia principalele publicaţii, studii, iniţiative şi tendinţe recente în domeniul temei alese şi se va prezenta modalitatea în care acestea stau la baza cercetării din cadrul proiectului cu tema aleasă.

3. CONCEPTE JURIDICE ŞI STANDARDE CE REGLEMENTEAZĂ TEMA ABORDATĂ

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

4. ALEGEREA SOLUŢIEI PROPUSE PENTRU PROIECTARE/STUDIU

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

În acest capitol vor fi prezentate, după caz, schemele principiale de amplasare generală şi pe spaţii active, schema bloc şi schema funcţională (în cazul liniilor tehnologice), fluxurile tehnologice şi/sau de personal (în cazul unităţilor de alimentaţie publică), respectiv metoda de cercetare utilizată pentru îndeplinirea obiectivelor cercetării/studiului abordat.

5. CALCULUL ŞI PROIECTAREA SOLUŢIEI ADOPTATE

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

a) Proiectarea unităţilor de alimentaţie publică

- managementul producţiei (planificarea meniurilor, structura de aprovizionare, stocuri de materii prime, etc);
- tehnologia de producţie culinară;
- bilanţ de materiale;
- calculul consumurilor specifice şi a randamentelor de fabricaţie;
- dimensionarea spaţiilor (spaţii de producţie, spaţii de depozitare, spaţii auxiliare, etc.);
- dimensionarea echipamentelor, utilajelor şi instalaţiilor specifice;
- calcul termic şi dimensionarea consumului de utilităţi;
- igiena produselor alimentare şi a producţiei 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 numerează 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

Conferențiar dr. ing. Cristina Maria CANJA,
Director Departament