



STRUCTURA GENERALĂ A PROIECTULUI DE DIPLOMĂ AN UNIVERSITAR 2020/2021

1. 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.

2. INTRODUCERE

Introducerea va conține informații privind:

- importanța și actualitatea temei abordate, în contextul domeniului programului de studii, pe plan internațional și național;
- 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.

3. STADIUL ACTUAL ȘI TENDINȚE ÎN DOMENIUL TEMEI

Este un capitol de documentare, inclusiv de realizare a unui studiu comparativ al celor mai reprezentative soluții existente în domeniu, pe plan național și internațional, abordate pe baza cercetării bibliografice.

Studiul va fi realizat pornind de la planul general de acoperire a domeniului temei și ajungând la problemele strict legate de titlul temei, atingând toate **aspectele specifice, în funcție de obiectivele propuse** (materii prime, tehnologii, fluxuri de producție, echipamente, instalații și utilaje, resurse turistice sau economice, amenajări agroturistice ale teritoriului, forme de organizare economice, turistice sau tehnice, produse turistice, etc.).

Acolo unde se impune, această parte poate fi structurată în capitole distincte, denumite corespunzător.

4. CONCEPTE JURIDICE ȘI STANDARDE CE STAU LA BAZA REALIZĂRII PROIECTULUI

În acest capitol se vor evidenția principalele legi, norme, standarde ce stau la baza îndeplinirii obiectivelor proiectului de diplomă.

Nu este necesară prezentarea integrală a textului legii, ci doar a unor pasaje importante. Se vor avea în vedere toate aspectele specifice temei abordate: organizare, producție, igienă și/sau securitate alimentară, ecologie, etc.

5. ALEGEREA SOLUȚIEI PROPUSE PENTRU PROIECTARE/STUDIU

Se va prezenta soluția propusă pentru proiectare, cu justificarea tehnico-economică de principiu, eventual în urma unei alegeri comparative din 2...3 variante.

În acest capitol vor fi prezentate, după caz, schemele principale 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), etc.

6. CALCULUL ȘI PROIECTAREA SOLUȚIEI ADOPTATE

În funcție de specificul temei, se vor trata acelea din următoarele probleme, care să asigure complexitatea lucrării ținând seama de domeniul de licență (Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală).

a) Proiectarea (amenajarea, dezvoltarea, modernizarea) fermelor agroturistice

- amplasare, resurse;
- sectoarele fermei;
- dimensionarea spațiilor (terenuri de cultură, adăposturi, padocuri, depozite, spații de producție, spații auxiliare, etc.);
- calculul principalilor parametri tehnici și tehnologici privind amenajarea terenurilor, adăposturilor, spațiilor de depozitare, liniilor de condiționare, bucătărilor furajere, etc.);
- tehnologii de semănare/plantare, întreținere a culturilor, recoltare;
- tehnologii de creștere a animalelor din fermă;
- utilaje tehnologice (dimensionare, descriere, funcționare, exploatare, întreținere);
- igiena obiectivului proiectat;
- elemente de management al calității;
- NTSM și PSI;
- elemente de management și marketing ale fermei.

b) Proiectarea liniilor (fluxurilor) tehnologice de procesare a produselor agricole și/sau alimentare în fermele agroturistice

- elemente definitorii ale materiilor prime procesate și ale produsului finit (caracteristici, standarde, alte reglementări)
- tehnologia de procesare a produsului agricol sau alimentar stabilit prin temă;
- descrierea schemei tehnologice cu detalierea operațiilor și a factorilor care influențează producția (schema controlului pe faze, regimul de lucru al instalației, etc.);
- calculul bilanțului de materiale (bilanțul total și/sau parțial, consumul specific, randamente de fabricație, etc.)

- alegerea și dimensionarea utilajelor;
- calculul principalilor parametri tehnici și tehnologici;
- asigurarea calității produsului finit;
- igiena și siguranța alimentară a produsului și/sau obiectivului proiectat;
- elemente de management al calității;
- NTSM și PSI.

c) Proiectarea (amenajarea, dezvoltarea, modernizarea) 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.

d) Proiectarea (amenajarea, dezvoltarea, modernizarea) 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.

e) 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.

7. 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.

8. CONCLUZII ȘI RECOMANDĂRI

În această parte a proiectului de diplomă 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.

9. BIBLIOGRAFIE

Capitolul nu se numerotează. Va cuprinde toate sursele bibliografice, ordonate în ordine alfabetică după primul autor, scrise conform instrucțiunilor din Ghidul de redactare a lucrării de diplomă.

10. PARTE GRAFICĂ

Partea grafică a lucrării va consta în minimum 4 planșe (dimensiuni standard, în funcție de complexitatea desenului), 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;
- cronogramele de funcționare a utilajelor;
- 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.

Profesor dr. ing. Nicolae ȚANE
Coordonator program studii IMAPA



Prezenta structură a fost discutată și aprobată în ședința Consiliului Departamentului Ingineria și Managementul Alimentației și Turismului din data de 15 decembrie 2020.

*Conferențiar dr. ing. Cristina Maria CANJA,
Director Departament*