

SPECIALIZAREA IMAPA

STRUCTURA PROIECTULUI DE DIPLOMĂ

1. Studiu documentar

- 1.1 Justificarea alegerii temei
- 1.2 Stadiul actual al dezvoltării tipului de servicii agroturistice proiectat.

2. Managementul producției

A. Producție culinară	B. Producție în laborator/ unitatea integrată
Planificarea meniurilor	Bilanțul de materiale
Structura de aprovizionare	Calculul consumurilor specifice și a randamentelor de fabricație
Stocuri de materii prime	
Tehnologia de producție catering	

3. Managementul serviciilor

- 3.1 Stiluri de servicii pe operări catering;
- 3.2 Structura de organizare și politica de personal;
- 3.3 Aspecte intangibile ale serviciilor oferite (ambianță, amenajare interioară, tempo-ul servirii, etc.).

4. Proiectarea și amenajarea spațiilor de producție culinară și de servire a clienților din unitățile agroturistice

A Producție culinară	B Producție în laborator/ unitatea integrată
Dimensionare	Dimensionare
Dotare cu echipamente specifice	Alegerea utilajelor și aparatelor
Dimensionarea consumului de utilități	Calcul termic
Condiționarea spațiilor unității	Dimensionarea consumului de utilități

5. Asigurarea și controlul calității în unitatea agroturistică proiectată –

6. Managementul financiar

- 6.1 Structura de cost;
- 6.2 Profitul brut net;
- 6.3 Rentabilitatea;
- 6.4 Amortizarea investiției.

7. Partea grafică

- 7.1 Plan de situație
- 7.2 Plan de amplasare (scara 1:50 sau 1:100)
- 7.3 Cronogramele funcționării utilajelor
- 7.4 Reprezentarea circuitelor de materii prime, produs finit, deșeuri, personal, consumatori în unitatea proiectată (A4).

Proiectul trebuie să conțină **maxim 80 - 120 de pagini**, tehnoredactat în **format A4** în **Times New Roman de 12**, **distanța dintre rânduri de 1.5**, **margine stânga 2.5 cm**, **margine dreapta 1 cm**, **margine sus și jos 2 cm**, **titlurile cu majuscule**, font **Times New Roman 14 Bold**.

CUPRINS

TEMA PROIECTULUI

Capitolul 1. STUDIU DOCUMENTAR

1.1 Justificarea alegerii temei. Prezentarea unității proiectate – Contribuție originală

Anexa - Prezentarea zonei de amplasare a unității agroturistice (aspecte turistice, economice și oportunități de dezvoltare) – maxim 5 pagini

Capitolul 2. MANAGEMENTUL PRODUCȚIEI

2.1 Prezentarea tipului de meniu planificat în unitatea proiectată

Anexa – Aspecte teoretice ale planificării meniului – 2 pagini

Anexa - Structura de aprovizionare și păstrare a materiilor prime – 3 pagini

2.2 Bilanț de materiale. Calculul rulaajului, stabilirea numărului de porții/zi și calculul necesarului de materii prime, auxiliare și băuturi. Calcul detaliat și centralizator.

Anexa - Tehnologia de producție catering (prezentarea tehnologiei de obținere a preparatelor culinare din meniul proiectat) – 10 pagini

Capitolul 3. MANAGEMENTUL SERVICIILOR

3.1 Justificarea stilului de servire și operare catering ales

Anexa – Prezentarea stilurilor de servire și operări catering utilizate în alimentația publică – 2 pagini

3.2 Prezentarea organigramei și justificarea alegerii ei

Anexa - Structura de organizare și politica de personal – maxim 5 pagini

Anexa - Aspecte intangibile ale serviciilor oferite – 1 pagina

Capitolul 4. PROIECTAREA ȘI AMENAJAREA SPAȚIILOR DE PRODUCȚIE CULINARĂ ȘI DE SERVIRE A CLIENȚILOR.

4.1 Dimensionarea spațiilor

Anexa – Descrierea spațiilor unității – 2 pagini

4.2 Alegerea echipamentelor specifice unității proiectate

4.3 Dimensionarea consumului de utilități

Anexa – Aspecte teoretice ale proiectării și executării instalațiilor de utilități în unitățile de alimentație publică – 1 pagină

4.4 Prezentarea soluției alese pentru condiționarea spațiilor unității

Capitolul 5. ASIGURAREA ȘI CONTROLUL CALITĂȚII ÎN UNITATEA AGROTURISTICA PROIECTATĂ

5.1 Aplicații ale managementului calității pe 2-3 preparate culinare din meniul proiectat/ produse reprezentative

Anexa – Aspecte teoretice ale managementului calității și igienei în unitatea proiectată – 10-12 pagini

Capitolul 6. CALCULUL ECONOMIC

6.1 Stabilirea valorii investiției

6.2 Stabilirea cheltuielilor pentru prima lună de funcționare

6.3 Antecalculația de preț

6.4 Indicatori de eficiență economică

7. PARTEA GRAFICĂ

7.1 Plan de situație

7.2 Plan de amplasare (scara 1:50 sau 1:100)

7.3 Cronogramele de funcționare a utilajelor

7.4 Reprezentarea circuitelor de materii prime, produs finit, deșeuri, personal, consumatori în unitatea proiectată (A4).

BIBLIOGRAFIE

ANEXE

Legendă:

Contribuție originală

Aspecte teoretice (cu citări în text)