



LICEUL ECONOMIC NĂSĂUD

B-dul. GRĂNICERILOR , Nr. 2A, Telefon / Fax: 40 0263 361593;
e-mail: economic_nasaud@yahoo.com

TEMATICA

EXAMEN DE DIFERENȚĂ

PORFIL: SERVICII

DOMENIUL DE PREGĂTIRE PROFESIONALĂ: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE; TEHNICIAN ÎN TURISM

CLASA a IX-a

MODUL 1 – BAZELE CONTABILITĂȚII

1. Delimitări conceptuale în contabilitatea entităților: incursiune în istoria contabilității; Sistemul contabil parte a sistemului informațional economic
2. Evidența economică: definiție, importanță ; formele evidenței economice
3. Obiectul și metoda contabilității: definiția și trăsăturile obiectului contabilității; categorii specifice obiectului de studiu al contabilității: active, capitaluri proprii, datorii (situația poziției financiare), venituri și cheltuieli (situația performanței financiare), ecuația fundamentală a contabilității
4. Echipamente, softuri și documente: echipamente specifice și programe informatice ; aparate de marcat electronice fiscale; documentele de evidență contabilă: noțiunea și importanța documentelor ; structura documentelor ; modelul, forma și formatul documentelor ; clasificarea documentelor ; întocmirea, verificarea și corectarea documentelor ; circuitul, păstrarea, și arhivarea documentelor ; completarea documentelor pentru principalele tranzacții economice.

Bibliografie:

Manual pentru clasa a IX-a – *Bazele contabilității*, Viorica-Bella Dorin, Constanța Brumar, Ed. CD PRESS, București, 2018

MODUL 2 – CALITATEA ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

1. Calitatea produselor și a serviciilor: definirea conceptului de "calitate" ; ipostazele calității ; factorii ce determină și influențează calitatea produselor și a serviciilor; caracteristicile de calitate ale produselor și serviciilor.



LICEUL ECONOMIC NĂSĂUD

B-dul. GRĂNICERILOR , Nr. 2A, Telefon / Fax: 40 0263 361593;
e-mail: economic_nasaud@yahoo.com

2. Valoarea nutritivă a produselor alimentare: componentele valorii nutritive; calcularea valorii calorice a alimentelor
3. Caracteristicile organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare: cerealele și produsele din cereale; legume și fructe; carnea, subprodusele și produsele din carne; peștele, subprodusele din pește și alte produse marine; laptele și produsele lactate; condimente, stimulente și alte adaosuri
4. Verificarea calității produselor și serviciilor: verificarea organoleptică a principalelor produse alimentare ; modalități de apreciere a calității serviciilor
5. Marcarea, etichetarea și ambalarea produselor
6. Respectarea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare
7. Standardizarea produselor și serviciilor
 - a. Sisteme de asigurare a calității produselor și serviciilor la nivel de întreprindere și la nivel național
 - b. Standarde de calitate privind produsele și serviciile.

Bibliografie:

Manual pentru clasa a IX-a – *Turism și alimentație*, Ștefania Mihai, Valentina Capotă, Ed. CD PRESS, București, 2019

MODUL 3 – STRUCTURI DE PRIMIRE TURISTICĂ

1. Unități de cazare: - Clasificarea unităților de cazare; - Caracteristicile unităților de cazare.
2. Baza tehnico-materială din unitățile de cazare: elementele bazei tehnico-materiale; echipamente specifice ; caracteristicile constructive și funcționale ale bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare; tipuri de lucrări de întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare; materiale și ustensile pentru întreținerea bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație
3. Unități de alimentație: - Clasificarea și caracteristicile unităților de alimentație.



LICEUL ECONOMIC NĂSĂUD

B-dul. GRĂNICERILOR , Nr. 2A, Telefon / Fax: 40 0263 361593;
e-mail: economic_nasaud@yahoo.com

4. Baza tehnico-materială din unitățile de alimentație: elementele bazei tehnico-materiale ; caracteristicile constructive și funcționale ale bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație; tipuri de lucrări de întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație; materiale și ustensile pentru întreținerea bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație

5. Compartimentele structurilor de primire: - Compartimente ale unităților de cazare; - Compartimente ale unităților de alimentație; - Tipuri de relații stabilite între compartimente ale structurilor de primire; - Surse de informare specifice industriei turistice: literatură de specialitate, mijloace mass-media, filme documentare, site-uri specializate etc.

6. Activități fizice specifice unităților de turism și alimentație: transportul bagajelor și cărucioarelor, spălarea lenjeriei și a veselei, transportul preparatelor etc.

7. Măsuri de reducere a solicitărilor fizice: economia mișcărilor, succesiunea logică a mișcărilor, dozarea efortului, raport optim efort-pauză, utilizarea corectă a utilajelor și echipamentelor etc.

8. Măsuri de reducere a efortului ortostatic: dozarea efortului ortostatic, raționalizarea deplasărilor, înlăturarea deplasărilor inutile.

9. Surse de zgomot: trântirea ușilor, conversație cu glas ridicat între clienți, între personal și clienți, programe muzicale artistice, manipularea necorespunzătoare a inventarului

10. Elemente de microclimat optim: temperatură, iluminat, ventilație.

Bibliografie:

Manual pentru clasa a IX-a – *Turism și alimentație*, Ștefania Mihai, Valentina Capotă, Ed. CD PRESS, București, 2019

MODUL 4 – PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE

1. Dotări specifice spațiilor de producție culinară și de patiserie – cofetărie
 - Clasificarea dotărilor din spațiile de producție: utilaje, aparate, vase și ustensile.
 - Caracteristicile constructive și funcționale ale dotărilor din spațiile de producție.
2. Dotări specifice spațiilor de servire:
 - Clasificarea dotărilor din spațiile de servire: mobilier, echipamente și obiecte de inventar necesare servirii consumatorilor.



LICEUL ECONOMIC NĂSĂUD

B-dul. GRĂNICERILOR , Nr. 2A, Telefon / Fax: 40 0263 361593;
e-mail: economic_nasaud@yahoo.com

- Caracteristicile constructive și funcționale ale dotărilor din spațiile de servire.
- 3.Operații de ambientare a spațiilor de servire:
 - Operații de curățenie curente;
 - Operații de aranjare a mobilierului din dotare și de completare a consolei cu obiecte de inventar necesare procesului de servire a consumatorilor.
- 4. Materii prime și auxiliare folosite în alimentație: - Clasificarea materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație; - Materii prime vegetale; - Materii prime animale; - Materii auxiliare.
- 5. Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație. - Operații de prelucrare primară (sortarea, spălarea, dozarea, curățirea, tranșarea, porționarea, tăierea etc) – caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării primare a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație.
- 6.Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație: - Operații de prelucrare termică (opărire, fiere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere) – caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație.

Bibliografie:

Manual pentru clasa a IX-a – *Turism și alimentație*, Ștefania Mihai, Valentina Capotă, Ed. CD PRESS, București, 2019

CLASA a X-a

MODUL 1 – ETICĂ ȘI COMUNICARE PROFESIONALĂ

1. Procesul comunicării: defnire; elemente; obiectivele, funcțiile și nivelurile comunicării
2. Forme de comunicare: comunicare verbală, comunicare nonverbală, comunicare scrisă, stabilirea formelor de comunicare indicate în diverse contexte
3. Mijloace de comunicare: mass media, mijloace de comunicare orală, scrisă, vizuală, audiovizuală.
4. Comunicarea scrisă:caracteristicile mesajului scris; reguli de redactare; formele comunicării scrise; corespondența comercială; Raportul formal.
5. Comunicarea nonverbală: limbajul tăcerii, limbajul timpului, limbajul corpului, gestică, tonalitatea vocii, aspectul fizic, limbajul spațiului, limbajul culorilor.
6. Comunicarea eficientă: factori ce influențează comunicarea, tehnici de ascultare, ascultarea activă/pasivă, barierele comunicării, conflicte și soluționarea lor.
7. Agenda electronică: importanța, colectarea și prelucrarea informațiilor; validitatea informațiilor; organizarea și utilizarea agendei electronice
8. Etica profesională: relațiile interumane; imaginea personală; deontologia profesională; principiile de etică profesională; norme etice la locul de muncă; disciplina în muncă și secretul de serviciu.



LICEUL ECONOMIC NĂSĂUD

B-dul. GRĂNICERILOR , Nr. 2A, Telefon / Fax: 40 0263 361593;
e-mail: economic_nasaud@yahoo.com

Bibliografie:

Manual pentru clasa a X-a – *Etica și comunicare profesională*, Viorica Bella Dorin, Ed. CD PRESS, București, 2018

MODUL 2 – CONTABILITATE GENERALĂ

1. Procedeele comune disciplinelor economice: evaluarea, calculația, inventarierea
2. Principiile contabile generale
3. Procedeele specifice metodei contabilității:
 - a. Bilanțul contabil: definiție, importanță, tipuri de modificări bilanțiere, situația performanței financiare
 - b. Contul: definiție, importanță, structură, planul general de conturi, reguli de funcționare a conturilor, dubla înregistrare, analiza contabilă, formula și articolul contabil.
 - c. Balanța de verificare: definiție, importanță, funcții, clasificare, întocmire, erori.
4. Prețurile mărfurilor, definiție, caracteristici, clasificare: prețurile en gros, prețurile en detail, reducerile de preț
5. Documente specifice operațiilor economice cu mărfuri: nota de recepție, factura, chitanța, raport de gestiune zilnic, aviz de însoțire a mărfii, registrul de casă, fișa de magazie.

Bibliografie:

Manual pentru clasa a X-a – *Contabilitate generală*, Viorica Bella Dorin, Ed. CD PRESS, București, 2018

MODUL 3 – PATRIMONIUL TURISTIC

1. Patrimoniul turistic – noțiuni introductive: conceptele de turism, turist, vizitator; conceptele operaționale: potențial turistic, oferta turistică, resursă turistică, spațiu turistic; oferta turistică a unei destinații turistice.
2. Patrimoniul turistic natural: definire, elemente componente



LICEUL ECONOMIC NĂSĂUD

B-dul. GRĂNICERILOR , Nr. 2A, Telefon / Fax: 40 0263 361593;

e-mail: economic_nasaud@yahoo.com

3. Patrimoniul turistic antropoc: definiere, elemente componente
4. Regiunile turistice ale României: unități taxonomice teritoriale; criterii utilizate în delimitarea întinderii regiunilor turistice; documente caracteristice zonelor turistice; zonele turistice ale României.
5. Circulația turistică internațională: formele de turism; indicatorii circulației turistice la nivelul hotelului; principalele destinații turistice internaționale (Franța, Spania, SUA, China, Italia, etc.).

Bibliografie:

Manual pentru clasa a X-a – *Patrimoniul turistic*, Sandra Vișinescu, Ed. CD PRESS, București, 2018