



**-Tematica -**  
**Examen de diferențe pentru elevi cu cereri de transfer în clasa a X a**  
**An colar: 2020-2021**

**Calificare profesională : \*Tehnician în turism**  
**\*Tehnician în turism-intensiv limbă străină**  
**\*Tehnician în gastronomie**

**Discipline – Clasa a IX a**

**M1 Bazele contabilității**

**Conținuturi**

1. Delimitări conceptuale în contabilitatea entităților
2. Contabilitatea – verigă de bază a entităților
  - Clasificarea societăților comerciale
3. Evidența economică
  - Definiția și importanța evidenței economice
  - Formele evidenței economice
4. Obiectul și metoda contabilității
  - Patrimoniul – obiect al contabilității
  - Definiția contabilității;
  - Definiția patrimoniului;
  - Ecuația fundamentală a contabilității.
  - Activele; Capitalurile proprii și datorii; Venituri și cheltuieli

**Bibliografie:**

1. Iuliana Bădilă (2016) - *Bazele contabilității*, Clasa IX, Filiera Tehnologică, Profil Servicii, Editura Universității „Lucian Blaga”, Sibiu
2. Viorica Bella Dorin, Nicoleta Negoianu, Constanta Brumar, Mariana Manole (2018)– Manual pentru clasa a IX a, *Bazele contabilității*, Editura CD Press, București

**Modul II. Calitatea în turism și alimentație**

**Conținuturi**

1. Calitatea produselor și a serviciilor: Concept; Ipotezele calității; Caracteristici de calitate; Factori de influență a calității
2. Valoarea nutritivă a produselor alimentare
3. Caracteristicile organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare
4. Verificarea calității produselor și serviciilor
5. Marcarea, etichetarea și ambalarea produselor
6. Drepturile consumatorilor

**Bibliografie**

2. Tănășica Petre, Gabriela Iordache (2018) , Manual pentru clasa a IX a - *Calitatea în turism și alimentație*, Editura CD Press, București



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII  
COLEGIUL ECONOMIC „DIMITRIE CANTEMIR”  
SUCEAVA

Str. prof. Leca Morariu, nr. 17 A, cod 720174  
tel./ fax: 0230-520462; e-mail: [economic.suceava@yahoo.com](mailto:economic.suceava@yahoo.com); <http://www.cedcsv.ro>  
Operator de date cu caracter personal nr. 34253



### Modul III. Structuri de primire turistic

#### Conținuturi

1. Unități de cazare.
  - Clasificarea și caracteristicile unităților de cazare;
2. Unități de alimentație.
  - Clasificarea și caracteristicile unităților de alimentație;
3. Compartimentele structurilor de primire.

#### Bibliografie

1. Viorica Bella Dorin, Nicoleta Negoianu, Constanta Brumar, Mariana Manole (2018) – *Structuri de primire turistic*, Editura CD Press, București

### Modul IV. Procese de bază în alimentație

#### Conținuturi

1. Dotări specifice spațiilor de producție culinară și de patiserie – cofetărie
2. Dotări specifice spațiilor de servire
3. Operații de ambiantare a spațiilor de servire
4. Materii prime și auxiliare folosite în alimentație

#### Bibliografie

1. Viorica Bella Dorin, Nicoleta Negoianu, Constanta Brumar, Mariana Manole (2018) – *Procese de bază în alimentație*, Editura CD Press, București

### Modul V. \* Stagiul de pregătire practică Industria ospitalității locale (CDL)

#### Conținuturi

1. Industria hotelieră – componentă importantă a industriei ospitalității
  - Tipologia unităților de cazare existente în județul Suceava
2. Restaurația – componentă de bază a industriei ospitalității
  - Tipologia unităților de alimentație existente în județul Suceava
3. Serviciile de agrement la nivelul județului Suceava
4. Zone de interes turistic din județul Suceava

#### Bibliografie

1. Ene Cornelia (2004), *Cartea ospitalității*, București, Editura THR
2. Lupu Nicolae (2003), *Gestiune hotelieră și de restaurant*, Editura ASE, București