



-Tematică -

**Examen de diferențe pentru elevi cu cereri de transfer în clasa a IX-a
An școlar: 2020-2021 – semestrul al II-lea**

Calificare profesională: *Tehnician în gastronomie

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

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; Ipostazele calității; Caracteristici de calitate; Factori de influență a calității
2. Valoarea nutritivă a produselor alimentare
3. Caracteristicile organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare

Bibliografie

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

Modul III. Structuri de primire turistică

Conținuturi

1. Unități de cazare. - Clasificarea și caracteristicile unităților de cazare;
2. Unități de alimentație. - Clasificarea și caracteristicile unităților de alimentație;

Bibliografie

1. Viorica Bella Dorin, Nicoleta Negoianu, Constanta Brumar, Mariana Manole (2018) – Structuri de primire turistică, 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

Bibliografie

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