



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

Calificare profesională: *Tehnician gastronomie

MODULE – 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; Ipostazele 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

1. Tănța 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



3. Compartimentele structurilor de primire

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
3. Operații de ambientare 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. * Stagiu 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

MODULE CLASA a X-a

M1 Etică și comunicare profesională

Conținuturi

Capitolul 1 – Procesul comunicării

- 1.1. Ce este comunicarea
- 1.2. Elementele procesului de comunicare
- 1.3. Obiectivele comunicării

Bibliografie

1. Mihai, Ștefania și colab. (2011), *Turism și alimentație* – manual pentru clasa a X-a, Editura CD Press, București
2. Viorica Bella Dorin (2018), *Etică și comunicare profesională*, Editura CD Press, București

Modul II. Contabilitate generală

Conținuturi



1. Procedee și metode specifice contabilității
- 1.1 Bilanțul - definiție, funcții și structură

Bibliografie

1. Iuliana Bădilă (2017) - *Contabilitatea generală*, Clasa X, Filiera Tehnologică, Profil Servicii, Editura Universității „Lucian Blaga”, Sibiu
2. Viorica Bella Dorin, D. I. Rață - Tarcan (2018), *Contabilitate generală*, Editura CD Press, București

Modul III. Sortimentul de preparate și băuturi

Conținuturi

1. Obținerea semipreparatelor cu un grad redus de complexitate
2. Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare cu grad redus de complexitate
 - 2.1. Tehnologia de obținere a saladelor
 - 2.2. Tehnologia de obținere a garniturilor
 - 2.3. Tehnologia de obținere a preparatelor pentru micul dejun
 - 2.4. Tehnologia de obținere a gustărilor

Bibliografie

1. Constanța Brumar, Valentina Capotă, Elena Pascali, Marius Petre, Florian Lixandru; Angela Șandru (2011)- *Manual de Turism și alimentație*, pentru clasa a X-a, Editura CD PRESS
2. E. Dobrescu, S. Stavrositu (1996) - *Tehnica servirii consumatorilor manual pentru clasele XI - XII*, Ed. Didactică și pedagogică

Modul IV. Sisteme de servire

Conținuturi

1. Servirea preparatelor și a băuturilor în unitățile de alimentație
 - 1.1. Obiecte de inventar utilizate la efectuarea mise-en-place-ului
 - 1.2. Completarea mise-en-place-ului simplu (de întâmpinare) conform meniului comandat
 - 1.3. Servirea preparatelor

Bibliografie

1. Constanța Brumar, Valentina Capotă, Elena Pascali, Marius Petre, Florian Lixandru; Angela Șandru (2011)- *Manual de Turism și alimentație*, pentru clasa a X-a, Editura CD PRESS
2. E. Dobrescu, S. Stavrositu (1996) - *Tehnica servirii consumatorilor manual pentru clasele XI - XII*, Ed. Didactică și pedagogică