



MINISTERUL EDUCAȚIEI
COLEGIUL ECONOMIC „DIMITRIE CANTEMIR”
SUCEAVA

Str. prof. Leca Morariu, nr. 17 A, cod 720174
tel./ fax: 0230-520462; e-mail: economic.suceava@yahoo.com; <http://www.cedcsv.ro>

Operator de date cu caracter personal nr. 34253



-Tematica -

Examen de diferențe pentru elevi cu cereri de transfer în clasa a X a An școlar: 2022-2023

Calificare profesională: *Tehnician în turism

*Tehnician în turism-intensiv limbă străină

*Tehnician în hotelărie

*Tehnician în gastronomie

Discipline – Clasa a IX a

M I Bazele contabilității

Conținuturi

1. Cadrul general de reglementare a contabilității în România
2. Contabilitatea – verigă de bază a entităților (tipuri de entități)
3. Evidența economică
 - Definiția și importanța evidenței economice
 - Formele evidenței economice
4. Obiectul și metoda contabilității – comunicarea informațiilor contabile:
 - a) definiția și trăsăturile obiectului contabilității
 - b) categorii specifice obiectului de studiu al contabilității: active, capitaluri proprii, datorii, venituri și cheltuieli, ecuația fundamentală a contabilității
 - c) definiția, trăsăturile și procedeele metodei contabilității
5. Documentele de evidență contabilă:
 - a. noțiunea și importanța documentelor
 - b. clasificarea documentelor
 - c. întocmirea, verificarea și corectarea documentelor

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; Factori de influență a calității; Caracteristicile de calitate ale produselor; Caracteristicile serviciilor
2. Valoarea nutritivă a produselor alimentare (Componentele valorii nutritive, Calcularea valorii calorice a alimentelor)
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. Tănțica Petre, Gabriela Iordache (2018) , Manual pentru clasa a IX a - *Calitatea în turism și alimentație*, Editura CD Press, București



MINISTERUL EDUCAȚIEI
COLEGIUL ECONOMIC „DIMITRIE CANTEMIR”
SUCEAVA

Str. prof. Leca Morariu, nr. 17 A, cod 720174
tel./ fax: 0230-520462; e-mail: economic.suceava@yahoo.com; <http://www.cedcsv.ro>

Operator de date cu caracter personal nr. 34253



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.

4. Baza tehnico-materială din unitățile de cazare.

- Elementele bazei tehnico-materiale (mobilier, aparate, echipamente, instalații etc.);

5. Baza tehnico-materială din unitățile de alimentație. - Elementele bazei tehnico-materiale (mobilier, aparate, utilaje, echipamente, inventar textil, din porțelan, din sticlă, și ustensile specifice etc.);

6. Activități fizice specifice unităților de turism și 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

3. Operații de ambientare a spațiilor de servire

4. Materii prime și auxiliare folosite în alimentație.

5. Operații de prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație și prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare 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 ospitalității – componentă a industriei turismului

- Definierea conceptului de ospitalitate

- Serviciile din industria ospitalității locale

2. Factorii care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor:

- Identificarea factorilor care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor la operatorii economici locali

3. Ergonomia locului de muncă

- Principiile ergonomice specifice activității desfășurate

Măsuri de prevenire a oboselii fizice individuale și de reducere a efortului ortostatic

Bibliografie

1. Ene Cornelia (2004), *Cartea ospitalității*, București, Editura THR

2. Lupu Nicolae (2003), *Gestiune hotelieră și de restaurant*, Editura ASE, București