

**PROGRAMA PENTRU EXAMENUL DE DIFERENȚĂ
August 2021,**

conform Plan de învățământ aprobat prin OMENCS: nr.4457 / 05.07.2016
Programa aprobată prin OMENCS: anexa nr. 3 la OMENCS nr. 4457 / 05.07.2016

Domeniul: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

CLASA a IX a

MODULUL I: BAZELE CONTABILITĂȚII

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 (situația poziției financiare), venituri și cheltuieli (situația performanței financiare), ecuația fundamentală a contabilității

C. Documentele de evidență contabilă:

- a. noțiunea și importanța documentelor
- b. structura documentelor
- c. modelul, forma și formatul documentelor
- d. clasificarea documentelor
- e. întocmirea, verificarea și corectarea documentelor
- f. circuitul, păstrarea, și arhivarea documentelor
- g. completarea documentelor pentru principalele tranzacții economice.

Documente vizate: factura, chitanța, avizul de însoțire a mărfii, nota de recepție, fișa de magazie, bonul de consum, dispoziția de plată.

Bibliografie:

1. Bădilă Iuliana, Bazele contabilității, Sibiu, 2018
2. Constanța Brumar, Bazele contabilității, Editura CD Press, 2018
3. *** - Documente financiar-contabile, Editura Monitorul Oficial, 2009
4. *** - Legea nr. 31/1990 - Legea societăților comerciale
5. *** - Legea nr 82/1991 - Legea contabilității (cu modificările ulterioare)
6. *** - Ordinul ministrului economiei și finanțelor nr. 3.512/2008 privind documentele financiar-contabile, în vigoare de la 1 ianuarie 2009
7. *** - OMFP 1802/2014 – Reglementările contabile privind situațiile financiare anuale individuale și situațiile financiare anuale consolidate

MODULUL II

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

-factori principali și secundari

-factori care influențează calitatea serviciilor turistice (hoteliere): calitatea facilităților, calitatea personalului, alte elemente de organizare

Caracteristicile de calitate ale produselor

Caracteristicile serviciilor

-diferențele de bază între bunuri și servicii

-caracteristicile de calitate a serviciilor

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. Produse rezultate din prelucrarea lor

-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

Marcarea, etichetarea și ambalarea produselor

-componentele și formele marcării-etichetării produselor

-marcarea ecologică a produselor

-funcțiile și clasificarea ambalajelor

-metode de ambalare

5. Respectarea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare

-drepturile consumatorilor

-sanțiuni pe tipuri de abateri pentru nerespectarea drepturilor consumatorilor

6. Standardizarea produselor și serviciilor

-sisteme de asigurare a calității produselor și serviciilor la nivel de întreprindere și la nivel național

-standarde de calitate privind produsele și serviciile

* documente care certifică și atestă calitatea produselor

* normative de calitate pentru serviciile hoteliere

MODULUL III 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 (mobilier, aparate, echipamente, instalații).
- echipamente specifice (instalații termice, instalații climatizare, aspiratoare, mașini de spălat, uscătoare).
- 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 (detergenți, dezinfectanți, perii, găleți, mop).

3. Unități de alimentație :

- clasificarea unităților de alimentație.
- caracteristicile unităților de alimentație.

4. Baza tehnico-materială din unitățile de alimentație.

- elementele bazei tehnico-materiale (mobilier, aparate, utilaje, echipamente, inventar textil, din porțelan, din sticlă și ustensile specifice).
- 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 (detergenți, dezinfectanți, perii, găleți, mop).

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).

6. Activități fizice specifice unităților de turism și alimentație

- transportul bagajelor și cărucioarelor, spălarea lenjeriei și a veselei, transportul preparatelor.

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.

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.

MODULUL IV PROCESSE 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.
- Caracteristici constructive și funcționale ale dotărilor din spațiile de servire.
- 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

3. Materii prime și auxiliare folosite în alimentație:

- Clasificarea materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație
- Materii prime vegetale
- Materii prime animale
- Materii auxiliare

4. Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație

- Operații de prelucrare primară (sortarea, spălarea, dozarea, curățarea, tranșarea, porționare, tăierea)- caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării primare a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație.

5. Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație

- Operații de prelucrare termică (opărire, fierbere, 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

- 1.Brumar, Constanța, ș.a. – *Calitatea în turism și alimentație, auxiliar pentru clasa a IX-a*, Editura CD PRESS, București, 2018.
2. Brumar, Constanța, ș.a. – *Procese de bază în alimentație, auxiliar pentru clasa a IX-a*, Editura CD PRESS, București, 2018.
3. Brumar, Constanța, ș.a. – *Structuri de primire, auxiliar pentru clasa a IX-a*, Editura CD PRESS, București, 2018.
4. Mihai, Ștefania, Capotă, Valentina, ș.a. - *Turism și alimentație, Manual pentru clasa a IX-a*, Editura CD Press, București, 2010.