

**PROGRAMA PENTRU EXAMENUL DE DIFERENȚĂ**  
**August 2026,**  
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 muzical artistice, manipularea necorespunzătoare a inventarului.

## **10. Elemente de microclimat optim**

- temperatură, iluminat, ventilație.

## **MODULUL IV PROCESE 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.