

**LISTA DISCIPLINELOR PENTRU CARE SE SUSȚIN EXAMENE DE
DIFERENTA – AN ȘCOLAR 2020-2021**

PERIOADA DE SUSTINERE A EXAMENELOR: 09-11 SEPTEMBRIE 2020

**I. PROFIL SERVICIILOR-PENTRU CALIFICAREA PROFESIONALĂ - „TEHNICIAN ÎN GASTRONOMIE”-
LICEU ȘI TOATE CALIFICĂRILE ȘCOLĂ PROFESIONALĂ**

1. MODULELE DIN CLASA A IX:

M1- BAZELE CONTABILITĂȚII:

Tematica:

*** Evidența economică:**

- a) definiție, importanță
- b) formele evidenței economice

*** Obiectul și metoda contabilității – comunicarea informațiilor contabile:**

- a) definiția și trăsăturile obiectului contabilității
- b) categorii specifice obiectului de studiu al contabilității;
- c) definiția, trăsăturile și procedeele metodei contabilității
- d) principii contabile

***Documentele de evidență contabilă**

M2- CALITATEA IN TURISM ȘI ALIMENTATIE:

Tematica:

A. Calitatea produselor și a serviciilor

- Definirea conceptului de ”calitate”
- Caracteristicile de calitate ale produselor
- Caracteristicile serviciilor:
 - diferențele de bază între bunuri și servicii
 - caracteristici de calitate a serviciilor

B. Valoarea nutritivă a produselor alimentare

- Componentele valorii nutritive
- Calcularea valorii calorice a alimentelor

**LISTA DISCIPLINELOR PENTRU CARE SE SUSȚIN EXAMENE DE
DIFERENTA – AN ȘCOLAR 2020-2021**

PERIOADA DE SUSTINERE A EXAMENELOR: 09-11 SEPTEMBRIE 2020

C. Verificarea calității produselor și serviciilor

- Verificarea organoleptică a principalelor produse alimentare
- Modalități de apreciere a calității serviciilor

D. Marcarea, etichetarea și ambalarea produselor

- Componentele și formele marcării- etichetării produselor
- Marcarea ecologică a produselor

M3- STRUCTURI DE PRIMIRE TURISTICA:

Tematica:

A. Unități de cazare.

- Clasificarea unităților de cazare;
- Caracteristicile unităților de cazare.
- Baza tehnico-materială din unitățile de cazare.

B. Unități de alimentație.

- Clasificarea unităților de alimentație;
- Caracteristicile unităților de alimentație.
- Baza tehnico-materială din unitățile de alimentație.

C. Compartimentele structurilor de primire.

- Compartimente ale unităților de cazare;
- Compartimente ale unităților de alimentație;

M4- PROCESE DE BAZA IN ALIMENTATIE: Tematica:

A. Dotări specifice spațiilor de producție culinară și de patiserie – cofetărie.

B. Dotări specifice spațiilor de servire.

C. Materii prime și auxiliare folosite în alimentație:

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

D. Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație.

E. Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație:

**LISTA DISCIPLINELOR PENTRU CARE SE SUSȚIN EXAMENE DE
DIFERENTA – AN ȘCOLAR 2020-2021**

PERIOADA DE SUSTINERE A EXAMENELOR: 09-11 SEPTEMBRIE 2020

2. MODULELE DIN CLASA a X a:

M1- ETICA SI COMUNICARE PROFESIONALA

Tematica:

a. PROCESUL COMUNICARII

- Ce este comunicarea
- Elementele procesului de comunicare
- Pozitionarea intr-o schema de comunicare
- Obiectivele comunicarii
- Funcțiile comunicarii
- Nivelurile comunicarii

b. FORME DE COMUNICARE

- Comunicarea verbala
- Comunicarea nonverbala
- C-omunicarea scrisa
- Stabilirea formelor de comunicare indicate in diferite contexte

c. MIJLOACE DE COMUNICARE

- Mass media
- Mijloace de comunicare orala
- Mijloace de comunicare scrisa
- Mijloace de comunicare vizuala
- Mijloace de comunicare audiovizuala
- Internet

**LISTA DISCIPLINELOR PENTRU CARE SE SUSȚIN EXAMENE DE
DIFERENTA – AN ȘCOLAR 2020-2021**

PERIOADA DE SUSTINERE A EXAMENELOR: 09-11 SEPTEMBRIE 2020

M2 - CONTABILITATE GENERALA

Tematica:

A. Procedee comune disciplinelor economice

1. Evaluarea

- Noțiuni introductive: definiție, importanță
- Componentele evaluării:
- Costuri;
- Prețuri;
- Evaluarea la data intrării;
- Evaluarea la inventar;
- Evaluarea la data ieșirii
- Reevaluarea.

2. Calculația:

- Definiție, importanță;
- Exemple de calculații;

3. Inventarierea:

- Definiție, importanță, scop, obiect;
- Clasificarea inventarierii
- Principiile nventarierii;
- Organizarea și desfășurarea inventarierii;
Documente utilizate în inventariere;

B. Principiile contabile generale

-Bilanțul contabil:

- Definiție, importanță, funcții, structură;
- Tipuri de modificări bilanțiere;
- Situația performanței financiare(cheltuieli, venituri, rezultate).

M3 – SORTIMENTUL DE PREPARATE ȘI BĂUTURI:

Tematica:

- Dozarea materiilor prime în funcție de preparat: stabilirea necesarului de materii prime pe baza rețetei, calcularea și dozarea materiilor prime.
- Aranjarea preparatelor în vederea servirii: operații specifice, obiecte de inventar necesare.
- Sortimente de băuturi din unitățile de alimentație publică.

**LISTA DISCIPLINELOR PENTRU CARE SE SUSȚIN EXAMENE DE
DIFERENTA – AN ȘCOLAR 2020-2021**

PERIOADA DE SUSTINERE A EXAMENELOR: 09-11 SEPTEMBRIE 2020

M4- SISTEME DE SERVIRE:

Tematica:

- **Obiecte de inventar utilizate la efectuarea mise-en-place-ului.**
- **Servirea preparatelor la farfurie.**
- **Debarasarea obiectelor de inventar utilizate la dejun.**
- **Igiena și securitatea muncii în activitatea de servire a alimentelor.**

**LISTA DISCIPLINELOR PENTRU CARE SE SUSȚIN EXAMENE DE
DIFERENTA – AN ȘCOLAR 2020-2021**

PERIOADA DE SUSTINERE A EXAMENELOR: 09-11 SEPTEMBRIE 2020

**II. PROFIL RESURSE NATURALA ȘI PROTECȚIA MEDIULUI-CALIFICARILE PROFESIONALE- „
TEHNICIAN ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ/ TEHNICIAN ANALIZE PRODUSE ALIMENTARE”-LICEU
ȘI TOATE CALIFICĂRILE ȘCOALĂ PROFESIONLĂ-INDUSTRIE ALIMENTARĂ**

1.MODULELE DIN CLASA a IX a:

M1- SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA IN MUNCA SI PROTECTIA MEDIULUI IN INDUSTRIA ALIMENTARA :

Tematica:

- **Accidente de muncă: definiție, clasificare.**
- **Igiena la locul de muncă și individuală.**

M2- OPERAȚII DE BAZĂ ÎN LABORATOR IN INDUSTRIA ALIMENTARA :

Tematica:

- **Aparate, sticlărie, ustensile specifice laboratorului.**
- **Măsurarea volumelor lichidelor în laborator cu cilindrul gradat, pipetă, biuretă.**
- **Cantărirea: unitati de exprimare ale masei, tipuri de balante, reguli de cantarire la balanta tehnica si balanta analitica.**

2.MODULELE DIN CLASA a X:

M1- MICROBIOLOGIA SI IGIENA IN INDUSTRIA ALIMENTARA:

Tematica:

A.Characterizarea microorganismelor

Bacteriile:

- **Clasificare.**
- **Morfologia bacteriilor (formă și dimensiuni, structura celulei bacteriene.**
- **fiziologia bacteriilor (metabolism, nutriția, respirația.**
- **multiplicarea, sporogeneza.**

Drojdiile:

- **Clasificare.**
- **Morfologie : forme, dimensiuni, structura celulară a drojdiilor.**
- **fiziologia drojdiilor: nutriția, respirația, înmulțirea.**

Mucegaiurile:

- **clasificare.**
- **morfologie (forme, dimensiuni, structura celulară).**
- **fiziologia mucegaiurilor (nutriția, respirația, înmulțirea**

**LISTA DISCIPLINELOR PENTRU CARE SE SUSȚIN EXAMENE DE
DIFERENTA – AN ȘCOLAR 2020-2021**

PERIOADA DE SUSTINERE A EXAMENELOR: 09-11 SEPTEMBRIE 2020

B. Tehnici de realizare a preparatelor umede și uscate.

- Sticlărie și ustensile utilizate în laboratorul de microbiologie.

- Microscopul.

- Preparate microscopice :

-umede

- uscate

-Examinarea microscopică a mucegaiurilor.

-Examinarea microscopică a drojdiilor.

-Examinarea microscopică a bacteriilor.

M2- OPERATII SI UTILAJE IN INDUSTRIA ALIMENTARA:

Tematica:

A. Bilanț de material:

- total

- parțial

B. Transportul materialelor

- clasificarea mijloacelor de transport

-transportul materialelor solide:

-caracterizarea transportoarelor pentru materiale solide

- clasificarea transportoarelor pentru materiale solide

-tipuri de transportoare pentru materiale solide (construcție, funcționare):

- banda transportoare

- elevatorul

- transportorul elicoidal

C.Operații bazate pe transfer de căldură:

C1. Încălzirea și răcirea:

- principii care stau la baza desfășurării operației (definiție, generalități, factori de influență).

C2. Pasteurizarea:

- principii care stau la baza desfășurării operației (definiție, scop, factori de influență).

C3. Sterilizarea:

- principii care stau la baza desfășurării operației (definiție, scop, factori de influență).

C4. Refrigerarea:

**LISTA DISCIPLINELOR PENTRU CARE SE SUSȚIN EXAMENE DE
DIFERENTA – AN ȘCOLAR 2020-2021**

PERIOADA DE SUSTINERE A EXAMENELOR: 09-11 SEPTEMBRIE 2020

- principii care stau la baza desfășurării operației (definiție, scop, factori de influență),

C5. Congelarea:

- principii care stau la baza desfășurării operației (definiție, generalități, factori de influență).

**3.MODULELE DIN CLASA a XI a „ TEHNICIAN ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ/ TEHNICIAN ANALIZE
PRODUSE ALIMENTARE”-LICEU:**

MODUL I. BIOCHIMIA PRODUSELOR ALIMENTARE : Tematica:

- a. Procese biochimice la fabricarea produselor alimentare .
- b. Principii alimentare.
- c. Glucide/Lipide/Protide.

**MODUL II. TEHNOLOGII SPECIFICE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ
FERMENTATIVĂ /ANALIZE SPECIFICE IN INDUSTRIA ALIMENTARĂ
FERMENTATIVĂ**

Tematica

- a. Analiza senzorială a materiei prime, semifabricatelor și a produselor finite din industria fermentativă.
- b. Analize fizico-chimice ale materiilor prime și produselor finite din industria fermentativă.
- c. Operații tehnologice specifice fabricării berii.

**MODUL III.TEHNOLOGII SPECIFICE DE OBȚINERE A PRODUSELOR DE
MORĂRIT ȘI PANIFICAȚIE/
ANALIZE SPECIFICE IN INDUSTRIA DE MORĂRIT, PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE
FĂINOASE**

Tematica:

- a. Analiza senzorială a materiilor prime și a produselor finite.
- b. Analiza fizico-chimica a materiilor prime și a produselor finite.
- c. Operații tehnologice specifice fabricării produselor de panificație.

MODUL V. TEHNICI DE LABORATOR ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

Tematica:

- a. Soluții folosite în volumetrie.
- b. Metode de determinare a caracteristicilor fizico-chimice a materiilor prime/ produselor finite din industria alimentară.

Responsabil Catedra Tehnică,

Prof. ing. Koszorus Veronica Rodica