

**PROGRAMELE DE STUDIU PENTRU EXAMENUL DE DIFERENȚĂ clasa a IX-a
Tehnician In activități economice**

MODUL 1: BAZELE CONTABILITĂȚII

• **Notă introductivă**

Modulul „Bazele contabilității”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificări profesionale din domeniul de pregătire profesională *Comerț/Economic*, face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică săptămânală, aferente clasei a IX-a, învățământ liceal-filiera tehnologică.

Modulul are alocat un numărul de **108 ore/an**, conform planului de învățământ, din care:

- **36 ore/an** – laborator tehnologic

Modulul „Bazele contabilității” este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-urile corespunzătoare calificărilor profesionale de nivel 4, din domeniul de pregătire profesională *Comerț / Economic* sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

• **Structură modul**

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 2. Aplicarea conceptelor de bază ale contabilității			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
2.1.1.	2.2.1 2.2.2.		Delimitări conceptuale în contabilitatea entităților. a) Incursiune în istoria contabilității b) Sistemul contabil parte a sistemului informațional economic: o cadrul general de reglementare a contabilității în România o contabilitatea – verigă de bază a entităților (organizarea și sfera de acțiune a contabilității, tipuri de entități) o utilizatorii informației contabile
2.1.2	2.2.3	2.3.1 2.3.2 2.3.3 2.3.4	Evidența economică: a) definiție, importanță b) formele evidenței economice
2.1.3.	2.2.4 2.2.5 2.2.6	2.3.5	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) definiția, trăsăturile și procedeele metodei contabilității d) principii contabile
2.1.4	2.2.7 2.2.8		Echipamente, softuri și documente. A. Echipamente specifice și programe informatice

URÍ 2. Aplicarea conceptelor de bază ale contabilității			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			utilizate în activitatea financiară și contabilă B. Aparate de marcat electronice fiscale C. Documentele de evidență contabilă: <ol style="list-style-type: none"> 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.

• **Bibliografie**

1. Brookson, Stephan, *Cum sa înțelegem contabilitatea*, Ed.RAO
2. Caraiani Chirata, Dumirana Mihaela, *Bazele contabilității*, Editia a III- a, Editura Universitară

MODUL 2: ECONOMIA ÎNTREPRINDERII

• Notă introductivă

Modulul „Economia întreprinderii” este o componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru toate calificările profesionale din domeniul *Comerț/Economic*, face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică săptămânală aferentă clasei a IX-a, învățământ liceal-filiera tehnologică.

Modulul are alocat un număr de **108 ore/an**, conform planului de învățământ, din care:

- 36 ore/an – laborator tehnologic

Modulul „Economia întreprinderii” este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-urile corespunzătoare calificărilor profesionale de nivel 4, din domeniul de pregătire profesională *Comerț /Economic* sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

URÎ 4. Organizarea activității unităților economice			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
4.1.1. 4.1.2. 4.1.3. 4.1.4.	4.2.1. 4.2.2. 4.2.3. 4.2.4. 4.2.5. 4.2.6. 4.2.7.	4.3.1. 4.3.2. 4.3.3. 4.1.4.	<p>Fenomene și procese economice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descrierea fenomenelor, proceselor și operațiilor economice ; • Influența evenimentelor contemporane în economia de piață. <p>Tipuri de unități economice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Delimitări terminologice: întreprindere, societate, firmă, unitate economică; • Caracteristicile și definirea întreprinderii în economia de piață. • Mediul întreprinderii; • Tipologiile unității economice: <ul style="list-style-type: none"> - forma de proprietate ; - forma juridică ; - modul de asociere; - obiectul de activitate; - structură operativă. <p>Organizarea structurală:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conceptul de structură a întreprinderii ; • tipuri de structuri organizatorice ; • elemente de bază (postul, fișa de post, funcția, ponderea ierarhică, compartimentul, nivelurile ierarhice, relațiile organizatorice);
4.1.5. 4.1.6.	4.2.7. 4.2.8. 4.2.9. 4.2.10	4.3.5.	<p>Spațiile la nivelul unității economice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spațiile la nivel de depozit: <ul style="list-style-type: none"> - Spațiul privind recepția mărfurilor, a materiilor prime;

URÎ 4. Organizarea activității unităților economice			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			<ul style="list-style-type: none"> - Spațiul privind depozitarea, păstrarea, condiționarea ambalajelor și a stocului de marfă. • Spațiul de contact cu clienții: raioane, culoare de circulație, spații de prezentare, spații de așteptare. • Fluxurilor de circulație într-o unitate economică: informațiilor, mărfurilor, personalului, clienților.
4.1.7. 4.1.8	4.2.11 4.2.12.	4.3.6. 4.3.7	<p>Tipuri de resurse:</p> <ul style="list-style-type: none"> • resursele umane; • resurse materiale; • resurse financiare; • resurse informaționale; • resurse de timp. <p>Organizarea procesuală:</p> <ul style="list-style-type: none"> • elemente componente; • efecte (funcțiunea, activitatea, sarcini, atribuții); • procese economice (aprovizionare, depozitare, producție, comercializare), rentabilitatea și eficiența proceselor economice;
4.1.9.	4.2.13. 4.2.14.	4.3.8. 4.3.9.	<p>Resurse umane la nivelul unității economice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • productivitatea muncii; • motivația muncii; • managementul timpului; • managementul proiectului.

• **Bibliografia**

1. Bărbulescu, C., Gavrilă, T., (coord.), (1999), *Economia și gestiunea întreprinderii*, Editura Economică, București.
2. Cârstea, Gh., (1994), *Managementul producției*, Editura Interprint, București.
3. Constantinescu, D., Tumbăr, C., Nistorescu, T., Meghișan, Gh., (2000), *Economia întreprinderii*, Editura Economică, București.
4. Lefter, V., Manolescu, A., (1995), *Managementul resurselor umane*, Editura Didactică și Pedagogică, București.
5. Manolescu, A., (2003), *Managementul resurselor umane*, Editura Economică, București.
6. Zorlențan, T., Burduș, E., Căprărescu, G., (1998), *Managementul organizației*, Editura Economică, București.

M3: Calitatea produselor si serviciilor
Clasa a IX-a
Programa pentru examende diferență

<p>1. Concepte de bază în studiul mărfurilor și serviciilor:</p> <p>1.1.Marfa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semnificația conceptului de marfă; termeni cu semnificație similară: bun, produs, articol; - Concepte referitoare la marfă: proprietăți, caracteristici, indicatori, parametrii, indici, funcții <p>1.2. Serviciul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definiere; - Rolșiimportanță; <p>1.3. Calitatea produselor și serviciilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definierea conceptului de ”calitate”; - Orientări privind definirea calității produselor și serviciilor; - Ipostazele calității produselor și serviciilor; <p>1.4. Clasificarea produselor și serviciilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sortimentul de produse; - Clasificarea mărfurilor; - Clasificarea serviciilor; <p>1.5. Proprietățile mărfurilor:</p> <p>Clasificarea proprietăților mărfurilor; Caracterizarea proprietăților mărfurilor; Proprietăți fizice; Proprietăți chimice; Proprietăți biologice; Proprietăți economice; Proprietăți estetice; Proprietăți organoleptice; Proprietăți ergonomice; Proprietăți ecologice;</p>	<p>1.6. Caracteristicile calității produselor și serviciilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caracteristici de calitate ale produselor; - Caracteristicile calității serviciilor; - Determinarea calității produselor și serviciilor; <p>1.7. Cadrul legislative privind calitatea produselor și serviciilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reglementări legislative privind calitatea produselor și serviciilor; - Standardizarea produselor și serviciilor; - Certificarea și garantarea produselor și serviciilor; <p>1.8. Marcarea mărfurilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elemente de definire a mărcilor; - Funcțiile mărcilor; - Clasificarea mărcilor; - Tipuri de mărci; - Codificarea mărfurilor; <p>1.9. Ambalarea mărfurilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definierea ambalajului; - Definierea operației de ambalare a mărfurilor, - Funcțiile ambalajului; - Tipuri de materiale utilizate pentru ambalaje;
---	--

Prof. Dumitru Sorela

M4 CDL-ACTIVITĂȚILE UNITĂȚII ECONOMICE

Continuturile invatarii
Noțiuni privind modul de organizare a contabilității unităților economice
<ol style="list-style-type: none"> 1.Noțiuni de legislație specifică contabilității 2. Modalități de organizare și sfera de acțiune a contabilității. 3. Utilizarea limbajului de specialitate.
Documentele de evidență operativă specifice unităților economice în funcție de activitatea desfășurată
<ol style="list-style-type: none"> 1.Clasificarea documentelor după diferite criterii. 2. Prezentarea modalităților de întocmire, verificare, corectare a documentelor. 3.Prezentarea circuitului documentelor, păstrarea și arhivarea lor. 4. Întocmirea documentelor specifice pe diferite tipuri de activități 5. Aplicarea tehnicilor de evidență operativă.
Casa de marcat și rolul ei în activitatea unităților economice.
<ol style="list-style-type: none"> 1.Prezentarea modului de utilizare a casei de marcat. 2. Transpunerea înregistrărilor de pe casa de marcat în contabilitate
Particularitățile locului de muncă
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificarea locului de muncă în funcție de specificul activității desfășurate. 2. Vizite de studiu la agenți economici.
Grupele de marfuri în activitatea unităților economice
<ol style="list-style-type: none"> 1.Prezentarea principalelor grupe de marfuri alimentare, nealimentare. 2.Incadrarea bunurilor în categoriile corespunzătoare de marfuri alimentare nealimentare.

Programele DE STUDIAT PENTRU EXAMENELE DE DIFERENTA - Tehnician in turism-clasa a 9-a

•*module de specialitate de la clasa a IX-a turism:*

Denumire modul
MODUL 1. Bazele contabilității
MODUL 2. Calitatea în turism și alimentație
MODUL 3. Structuri de primire turistică
MODUL 4. Procese de bază în alimentație

- **MODUL 5.CDL-ul reprezintă stagiile de pregătire practică „ORGANIZAREA ACTIVITĂȚILOR ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE”**

MODUL 1: BAZELE CONTABILITĂȚII

- Notă introductivă

Modulul „Bazele contabilității”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificări profesionale din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică săptămânală, aferente clasei a IX-a, învățământ liceal tehnologic.

Modulul are alocat un numărul de 72 ore/an, conform planului de învățământ.

Modulul „Bazele contabilității” este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-urile corespunzătoare calificărilor profesionale de nivel 4, din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație* sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

- Structură modul

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 2. APLICAREA CONCEPTELOR DE BAZĂ ALE CONTABILITĂȚII			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
2.1.1.	2.2.1 2.2.2.		Delimitări conceptuale în contabilitatea entităților. a) Incursiune în istoria contabilității b) Sistemul contabil parte a sistemului informațional economic: <ul style="list-style-type: none"> ○ cadrul general de reglementare a contabilității în România ○ contabilitatea – verigă de bază a entităților (organizarea și sfera de acțiune a contabilității, tipuri de entități) ○ utilizatorii informației contabile
2.1.2	2.2.3	2.3.1 2.3.2 2.3.3 2.3.4	

2.1.3.	2.2.4 2.2.5 2.2.6	2.3.5	<p>Obiectul și metoda contabilității - comunicarea informațiilor contabile:</p> <p>a) definiția și trăsăturile obiectului contabilității</p> <p>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</p> <p>c) definiția, trăsăturile și procedeele metodei contabilității</p> <p>d) principii contabile</p>
--------	-------------------------	-------	--

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

URÎ 2. APLICAREA CONCEPTELOR DE BAZĂ ALE CONTABILITĂȚII			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
2.1.4	2.2.7 2.2.8		<p>Echipamente, softuri și documente.</p> <p>A. Echipamente specifice și programe informatice utilizate în activitatea financiară și contabilă</p> <p>B. Aparate de marcat electronice fiscale</p> <p>C. Documentele de evidență contabilă:</p> <p>a. noțiunea și importanța documentelor</p> <p>b. structura documentelor</p> <p>c. modelul, forma și formatul documentelor</p> <p>d. clasificarea documentelor</p> <p>e. întocmirea, verificarea și corectarea documentelor</p> <p>f. circuitul, păstrarea, și arhivarea documentelor</p> <p>g. completarea documentelor pentru principalele tranzacții economice.</p>

• **Bibliografie**

1. Brookson, Stephan, *Cum sa înțelegem contabilitatea*, Ed.RAO
2. Caraiani Chirata, Dumirana Mihaela, *Bazele contabilității*, Ediția a III- a, Editura Universitară
3. Cerghit, Ioan, *Sisteme de instruire alternative și complementare*. Structuri, stiluri și strategii, București, Editura Aramis, 2002
4. Cristea, Gabriela C., *Managementul lecției*, București, Editura Didactică și Pedagogică, R.A., 2003
5. Cristea, Sorin, *Dicționar de pedagogie*, București, Grupul Editorial Litera. 2000
6. Jinga, Ioan; Negreț, Ioan, *Învățarea eficientă*, București, Editura Editis, 1994
7. Lisievici, Petru, *Evaluarea în învățământ*. Teorie, practică, instrumente, București, Editura Aramis, 2002
8. Manea L, Nichita M.E., Irimia A., Rapceanu C., *Introducere în contabilitate. Aplicații, ASE*, București, 2013
9. Meyer Geniviève, *De ce și cum evaluăm*, Iași, Editura Polirom
10. Radu, Ion T., *Evaluarea în procesul didactic*, București, Editura Didactică și Pedagogică, R.A., 2000
11. Vogler Jean (coord.), *Evaluarea în învățământul preuniversitar*, Iași, Editura Polirom, 2000
12. *** - Documente financiar-contabile, Editura Monitorul Oficial, 2009
13. *** - *Legea nr. 31/1990 - Legea societăților comerciale*
14. *** - *Legea nr 82/1991 - Legea contabilității (cu modificările ulterioare)*
15. *** - *Ordinul ministrului economiei și finanțelor nr. 3.512/2008 privind documentele financiar-contabile, în vigoare de la 1 ianuarie 2009*
16. *** - *OMFP 1802/2014 – Reglementările contabile privind situațiile financiare anuale individuale și situațiile financiare anuale consolidate*
17. www.e-legis.ro
18. www.conta.ro
19. www.gestiunestocuri.ro

MODUL 2: CALITATEA ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

• Notă introductivă

Modulul, „Calitatea în turism și alimentație”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificări profesionale din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică săptămânală aferente clasei a IX-a, învățământ liceal-filiera tehnologică.

Modulul are alocat un numărul de **72 ore/an**, conform planului de învățământ, din care :

- **36 ore/an** – instruire practică

Modulul „Calitatea în turism și alimentație” este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-urile corespunzătoare calificărilor profesionale de nivel 4, din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație* sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

• Structură modul

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 4. ASIGURAREA CALITĂȚII ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
4.1.1.	4.2.1.	4.3.1.	Calitatea produselor și a serviciilor <ul style="list-style-type: none"> • Definirea conceptul de ”calitate” • Ipostazele calității • Factorii ce determină și influențează calitatea produselor și a serviciilor <ul style="list-style-type: none"> - factorii 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 <ul style="list-style-type: none"> - diferențele de bază între bunuri și servicii - caracteristici de calitate a serviciilor
4.1.2.	4.2.2.	4.3.2.	
4.1.3.	4.2.3.	4.3.3.	

4.1.4.	4.2.4.	4.3.4.	Valoarea nutritivă a produselor alimentare <ul style="list-style-type: none"> • Componentele valorii nutritive • Calcularea valorii calorice a alimentelor Caracteristicile organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare <ul style="list-style-type: none"> • 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
4.1.5.	4.2.5.	4.3.5.	
4.1.6.	4.2.6.	4.3.6.	
4.1.7.	4.2.7.	4.3.7.	
4.1.8.	4.2.8.		
4.1.9.	4.2.9.		

URÎ 4. ASIGURAREA CALITĂȚII ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			<ul style="list-style-type: none"> • Laptele și produsele lactate • Condimente, stimulente și alte adaosuri Verificarea calității produselor și serviciilor <ul style="list-style-type: none"> • Verificarea organoleptică a principalelor produse alimentare • Modalități de apreciere a calității serviciilor Marcarea, etichetarea și ambalarea produselor <ul style="list-style-type: none"> • Componentele și formele marcării- etichetării produselor • Marcarea ecologică a produselor • Funcțiile și clasificarea ambalajelor • Metode de ambalare Respectarea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare <ul style="list-style-type: none"> • Drepturile consumatorilor • Sancțiuni pe tipuri de abateri pentru nerespectarea drepturilor consumatorilor
4.1.10.	4.2.10.	4.3.8.	Standardizarea produselor și serviciilor <ul style="list-style-type: none"> • Sisteme de asigurare a calității produselor și serviciilor la nivel de întreprindere și la nivel național • Standarde de calitate privind produsele și serviciile <ul style="list-style-type: none"> - documente care certifică și atestă calitatea produselor - normative de calitate pentru serviciile hoteliere

- **Bibliografie**

1. Diaconescu I., *Bazele merceologiei*, Editura Uranus, București, 2002.
2. Diaconescu I., *Merceologie alimentară*, Editura Eficient, București, 1998.
3. I. Raducanu, R. Procopie, *Merceologie*, Biblioteca digitală ASE.
4. Nicolescu Radu, *Serviciile în turism și alimentație publică*, București: Editura Sport-Turism, 1998.
5. Olaru M., ș.a.- *Studiul calității produselor și serviciilor*, Editura Economică Preuniversitaria, București, 2000.
6. Ștefania Mihai, Carmen Ionești, Aurelia Turcescu, Florentina Coste, Valentina Capotă, *Turism și alimentație*, manual pentru clasa a IX-a, Editura CD PRESS, 2010.
7. Tănțica Petre, Gabriela Iordache, Gabriela Simionescu ș.a., *Studiul calității produselor și serviciilor*, manual pentru clasa a X-a, Editura Niculescu, 2010.
8. H.G. nr.106/2002 privind etichetarea alimentelor

MODUL 3: STRUCTURI DE PRIMIRE TURISTICĂ

• Notă introductivă

Modulul, „Structuri de primire turistică”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificări profesionale din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică săptămânală, aferente clasei a IX-a, învățământ învățământ liceal-filiera tehnologică.

Modulul are alocat un număr de **72 ore/an**, conform planului de învățământ, din care :

- **36 ore/an** – instruire practică

Modulul „Structuri de primire turistică” este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-urile corespunzătoare calificărilor profesionale de nivel 4, din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație* sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

• Structură modul

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 5. ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII ÎN UNITĂȚILE DE PRIMIRE TURISTICĂ			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
5.1.1.	5.2.1.	5.3.1.	Unități de cazare. - Clasificarea unităților de cazare; - Caracteristicile unităților de cazare. Baza tehnico-materială din unitățile de cazare. - Elementele bazei tehnico-materiale (mobiliu, aparate, echipamente, instalații etc.); - Echipamente specific (instalații termice, instalații climatizare, aspirator, mașini de spălat, uscătoare etc.) - 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 etc.). Unități de alimentație. - Clasificarea unităților de alimentație; - Caracteristicile unităților de alimentație.
5.1.2.	5.2.2.	5.3.2.	
5.1.3.	5.2.3.		
5.1.4.	5.2.4.		
5.1.5.	5.2.5.		
5.1.6.			

			<p>Baza tehnico-materială din unitățile de alimentație.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elementele bazei tehnico-materiale (mobilier, aparate, utilaje, echipamente, inventar textil, din porțelan, din sticlă, și ustensile specifice etc.); - Caracteristicile constructive și funcționale ale bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație;
<p>URÎ 5. ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII ÎN UNITĂȚILE DE PRIMIRE TURISTICĂ</p>			<p>Conținuturile învățării</p>
<p>Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)</p>			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			<ul style="list-style-type: none"> - 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 etc.).
<p>5.1.7. 5.1.8. 5.1.9. 5.1.10.</p>	<p>5.2.6. 5.2.7. 5.2.8.</p>	<p>5.3.3. 5.3.4.</p>	<p>Compartimentele structurilor de primire.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 etc.
<p>5.1.11. 5.1.12. 5.1.13.</p>	<p>5.2.9. 5.2.10. 5.2.11. 5.2.12.</p>	<p>5.3.5. 5.3.6. 5.3.7.</p>	<p>Activități fizice specifice unităților de turism și alimentație: transportul bagajelor și cărucioarelor, spălarea lenjeriei și a veselei, transportul preparatelor etc. Măsuri de reducere a solicitărilor fizice: economia mișcărilor, succesiunea logică a mișcărilor, dozarea efortului, raport optim efort-pauză, utilizarea corectă a utilajelor și echipamentelor etc.</p>

Măsură de reducere a efortului ortostatic: dozarea efortului ortostatic, raționalizarea deplasărilor, înlăturarea deplasărilor inutile.

Surse de zgomot: trântirea ușilor, conversație cu glas ridicat între clienți, între personal și clienți, programe muzicale artistice, manipularea necorespunzătoare a inventarului

Elemente de microclimat optim: temperatură, iluminat, ventilație.

• **Bibliografie**

1. Burboiu Petre (1990) – *Economia și organizarea ergonomică a muncii*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
2. Brumar Constanța și colab. (2010) – *Alimentație publică, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press
3. Ene Cornelia (2004) – *Cartea ospitalității*, București: Editura THR-CG
4. Florea Constantin, ș.a. (2004) – *Manualul directorului de restaurant*, București: Editura THR-CG
5. Glăvan Vasile (2000) – *Turismul în România*, București: Editura Economică
6. Iurcu Mihail (2007) – *Tratat de ergonomie*, Târgoviște: Editura Bibliotheca
7. Lupu Nicolae (2002) – *Hotelul – economie și management*, București: Editura ALL
8. Mihai Ștefania, ș.a. (2000) – *Tehnologia hotelieră*, București: Editura Niculescu
9. Minciu Rodica (2000) – *Economia turismului*, București: Editura Uranus
10. Nicolescu Radu (1998) – *Tehnologia restaurantelor*, București: Editura Inter-Rebs
11. Nistorescu Puiu (2002) – *Management în turism*, București: Editura ASE
12. Stavrositu Stere (2003) – *Tehnica servirii consumatorilor*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
13. *** – www.hotelall.ro
14. *** – <http://www.topcursuri.ro>
15. *** – [http://www.tvet.ro/Anexe/4.Anexe/Aux_Phare/Aux_2006/Turism si alimentatie/](http://www.tvet.ro/Anexe/4.Anexe/Aux_Phare/Aux_2006/Turism_si_alimentatie/)
16. *** – www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca

MODUL 4: PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE

- **Notă introductivă**

Modulul „Procese de bază în alimentație”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificări profesionale din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică săptămânală aferente clasei a IX-a, învățământ liceal-filiera tehnologică.

Modulul are alocat un număr de **108 ore/an**, conform planului de învățământ, din care :

- **36 ore/an** – instruire practică

Modulul „Procese de bază în alimentație” este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-urile corespunzătoare calificărilor profesionale de nivel 4, din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație* sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

- **Structură modul**

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 6. REALIZAREA PROCESELOR DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
6.1.1. 6.1.2.	6.2.1. 6.2.2	6.3.1.	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.
6.1.3. 6.1.4.	6.2.3. 6.2.4.	6.3.2.	Dotări specifice spațiilor de servire. - Clasificarea dotărilor din spațiile de servire: mobilier, echipamente și obiecte de inventar necesare servirii consumatorilor. - Caracteristicile constructive și funcționale ale dotărilor din spațiile de servire.
6.1.5.	6.2.5. 6.2.6.	6.3.3.	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.
6.1.6. 6.1.7.	6.2.7. 6.2.8.	6.3.4.	Materii prime și auxiliare folosite în alimentație: - Clasificarea materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație; - Materii prime vegetale; - Materii prime animale; - Materii auxiliare.

URI 6. REALIZAREA PROCESELOR DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
6.1.8. 6.1.9. 6.1.10	6.2.9.	6.3.5.	Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație. - Operații de prelucrare primară (sortarea, spălarea, dozarea, curățirea, tranșarea, porționarea, tăierea etc) – caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării primare a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație.
6.1.11 6.1.12 6.1.13 6.1.14	6.2.10 6.2.11	6.3.6.	Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație: - Operații de prelucrare termică (opărire, fiere, 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 și colab. (2006) – *Tehnologia Culinara cls. a IX – a*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
2. Brumar, Constanța și colab. (2006) – *Tehnologia Culinara cls. X-XII*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
3. Brumar, Constanța și colab. (2010) – *Alimentație publică, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press
4. Cerghit, Ioan (2002) – *Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii*, București: Editura Aramis
5. Dincă, Cristian și colab. (2006) – *Tehnician în turism*, București: București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
6. Dincă, Cristian și colab. (2006) – *Calificarea profesională Bucătar, manualul pentru clasa XI an de completare*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.
7. Florea, Constantin, ș.a. (2004) – *Manualul directorului de restaurant*, București: Editura THR-CG;
8. Nicolescu, Radu (1998) – *Tehnologia restaurantelor*, București: Editura Inter-Rebs;
9. Stavrositu Stere (2003) – *Tehnica servirii consumatorilor*, București: București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
10. *** – www.rasfoiesc.com/sanatate/alimentatie/
11. *** – www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca
12. *** – www.asociatia-profesorilor.ro/metode-de-predare-interactive.html

MODULUL 5 CDL:

„ORGANIZAREA ACTIVITĂȚILOR ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

IV. TABELUL DE CORELARE A COMPETENȚELOR ȘI CONȚINUTURILOR

Nr. crt.	Unitate de competență	Competențe	Conținuturi(Detalieri)	Activități de învățare
1.	Organizarea locului de muncă	<p>1. Asigură ordinea și curățenia la locul de muncă</p> <p>2. Aplică principiile ergonomice în organizarea locului de muncă</p> <p>3. Folosește instrucțiunile de lucru pentru îndeplinirea sarcinilor</p>	<p>I. Reguli de igienă la nivelul sălii de servire: aerisirea sălii, ștergerea prafului, fixarea meselor și a moltonului</p> <p>II. Dotarea cu mobilier adecvat, iluminarea, ventilația, participarea la decorarea și intimizarea sălii de servire</p> <p>III. Operațiuni de aranjare a mesei, aducerea și așezarea obiectelor de inventar necesare servirii și consumării preparatelor și băuturilor Respectarea succesiunii etapelor de efectuare a curățeniei</p>	<p>Discuții de grup privind aplicarea regulilor de igienă</p> <p>Operații de fixare a meselor și a moltonului</p> <p>Demonstrații privind aplicarea principiilor ergonomice</p> <p>Operații de identificare și aranjare a obiectelor de inventar necesare efectuării mise-en-place-ului</p>
2.	Rezolvare de probleme	<p>1. Identifică probleme simple</p> <p>2. Alcătuieste și</p>	<p>IV. Unități de măsură folosite în realizarea rețetelor Aplicații în spațiul de producție: gramaje, volume, proporții în rețete</p> <p>V. Noțiuni simple despre</p>	<p>Calculule simple folosind unități de măsură</p> <p>Discuții dirijate pe teme de nutriție</p>

		<p>aplică un plan de rezolvare a unei probleme simple</p> <p>3. Verifică rezultatele obținute în urma aplicării planului de rezolvare a unei probleme simple</p>	<p>nutriție</p> <p>VI. Avantaje și dezavantaje nutriționale ale principalelor grupe de materii prime</p> <p>Aplicații – necesar nutritiv P, L, G zilnic</p> <p>Calculul valorii calorice a alimentelor</p> <p>VII. Asigurarea rației calorice zilnice prin exemple de meniuri</p> <p>Aplicații /Analize comparative</p>	<p>Studii comparative pe teme de nutriție</p> <p>Calcul de valoare calorică a alimentelor</p> <p>Exemplificări de meniuri zilnice</p> <p>Discuții de grup privind asigurarea rației calorice zilnice pentru categorii diferite de consumatori</p> <p>Analizarea rezultatelor în funcție de valorile recomandate</p>
--	--	--	---	---

BIBLIOGRAFIE

- 1.Nicolescu R. – Tehnologia activității în restaurante și hoteluri – Editura Sport și Turism 1981
- 2.Stavrositu Stere – Arta serviciilor în restaurante, baruri și hoteluri – Editura Dobrogea 2003
- 3.Gal A.M., Teodorescu G.F. – Dicționar gastronomic – Editura Petcom, Sibiu 2000
- 4.Nicolescu R. – Tehnologia restaurantelor – Editura Inter-Rebs, București 1998
- 5.Olaru M. ș.a. – Studiul calității produselor și serviciilor - Editura Economică Preuniversitaria, București 2000
- 6.Stavrositu S. – Ghid profesional în alimentația publică – Editura Tehnică, București 1998
- 7.Tabele compoziții chimice
- 8.Colecții reviste
- 9.Album literar gastronomic