



COLEGIUL ECONOMIC „VIRGIL MADGEARU”, MUNICIPIUL PLOIEȘTI

Str. Rudului, nr.24, Municipiul Ploiești, jud. Prahova

Tel. 0244/542341; Fax 0244/543794

e-mail: colegiul.madgearu.ploiesti@gmail.com; site: <http://cevmpl.ro>

- Tematică -

Examen de diferențe pentru elevi cu cereri de transfer în clasa a X-a

Domeniul: Turism și Alimentație

An școlar: 2023-2024

Calificare profesională:

Tehnician în turism-intensiv limbă străină

Organizator banqueting

DISCIPLINE – CLASA A IX A

Modul II. Calitatea în turism și alimentație

Continuturi

1. Calitatea produselor și a serviciilor:

- Concept
- Ipostazele calității
- Caracteristici de calitate
- Factori de influență a calității

2. Valoarea nutritivă a produselor alimentare

3. Caracteristicile organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare

4. Verificarea calității produselor și serviciilor

5. Marcarea, etichetarea și ambalarea produselor

6. Drepturile consumatorilor

Bibliografie

1. Tănășica Petre, Gabriela Iordache (2018), Manual pentru clasa a IX a - *Calitatea în turism și alimentație*, Editura CD Press, București

Modul III. Structuri de primire turistică

Continuturi

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.

- compartimente ale unităților de cazare
- compartimente ale unităților de 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

Continuturi

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

- Clasificarea dotărilor din spațiile de producție: utilaje, aparate, vase și ustensile

2. Dotări specifice spațiilor de servire

- Clasificarea dotărilor din spațiile de servire: mobilier, echipamente și obiecte de inventar necesare servirii consumatorilor

3. Operații de ambientare a spațiilor de servire

4. Materii prime și auxiliare folosite în alimentație

- Clasificarea materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație

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

- Operații de prelucrare primară (sortarea, spălarea, dozarea, curățirea, tranșarea, porționarea, tăierea etc) – caracterizare

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

- Operații de prelucrare termică (opărire, fiere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere) – caracterizare

Bibliografie

1. Viorica Bella Dorin, Nicoleta Negoianu, Constanta Brumar, Mariana Manole (2018) – *Procese de bază în alimentație*, Editura CD Press, București