



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://cevimpl.ro>

- Tematică -

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

Domeniul: Turism și Alimentație

An școlar: 2023-2024

Calificare profesională:

Tehnician în turism-intensiv limbă străină

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. Tănțica 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

DISCIPLINE – CLASA A X A

Modul I. Etică și comunicare profesională

Continuturi

1. Procesul comunicării

- Ce este comunicarea
- Elementele procesului de comunicare
- Poziționarea într-o schemă de comunicare
- Obiectivele comunicării
- Funcțiile comunicării
- Nivelurile comunicării

2. Forme de comunicare

- Comunicarea verbală
- Comunicarea nonverbală
- Comunicarea scrisă
- Stabilirea formelor de comunicare indicate în diferite contexte

Bibliografie

1. Mihai, Ștefania și colab. (2011), *Turism și alimentație – manual pentru clasa a X-a*, Editura CD Press, București

2. Viorica Bella Dorin (2018), *Etică și comunicare profesională*, Editura CD Press, București

Modul III. Patrimoniul turistic

Continuturi

1. Patrimoniul turistic – noțiuni generale

- Conceptele de turism, turist, vizitator

2. Patrimoniul turistic natural

- Definirea patrimoniului turistic natural
- Elementele componente ale patrimoniului turistic natural: relief și geologie, climă, hidrografie, vegetație, faună, rezervații naturale

3. Patrimoniul turistic antropic

- Definirea patrimoniului turistic antropic
- Elementele componente ale patrimoniului turistic antropic: potențial cultural-istoric, potențial

tehnic-economic, potențial socio-demografic

Bibliografie

1. Mihai, Ștefania și colab. (2011), Turism și alimentație – manual pentru clasa a IX-a, Editura CD Press, București
2. Sanda Vișinescu (2018) – Patrimoniu turistic, Editura CD Press, București

DISCIPLINE – CLASA A XI A

Modulul IV. Activitatea agenției de turism

Continuturi

1. Piața turistică

- Elemente constitutive ale pieței turistice
- Identificarea segmentelor de clientelă
- Factori care influențează cererea turistică

2. Concurența pe piața turistică

- Principali concurenți ai unei agenții de turism
- Analiza ofertei concurenților

3. Principalele forme de transport turistic

- Transportul rutier
- Transportul feroviar
- Transportul aerian
- Transportul naval
- Produse turistice

4. Activitatea agențiilor de turism și touroperatorilor

5. Colaborarea agenției de turism cu prestatorii de servicii turistice.

Bibliografie

1. G. Stănciulescu, Sorin Stan, Mircea Milcu - Tehnica operațiunilor de turism, Ed.All, București
2. R. Minciu, P. Baron, N. Neacșu - Economia Turismului, Ed. ASE, București
3. Mihai Ștefania, Capotă Valentina, Ionești Carmen (2012), Turism – manual pentru clasa a XI-a, filiera tehnologică, profil servicii, editura CD Press, București

Modulul VI. Stagiul de pregătire practică în unitățile de turism

Continuturi

1. Studiarea cererii turistice și a concurenței pe piață

2. Stabilirea variantei optime de călătorie pentru client

3. Colaborarea agenției de turism cu prestatorii de servicii turistice

Bibliografie

1. G. Stănciulescu, Sorin Stan, Mircea Milcu - Tehnica operațiunilor de turism, Ed.All, București
2. R. Minciu, P. Baron, N. Neacșu - Economia Turismului, Ed. ASE, București
3. Stănciulescu Gabriela (2003) – Managementul agenției de turism, Editura ASE București,
4. Mihai Ștefania, Capotă Valentina, Ionești Carmen (2012), Turism – manual pentru clasa a XI a, filiera tehnologică, profil servicii, editura CD Press, București