

DOMENIUL: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE
CLASA a XI-a

FAZA NAȚIONALĂ

I. PROBA SCRISĂ

Lista unităților de rezultate ale învățării tehnice generale relevante:

- *Aplicarea conceptelor de bază ale contabilității.*
- *Asigurarea calității în turism și alimentație.*
- *Organizarea activității în unitățile de primire turistică.*
- *Realizarea proceselor de bază în alimentație.*
- *Etică și comunicare profesională.*
- *Administrarea firmei.*
- *Evaluarea oportunităților de piață.*

Conținuturi tematice:

- Clasificarea documentelor de evidență contabilă.
- Componentele valorii nutritive.
- Drepturile consumatorilor.
- Clasificarea/caracteristicile unităților de cazare.
- Clasificarea/caracteristicile unităților de alimentație.
- Clasificarea dotărilor specifice spațiilor de producție.
- Clasificarea dotărilor specifice spațiilor de servire.
- Elementele bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare.
- Operații de ambientare a spațiilor de servire.
- Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație.
- Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație.
- Forme de comunicare.
- Clasificarea întreprinderilor.
- Etapele înființării întreprinderii.
- Managementul resurselor umane (categorii de personal; drepturi și obligații ale personalului; motivarea și evaluarea personalului).
- Funcțiile marketingului (investigarea pieței, a nevoilor de consum; conectarea dinamică a întreprinderii la cerințele mediului său extern; satisfacerea în condiții superioare a nevoilor de consum; maximizarea eficienței economice, a profitului)
- Concurența-componentă a pieței (definirea concurenților; etapele analizei concurenței; analiza SWOT a firmei).

II. PROBA PRACTICĂ

Teme pentru Lucrări de laborator/Aplicații practice:

- Calcularea valorii calorice a alimentelor.
- Verificarea organoleptică a principalelor produse alimentare (pâinea, laptele, iaurtul, brânză dulce, brânză maturată, smântâna, zahărul, făina, carnea, peștele, ulei, fructe, ciocolată).
- Caracteristicile constructive și funcționale ale bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare.

- Caracteristicile constructive și funcționale ale bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație.
- Efectuarea operațiilor de curățenie curentă, de aranjarea a mobilierului din dotare și de completare a consolei cu obiectele de inventar necesare procesului de servire a consumatorilor.
- Efectuarea operațiilor tehnologice de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale.
- Efectuarea operațiilor tehnologice de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale.

FAZA JUDEȚEANĂ

PROBA SCRISĂ

Lista unităților de rezultate ale învățării tehnice generale relevante:

- *Aplicarea conceptelor de bază ale contabilității.*
- *Asigurarea calității în turism și alimentație.*
- *Organizarea activității în unitățile de primire turistică.*
- *Realizarea proceselor de bază în alimentație.*
- *Etică și comunicare profesională.*
- *Administrarea firmei.*
- *Evaluarea oportunităților de piață.*

Conținuturi tematice:

- Clasificarea documentelor de evidență contabilă.
- Componentele valorii nutritive. Calcularea valorii calorice a alimentelor.
- Caracteristicile organoleptice ale principalelor produse alimentare (pâinea, laptele, iaurtul, brânză dulce, brânză maturată, smântâna, zahărul, făina, carnea, peștele, ulei, fructe, ciocolată).
- Drepturile consumatorilor.
- Clasificarea/caracteristicile unităților de cazare.
- Caracteristicile constructive și funcționale ale bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare.
- Clasificarea/caracteristicile unităților de alimentație.
- Caracteristicile constructive și funcționale ale bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație.
- Clasificarea dotărilor specifice spațiilor de producție.
- Clasificarea dotărilor specifice spațiilor de servire.
- Elementele bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare.
- Operații de ambientare a spațiilor de servire.
- Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație.
- Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație.
- Forme de comunicare.
- Clasificarea întreprinderilor.
- Etapele înființării întreprinderii.
- Funcțiile marketingului (investigarea pieței, a nevoilor de consum; conectarea dinamică a întreprinderii la cerințele mediului său extern; satisfacerea în condiții superioare a nevoilor de consum; maximizarea eficienței economice, a profitului).

Bibliografie

1. Brumar, Constanța, ș.a. - *Calitatea produselor și a serviciilor, 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. Brumar, Constanța, ș.a. – *Bazele contabilității, auxiliar pentru clasa a IX-a*, Editura CD PRESS, București, 2018.
5. Mihai, Ștefania; Capotă, Valentina, ș.a. - *Turism și alimentație, Manual pentru clasa a IX-a*, Editura CD Press, București, 2010.
6. Ilie, Suzana (coordonator), Tanislav, Cristina, ș.a. - *Marketingul afacerilor, Clasa a XI-a*, Editura Oscar Print, București, 2006.
7. Ilie, Suzana, Camelia (coordonator); Tanislav, Cristina, ș.a. - *Mediul Concurențial al afacerilor, clasa a XII-a*, editura Oscar Print, București, 2007.
8. Dincă, Cristian, ș.a. - *Tehnician în turism*, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, 2006.
9. Petre, Tănțica; Iordache, Gabriela; Simionescu, Gabriela ș.a. - *Studiul calității produselor și serviciilor*, Manual pentru clasa a X-a, Editura Niculescu, 2010.
10. Mihai, Ștefania, ș.a. - *Tehnologia hotelieră*, București: Editura Niculescu, 2000.
11. Mihai, Ștefania; Capotă, Valentina, ș.a. - *Alimentație publică și turism, Cultură de specialitate, Manual pentru clasa a IX-a*, Școala de arte și meserii, Editura Niculescu, București, 2007.
12. Ilie, Suzana, Camelia (coordonator); Georgescu, Roxana - *Organizarea resurselor umane*, Filiera tehnologică, Profilul servicii, Editura Oscar Print, București, 2016.