

TEMATICA

pentru examenul de diplomă, sesiunea iulie, septembrie 2022
Evaluarea cunoștințelor fundamentale și de specialitate

1. Piața monetară. Conceptul și structura pieței monetare. Cererea de monedă. Oferta de monedă
2. Piața capitalului. Titlurile de valoare. Piața extrabursieră.
3. Creditul și sistemul bancar.
4. Fluctuațiile activității economice.
5. Creșterea și dezvoltarea economică.
6. Rolul statului în economie.
7. Economia mondială și circuitul economic mondial.
8. Comerțul exterior.
9. Norma juridică.
10. Interpretarea normelor juridice.
11. Actul juridic.
12. Raspunderea juridică.
13. Contractele.
14. Societatile comerciale - definiție, clasificare, caractere, constituire, condiții de fond, condiții de forma.
15. Contractele comerciale.
16. Organizarea și desfășurarea activității de turism în România.
17. Conținutul în substanțe nutritive a alimentelor și valoarea lor biologică.
18. Factorii care influențează gradul de digestibilitate al alimentelor și rațiilor alimentare.
19. Aprecierea valorii nutritive a alimentelor pe baza conținutului în energie.
20. Comportamentul alimentar; factorii de influență.
21. Alimentele funcționale. Alimentele fortificate.
22. Alimentele derivate din OMG (organisme modificate genetic).
23. Specificul alimentației raționale.
24. Alimentația de tip vegetarian.
25. Clasificarea unităților de alimentație publică. Caracterizarea unităților de alimentație publică.
26. Dotarea unităților de alimentație publică pe activități funcționale.
27. Reglementări naționale și internaționale privind calitatea produselor alimentare.
28. Sistemul HACCP în industria alimentară.
29. Trendul produselor și preparatelor culinare.
30. Tehnologia preparatelor culinare din carne: pui, vită, porc, pește, vânat.
31. Turismul Gastronomic.
32. Oenologia și oenografia națională.
33. Structura organizațională a hotelului.
34. Criterii de clasificare a hotelurilor pe plan mondial.
35. Clasificarea structurilor de primire turistice din România.
36. Fundamentele teoretice ale managementului organizațiilor.
37. Controlul și evaluarea activității hoteliere.

38. Marketingul serviciilor.
39. Management financiar hotelier.
40. Formele și particularitățile agroturismului.
41. Agroturismul – factor de dezvoltare economico-socială.
42. Multifuncționalitatea turismului rural și a agroturismului în restructurarea economică din România.
43. Organizarea și dezvoltarea turismului rural și a agroturismului în România.
44. Ecoturismul – principala formă de manifestare a turismului durabil.
45. Cultura organizațională și leadership-ul.
46. Potențialul agroturistic al unei zone.
47. Managementul afacerilor în turism și agroturism.
48. Mediul de marketing. Macromediul extern.
49. Micromediul de marketing.
50. Cercetările de marketing.
51. Politica de marketing.
52. Tendințe în marketing.
53. Mediul de marketing al întreprinderii de turism.
54. Organizarea turismului rural/agroturismului în România și câteva țări europene.
55. Planul de marketing.
56. Politica de distribuție și politica de promovare în turismul rural.

BIBLIOGRAFIE

1. Bucurean, Mirela., 2006 – *Management*, Editura Universității din Oradea, Oradea.
2. Chebeleu, Ioana., 2012- *Drept și legislație*, Editura Universității Oradea, Oradea.
3. Ciucur, D., Gavrilă, I., Popescu, C., 1999 , “*Economie, manual universitar*”, Editura Economică, București.
4. Cruceru A.F., 2015 - *Marketing*, Editura Uranus, București.
5. Dalotă, M.D., Bărăgan, Laura Georgeta, Dobre, R.I., 2020 – *Management general*, Editura Pro Universitaria, București
6. Dudaș A., 2011 - *Marketing general și marketing agroturistic*, Editura Universității din Oradea.
7. Garban Z. 2000 – *Nutriție umană*; Vol. I. Probleme fundamentale. Ed. Didactică și Pedagogică, R.A.; București.
8. Ghergheș, Carmen, Marele D. 2020- *Gastronomie*, Editura Eurobit, Timișoara.
9. Gîndu Elena, 2006– *Marketing – organizare, strategii, decizii, comportamentul consumatorilor*, Editura Tehnopress, Iași.
10. Lazăr G. V. -2002 “ *Ghid gastronomic pentru unitățile de agroturism din mediul rural*”, Editura Cogoto, Oradea.
11. Mierlita D. 2011 – *Nutriție umană – Suport de curs (material didactic)*.
12. Mierliță Daniel 2019 – *Nutriție umană: Bazele nutriției – Caracterizarea nutrițională a alimentelor – Principiile alimentației rationale*. Ed. Risoprint, Cluj-Napoca.
13. Roman L., 2010, *Economie generală -curs*, Editura Universității din Oradea .
14. Pana F., 2018 – *Economie, concepte* Ed. Nemira .
15. Stanciu D. Carpenaru, 2012 *Tratat de drept comercial român. Conform noului Cod civil*, Editura, Universul Juridic, București.
16. Stănculescu Camelia , 2009- *Manual de drept civil general*, Ed. Hamangiu, București
17. Stănculescu Gabriela, 2002- *Managementul operațiunilor de turism*, Ed. All Beck, București

18.Stănciulescu, Gabriela, Jugănaru Dănuț, 2006- *Animația și animatorul în turism*, Editura Uranus, București.

19.Stravositu S. -2004 “*Rețetar de preparate culinare produse de cofetărie patiserie și arta serviciilor în restaurante pentru turismul intern și internațional*”, Fundația Arta Serviciilor în Turism, Prof. Stavrositu Stere.

20.Usturoi Marius Giorgi, Pasarin Benone, Usturoi Alexandru, Chereji Ioan Jr.,2016-Tehnici Hoteliere si de servire a clientilor, Editura Pim, Iasi.

Decan,

Conf.univ.dr.ing. Cristina Maria MAERESCU



Director de departament,

Șef lucr.dr.ing. Monica Angelica DODU

