



LICEUL TEHNOLOGIC MESERII ȘI SERVICII

Str. Bazalt, Nr. 15, Buzău

Tel/ Fax: 0238719223

Email: liceultehnmeseriiservicii@gmail.com

## LISTA TEMELOR DE PROIECT

pentru examenul de certificare a calificării profesionale

An școlar 2022 – 2023

*Nivel 4 liceu tehnologic, ciclul superior*

Domeniul: **TURISM ȘI ALIMENTAȚIE**

Calificare profesională: **TEHNICIAN ÎN GASTRONOMIE**

Denumire clasă: **XII A**

Forma de învățământ : **ZI**

**TEME:**

1. Sortimentul și tehnologia de obținere a semipreparatelor culinare
2. Tehnologia de obținere a semipreparatelor de cofetărie-patiserie
3. Sortimentul și tehnologia de obținere prăjiturilor cu blat alb și colorat
4. Tehnologia de obținere, sortimentul și promovarea produselor din aluat dospit
5. Sortimentul, tehnologia de obținere și promovarea produselor din aluat nedospite
6. Tehnologia de obținere și promovarea torturilor pe bază de blat
7. Sortimentul, tehnologia de obținere și promovarea fursecurilor
8. Tehnologia preparării gustărilor ,sortimentul și modul de promovare
9. Sortimentul, tehnologia de obținere și promovarea preparatelor de tip antreu
10. Tehnologia de obținere, sortimentul preparatelor culinare din legume și modalități de promovare
11. Sortimentul și tehnologia de obținere a saladelor și promovarea acestora
12. Sortimentul, Tehnologia de obținere a preparatelor culinare lichide
13. Sortimentul ,tehnologia de obținere a preparatelor culinare din carne de pasăre și modul de promovare
14. Tehnologia de obținere a preparatelor pe bază de carne de măcelărie
15. Sortimentul și tehnologia de obținere a dulciurilor de bucătărie
16. Tehnologia de obținere a preparatelor culinare din tocături în straturi cu legume și promovarea acestora
17. Sortimentul, tehnologia de obținere și promovarea preparatelor culinare din carne de pește
18. Sortimentul și tehnologia de obținere a tocăturilor fripte și prăjite
19. Sortimentul, tehnologia de obținere și promovarea tocăturilor în legume
20. Tehnologia de obținere, sortimentul și promovarea fripturilor la tavă și la grătar
21. Sortimentul și tehnologia de obținere a preparatelor culinare din carne de vânat
22. Promovarea preparatelor specifice gastronomiei franceze
23. Promovarea preparatelor din bucătăria tradițională românească
24. Tehnologia de obținere, sortimentul și promovarea fripturilor la tigaie și la frigare
25. Tehnologia de obținere și sortimentul, prăjiturilor pe bază de foi ruladă
26. Sortimentul, tehnologia și promovarea torturilor pe bază frișcă
27. Dotarea unităților de alimentație cu echipamente, conform specializării și a sortimentului de preparate și băuturi
28. Tehnologia de obținere și sortimentul, preparatelor servite ca prim fel din subproduse, din carne și din pește.
29. Promovarea preparatelor de tip mediteranean

Îndrumător: *prof. Ungureanu Aurica*

Întocmit, dir.adj. *prof. Neacșu Aurica*



LICEUL TEHNOLOGIC MESERII ȘI SERVICII

Str. Bazalt, Nr. 15, Buzău

Tel/Fax: 0238719223

Email: liceutehmeseriservicii@gmail.com

**LISTA TEMELOR DE PROIECT**  
pentru examenul de certificare a calificării profesionale  
An școlar 2022 – 2023  
**Nivel 4 liceu tehnologic, ciclul superior**

Domeniu: **ESTETICA SI IGIENA CORPULUI OMENESC**

Calificare profesională: **COAFOR STILIST**

Denumire clasă: **a XII-a B**

Forma de învățământ: **ZI**

**Teme :**

1. Tunsori clasice de dama
2. Coc din impletiri
3. Tehnici de ondulare a parului cu aparate electrice
4. Machiaj de seara
5. Forma si imperfectiunile fetei, corectarea prin machiaj
6. Tunsoarea bob
7. Ondularea parului cu solutie chimica
8. Coafuri de ocazii speciale, coafuri de mireasa
9. Pigmentarea parului, tipuri de vopsele
10. Depigmentarea parului, tehnica de realizare
11. Tunsoarea Garson
12. Tunsori barbatesti
13. Tunsori clasice cu carare pentru baieti
14. Tunsoarea dreaptă - tehnică de realizare
15. Tipuri de machiaj. Alegerea machiajului în funcție de ocazie
16. Spălarea și îngrijirea parului, menținerea stării de sănătate a scalpului
17. Coafuri de seară realizate cu extensii
18. Coafuri de seara
19. Cauzele deteriorării patului, tratamente împotriva caderii parului
20. Tunsori în scari
21. Tunsoarea ovală pentru femei
22. Tipuri de ten și tratamente speciale
23. Tunsori în funcție de forma feței realizate pe păr lung
24. Tunsoarea italiana pentru baieti
25. Onduleuri cu placa ceramica
26. Coafuri din bucle
27. Aplicarea artelor plastice în manichiura, pictura pe unghii
28. Tunsori în funcție de forma feței realizate pe păr scurt
29. Tratamente cu uleiuri și măști naturale pentru par
30. Suvite realizate cu casca de silicon - tehnica de realizare

*Îndrumător: prof. Magheru Madi*

*Întocmit, dir.adj. prof. Neacșu Aurica*



LICEUL TEHNOLOGIC MESERII ȘI SERVICII

Str. Bazalt, Nr. 15, Buzău

Tel/Fax: 0238719223

Email: liceultehnmeseriservicii@gmail.com

## LISTA TEMELOR DE PROIECT

pentru examenul de certificare a calificării profesionale

An școlar 2022 – 2023

**Nivel 4 liceu tehnologic, ciclul superior**

Domeniul: **INDUSTRIE ALIMENTARĂ**

Calificare profesională: **TEHNICIAN ANALIZE PRODUSE ALIMENTARE**

Denumire clasă: **XII C**

Forma de învățământ : **ZI**

### TEME:

1. Analize specifice procesului tehnologic de obținere a malțului
2. Certificarea calității berii prin analize de laborator
3. Certificarea calității vinului prin analize de laborator
4. Analiza microbiologică în industria alimentară fermentativă
5. Făina, materie primă în panificație. Analize specifice
6. Analize specifice la fabricarea pâinii
7. Analize specifice la fabricarea pastelor făinoase
8. Analize specifice la fabricarea biscuiților
9. Analize specifice la fabricarea zahărului din sfeclă de zahăr
10. Analize specifice procesului tehnologic de fabricare a ciocolatei
11. Certificarea calității uleiului de floarea-soarelui prin analize de laborator
12. Certificarea calității salamurilor crude-uscate (babic)
13. Certificarea calității cărnii prin analize de laborator
14. Certificarea calității pateului de ficat
15. Procese biochimice din lapte și produse din lapte
16. Analize specifice la fabricarea smântânii
17. Certificarea calității produselor lactate acide prin analize de laborator
18. Certificare calității cașcavalului prin analize specifice
19. Determinarea falsificărilor laptelui prin analize de laborator
20. Certificarea calității compotului de vișine prin analize de laborator
21. Certificarea calității gemului de gutui prin analize de laborator
22. Analize specifice la fabricarea pastei de tomate

*Îndrumător:*

*prof. Simion Dobrica*

*Întocmit, dir.adj. prof. Neacșu Aurica*



LICEUL TEHNOLOGIC MESERII ȘI SERVICII

Str. Bazalt, Nr. 15, Buzău

Tel/Fax: 0238719223

Email: liceultehnmeseriservicii@gmail.com

## LISTA TEMELOR DE PROIECT

pentru examenul de certificare a calificării profesionale

An școlar 2022 – 2023

***Nivel 4 liceu tehnologic, ciclul superior***

Domeniul : **PROTECȚIA MEDIULUI**

Calificare profesională: **TEHNICIAN ECOLOG ȘI PROTECȚIA CALTĂȚII MEDIULUI**

Denumire clasă: **XII D**

Forma de învățământ: **ZI**

### **TEME:**

1. Colectarea, transportul și reciclarea deșeurilor în municipiul Buzău
2. Reciclarea deșeurilor menajere
3. Importanța gestionării deșeurilor municipale
4. Apa și mediul înconjurător
5. Apa în municipiul Buzău – indicatori chimici de calitate
6. Poluarea apei
7. Protejarea calității apelor naturale
8. Surse de poluare antropice ale apei
9. Poluarea turistică și industrială a solului în Buzău
10. Eroziunea solului
11. Nămolul Vulcanilor Noroiși
12. Degradarea solurilor
13. Poluarea solului și influența sa asupra sănătății
14. Probleme de mediu în județul Buzău
15. Poluarea industrială a mediului
16. Turismul și poluarea
17. Poluarea – un dușman terestru
18. Influența activităților umane asupra mediului
19. Consecințele și costurile poluării
20. Poluarea aerului în municipiul Buzău

Îndrumător:

Prof. LINȚĂ IONELIA

*Întocmit, dir.adj. prof. Neacșu Aurica*



LICEUL TEHNOLOGIC MESERII ȘI SERVICII

Str. Bazalt, Nr. 15, Buzău

Tel/ Fax: 0238719223

Email: liceultehnmeseriiservicii@gmail.com

**LISTA TEMELOR DE PROIECT**  
pentru examenul de certificare a calificării profesionale  
An școlar 2022 – 2023  
**Nivel 4 liceu tehnologic, ciclul superior**

Domeniul: **TURISM ȘI ALIMENTAȚIE**

Calificare profesională: **TEHNICIAN ÎN GASTRONOMIE**

Denumire clasă: **XIIIseral A**

Forma de învățământ : **SERAL**

**TEME:**

1. Realizarea recrutării resurselor umane la o Societate Comercială
2. Structura organizatorică a unei Societăți Comerciale
3. Funcțiile marketingului în realizarea obiectivelor agentului economic
4. Realizarea analizei SWOT a unei Societăți Comerciale
5. Analiza pietei unui hotel din România
6. Contractele economice folosite de către o societate comercială
7. Comunicarea verbală în activitatea economică a unei Societăți Comerciale
8. Realizarea politicii de promovare unei Societăți Comerciale
9. Negocierea ca formă de comunicare în activitatea unei Societăți Comerciale
10. Comunicarea nonverbală în activitatea economică a unei Societăți Comerciale

*Îndrumător: prof. Albu Jean Cristian*

1. Tehnologia de obtinere a antreurilor
2. Fripturile la cuptor și la tigaie
3. Tehnologia preparatelor din carne tocată
4. Produse de patiserie-cofetarie din aluat dospit
5. Deserturi de cofetarie .Prajituri cu frisca
6. Deserturi de cofetarie .Prajituri cu ciocolata
7. Prepararea bauturilor în amestec. Coctailuri
8. Tehnica servirii bauturilor
9. Tehnica servirii meselor pentru ocazii festive

*Îndrumător: prof. Rîșcanu Petru*

*Întocmit, dir.adj. prof. Neacșu Aurica*



LICEUL TEHNOLOGIC MESERII ȘI SERVICII

Str. Bazalt, Nr. 15, Buzău

Tel/Fax: 0238719223

Email: liceutehnmeseriservicii@gmail.com

**LISTA TEMELOR DE PROIECT**  
**pentru examenul de certificare a calificării profesionale**  
**An școlar 2022 – 2023**  
**Nivel 4 liceu tehnologic, ciclul superior**

Domeniu: **Turism si alimentatie**

Calificare profesionala: **Tehnician in turism**

Denumire clasă: **aXIII-a B**

Forma de învățământ: **SERAL**

1. România – Parcuri naturale și Rezervații
2. România – Agroturism și Turism rural
3. Valorificarea potențialul turistic al județului Buzău
4. Valorificarea potențialului turistic al Deltei Dunării
5. Dezvoltarea turismului romanesc pe litoralul Marii Negre.
6. Valorificarea potențialului turistic din Valea Prahovei
7. Potentialul turistic al Bucureștiului
8. Industria hoteliera, component de baza a industriei ospitalitatii
9. Alimentatia, component de bază a industriei turismului
10. Piata turistica
11. Piata turistica romaneasca
12. Comercializarea serviciilor hoteliere
13. Organizarea si exploatarea departamentelor operationale dintr-un hotel
14. Potentialul turistic al Romaniei
15. Operațiuni tehnice ale agenției de turism
16. Potentialul turistic natural al judetului Buzau
17. Potentialul turistic antropoc al judetului Buzau

Îndrumător: prof. Nicoară Crenguța

*Întocmit, dir.adj. prof. Neacșu Aurica*