

**ANEXA 1**

**PROPUNERI DE TEME PENTRU EXAMENUL  
de certificare a calificărilor profesionale  
an școlar 2017-2018**

**Profilul/Domeniul :** Resurse naturale și protecția mediului

**Specializarea/Calificarea :** Tehnician veterinar

**Nivelul : 4** – liceu tehnologic

<b>Nr.crt.</b>	<b>Tema propusă</b>
1.	Antibioterapia si antibiograma
2.	Intoxicatiile (raticide, antigel,sare)
3.	Afectiuni metabolice-diabetul la animalele de companie
4.	Fracturile
5.	Castrarea la mascul si femela
6.	Rabia
7.	Operatia cezariana
8.	Fascioloza
9.	Babesioza
10.	Socul
11.	Anestezia locala si regionala
12.	Afectiunile stomacelor la bovine
13.	Avorturile
14.	Sindromul de Febra



Îndrumător de proiecte ,  
Ivanescu Vlad

**ANEXA 2**

Aprobate în Consiliul de administrație  
al Liceului Tehnologic Al. Vlahuță Șendriceni  
în ședința din 15.12.2017  
dir. ing. DUMITRU VIOREL DOHOTARIU



**REPARTIZAREA TEMELOR DE PROIECT  
pentru certificarea calificărilor profesionale  
an școlar 2017-2018**

**Profilul/Domeniul :** Resurse naturale și protecția mediului

**Specializarea/Calificarea :** Tehnician veterinar

**Nivelul :** 4 – liceu tehnologic

Nr. crt.	Numele și prenumele	Tema repartizată
1.	Agrapinei Iulian	Antibioterapia si antibiograma
2.	Apostol Andrei Vasile	Intoxicatiile(raticide, antigel, sare)
3.	Bacinschi Dumitrita Angelica	Afectiuni metabolice-diabetul la animalele de companie
4.	Bancu Roxana Dumitrita	Fracturile
5.	Bacrau Eduard Alexandru	Castrarea la mascul si femela
6.	Balan Adriana Georgiana	Rabia
7.	Bostan Andrei Valentin	Operatia Cezariana
8.	Cozminca Andrei	Fascioloza
9.	Pascareanu Mihai	Babesioza
10.	Posteuca Georgiana	Socul
11.	Pulhac Denisa Adelina	Anestezia locala si regionala
12.	Rusu Ovidiu Marinel	Afectiunile stomacelor la bovine
13.	Zalinsche Ionela	Avorturile



Îndrumător de proiecte,  
Ivanescu Vlad

**PROPUNERI DE TEME PENTRU EXAMENUL  
de certificare a calificărilor profesionale  
an școlar 2017-2018**

**Profilul/Domeniul : Servicii**

**Specializarea/Calificarea : Tehnician în gastronomie**

**Nivelul : 4**

Nr.crt.	Tema propusă
1.	Organizarea unei mese pentru seara de Crăciun
2.	Organizarea unei mese pentru ziua de Paște
3.	Organizarea unei mese pentru Noaptea Anului Nou
4.	Organizarea activității într-un restaurant pescăresc
5.	Organizarea activității într-un restaurant vânătoreasc
6.	Organizarea activității într-un restaurant franțuzesc
7.	Organizarea activității într-un restaurant italian
8.	Organizarea producției într-o bucătărie moldovenească
9.	Organizarea producției într-o bucătărie oltenească
10.	Organizarea producției într-o bucătărie transilvăneană
11.	Organizarea producției într-o bucătărie dobrogeană
12.	Organizarea producției într-o bucătărie bănățeană
13.	Organizarea producției într-o bucătărie muntenească
14.	Promovarea și realizarea producției culinare într-o unitate de alimentație
15.	Tehnologia de obținere a produselor de patiserie din aluat dospit
16.	Tehnologia de obținere a produselor de patiserie din aluat fraged
17.	Tehnologia de obținere a produselor de patiserie din aluat franțuzesc
18.	Tehnologia de obținere a produselor de patiserie din foaie de placintă grecească
19.	Tehnologia de obținere a produselor de patiserie din foaie de placintă românească
20.	Tehnologia de obținere a produselor de patiserie din aluat opărit
21.	Tehnologia de obținere a prăjiturilor specialități
22.	Tehnologia de obținere a torturilor pe bază de friscă
23.	Tehnologia de obținere a torturilor pe bază de blat alb
24.	Tehnologia de obținere a torturilor pe bază de blat colorat
25.	Tehnologia de obținere a fursecurilor din aluat fraged
26.	Tehnologia de obținere a fursecurilor pe bază de grăsimi
27.	Tehnologia de obținere a înghețatelor
28.	Tehnologia de obținere a bomboanelor
29.	Tehnologia de obținere a sortimentelor de creme folosite în cofetărie
30.	Elaborarea planului zilnic pentru o pizzerie



Îndrumător de proiecte ,  
Ing. Tuca Mihaela Violeta

**ANEXA 2**

Aprobate în Consiliul de administrație  
al Liceului Tehnologic Al. Vlahuță Șendriceni  
în ședința din 15.12.2017

dir. ing. DUMITRU VIOREL DOHOTARIU



1346/14XII 2017

**REPARTIZAREA TEMELOR DE PROIECT  
pentru certificarea calificărilor profesionale  
an școlar 2017-2018**

**Profilul/Domeniul : Servicii**

**Specializarea/Calificarea : Tehnician în gastronomie**

**Nivelul : 4**

<b>Nr. crt.</b>	<b>Numele și prenumele</b>	<b>Tema repartizată</b>
1.	ACSINTE V. VLAD-VASILICĂ	Organizarea producției într-o bucătărie transilvăneană
2.	ADOCHIȚEI S. DIANA-SORINA	Organizarea producției într-o bucătărie dobrogeană
3.	AMOISOAI G. CORINA-MIHAELA	Tehnologia de obținere a produselor de patiserie din aluat dospit
4.	ANDRONICESEI M.R. ALEXANDRA-MARIA	Tehnologia de obținere a torturilor pe bază de friscă
5.	BERBINSCHI M. SEBASTIAN	Organizarea unei mese pentru ziua de Paște
6.	BURLACU F. ADNANA-GABRIELA	Organizarea activității într-un restaurant italian
7.	BURLACU S. RAMONA-IULIANA	Organizarea unei mese pentru Noaptea Anului Nou
8.	CHIREAC I.G. ADRIAN-GABRIEL	Organizarea activității într-un restaurant franțuzesc
9.	COJOCARIU V. DIANA-MĂDĂLINA	Tehnologia de obținere a torturilor pe bază de blat colorat
10.	CONSTANTIN R. COSMIN-NICOLAE	Tehnologia de obținere a torturilor pe bază de blat alb
11.	DĂNILĂ L.R. NARCIS	Tehnologia de obținere a înghețatelor
12.	DOHOTARIU I. COSMINA-VALENTINA	Tehnologia de obținere a produselor de patiserie din aluat franțuzesc
13.	HUMĂ N. SABRINA	Organizarea activității într-un restaurant vânătoresc
14.	HUȚANU ALEXOAI E I IONUȚ	Tehnologia de obținere a produselor de patiserie din foaie de placintă românească
15.	IVAȘCĂ N. ADRIAN-ALEXANDRU	Tehnologia de obținere a produselor de patiserie din aluat opărit
16.	LEPĂRDĂ M. IULIANA-CLAUDIA	Organizarea producției într-o bucătărie bănățeană
17.	MAIDAN M. MĂDĂLINA-ANA	Organizarea unei mese pentru seara de Crăciun
18.	MIHĂESCU MARIA	Organizarea activității într-un

		restaurant pescăresc
19.	MIHĂESCU V. ȘTEFAN-ANDREI	Organizarea producției într-o bucătărie muntească
20.	NEAMȚU D.L. SABIN-MARIAN	Tehnologia de obținere a produselor de patiserie din aluat fraged
21.	OLĂREANU C. CLAUDIU	Tehnologia de obținere a produselor de patiserie din foaie de placintă grecească
22.	OSTAFI N. LARISA-ROXANA	Tehnologia de obținere a sortimentelor de creme folosite în cofetărie
23.	PALAMARIU G. TATIANA-GABRIELA	Promovarea și realizarea producției culinare într-o unitate de alimentație
24.	RĂILEANU C. FLORIN-MĂDĂLIN	Tehnologia de obținere a prăjiturilor specialități
25.	STREDIE M. TEODORA-ELENA	Organizarea producției într-o bucătărie oltenească
26.	ȘTEFAN I. IONUȚ-IULIAN	Tehnologia de obținere a fursecurilor pe bază de grăsimi
27.	ȘUFARU C. DIANA	Tehnologia de obținere a fursecurilor din aluat fraged
28.	VRĂJITORU D. NICOLETA-DANIELA	Organizarea producției într-o bucătărie moldovenească

Îndrumător de proiecte,  
Ing. Tuca Mihaela Violeta



**PROPUNERI DE TEME PENTRU EXAMENUL  
de certificare a calificărilor profesionale,  
Anșcolar 2017-2018**

**Profilul: Tehnic**

**Specializarea: Tehnician mecanic pentru intretinere si reparatii**

**Nivelul : 4**

Nr.crt.	Tema propusă
1.	Repararea si intretinerea osiilor si arborilor
2.	Executia si montarea organelor pentru circulatia fluidelor
3.	Constatarea defectelor si defectarilor utilajelor.
4.	Asamblari nedemontabile.
5.	Organe de asamblare.
6.	Roti dintate.
7.	Precizia de prelucrare si asamblare
8.	Pregatirea pieselor pentru asamblare.
9.	Debitarea semifabricatelor.
10.	Asamblari demontabile.
11.	Metode de asamblare.
12.	Clasificarea masinilor si utilajelor.
13.	Masini si utilaje pentru prelucrare prin deformare plastica.
14.	Masini si utilaje pentru prelucrare prin aschiere.
15.	Masini si instalatii de ridicat si transportat.
16.	Uzarea pieselor si procedee de diminuare a acesteia.
17.	Uzarea si influenta ei asupra duratei de functionare a masinilor si utilajelor.
18.	Uzarea si tipuri de uzuri ce apar in functionarea masinilor si utilajelor



Îndrumător proiecte ,  
Ing.Ceuca Romica

**ANEXA 2**

Aprobate în Consiliul de administrație  
 A Liceului Tehnologic « Al. Vlahuță » Șendriceni  
 în ședința din 15.12.2017  
 dir. ing. DUMITRU VIOREL DOHOTARIU

13463/14XII 2017



**REPARTIZAREA TEMELOR DE PROIECT  
 pentru certificarea calificărilor profesionale,  
 an școlar 2017-2018**

**Profilul: Tehnic****Specializarea: Tehnician mecanic pentru intretinere si reparatii.****Nivelul : 4**

Nr. crt.	Numele și prenumele elevului	Tema repartizată
1.	BADRAGAN CONSTANTIN	Roti dintate.
2.	BOJOGA ANDREI	Uzarea si tipuri de uzuri ce apar in functionarea masinilor si utilajelor
3.	DARIE BOGDAN	Executia si montarea organelor pentru circulatia fluidelor
4.	DASCALU CATALIN	Clasificarea masinilor si utilajelor.
5.	GURZU CATALIN	Masini si instalatii de ridicat si transportat.
6.	HUSTIUC COSMIN	Metode de asamblare.
7.	IBANESCU EUSEBIU	Masini si utilaje pentru prelucrare prin deformare plastica.
8.	MALASINCU CLAUDIU	Masini si utilaje pentru prelucrare prin aschiere.
9.	MUNTEANU ADRIAN	Organe de asamblare.
10.	SFAITER GABRIEL	Uzarea pieselor si procedee de diminuare a acesteia.
11.	UNGUREANU ALIN	Asamblari demontabile.

Îndrumător proiecte,  
 Ing. Ceuca Romica

