

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**  
**Clasa a XI-a**  
**Învățământ profesional**

**Calificarea: BRUTAR – PATISER – PREPARATOR PRODUSE FĂINOASE**  
**Domeniul de pregătire profesională: INDUSTRIE ALIMENTARĂ**

**Pregătire practică<sup>1</sup>**

**Modul I. Fabricarea produselor de panificație**

Total ore/an:	240
din care:	Laborator tehnologic 90
	Instruire practică 150

**Modul II. Fabricarea produselor de patiserie**

Total ore/an:	270
din care:	Laborator tehnologic 120
	Instruire practică 150

**Modul III. Fabricarea produselor făinoase**

Total ore/an:	120
din care:	Laborator tehnologic 60
	Instruire practică 60

**Total ore/an = 21 ore/săpt. x 30 săptămâni = 630 ore/an**

**Stagiu de pregătire practică<sup>2</sup> - Curriculum în dezvoltare locală**

**Modul IV. \***

-----  
Total ore/an: 300

**Total ore /an = 10 săpt. x 5 zile x 6 ore /zi = 300 ore/an**

**TOTAL GENERAL: 930 ore/an**

**Notă:**

1. Pregătirea practică poate fi organizată atât în unitatea de învățământ cât și la operatorul economic/instituția publică parteneră
2. Stagiul de pregătire practică se desfășoară la operatorul economic/instituția publică parteneră. Condițiile în care stagiul de practică se desfășoară în unitatea de învățământ, sunt stabilite prin metodologia de organizare și funcționare a învățământului profesional.

\* Denumirea și conținutul modulului/modulelor vor fi stabilite de către unitatea de învățământ în parteneriat cu operatorul economic/instituția publică parteneră, cu avizul inspectoratului școlar.

