

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**  
**Clasa a X-a**  
**Învățământ profesional**  
**Aria curriculară Tehnologii**

Domeniul de pregătire profesională: **INDUSTRIE ALIMENTARĂ**

Calificările profesionale: *Morar-silozar, Brutar-pâtiser-preparator produse făinoase, Preparator produse din carne și pește, Preparator produse din lapte, Operator în prelucrarea legumelor și fructelor, Operator în industria malțului și a berii, Operator în industria vinului și a băuturilor spirtoase, Operator în industria uleiului, Operator în industria zahărului și produselor zaharoase.*

**Cultura de specialitate și pregătire practică**

**Modul I. Microbiologia și igiena în industria alimentară**

Total ore/an:		<b>256</b>
din care:	Laborator tehnologie	128
	Înstruire practică	64

**Modul II. Operații și utilaje în industria alimentară**

Total ore/an:		<b>416</b>
din care:	Laborator tehnologie	-
	Înstruire practică	320

**Total ore/an = 21 ore/săpt. x 32 săptămâni = 672 ore/an**

**Stagiul de pregătire practică - Curriculum în dezvoltare locală**

**Modul III. \***

Total ore/an:	<b>270</b>
---------------	------------

**Total ore /an = 9 săpt. x 5 zile x 6 ore /zi = 270 ore/an**

**TOTAL GENERAL: 942 ore/an**

**Notă:**

Pregătirea practică și stagiul de pregătire practică pot fi organizate atât la operatorul economic instituția publică parteneră cât și în unitatea de învățământ, în funcție de condițiile locale.

\* 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.

