

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

Domeniul de pregătire profesională: **TURISM ȘI ALIMENTAȚIE**

Domeniul de pregătire generală: **ALIMENTAȚIE**

Calificările profesionale: **Bucătar, Cofetar-patiser, Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație.**

Cultură de specialitate și pregătire practică

Modul I. Etică și comunicare profesională

Total ore/an:	128
din care:	
Laborator tehnologic	-
Instruire practică	64

Modul II. Contabilitate generală

Total ore/an:	64
din care:	
Laborator tehnologic	32
Instruire practică	-

Modul III. Sortimentul de preparate și băuturi

Total ore/an:	288
din care:	
Laborator tehnologic	64
Instruire practică	192

Modul IV. Sisteme de servire

Total ore/an:	192
din care:	
Laborator tehnologic	32
Instruire practică	128

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

Stagiu de pregătire practică - Curriculum în dezvoltare locală

Modul V. *

Total ore/an:	270
---------------	------------

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 modului/modulelor vor fi stabilite de către unitatea de învățământ în parteneriat cu operatorul economic/instituția publică parteneră, cu avizul inspectoratului școlar.