

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Liceu tehnologic – ruta progresivă
clasa a XIII-a

Aria curriculară Tehnologii

Calificarea: Tehnician în gastronomie

Cultură de specialitate și pregătire practică săptămânală		279 ore
Modulul I:	Total ore/an	62
Mediul concurențial al afacerii	din care: laborator tehnologic	31
	instruire practică	-
Modulul II:	Total ore/an	31
Finanțarea afacerii	din care : laborator tehnologic	-
	instruire practică	-
Modulul III:	Total ore/an	93
Promovarea producției culinare și de patiserie-cofetărie	din care: laborator tehnologic	62
	instruire practică	-
Modulul IV:	Total ore/an	93
Organizarea producției de patiserie cofetărie	din care: laborator tehnologic	62
	instruire practică	-
Total ore/an: 9 ore/săptămână x 31 săptămâni = 279 ore		
Stagii de pregătire practică		150 ore
Modulul V:	Total ore/an	30
Managementul calității	din care: laborator tehnologic	30
	instruire practică	
Modulul VI:	Total ore/an	60
Consumuri specifice și rețete	din care: laborator tehnologic	30
	instruire practică	30
Modulul VII:	Total ore/an	60
Sisteme europene de asigurarea calității în alimentație	din care: laborator tehnologic	60
	instruire practică	
Total ore/an: 30 ore/săptămână x 5 săptămâni/an = 150 ore		
Curriculum în dezvoltare locală		62 ore
Modulul VIII:	Total ore/an	31
Promovarea de tehnologii și preparate noi	din care: laborator tehnologic	
	instruire practică	
Modulul IX:	Total ore/an	31
Particularitățile cateringului	din care: laborator tehnologic	
	instruire practică	
Total ore/an: 2 ore/săptămână x 31 săptămâni = 62 ore		
		TOTAL 491 ore/an