

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Clasa a X-a
Învățământ liceal – filiera tehnologică
Aria curriculară Tehnologii

Domeniul de pregătire profesională: *INDUSTRIE ALIMENTARĂ*

Calificările profesionale: *Tehnician în industria alimentară, Tehnician analize produse alimentare, Tehnician în morărit, panificație și produse făinoase, Tehnician în prelucrarea produselor de origine animal, Tehnician în industria alimentară fermentativă și în prelucrarea legumelor și fructelor, Tehnician în industria alimentară extractivă*

Cultura de specialitate și pregătire practică săptămânală

Modul I. Microbiologia și igiena în industria alimentară

Total ore/an:	175
din care:	
Laborator tehnologic	105
Înstruire practică	=

Modul II. Operații și utilaje în industria alimentară

Total ore/an:	175
din care:	
Laborator tehnologic	=
Înstruire practică	70

Total ore/an = 10 ore/săpt. x 35 săptămâni = 350 ore/an

Pregătire practică comasată - Curriculum în dezvoltare locală

Modul III: *

-----	-----
Total ore/an:	90

Total ore /an = 3 săpt. x 5 zile x 6 ore /zi = 90 ore/an

TOTAL GENERAL 440 ore/an

Notă:

Pregătirea practică săptămânală și pregătirea practică comasată se desfășoară preponderent la operatorul economic.

Absolvenții clasei a X-a, învățământ liceal-filiera tehnologică, care optează pentru obținerea unui certificat de calificare de nivel 3, vor parcurge un stagiul de pregătire practică de specialitate cu durata de 720 ore.

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

