

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

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

Domeniul de pregătire generală: **ALIMENTAȚIE**

Calificările profesionale: *Organizator banqueting, Tehnician în gastronomie*

**Cultură de specialitate și pregătire practică săptămânală**

**Modul I. Etică și comunicare profesională**

Total ore/an:	70
din care:	
Laborator tehnologic	-
Instruire practică	-

**Modul II. Contabilitate generală**

Total ore/an:	70
din care:	
Laborator tehnologic	35
Instruire practică	-

**Modul III. Sortimentul de preparate și băuturi**

Total ore/an:	140
din care:	
Laborator tehnologic	35
Instruire practică	70

**Modul IV. Sisteme de servire**

Total ore/an:	70
din care:	
Laborator tehnologic	-
Instruire practică	35

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

**Pregătire practică comasată - Curriculum în dezvoltare locală**

**Modul V. \***

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 stagiu 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.

