

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Clasa a X-a

Învățământ profesional

Aria curriculară Tehnologii

Domeniul de pregătire profesională: **INDUSTRIE ALIMENTARĂ**

Calificările profesionale: *Morar-silozar, Brutar-patiser-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:	256
din care:	
Laborator tehnologic	128
Instruire practică	64

Modul II. Operații și utilaje în industria alimentară

Total ore/an:	416
din care:	
Laborator tehnologic	-
Instruire practică	320

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

Stagiu de pregătire practică - Curriculum în dezvoltare locală

Modul III. *

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

