

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
clasa a X –a
Ciclul inferior al liceului – filiera tehnologică
Aria curriculară Tehnologii

Domeniul de pregătire de bază: *TURISM ȘI ALIMENTAȚIE*

Domeniul de pregătire generală: *TURISM* - condiție de acces pentru calificarea profesională:

- *Lucrător hotelier*

I. Cultură de specialitate și pregătire practică săptămânală

Modulul I. Servicii hoteliere

| | | |
|----------------------|-----------------------|------------|
| Total ore/an: | | 175 |
| din care: | Laborator tehnologic: | - |
| | Instruire practică: | 105 |

Modulul II. Calitatea serviciilor hoteliere

| | | |
|----------------------|-----------------------|------------|
| Total ore/an: | | 105 |
| din care: | Laborator tehnologic: | 70 |
| | Instruire practică: | - |

Modulul III. Gestiune economică

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

Total ore/an = 10 ore/săptămână x 35 săptămâni/an = 350 ore/an

II. Pregătire practică comasată CDL*

Total ore/an = 3 săptămâni/an x 30 ore/săptămână = 90 de ore/an

TOTAL GENERAL: 440 ore /an

Notă: În clasa a X-a, pregătirea practică comasată CDL* se poate desfășura cu preponderență la agenții economici cu care unitatea de învățământ a încheiat convenție de practică.

* Denumirea și conținutul modulului/modulelor vor fi stabilite de către unitatea de învățământ în parteneriat cu agentul economic, cu aprobarea inspectoratului școlar județean/al municipiului București, în vederea dobândirii unităților de competențe cheie: „*Tranziția de la școală la locul de muncă*” și „*Lucrul în echipă*” din standardul de pregătire profesională.



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
clasa a X –a
Ciclul inferior al liceului – filiera tehnologică
Aria curriculară Tehnologii

Domeniul de pregătire de bază: *TURISM ȘI ALIMENTAȚIE*

Domeniul de pregătire generală: *ALIMENTAȚIE* - condiție de acces pentru calificările profesionale:

- *Bucătar*
- *Cofetar – patiser*
- *Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație*

I. Cultură de specialitate și pregătire practică săptămânală

Modulul I. Sortimentul de preparate și băuturi

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

Modulul II. Servirea preparatelor și băuturilor

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

Modulul III. Gestiune economică

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

Total ore/an = 10 ore/săptămână x 35 săptămâni/an = 350 ore/an

II. Pregătire practică comasată CDL*

Total ore/an = 3 săptămâni/an x 30 ore/săptămână = 90 de ore/an

TOTAL GENERAL: 440 ore /an

Notă: În clasa a X-a, pregătirea practică comasată CDL* se poate desfășura cu preponderență la agenții economici cu care unitatea de învățământ a încheiat convenție de practică.

* Denumirea și conținutul modulului/modulelor vor fi stabilite de către unitatea de învățământ în parteneriat cu agentul economic, cu aprobarea inspectoratului școlar județean/al municipiului București, în vederea dobândirii unităților de competențe cheie: „Tranziția de la școală la locul de muncă” și “Lucrul în echipă” din standardul de pregătire profesională.

