

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Clasa a XI-a
Învățământ profesional de 2 ani
Aria curriculară Tehnologii

Calificarea: Morar - silozar

Domeniul de pregătire de bază: INDUSTRIE ALIMENTARĂ

Domeniul de pregătire profesională generală: INDUSTRIE ALIMENTARĂ

I. Pregătire practică

Modulul I. Recepționarea și gestionarea cerealelor

Total ore:		105
din care:	Laborator tehnologic	45
	Instruire practică	60

Modulul II. Conservarea și pregătirea cerealelor pentru măcinăș

Total ore:		210
din care:	Laborator tehnologic	90
	Instruire practică	120

Modulul III. Măcinarea cerealelor

Total ore:		210
din care:	Laborator tehnologic	90
	Instruire practică	120

Modulul IV. Obținerea produselor intermediare și finite din grâu

Total ore:		210
din care:	Laborator tehnologic	90
	Instruire practică	120

Total ore/an = 21 ore/săptămână x 35 săptămâni/an = 735 ore/an

II. Stagiul de pregătire practică - CDL*

Modulul V. Fabricarea crupelor, produselor expandate și a fulgilor de cereale

Total ore:		150
din care	Laborator tehnologic	-
	Instruire practică	150

Total ore/an = 30 ore/săptămână x 5 săptămâni/an = 150 ore/an

TOTAL GENERAL: 885 ore /an

Notă:

1. Orele de laborator tehnologic și orele de instruire practică se pot desfășura atât în laboratoarele și atelierele unității de învățământ, cât și la operatorul economic/ instituția publică parteneră pentru pregătirea practică.
2. Stagiul de pregătire practică CDL* se realizează la operatorul economic/ instituția publică parteneră; pentru a răspunde nevoilor angajatorilor din sectorul IMM, stagiul de pregătire practică poate fi organizat și în unitatea de învățământ, conform cadrului legal în vigoare.



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Clasa a XI-a
Învățământ profesional de 2 ani
Aria curriculară Tehnologii

Calificarea: Brutar – patiser – preparator produse făinoase

Domeniul de pregătire de bază: **INDUSTRIE ALIMENTARĂ**

Domeniul de pregătire profesională generală: **INDUSTRIE ALIMENTARĂ**

I. Pregătire practică

Modulul I. Fabricarea semipreparatelor folosite în patiserie

Total ore:		210
din care	Laborator tehnologic	90
	Instruire practică	120

Modulul II. Obținerea produselor de patiserie

Total ore:		315
din care	Laborator tehnologic	135
	Instruire practică	180

Modulul III. Fabricarea produselor făinoase

Total ore:		210
din care	Laborator tehnologic	90
	Instruire practică	120

Total ore/an = 21 ore/săptămână x 35 săptămâni/an = 735 ore/an

II. Stagiul de pregătire practică - CDL*

Modulul IV. Tehnici de ambalare

Total ore:		150
din care	Laborator tehnologic	-
	Instruire practică	150

Total ore/an = 30 ore/săptămână x 5 săptămâni/an = 150 ore/an

TOTAL GENERAL: 885 ore /an

Notă:

1. Orele de laborator tehnologic și orele de instruire practică se pot desfășura atât în laboratoarele și atelierile unității de învățământ, cât și la operatorul economic/ instituția publică parteneră pentru pregătirea practică.
2. Stagiul de pregătire practică CDL* se realizează la operatorul economic/ instituția publică parteneră; pentru a răspunde nevoilor angajatorilor din sectorul IMM, stagiul de pregătire practică poate fi organizat și în unitatea de învățământ, conform cadrului legal în vigoare.



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Clasa a XI-a
Învățământ profesional de 2 ani
Aria curriculară Tehnologii

Calificarea: Preparator produse din carne și pește

Domeniul de pregătire de bază: INDUSTRIE ALIMENTARĂ

Domeniul de pregătire profesională generală: INDUSTRIE ALIMENTARĂ

I. Pregătire practică

Modulul I. Prelucrarea carcaselor

Total ore:		231
din care	Laborator tehnologic	99
	Instruire practică	132

Modulul II. Conservarea cărnii și a peștelui

Total ore:		231
din care	Laborator tehnologic	99
	Instruire practică	132

Modulul III. Fabricarea preparatelor din carne

Total ore:		273
din care	Laborator tehnologic	117
	Instruire practică	156

Total ore/an = 21 ore/săptămână x 35 săptămâni/an = 735 ore/an

II. Stagiul de pregătire practică - CDL*

Modulul IV. Fabricarea semiconservelor și a conservelor

Total ore:		150
din care	Laborator tehnologic	-
	Instruire practică	150

Total ore/an = 30 ore/săptămână x 5 săptămâni/an = 150 ore/an

TOTAL GENERAL: 885 ore /an

Notă:

- Orele de laborator tehnologic și orele de instruire practică se pot desfășura atât în laboratoarele și atelierele unității de învățământ, cât și la operatorul economic/ instituția publică parteneră pentru pregătirea practică.
- Stagiul de pregătire practică CDL* se realizează la operatorul economic/ instituția publică parteneră; pentru a răspunde nevoilor angajatorilor din sectorul IMM, stagiul de pregătire practică poate fi organizat și în unitatea de învățământ, conform cadrului legal în vigoare.



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Clasa a XI-a
Învățământ profesional de 2 ani
Aria curriculară Tehnologii

Calificarea: Operator în prelucrarea legumelor și fructelor
 Domeniul de pregătire de bază: **INDUSTRIE ALIMENTARĂ**
 Domeniul de pregătire profesională generală: **INDUSTRIE ALIMENTARĂ**

I. Pregătire practică

Modulul I. Conservarea legumelor și fructelor prin metode termice

Total ore:		188
din care:	laborator tehnologic	48
	instruire practică	140

Modulul II. Conservarea legumelor și fructelor prin reducerea umidității

Total ore:		152
din care:	laborator tehnologic	42
	instruire practică	110

Modulul III. Conservarea legumelor și fructelor cu ajutorul zahărului

Total ore:		126
din care:	laborator tehnologic	36
	instruire practică	90

Modulul IV. Conservarea legumelor și fructelor prin acidifiere

Total ore:		137
din care:	laborator tehnologic	42
	instruire practică	95

Modulul V. Valorificarea legumelor și fructelor prin tehnologii speciale

Total ore:		132
din care	laborator tehnologic	42
	instruire practică	90

Total ore/an = 21 ore/săptămână x 35 săptămâni/an = 735 ore/an

II. Stagiul de pregătire practică - CDL*

Modulul VI. Fabricarea sucurilor din legume și fructe și a băuturilor răcoritoare

Total ore:		150
din care	Laborator tehnologic	-
	Instruire practică	150

Total ore/an = 30 ore/săptămână x 5 săptămâni/an = 150 ore/an

TOTAL GENERAL: 885 ore /an

Notă:

1. Orele de laborator tehnologic și orele de instruire practică se pot desfășura atât în laboratoarele și atelierele unității de învățământ, cât și la operatorul economic/ instituția publică parteneră pentru pregătirea practică.
2. Stagiul de pregătire practică CDL* se realizează la operatorul economic/ instituția publică parteneră; pentru a răspunde nevoilor angajatorilor din sectorul IMM, stagiul de pregătire practică poate fi organizat și în unitatea de învățământ, conform cadrului legal în vigoare.



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Clasa a XI-a
Învățământ profesional de 2 ani
Aria curriculară Tehnologii

Calificarea: Preparator produse din lapte

Domeniul de pregătire de bază: INDUSTRIE ALIMENTARĂ

Domeniul de pregătire profesională generală: INDUSTRIE ALIMENTARĂ

I. Pregătire practică

Modulul I. Lapte de consum

Total ore:		195
din care:	laborator tehnologic	60
	instruire practică	135

Modulul II. Produse lacto – acide

Total ore:		168
din care:	laborator tehnologic	48
	instruire practică	120

Modulul III. Fabricarea smântânii și a untului

Total ore:		168
din care:	laborator tehnologic	48
	instruire practică	120

Modulul IV. Fabricarea brânzeturilor

Total ore:		204
din care:	laborator tehnologic	54
	instruire practică	150

Total ore/an = 21 ore/săptămână x 35 săptămâni/an = 735 ore/an

II. Stagiul de pregătire practică - CDL*

Modulul V. Fabricarea conservelor de lapte

Total ore:		72
din care	Laborator tehnologic	-
	Instruire practică	72

Modulul VI. Fabricarea înghețatei

Total ore:		78
din care	Laborator tehnologic	-
	Instruire practică	78

Total ore/an = 30 ore/săptămână x 5 săptămâni/an = 150 ore/an

TOTAL GENERAL: 885 ore /an

Notă:

1. Orele de laborator tehnologic și orele de instruire practică se pot desfășura atât în laboratoarele și atelierele unității de învățământ, cât și la operatorul economic/ instituția publică parteneră pentru pregătirea practică.
2. Stagiul de pregătire practică CDL* se realizează la operatorul economic/ instituția publică parteneră; pentru a răspunde nevoilor angajatorilor din sectorul IMM, stagiul de pregătire practică poate fi organizat și în unitatea de învățământ, conform cadrului legal în vigoare.



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Clasa a XI-a
Învățământ profesional de 2 ani
Aria curriculară Tehnologii

Calificarea: Operator în industria uleiului

Domeniul de pregătire de bază: **INDUSTRIE ALIMENTARĂ**

Domeniul de pregătire profesională generală: **INDUSTRIE ALIMENTARĂ**

I. Pregătire practică

Modulul I. Recepționarea și pregătirea materiilor prime și auxiliare în vederea obținerii uleiului

Total ore:		147
din care:	laborator tehnologic	63
	instruire practică	84

Modulul II. Fabricarea uleiului

Total ore:		294
din care:	laborator tehnologic	126
	instruire practică	168

Modulul III. Fabricarea margarinei și a shorteningurilor

Total ore:		294
din care:	laborator tehnologic	126
	instruire practică	168

Total ore/an = 21 ore/săptămână x 35 săptămâni/an = 735 ore/an

II. Stagiul de pregătire practică - CDL*

Modulul IV. Ambalarea și depozitarea uleiului, margarinei și shorteningurilor

Total ore:		150
din care	Laborator tehnologic	-
	Instruire practică	150

Total ore/an = 30 ore/săptămână x 5 săptămâni/an = 150 ore/an

TOTAL GENERAL: 885 ore /an

Notă:

1. Orele de laborator tehnologic și orele de instruire practică se pot desfășura atât în laboratoarele și atelierele unității de învățământ, cât și la operatorul economic/ instituția publică parteneră pentru pregătirea practică.
2. Stagiul de pregătire practică CDL* se realizează la operatorul economic/ instituția publică parteneră; pentru a răspunde nevoilor angajatorilor din sectorul IMM, stagiul de pregătire practică poate fi organizat și în unitatea de învățământ, conform cadrului legal în vigoare.



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Clasa a XI-a
Învățământ profesional de 2 ani
Aria curriculară Tehnologii

Calificarea: Operator în industria zahărului și produselor zaharoase

Domeniul de pregătire de bază: **INDUSTRIE ALIMENTARĂ**

Domeniul de pregătire profesională generală: **INDUSTRIE ALIMENTARĂ**

I. Pregătire practică

Modulul I. Fabricarea zahărului

Total ore:		210
din care:	laborator tehnologic	90
	instruire practică	120

Modulul II. Fabricarea produselor pe bază de zahăr și sirop de glucoză

Total ore:		189
din care:	laborator tehnologic	81
	instruire practică	108

Modulul III. Fabricarea halvanei

Total ore:		147
din care:	laborator tehnologic	63
	instruire practică	84

Modulul IV. Fabricarea ciocolatei

Total ore:		189
din care:	laborator tehnologic	81
	instruire practică	108

Total ore/an = 21 ore/săptămână x 35 săptămâni/an = 735 ore/an

II. Stagiul de pregătire practică - CDL*

Modulul V. Fabricarea produselor de cofetărie - patiserie

Total ore:		150
din care	Laborator tehnologic	-
	Instruire practică	150

Total ore/an = 30 ore/săptămână x 5 săptămâni/an = 150 ore/an

TOTAL GENERAL: 885 ore /an

Notă:

- Orele de laborator tehnologic și orele de instruire practică se pot desfășura atât în laboratoarele și atelierile unității de învățământ, cât și la operatorul economic/ instituția publică parteneră pentru pregătirea practică.
- Stagiul de pregătire practică CDL* se realizează la operatorul economic/ instituția publică parteneră; pentru a răspunde nevoilor angajatorilor din sectorul IMM, stagiul de pregătire practică poate fi organizat și în unitatea de învățământ, conform cadrului legal în vigoare.



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Clasa a XI-a
Învățământ profesional de 2 ani
Aria curriculară Tehnologii

Calificarea: Operator în industria vinului și a băuturilor spirtoase

Domeniul de pregătire de bază: **INDUSTRIE ALIMENTARĂ**

Domeniul de pregătire profesională generală: **INDUSTRIE ALIMENTARĂ**

I. Pregătire practică

Modulul I. Obținerea vinului

Total ore:		210
din care:	laborator tehnologic	60
	instruire practică	150

Modulul II. Fabricarea alcoolului rafinat

Total ore:		231
din care:	laborator tehnologic	66
	instruire practică	165

Modulul III. Fabricarea drojdiei de panificație

Total ore:		168
din care:	laborator tehnologic	48
	instruire practică	120

Modulul IV. Prepararea rachiurilor naturale

Total ore:		126
din care:	laborator tehnologic	36
	instruire practică	90

Total ore/an = 21 ore/săptămână x 35 săptămâni/an = 735 ore/an

II. Stagiul de pregătire practică - CDL*

Modulul V. Prepararea vinurilor speciale

Total ore:		150
din care	Laborator tehnologic	-
	Instruire practică	150

Total ore/an = 30 ore/săptămână x 5 săptămâni/an = 150 ore/an

TOTAL GENERAL: 885 ore /an

Notă:

- Orele de laborator tehnologic și orele de instruire practică se pot desfășura atât în laboratoarele și atelierile unității de învățământ, cât și la operatorul economic/ instituția publică parteneră pentru pregătirea practică.
- Stagiul de pregătire practică CDL* se realizează la operatorul economic/ instituția publică parteneră; pentru a răspunde nevoilor angajatorilor din sectorul IMM, stagiul de pregătire practică poate fi organizat și în unitatea de învățământ, conform cadrului legal în vigoare.



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Clasa a XI-a
Învățământ profesional de 2 ani
Aria curriculară Tehnologii

Calificarea: Operator în industria malțului și a berii

Domeniul de pregătire de bază: **INDUSTRIE ALIMENTARĂ**

Domeniul de pregătire profesională generală: **INDUSTRIE ALIMENTARĂ**

I. Pregătire practică

Modulul I. Condiționarea orzului în vederea malțificării

Total ore:		231
din care:	laborator tehnologic	66
	instruire practică	165

Modulul II. Fabricarea malțului

Total ore:		252
din care:	laborator tehnologic	72
	instruire practică	180

Modulul III. Fabricarea berii

Total ore:		252
din care:	laborator tehnologic	72
	instruire practică	180

Total ore/an = 21 ore/săptămână x 35 săptămâni/an = 735 ore/an

II. Stagiul de pregătire practică - CDL *

Modulul IV. Filtrarea și îmbutelierea berii

Total ore:		120
din care	Laborator tehnologic	-
	Instruire practică	120

Modulul V. Pregătirea drojdiei pentru fermentarea primară

Total ore:		30
din care	Laborator tehnologic	-
	Instruire practică	30

Total ore/an = 30 ore/săptămână x 5 săptămâni/an = 150 ore/an

TOTAL GENERAL: 885 ore /an

Notă:

1. Orele de laborator tehnologic și orele de instruire practică se pot desfășura atât în laboratoarele și atelierile unității de învățământ, cât și la operatorul economic/ instituția publică parteneră pentru pregătirea practică.
2. Stagiul de pregătire practică CDL* se realizează la operatorul economic/ instituția publică parteneră; pentru a răspunde nevoilor angajatorilor din sectorul IMM, stagiul de pregătire practică poate fi organizat și în unitatea de învățământ, conform cadrului legal în vigoare.

