

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
LICEU TEHNOLOGIC – RUTA DIRECTĂ
Clasa a XII-a

Aria curriculară Tehnologii

Calificarea: Tehnician analize produse alimentare

Cultură de specialitate și pregătire practică săptămânală

Modulul I. Efectuarea analizelor specifice în industria alimentară extractivă

Total ore/an	62
din care: laborator tehnologic	31

Modulul II. Efectuarea analizelor specifice la obținerea produselor de origine animală

Total ore/an	124
din care: laborator tehnologic	62

Modulul III. Efectuarea analizelor specifice în industria prelucrării legumelor și fructelor

Total ore/an	93
din care: laborator tehnologic	62

Total ore/an: 9 ore / săpt. x 31 săptămâni = 279 ore

Stagii de pregătire practică

Modulul IV. Protecția și securitatea muncii

Total ore/an	60
din care: instruire practică	60

Modulul V. Determinarea falsificărilor produselor alimentare prin analize de laborator

Total ore/an	90
din care: laborator tehnologic	90

Total ore/an: 30 ore / săpt. x 5 săptămâni/an = 150 ore

Curriculum în dezvoltare locală

Modulul VI. Aplicarea legislației în industria alimentară

Total ore/an	31
din care: instruire practică	-

Modulul VII. Conducerea calității în industria alimentară

Total ore/an	31
din care: laborator tehnologic	-

Total ore/an : 2 ore/ săpt. x 31 săptămâni = 62 ore

TOTAL GENERAL: 491 ore/an