

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Anul de completare
clasa a XI-a
Aria curriculară Tehnologii

Domeniul: Turism și alimentație

Calificarea: Lucrător hotelier

Cultură de specialitate și pregătire practică săptămânală **377 ore**

Modulul I:	Total ore/an		87
Organizarea unităților de alimentație și de hotelărie	din care:	laborator tehnologic	-
		instruire practică	58

Modulul II:	Total ore/an		87
Promovarea produselor și serviciilor	din care :	laborator tehnologic	-
		instruire practică	29

Modulul III:	Total ore/an		58
Evidență operativă	din care:	laborator tehnologic	-
		instruire practică	-

Modulul IV:	Total ore/an		116
Prestarea serviciilor suplimentare	din care:	laborator tehnologic	-
		instruire practică	58

Modulul V:	Total ore/an		29
Păstrarea integrității bunurilor turistice	din care:	laborator tehnologic	-
		instruire practică	29

Total ore/an: 13 ore/săptămână x 29 săptămâni = 377 ore

Stagii de pregătire practică **240 ore**

Modulul VI:	Total ore/an		120
Întreținerea și curățenia spațiilor de cazare	din care:	laborator tehnologic	24
		instruire practică	96

Modulul VII:	Total ore/an		120
Administrarea inventarului compartimentului de etaj	din care:	laborator tehnologic	24
		instruire practică	96

Total ore/an: 30 ore/săptămână x 8 săptămâni/an = 240 ore

Curriculum în dezvoltare locală **58 ore**

Modulul VIII:	Total ore/an		58
Comunicare profesională în industria hotelieră	din care:	laborator tehnologic	29
		instruire practică	29

Total ore/an: 2 ore/săptămână x 29 săptămâni = 58 ore

TOTAL: 675 ore/an

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Anul de completare
clasa a XI-a
Aria curriculară Tehnologii

Domeniul: Turism și alimentație

Calificarea: Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație

Cultură de specialitate și pregătire practică săptămânală **377 ore**

Modulul I:	Total ore/an		87
Organizarea unităților de alimentație și de hotelărie	din care:	laborator tehnologic	-
		instruire practică	58

Modulul II:	Total ore/an		87
Promovarea produselor și serviciilor	din care :	laborator tehnologic	-
		instruire practică	29

Modulul III:	Total ore/an		58
Evidență operativă	din care:	laborator tehnologic	-
		instruire practică	-

Modulul IV:	Total ore/an		145
Servirea preparatelor	din care:	laborator tehnologic	-
		instruire practică	87

Total ore/an: 13 ore/săptămână x 29 săptămâni = 377 ore

Stagii de pregătire practică **240 ore**

Modulul V:	Total ore/an		90
Decorarea sălii de servire	din care:	laborator tehnologic	24
		instruire practică	66

Modulul VI:	Total ore/an		150
Servirea băuturilor	din care:	laborator tehnologic	24
		instruire practică	126

Total ore/an: 30 ore/săptămână x 8 săptămâni/an = 240 ore

Curriculum în dezvoltare locală **58 ore**

Modulul VII:	Total ore/an		58
Alcătuirea meniurilor	din care:	laborator tehnologic	29
		instruire practică	29

Total ore/an: 2 ore/săptămână x 29 săptămâni = 58 ore

TOTAL: 675 ore/an

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Anul de completare
clasa a XI-a
Aria curriculară Tehnologii

Domeniul: Turism și alimentație

Calificarea: Cofetar-patiser

Cultură de specialitate și pregătire practică săptămânală **377 ore**

Modulul I:	Total ore/an		87
Organizarea unităților de alimentație și de hotelărie	din care:	laborator tehnologic	-
		instruire practică	58

Modulul II:	Total ore/an		87
Promovarea produselor și serviciilor	din care :	laborator tehnologic	-
		instruire practică	29

Modulul III:	Total ore/an		58
Evidență operativă	din care:	laborator tehnologic	-
		instruire practică	-

Modulul IV:	Total ore/an		58
Produse de patiserie	din care:	laborator tehnologic	-
		instruire practică	29

Modulul V:	Total ore/an		87
Produse de cofetărie	din care:	laborator tehnologic	-
		instruire practică	58

Total ore/an: 13 ore/săptămână x 29 săptămâni = 377 ore

Stagii de pregătire practică **240 ore**

Modulul VI:	Total ore/an		240
Estetica produselor de patiserie și cofetărie	din care:	laborator tehnologic	48
		instruire practica	192

Total ore/an: 30 ore/săptămână x 8 săptămâni/an = 240 ore

Curriculum în dezvoltare locală **58 ore**

Modulul VII:	Total ore/an		58
Expunerea și comercializarea produselor de cofetărie – patiserie	din care:	laborator tehnologic	29
		instruire practică	29

Total ore/an: 2 ore/săptămână x 29 săptămâni = 58 ore

TOTAL 675 ore/an

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Anul de completare
clasa a XI-a
Aria curriculară Tehnologii

Domeniul: Turism și alimentație

Calificarea: Bucătar

Cultură de specialitate și pregătire practică săptămânală **377 ore**

Modulul I:	Total ore/an		87
Organizarea unităților de alimentație și de hotelărie	din care:	laborator tehnologic	-
		instruire practică	58

Modulul II:	Total ore/an		87
Promovarea produselor și serviciilor	din care :	laborator tehnologic	-
		instruire practică	29

Modulul III:	Total ore/an		58
Evidență operativă	din care:	laborator tehnologic	-
		instruire practică	-

Modulul IV:	Total ore/an		145
Preparate culinare	din care:	laborator tehnologic	-
		instruire practică	87

Total ore/an: 13 ore/săptămână x 29 săptămâni = 377 ore

Stagii de pregătire practică **240 ore**

Modulul V:	Total ore/an		120
Estetica preparatelor culinare	din care:	laborator tehnologic	24
		instruire practică	96

Modulul VI:	Total ore/an		120
Realizarea dietelor	din care:	laborator tehnologic	24
		instruire practică	96

Total ore/an: 30 ore/săptămână x 8 săptămâni/an = 240 ore

Curriculum în dezvoltare locală **58 ore**

Modulul VII:	Total ore/an		58
Preparate specifice zonei și tip fast-food	din care:	laborator tehnologic	29
		instruire practică	29

Total ore/an: 2 ore/săptămână x 29 săptămâni = 58 ore

TOTAL: 675 ore/an