

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
LICEUL TEHNOLOGIC – ruta progresivă**

Clasa a XIII – a

Aria curriculară Tehnologii

Calificarea: Tehnician în agricultură

Cultură de specialitate și pregătire practică săptămânală

Modulul I: Protecția plantelor	Total ore/an	62
	din care:- laborator tehnologic	31
	- instruire practică	31
Modulul II: Managementul calității în domeniul agricultură	Total ore/an	62
	din care:- laborator tehnologic	31
Modulul III: Managementul exploatațiilor agricole	Total ore/an	93
	din care:- laborator tehnologic	31
Modulul IV: Gestiune și evidență economică	Total ore/an	62
	din care:- laborator tehnologic	31

Total ore/an: 9 ore/săptămână x 31 săptămâni = 279 ore

Stagii de pregătire practică

Modulul V: Produse ecologice de origine vegetală și animală	Total ore/an	60
	din care:- laborator tehnologic	30
Modulul VI: Tehnologii specifice de producere a materialului săditor horticola	Total ore/an	30
	din care:- laborator tehnologic	-
	- instruire practică	30
Modulul VII: Tehnologii specifice culturilor horticole forțate și protejate	Total ore/an	60
	din care:- laborator tehnologic	30
	- instruire practică	30

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

Curriculum în dezvoltare locală

Modulul VIII: Ameliorarea solurilor degradate	Total ore/an	15
Modulul IX : Tehnologii specifice de producere de sămânță la culturile de câmp	Total ore/an	31
Modulul X: Producerea și condiționarea vinurilor	Total ore/an	16

Total ore/an: 2 ore/săptămână x 31 săptămâni = 62 ore

TOTAL GENERAL 491 ore / an

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
LICEUL TEHNOLOGIC – ruta progresivă**

Clasa a XIII a

Aria curriculară Tehnologii

Calificarea: Tehnician în industria alimentară

Cultură de specialitate și pregătire practică săptămânală

Modulul I : Tehnologii specifice în industria alimentară extractivă

Total ore / an:		93
din care:	laborator tehnologic	31
	instruire practică	31

Modulul II: Tehnologii specifice de obținere a produselor de origine animală

Total ore / an:		124
din care:	laborator tehnologic	31
	instruire practică	31

Modulul III: Tehnologii specifice de prelucrare a legumelor și fructelor

Total ore / an:		62
din care	laborator tehnologic	-
	instruire practică	31

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

Stagii de pregătire practică

Modulul IV : Planificarea proceselor tehnologice din industria alimentară

Total ore / an:		150
din care:	laborator tehnologic	30
	instruire practică	120

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

Curriculum de dezvoltare locală

Modulul V: Marketing în industria alimentară

Total ore / an:		31
din care:	laborator tehnologic	-

Modulul VI: 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