

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÎNT
Liceu tehnologic – ruta progresivă
clasa a XII-a
Aria curriculară Tehnologii

Calificarea: Tehnician în gastronomie

Cultură de specialitate și pregătire practică săptămânală **330 ore**

Modulul I: **Total ore/an** **66**

Marketingul afacerii din care: laborator tehnologic 33
instruire prăactic

Modulul II: **Total ore/an** **66**

Planificarea operațională din care: laborator tehnologic 33
instruire practică

Modulul III: **Total ore/an** **66**

Organizarea resurselor umane din care: laborator tehnologic 33
instruire practică

Modulul IV: **Total ore/an** **132**

Organizarea producției culinare din care: laborator tehnologic 66
instruire practică 33

Total ore/an: 10 ore/săptămână x 33 săptămâni = 330 ore

Stagii de pregătire practică **120 ore**

Modulul V: **Total ore/an** **30**

Igiena, securitatea muncii și protecția mediului din care: laborator tehnologic
instruire practică 30

Modulul VI: **Total ore/an** **60**

Bucătăria națională și internațională din care: laborator tehnologic 30
instruire practică 30

Modulul VII: **Total ore/an** **30**

Protecția consumatorului din care: laborator tehnologic 30

Total ore/an: 30 ore/săptămână x 4 săptămâni/an = 120 ore

Curriculum în dezvoltare locală **66 ore**

Modulul VIII: **Total ore/an** **33**

Amenajarea spațiilor de producție culinară și de patiserie cofetărie din care: laborator tehnologic 17
instruire practică 16

Modulul IX: **Total ore/an** **33**

Calitatea și siguranța mediului de muncă din care: laborator tehnologic 16
instruire practică 17

Total ore/an: 2 ore/săptămână x 33 săptămâni = 66 ore **TOTAL 516 ore/an**