

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Clasa a XII-a
Ciclul superior al liceului – filiera tehnologică

Calificarea profesională: TEHNICIAN ANALIZE PRODUSE ALIMENTARE
 Domeniul de pregătire profesională: INDUSTRIE ALIMENTARĂ

Cultură de specialitate și pregătire practică

Modul I. Analize specifice în industria alimentară extractivă

Total ore/an:	62
din care: Laborator tehnologic	31
Instruire practică	-

Modul II. Analize specifice la obținerea produselor de origine animală

Total ore/an:	124
din care: Laborator tehnologic	62
Instruire practică	-

Modul III. Analize specifice în industria prelucrării legumelor și fructelor

Total ore/an:	93
din care: Laborator tehnologic	62
Instruire practică	-

Modul IV.Curriculum în dezvoltare locală*

Total ore/an	62
din care: Laborator tehnologic	-
Instruire practică	-

Total ore/an = 11 ore/săpt. x 31 săptămâni = 341 ore/an

Stagii de pregătire practică

Modul V. Asigurarea calității produselor alimentare

Total ore/an:	60
din care: Laborator tehnologic	60
Instruire practică	-

Modul VI. Determinarea falsificărilor produselor alimentare prin analize de laborator

Total ore/an:	90
din care: Laborator tehnologic	90
Instruire practică	-

Total ore /an = 5 săpt. x 5 zile x 6 ore /zi = 150 ore/an

TOTAL GENERAL: 491 ore/an

Notă:

Pregătirea practică poate fi organizată atât în unitatea de învățământ cât și la operatorul economic/instituția publică parteneră

*Denumirea și conținutul modulului/modulelor vor fi stabilite de către unitatea de învățământ în parteneriat cu operatorul economic/instituția publică parteneră, cu avizul inspectoratului școlar

