

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Clasa a IX-a
Aria curriculară Tehnologii

Domeniul pregătirii de bază: INDUSTRIE ALIMENTARĂ

Cultura de specialitate și pregătire practică săptămânală

Total ore/an = 9 ore/săpt. x 36 săptămâni = 324 ore

Modul I. Materii prime și materiale în industria alimentară

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Total ore/an: | 36 |
| din care: Laborator tehnologic | 18 |
| Instruire practică | - |

Modul II. Operații și utilaje în industria alimentară

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Total ore/an: | 72 |
| din care: Laborator tehnologic | - |
| Instruire practică | 18 |

Modul III. Sănătatea și securitatea muncii

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Total ore/an: | 36 |
| din care: Laborator tehnologic | - |
| Instruire practică | - |

Modul IV. Microbiologia și igiena în industria alimentară

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Total ore/an: | 90 |
| din care: Laborator tehnologic | 18 |
| Instruire practică | - |

Modul V. Operații de bază în laborator

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Total ore/an: | 90 |
| din care: Laborator tehnologic | 54 |
| Instruire practică | - |

Stagiu de pregătire practică - Curriculum în dezvoltare locală

Modul VI: * -----
Total ore/an: **90**

Total ore /an = 3 săpt. x 5 zile x 6 ore /zi = 90 ore/an

TOTAL GENERAL 414 ore/an

Notă: În clasa a IX-a stagiul de pregătire practică se desfășoară în atelierele școlă.

* Denumirea și conținutul modulului/modulelor vor fi stabilite de către unitatea de învățământ cu avizul inspectoratului școlar, în vederea dobândirii unităților de competențe cheie “Rezolvarea de probleme” și „Organizarea locului de muncă” din standardul de pregătire profesională.