

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
LICEUL TEHNOLOGIC – ruta directă
Clasa a XI-a

Aria curriculară Tehnologii

Calificarea: Tehnician în industria alimentară fermentativă și în prelucrarea legumelor și fructelor

Cultură de specialitate și pregătire practică săptămânală

Modulul I. Operații și utilaje în industria alimentară

Total ore/an	99
din care: Laborator tehnologic	33
instruire practică	33

Modulul II. Tehnologia obținerii vinului

Total ore/an	66
din care: laborator tehnologic	33
Instruire practică	-

Modulul III. Obținerea vinurilor speciale

Total ore/an	66
din care: laborator tehnologic	-
instruire practică	33

Modulul IV. Fabricarea sucurilor și băuturilor răcoritoare

Total ore/an	66
din care: laborator tehnologic	-
instruire practică	33

Total ore/an: 9 ore / săpt. x 33 săptămâni = 297 ore

Stagii de pregătire practică

Modulul V. Fabricarea malțului

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 în dezvoltare locală

Modulul VI. Procese biochimice în industria alimentară

Total ore/an	66
din care: laborator tehnologic	33

Total ore/an : 2 ore/ săpt. x 33 săptămâni = 66 ore

TOTAL GENERAL: 513 ore/an