

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
LICEUL TEHNOLOGIC – ruta directă

Clasa a XI-a

Aria curriculară Tehnologii

Calificarea: Tehnician în prelucrarea produselor de origine animală

Cultură de specialitate și pregătire practică săptămânală

Modulul I. Operații și utilaje în industria alimentară

Total ore/an	99
din care: instruire practică	33

Modulul II. Obținerea produselor lactate proaspete

Total ore/an	66
din care: instruire practică	33

Modulul III. Fabricarea conservelor din lapte

Total ore/an	33
din care: instruire practică	33

Modulul IV. Tehnologia obținerii brânzeturilor

Total ore/an	66
din care: instruire practică	33

Modulul V. Fabricarea produselor lactate de desert

Total ore/an	33
din care: instruire practică	33

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

Stagii de pregătire practică

Modulul VI. Aprecierea calității produselor de origine animală

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

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

Curriculum în dezvoltare locală

Modulul VII. 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