

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**  
**LICEUL TEHNOLOGIC – ruta directă**  
**Clasa a XI-a**  
**Aria curriculară Tehnologii**

**Calificarea: Tehnician analize produse alimentare**  
**Cultură de specialitate și pregătire practică săptămânală**  
**Modulul I. Determinarea valorii nutritive a produselor alimentare**

Total ore/an	<b>99</b>
din care: laborator tehnologic	66

**Modulul II. Efectuarea analizelor specifice în industria de morărit, panificație și produse făinoase**

Total ore/an	<b>66</b>
din care: laborator tehnologic	33

**Modulul III. Efectuarea analizelor specifice în industria fermentativă**

Total ore/an	<b>132</b>
din care: laborator tehnologic	66

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

**Stagii de pregătire practică**

**Modulul IV. Monitorizarea aplicării măsurilor de igienă și protecția mediului în industria alimentară**

Total ore/an	<b>150</b>
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 V. Tehnica analizelor de laborator**

Total ore/an	<b>66</b>
din care: laborator tehnologic	33

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

**TOTAL GENERAL : 513 ore/an**