

Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova
 Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
 Colegiul Național de Comerț al Academiei de Studii Economice din Moldova
 Colegiul Cooperatist din Moldova
 Colegiul Agroindustrial „Gheorghe Răducanu” din Grinăuți

Planul de învățământ

Domeniul general	Codul	Denumirea
Domeniul de educație	07	Inginerie, tehnologii de prelucrare, arhitectură și construcții
Domeniul de formare profesională	072	Fabricare și prelucrare
Specialitatea	0721	Prelucrarea alimentelor
Calificarea	0721.2	Tehnologia alimentației publice
Forma de învățământ	0721.2.1	Tehnician/ tehniciană alimentație publică
Baza admiterii		Cu frecvență
Termenul de studii		Studii gimnaziale
Numărul de credite de studii transferabile alocate		4 ani
		120

Aprobat:

Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova
 Ministrul *[Signature]* **D. PERCIUN**

Nr. de înregistrare **SC-74/24**
03 septembrie 2024

ordin nr. 1229/2024



Aprobat:

Consiliul Profesor al Centrului de Excelență
 în Servicii și Prelucrarea Alimentelor

Proces-verbal nr. *8* din 25.06.2024

Directoare *[Signature]* **S. PROȚIUC**



Planul de învățământ include:

Tabel 1	Calendarul anului de studii
Tabel 2	Planul de învățământ pe ani de studii
Tabel 3	Componenta liceală a planului de învățământ pe ani de studii
Tabel 4	Planul stagiilor de practică
Tabel 5	Centralizator - plan de învățământ

Elaborat în baza Standardului de calificare *Tehnician/ tehniciană alimentație publică*, nivelul 4 CNC, aprobat prin ordinul Ministerului Educației și Cercetării nr. 159 din 12.02.2024

Tabel 1

Calendarul anului de studii

Anul de studii	Activitățile didactice		Sesiunile de examene		Stagiile de practică	Vacanțele		
	sem. I	sem. II	sem. I	sem. II		iarnă	primăvară	vara
I	15	15	2	3	4	2	1	10
II	15	15	2	3	4	2	1	10
III	15	15	2	3	4	2	1	10
IV	15	10	3	4	8	1	1	

Planul de formare profesională pe ani de studii

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore	Ore de contact direct				Ore de studiu individual	Numărul de ore contact direct pe săptămână								Forma de evaluare	Nr. credite
			Total	T	P	L		pe semestre de studii									
								I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII		
G	Componenta de formare a competențelor profesionale generale	270	150	90	40	20	120	0	0	2	4	0	0	4	0		9
G.03.O.001	Decizii pentru un mod sănătos de viață	60	30	30	0	0	30			2						ex	2
G.04.O.002	Bazele comunicării	60	30	20	10	0	30				2					ex	2
G.04.O.003	Tehnologia informației și a comunicației	60	30	10	0	20	30				2					ex	2
G.07.O.004	Limba străină de afaceri în alimentația publică	90	60	30	30	0	30							4		ex	3
U	Componenta de orientare socio-umanistică	300	135	90	45	0	165	0	0	0	0	2	0	3	6		10
U.05.O.005	Etica profesională	60	30	20	10	0	30					2				ex	2
U.07.O.006	Bazele antreprenorialului	90	45	30	15	0	45							3		ex	3
U.08.O.007	Psihologia social-economică	90	30	20	10	0	60								3	ex	3
U.08.O.008	Legislația în industria alimentară	60	30	20	10	0	30								3	ex	2
F	Componenta fundamentală	840	430	296	118	16	410	4	4	2	5	0	4	7	4		28
F.01.O.009	Tehnologii în industria alimentară ✓	120	60	50	10	0	60	4								ex	4
F.02.O.010	Bazele gastronomiei ✓	120	60	34	10	16	60		4							ex	4
F.03.O.011	Microbiologia, sanitație și igiena în unitățile de alimentație publică ✓	90	30	20	10	0	60			2						ex	3
F.04.O.012	Utilaje în unitățile de alimentație publică ✓	90	45	37	8	0	45				3					ex	3
F.04.O.013	Securitatea și sănătatea în muncă	60	30	20	10	0	30				2					ex	2
F.06.O.014	Organizarea producerii ✓	90	60	40	20	0	30						4			ex	3
F.07.O.015	Standardizarea, metrologia și certificarea mărfurilor	90	45	35	10	0	45							3		ex	3
F.07.O.016	Economia unităților de alimentație publică ✓	120	60	40	20	0	60							4		ex	4
F.08.O.017	Evidența contabilă în alimentația publică ✓	60	40	20	20	0	20							4		ex	2

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore	Ore de contact direct				Ore de studiu individual	Numărul de ore contact direct pe săptămâna								Forma de evaluare	Nr. credite
			Total	T	P	L		pe semestre de studii									
								I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII		
S	Componenta de specialitate	1050	705	301	126	278	345	0	0	5	0	8	6	16	18		35
S.03.O.018	Preparate lichide și sosuri ✓	150	75	31	8	36	75			5						ex	5
S.05.O.019	Preparate și garnituri ✓	120	90	38	16	36	30					6				ex	4
S.05.O.020	Chimia produselor alimentare ✓	60	30	20	10	0	30					2				ex	2
S.06.O.021	Preparate de bază de pește și carne ✓	120	90	38	10	42	30						6			ex	4
S.07.O.022	Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie ✓	120	90	36	12	42	30							6		ex	4
S.07.O.023	Organizarea activității restaurantelor ✓	90	60	40	20	0	30							4		ex	3
S.07.O.024	Gastronomia națională și internațională ✓	120	90	36	12	42	30							6		ex	4
S.08.O.025	Servirea consumatorilor ✓	90	60	30	30	0	30								6	ex	3
S.08.O.026	Sisteme informatice în unități de alimentație publică ✓	90	60	10	0	50	30								6	ex	3
S.08.O.027	Gustări și dulciuri de bucătărie ✓	90	60	22	8	30	30								6	ex	3
P	Stagii de practică- Tabel 4	600	600	0	600	0	0										20
G+U+F+S+P	Total ore pentru unități de curs obligatorii	3060	2020	777	929	314	1040	30	30	30	30	30	30	30	28		102
A	Componenta opțională de specialitate	390	210	110	100	0	180	2	2	2	2	0	2	4	0		13
S.01.A.032	Principiile nutriției	60	30	20	10	0	30	2								ex	2
S.01.A.033	Alimente modificate genetic	60	30	20	10	0	30	2								ex	2
S.02.A.034	Oenologia ✓	60	30	20	10	0	30		2							ex	2
S.02.A.035	Cultura vinului	60	30	20	10	0	30		2							ex	2
S.03.A.036	Bucătăria vegană și vegetariană	60	30	20	10	0	30			2						ex	2
S.03.A.037	Alimentația dietetică	60	30	20	10	0	30			2						ex	2
S.04.A.038	Tehnici de calcul	60	30	20	10	0	30				2					ex	2
S.04.A.039	Firma de exercițiu	60	30	20	10	0	30				2					ex	2
S.06.A.040	Activitatea barurilor	60	30	20	10	0	30						2			ex	2
S.06.A.041	Stiluri alimentare	60	30	20	10	0	30						2			ex	2
S.07.A.042	Proiectarea tehnologică în unitățile de alimentație publică	90	60	10	50	0	30							4		ex	3
S.07.A.043	Produse alimentare inovative	90	60	10	50	0	30							4		ex	3
G+U+F+S+P+A	Total ore pentru unitățile de curs: obligatorii și opționale	3450	2230	887	1029	314	1220	32	32	32	32	30	32	34	28		115
L	Componenta la liberă alegere	300	160	110	50	0	140	2	2	0	0	2	2	0	4		10
S.01.L.044	Merceologia produselor alimentare	60	30	20	10	0	30	2								ex	2
S.01.L.045	Istoria și teoria cooperăției de consum	60	30	20	10	0	30	2								ex	2

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore	Ore de contact direct				Ore de studiu individual	Numărul de ore contact direct pe săptămână pe semestre de studii								Forma de evaluare	Nr. credite
			Total	T	P	L		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII		
S.02.L.046 S.02.L.047	Produse bioecologice Teoria economică	60	30	20	10	0	30		2							ex	2
S.03.L.048 S.03.L.049	Controlul calității produselor de gastronomie Toxicologia și securitatea alimentelor	60	30	20	10	0	30					2				ex	2
S.06.L.050 S.06.L.051	Estetica preparatelor culinare Protecția civilă	60	30	20	10	0	30						2			ex	2
S.08.L.052 S.08.L.053	Servicii de catering Gastonomia moleculară	60	40	30	10	0	20								4	ex	2
G+U+F+S+P+A+L	Total ore pentru unitățile de curs: obligatorii opționale și la libera alegere	3750	2390	997	1079	314	1360	8	8	11	11	12	14	34	32		
Discipline de cultură generală -Tabel 3		2010						26	26	21	21	20	20				
Numărul de ore de contact direct pe săptămână								34	34	32	32	32	34	34	32		
Examenle de promovare: nr. de ex * 30 elevi * 15 min per elev / 45 min		380						3	3	4	5	4	5	8	7	38	
Consultațiile pentru examenle de promovare: nr. de ex.* 2ore		76															
Examenul de calificare : 5 membri ai comisiei *30 elevi *25 min per elev / 45 min		84															5
Total ore/credite de studii în planul de învățământ		6300	2390	997	1079	314	1360										120

Notă:

1. La lecțiile de laborator grupa cu componența mai mare de 20 elevi se va diviza pe subgrupe în cazul unui număr redus de locuri de muncă și echipamente
2. Pentru organizarea activităților extrașcolare se vor introduce suplimentar în Lista de tarifiere a instituției până la 2 ore săptămânal pentru fiecare grupă
3. Numărul de ore pentru consultația de la examenul de calificare se alocă în conformitate cu prevederile Planului-cadru pentru învățământul profesional tehnic postsecundar și postsecundar nonterțiar, aprobat prin ordinul Ministerului Educației și Cercetării nr. 1003 din 07.08.2023

Legendă:

T=Teoretice/Prelegeri

P=Practice

L=Laborator

SI=Studiul individual

Componenta liceală a planului de învățământ pe ani de studii / profil real

Nr. de ordine	Disciplinele de cultură generală	Numărul de ore pe săptămână pe semestre de studii					
		I	II	III	IV	V	VI
		26	26	21	21	20	20
1	Limba și literatura română	4	4	4	4	3	3
2	Limba străină	3	3	2	2	2	2
3	Matematică	5	5	5	5	5	5
4	Educația pentru societate	1	1	1	1	1	1
5	Educație fizică	2	2	2	2	2	2
6	Fizică.Astronomie	2	2	*	*	*	*
7	Chimie	2	2	*	*	*	*
8	Biologie	2	2	*	*	*	*
9	Istoria românilor și universală	2	2	*	*	*	*
10	Geografie	2	2	*	*	*	*
11	Informatică	1	1	*	*	*	*

Notă:

1. Numărul de ore pentru o disciplină școlară, de la componenta variabilă, se stabilește conform prevederilor Planului -cadru pentru învățământul liceal în cadrul programelor integrate de formare profesională tehnică postsecundară, aprobat prin Ordinul Ministerului Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova nr. 701 din 22.07.2020.

2. Pentru grupele alolingve disciplinei Limba și literatura rusă i se va aloca numărul de ore, prevăzut în Planul -cadru pentru învățământul liceal în cadrul programelor integrate de formare profesională tehnică postsecundară, nr. 701 din 22.07.2020, pentru disciplina Limba și literatura română, iar pentru disciplina Limba și literatura română, se vor repartiza câte 3 ore săptămânal pe parcursul semestrelor I-VI.

Planul stagiilor de practică

Nr.	Stagiile de practică	Semestrul	Nr. de săptămâni	Nr. de ore	Perioada	Nr. de credite
	Total		20	600		20
P.02.O.028	Practica de inițiere în specialitate	II	4	120	mai-iunie	4
P.04.O.029	Practica tehnologică I	IV	4	120	mai-iunie	4
P.06.O.030	Practica tehnologică II	VI	4	120	aprilie-mai	4
P.08.O.031	Practica ce anticipează probele de absolvire	VIII	8	240	aprilie-iunie	8

Tabelul 5. Centralizator - plan de învățământ

Structura formativă de bază	Unități de curs și activități	Numărul de ore			Numărul de credite
		Total	Contact direct	Studiul individual	
Unități de curs de cultură generală		2010			
Trunchi comun	Unități de curs de formare a competențelor profesionale generale	270	150	120	9
	Unități de curs de orientare socio-umanistică	300	135	165	10
	Unități de curs fundamentale	840	430	410	28
	Total	1410	715	695	47
Traseul individual	Unități de curs de specialitate	1050	705	345	35
	Unități de curs opționale	390	210	180	13
	Unități de curs la liberă alegere	300	160	140	10
	Total	1740	1075	665	48
Stagii de practică		600	600	0	20
Examen de calificare		84			5
Total ore		5844	2390	1360	120
Examene		380			
Ore pentru consultații		76			
Activități extradidactice		460			
Total ore plan de învățământ		6760			

Fișa de coordonare

Șef Direcție, Direcția politici în domeniul învățământului profesional tehnic Ministerul Educației și Cercetării


Silviu GÎNCU

Coordonatoare, directoare a Centrului de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor


Silvia PROȚIUC



Directoare a Colegiului Național de Comerț al ASEM FURCULIȚĂ


Cristina BUDURIN -



Directoare a Colegiului Cooperatist din Moldova


Viorica SITNICENCO



Directoare a Colegiului Agroindustrial „Gheorghe Răducanu” din Grinăuți


Marina CAZAC



Directoare a SRL „ATANICA-GOLD”


Ala VASILIȚA



Director a SRL „Doina Bucovinei ”


Doina CODITA



Cusut și numerotat
cu 7 pagini

Directorare *Prof. S. Profiuc*

