

RUTA DE PARCURGERE A MODULELOR
meseria "Cofetar", codul meseriei, 721008
durata studiilor - 2 ani, ANUL I

Nr. săptămâni	II. Pregătirea de profil											Total ore	
	Module / ore pentru instruirea practică și instruirea teoretică										P/P		
	M 1		M 2		M 3		M 4		M 5				
	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P			
	Număr de ore												
	20	18	42	24	102	120	56	66	68	60	210	786	
SEMESTRUL I	1	18										18	
	2	2	12	4								18	
	3		6	12								18	
	4			12	6							18	
	5			12	6							18	
	6			2	12	4						18	
	7					6	12					18	
	8					6	12					18	
	9					6	12					18	
	10					6	12					18	
	11					6	12					18	
	12					6	12					18	
	13					6	12					18	
	14					6	12					18	
	15					12	6					18	
	16					12	6					18	
17	Vacanța de iarnă												
18													
19													
SEMESTRUL II	20				12	6						18	
	21				12	6						18	
	22				2		10	6				18	
	23						12	6				18	
	24						12	6				18	
	25						6	12				18	
	26						6	12				18	
	27						6	12				18	
	28						4	12	2			18	
	29								6	12		18	
	30								6	12		18	
	31								6	12		18	
	32								12	6		18	
	33								12	6		18	
	34	Vacanța de Paște											
	35								12	6		18	
36								12	6		18		
	Practica în producție												
37										35	35		
38										35	35		
39										35	35		
40										35	35		
41										35	35		
42										35	35		

RUTA DE PARCURGERE A MODULELOR
meseria "Cofetar", codul meseriei 721008
durata studiilor - 2 ani, ANUL II

Nr. saptamini	II. Pregătirea de profil										Total ore
	Module / ore pentru instruirea practică și instruirea teoretică									P/P	
	M 6		M 7		M 8		M 9				
	IT	IP	IT	IP	IT	IP	IT	IP			
	Număr de ore										
70	72	82	72	62	60	74	84	420	996		
SEMESTRUL I	1	12	12								24
	2	12	12								24
	3	12	12								24
	4	12	12								24
	5	12	12								24
	6	10	12	2							24
	7			12	12						24
	8			12	12						24
	9			12	12						24
	10			12	12						24
	11			12	12						24
	12			12	12						24
	13			8		4	12				24
	14					12	12				24
	15					12	12				24
	16					12	12				24
17	Vacanța de iarnă										
18											
19											
SEMESTRUL II	20					12	12				24
	21					10		2	12		24
	22							12	12		24
	23							12	12		24
	24							12	12		24
	25							12	12		24
	26							12	12		24
	27							12	12		24
	Practica în producție										
	28									35	35
	29									35	35
	30									35	35
	31									35	35
	32									35	35
	Vacanța de paște										
	34									35	35
	35									35	35
	36									35	35
	37									35	35
38									35	35	
39									35	35	
40									35	35	
41	Examen de calificare										

Elaborat grup de lucru:

1. Zinaida BABAIAN, profesor de discipline de specialitate, grad didactic unu, Centrului de excelență în servicii și prelucrarea alimentelor
2. Olga CÎRSTEA, profesor de discipline de specialitate, grad didactic unu, Școala Profesională nr. 2, mun. Chișinău
3. Livia POIATĂ, profesor de discipline de specialitate, grad didactic doi, Școala Profesională or. Cupcini
4. Aurelia VARTIC, coordonator calificări și evaluare, Asociația Obștească, Educație pentru Dezvoltare
5. Anastasia ȚURCANU, tehnolog ÎI "Țurcan Anastasia"

Vizat:

Șef Direcție, Învățământ profesional tehnic
Ministerul Educației, Culturii și Cercetării

Coordonator, directorul Centrului de excelență în servicii și prelucrarea alimentelor

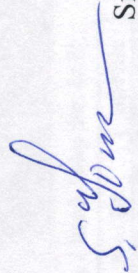
Directorul interimar al Școlii Profesionale nr. 2, mun Chișinău

Directorul Școlii Profesionale or. Cupcini

Directorul SA „Dragonul Roșu”

Coordonat

Direcția Învățământ profesional tehnic
Ministerul Educației, Culturii și Cercetării


Silviu GÎNCU



Silvia PROȚIUC

Vitalie BELÎI

Violeta CAMERZAN

Aia VASILIȚA

Valentina PLĂMĂDEALĂ