

**Planul de învățământ pentru programul de studii profesional tehnice secundar, Calificarea Cofetar/cofetară (cofetăreasă),
formare de profil modulară**

Nr crt.	Componente	Resurse temporale													
		Total general		Anul I				Total anul I		Anul II				Total anul II	
		75 săptămâni	16 săptămâni	16 săptămâni	6 săptămâni	38 săptămâni	16 săptămâni	8 ore/săpt.	6 ore/săpt.	8 săptămâni	12 săptămâni	1 săptămână	37 săptămâni		
I. Formarea generală		656 ore	150re/săpt.			480 ore	8 ore/săpt.	6 ore/săpt.	6 ore/săpt.			176 ore			
A. Subcomponenta invariabilă		272 ore	4 ore/săpt			128 ore	6 ore/săpt.	6 ore/săpt.				144 ore			
1	Limba și literatură română	96	2	2		64	1	2				32			
2	Educație fizică	80	2	2		64	1					16			
3	Bazele antreprenoriatului	96					4	4				96			
B. Subcomponenta variabilă		384 ore	110re/săpt.			352 ore	2 ore/săpt.					32 ore			
1	Limba străină	128	3	3		96	2					32			
2	Matematică	64	2	2		64						0			
3	Tehnologii de procesare a informației	96	3	3		96						0			
4	Chimie	96	3	3		96						0			
II. Formarea de profil		1782 ore	32 săptămâni	18 ore/săpt.	6 săptămâni	786 ore	24 săptămâni	12 săptămâni	35 ore/săpt.	1 săptămână	996 ore				
Instruirea teoretică		1152 ore				576 ore	24 ore/săpt.				576 ore				
Instruire practică		576 ore	12	12		288 ore	12	12			288 ore				
1	Pregătirea cofetarului pentru activitatea profesională	38	6	6		38	20	18			Tot. IT IP				
2	Aprecieria calității materiei prime	66				66	42	24							
3	Prepararea produselor din aluat dospit afănat prin metoda biologică	222				222	102	120							
4	Prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică	122				122	56	66							
5	Prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică	128				128	68	60							
6	Prepararea prăjiturilor din aluat nedospit afănat prin metoda chimică	142				142					Tot. IT IP				

7	Prepararea prăjiturilor din aluat nedospit afănat prin metoda mecanică	154								154	82	72
8	Prepararea torturilor din aluat nedospit afănat prin metoda chimică	122								122	62	60
9	Prepararea torturilor din aluat nedospit afănat prin metoda mecanică	158								158	74	84
B	Practica în producție	630 ore			35 ore/săpt.	210 ore			35 ore/săpt.	420 ore		
III. Formarea opțională												
1	Disciplina 1	32		1		32						64 ore
2	Disciplina 2	32					1		2			32
3	Disciplina 3	32					1		2			32
Componentele I+II+III		2534 ore		34 ore/săpt.	35 ore/săpt.	1298 ore		34 ore/săpt.	34 ore/săpt.	35 ore/săpt.		1236 ore
Consultatii pentru Examenul de calificare		30 ore										
Examenul de calificare		80 ore										
Componentele I+II+III+ Consultatii+Examen		2644 ore										

* Pentru grupele cu predare în limba rusă, numărul de ore prevăzut la disciplina *limba și literatura română* se vor aloca disciplinei *limba și literatura rusă*.
 Pentru disciplina *limba și literatura română* se include suplimentar a câte 3 ore săptămânal.

RUTA DE PARCURGERE A MODULELOR												
calificarea Cofetar/cofetară (cofetăreasă), codul calificării, 07212.3												
durata studiilor - 2 ani, ANUL I												
II. Formarea de profil												
Total ore	Module/ore pentru instruirea teoretică și instruirea practică											
	M 1	M 2	M 3	M 4	M 5	P/P						
I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T
Numărul de ore												
20	18	42	24	102	120	56	66	68	60	210	786	
1	6										18	
2	8	4									18	
3	6	12									18	
4	6	12									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												
20	12	6									18	
21	12	6									18	
22	2	10	6								18	
23	12	6									18	
24	12	6									18	
25	12	6									18	
26	6	12									18	
27	6	12									18	
28	4	2	12								18	
29	6	12									18	
30	6	12									18	
31	6	12									18	
32	6	12									18	
33	Vacanța de Paște											
34	12	6									18	
35	12	6									18	
36	12	6									18	
37	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
 calificarea Cofetar/cofetară (cofetăreasă), codul calificării, 07212.3
 durată studii - 2 ani, ANUL II**

Total ore	Nr. săptămâni									
	M 6			M 7			M 8			M 9
	IT	IP	IT	IP	IT	IP	IT	IP		
	70	72	82	72	62	60	74	84	420	
	Numărul de ore									

SEMESTRUL I	Vacanța de iarnă									
	1	12	12	12	12	12	12	12	12	12
2	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
3	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
4	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
5	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
6	10	2	12	12	12	12	12	12	12	12
7	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
8	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
9	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
10	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
11	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
13	8	4	12	12	12	12	12	12	12	12
14	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
15	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
16	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
17	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
18	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
19	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12

SEMESTRUL II	Vacanța de iarnă									
	20	12	12	12	12	12	12	12	12	12
21	10	2	12	12	12	12	12	12	12	12
22	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
23	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
24	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
25	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
26	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
27	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12

SEMESTRUL II	Practica în producție									
	28	35	35	35	35	35	35	35	35	35
29	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
30	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
31	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
32	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
33	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35

SEMESTRUL II	Vacanța de Paste									
	34	35	35	35	35	35	35	35	35	35
35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
36	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
37	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
38	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
39	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
40	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
41	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35

Examen de calificare

Elaborat grup de lucru:

1. Zinaida Babaiian, profesoră de discipline de specialitate, grad didactic unu, Centrul de Excelență în Sericii și Prelucrarea Alimentelor
2. Corina Cebanu, profesoră de discipline de specialitate, grad didactic doi, Centrul de Excelență în Sericii și Prelucrarea Alimentelor
3. Olga Cîrstea, profesoră de discipline de specialitate, grad didactic unu, Școala Profesională nr. 2 din Chișinău
4. Cristina Belousov, profesoră de discipline de specialitate, maistru instructor, Școala Profesională nr. 5 din Chișinău
5. Irina Negara, profesoră de discipline de specialitate, maistru instructor, Școala Profesională din Bubuieci, Chișinău

Vizat:

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

Coordonator, directoare a Centrului de Excelență în Sericii și Prelucrarea Alimentelor

Director al Școlii Profesionale nr. 2 din Chișinău

Directoare a Școlii Profesionale nr. 5 din Chișinău

Directoare a Școlii Profesionale din Bubuieci, Chișinău

Directoare a SRL ATANICA-GOLD

Coordonat

Consultantă principală, Direcția politici în domeniul învățământului profesional tehnic
Ministerul Educației și Cercetării

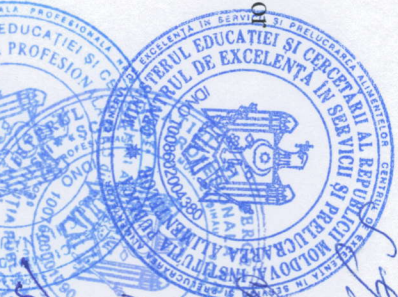


[Signature]

Dorina DUMBRAVA

[Signature]

AIA VASILITA



Silvia GÎNCU

Silvia PROȚIU

[Signature]

Vitalii BELÎ

Mariana JUC



Zinaida SAJIN