

**Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
Școala Profesională din Bubuieci, Chișinău**

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Ministerul Educației și Cercetării al

Republicii Moldova

Ministru 21.11.2017
Nr. de înregistrare 43

1013* Servicii hoteliere, restaurante și alimentație publică

Codul și denumirea programului de studii:

10132 Servicii în alimentația publică

Codul și denumirea calificării:

Categoria de calificare: I-IV

Baza admiterii: Studii gimnaziale

Durata studiilor: 2 ani

Aprobat:

Consiliul profesoral

Centrul de Excelență în Servicii și

Prelucrarea Alimentelor

Proces verbal nr. 8 din ianie 2024

Directoare _____ Protiuc Silvia

Ani de studii	Perioadă a anului de studiu și proces specifice																																									
	septembrie	octombrie	noiembrie	decembrie	ianuarie	februarie	martie	aprilie	mai	iunie																																
I	INSTRUIRE TEORETICĂ ȘI INSTRUIRE PRACTICĂ (ITIP) 32 săptămâni																																									
II	INSTRUIRE TEORETICĂ ȘI INSTRUIRE PRACTICĂ (ITIP) 24 săptămâni																																									
	PRACTICĂ ÎN PRODUCȚIE (PP) 12 săptămâni																																									
Ani de studii	Proces specifice /activitate și termene de realizare (semestru / lună / săptămână)																																									
	septembrie	octombrie	noiembrie	decembrie	ianuarie	februarie	martie	aprilie	mai	iunie																																
I	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	IT	IT	IT	PP	PP	PP	PP	PP	
II	SEMESTRUL I												SEMESTRUL II																													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	
II	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	PP	PP	PP	PP	PP	V	PP	PP	PP	PP	PP	PP	EQ	
	SEMESTRUL I												SEMESTRUL II																													
II	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	PP	PP	PP	PP	PP	V	PP	PP	PP	PP	PP	PP	EQ	
II	SEMESTRUL I												SEMESTRUL II																													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	
II	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	PP	PP	PP	PP	PP	V	PP	PP	PP	PP	PP	PP	EQ	
	SEMESTRUL I												SEMESTRUL II																													

Notă: **ITIP** - pregătirea teoretică și practică în laborator; **V**vacanță; **PP**-practica în producție; **EQ**-examen de calificare

* Nomenclatorul domeniilor de formare profesională și al meseriilor/profesieiilor, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 425/2015 cu modificările ulterioare aprobate prin Hotărârea de Guvern nr. 294/2024

**Planul de învățământ pentru programul de studii profesional tehnic secundar, calificarea Bucatar/ bucătăreasă, codul calificării 10132.1
formare de profil modulară**

Nr crt.		Componente	Resurse temporale											
			Total general	Anul I			Total anul I	Anul II				Total anul II		
				Semestrul I	Semestrul II	Semestrul I		Semestrul II	Semestrul I	Semestrul II	Semestrul I		Semestrul II	
I. Formare generală			75 săptămâni	16 săptămâni	16 săptămâni	6 săptămâni	38 săptămâni	16 săptămâni	8 săptămâni	12 săptămâni	1 săptămână	37 săptămâni		
			656 ore	150re/săpt.			480 ore	8 ore/săpt.	6 ore/săpt			176 ore		
A. Subcomponenta invariabilă			272	4 ore/săpt			128 ore	6 ore/săpt.	6 ore/săpt.			144 ore		
1 Limbă 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	11ore/săpt.			352	2 ore/săpt.				32 ore		
1 Limbă 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		
				32 săptămâni		6 săptămâni		24 săptămâni		12 săptămâni	1 săptămână			
II. Formare de profil			1782 ore	18 ore/săpt.		35 ore/săpt.	786 ore					996 ore		
			1152				576					576		
A. Instruirea teoretică /			576	12	12		288	12	12			288		
Instruire practică			576	6	6		288	12	12			288		
							IT	IP				IT	IP	
1 Pregătirea bucătarului pentru activitatea profesională			50				50	38	12					
2 Prelucrarea primară a legumelor, ciupercilor și fructelor			60				60	30	30					
3 Prepararea supelor			84				84	36	48					
4 Prepararea sosurilor			72				72	30	42					
5 Prepararea garniturilor			94				94	46	48					
6 Prepararea bucatelor din ouă și brânză de vaci			46	.			46	22	24					
7 Prepararea bucatelor dulci și băuturilor			62				62	32	30					

8	Prepararea bucatelor din pește	108				108	54	54											
9	Prepararea bucatelor din carne	228															228	114	114
10	Prepararea bucatelor reci și gustărilor	84															84	42	42
11	Prepararea produselor din aluat	112															112	52	60
12	Prepararea bucatelor pentru alimentația curativă	56															56	26	30
13	Prepararea bucatelor din bucătăria internațională	60															60	30	30
14	Planificarea activității în bucătărie	36															36	24	12
B	Practica în producție	630 ore				35 ore/săpt.	210 ore					35 ore/săpt.					420 ore		
III. Formare opțională		96 ore	1 ore/săpt.				32 ore		2 ore/săpt.	4 ore/săpt.							64 ore		
1	Disciplina 1	32	1				32		1	2							32		
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		30																	
Examenul de calificare		80																	
Componentele I+II+III+ Consultatii+Examen		2644 ore															80		

*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.

[illegible]

Elaborat grup de lucru:

1. Aurelia Vartic, coordonator calificări și evaluare, Asociația Obștească *Educație pentru Dezvoltare*
2. Ludmila Turcanu, profesoară de discipline de specialitate, grad didactic superior, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor.
3. Lilița Mahu, profesoară de discipline de specialitate, grad didactic unu, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
4. Aurelia Sochirca, profesoară de discipline de specialitate, grad didactic unu, Școala Profesională din Sorocea
5. Liuba Avtudov, profesoară de discipline de specialitate, grad didactic doi, Școala Profesională din Bubuieci.

Vizat:

SeŃ DirecŃie, DirecŃia politici ĩn domeniul ĩnvăŃămăntului profesional tehnic
Ministerul EducaŃiei Ńi Cercetării


Silviu GÎNCU

Coordonatoare, directoarea Centrului de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor

Silvia
Silvia PROTIC

Directoarea Școlii Profesionale nr. 5 din Chișinău

Mariana JUC

Directorul Școlii Profesionale din Sorocea

Ivan LUTJA

Directorate a SRL ATANICA-GOLD

Ala VASILITA

Cordonat

Consultanță principlapă, Direcția politici în domeniul învățământului profesional tehnic
Ministerul Educației și Cercetării

Dorina DUMBRAVA