

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII AL REPUBLICII MOLDOVA

Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor

Școala Profesională nr. 2 din Chișinău

Școala Profesională nr. 5 din Chișinău

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul de formare profesională:

0721 Procesarea alimentelor

Codul și denumirea programului de studii:

07212 Fabricarea produselor de brutărie, patiserie și cofetărie

Codul și denumirea calificării:

07212.1 Brutar/brutăreasă

Categoria de calificare: **I-IV**

Baza admiterii: **Studii gimnaziale**

Durata studiilor: **2 ani**

Calendarul anului de studiu

Aprobat:
Ministerul Educației și Cercetării
Republicii Moldova
Ministru
Nr. de înregistrare **33**
18 iunie 2024
Ord. nr. 1048/2024



Aprobat:
Consiliul profesoral
Centrul de Excelență în Servicii și
Prelucrarea Alimentelor
Proces verbal nr. **8** din **5 iunie 2024**
Directoare **Proșciuc Silvia**

	Perioadă a anului de studiu și proces specific																																												
	septembrie					octombrie				noiembrie				decembrie				ianuarie				februarie				martie				aprilie				mai				iunie							
I	INSTRUIRE TEORETICĂ ȘI INSTRUIRE PRACTICĂ (ITIP) 32 săptămâni																																			PRACTICA ÎN PRODUCȚIE (PP) 6 săptămâni									
II	INSTRUIRE TEORETICĂ ȘI INSTRUIRE PRACTICĂ (ITIP) 24 săptămâni																											PRACTICA ÎN PRODUCȚIE (PP) 12 săptămâni												EQ					
Ani de studii	Proces specific /activitate și termene de realizare (semestru / lună / săptămână)																																												
I	septembrie					octombrie				noiembrie				decembrie				ianuarie				februarie				martie				aprilie				mai				iunie							
	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	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	IT	IT	IT	IT	PP	PP	PP	PP	PP	PP		
	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	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	PP	PP	PP	PP	PP	V	PP	PP	PP	PP	PP	PP	PP	PP	EQ		
	SEMESTRUL I																				SEMESTRUL II																								

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/profesiilor, 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 Brutar/brutăreasă,
formare de profil modulară**

Nr crt.	Componente	Formare de profil modulară											
		Total general	Anul I				Resurse temporale						
			Semestrul I	Semestrul II			Total anul I	Semestrul I	Anul II			Total anul II	
				75 săptămâni	16 săptămâni	16 săptămâni			6 săptămâni	38 săptămâni	16 săptămâni		8 săptămâni
I. Formarea generală		656 ore	15ore/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. Formarea de profil		1782 ore	18 ore/săpt.			35 ore/săpt.	786 ore	24 ore/săpt.		35 ore/săpt.		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 brutarului pentru activitatea profesională	56				56	38	18					
2	Prepararea pâinii și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda directă	270				270	132	138					
3	Prepararea pâinii și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă	250				250	118	132					

4	Prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică	180												180	90	90
5	Prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică	180												180	90	90
6	Prepararea pâinii și produselor de panificație ale altor țări	132												132	66	66
7	Prepararea pâinii și produselor de panificație dietetice	84												84	42	42
B	Practica în producție	630 ore			35 ore/săpt.		210 ore					35 ore/săpt.			420 ore	
III. Formarea opțională		96 ore	1 ore/săpt.			32 ore	2 ore/săpt.	4 ore/săpt.						64 ore		
1	Disciplina 1	32	1			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		
Consultații pentru Examenul de calificare		30														
Examenul de calificare		80														
Componentele I+II+III+ Consultații+Examen		2644 ore														

*Pentru grupele cu predare în limba rusă, numărul de ore prevăzut la disciplina *limba și literatura română* se vor alocă 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 *Brutar/brutăreasă*, codul calificării 07212.1
 durata studiilor - 2 ani, ANUL I

II. Formarea de profil										Total ore
Module/ore pentru instruirea practică și instruirea teoretică										
M 1		M 2		M 3		P/P				
I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P					
Nr. săptămâni										
Numărul de ore										
38	18	132	138	118	132	210	786			
1	18						18			
2	12	6					18			
3	8	6	4				18			
4		6	12				18			
5			12	6			18			
6			12	6			18			
7			12	6			18			
8			12	6			18			
9			12	6			18			
10			6	12			18			
11			6	12			18			
12			6	12			18			
13			6	12			18			
14			6	12			18			
15			6	12			18			
16			6	12			18			
SEMESTRUL I										
17	Vacanța de iarnă									
18										
19										
SEMESTRUL II										
20			6	12			18			
21			6	12			18			
22			2		4	12	18			
23					6	12	18			
24					6	12	18			
25					6	12	18			
26					6	12	18			
27					6	12	18			
28					6	12	18			
29					6	12	18			
30					12	6	18			
31					12	6	18			
32					12	6	18			
33	Vacanța de Paște									
34					12	6	18			
35					12	6	18			
36					12	6	18			
Practica în producție										
37							35			
38							35			
39							35			
40							35			
41							35			
42							35			

**Ruta de parcurgere a modulelor
calificarea *Brutar/bruăreasă*, codul calificării 07212.1
durata studiilor - 2 ani, ANUL II**

II. Formarea de profil												Total ore
Module/ore pentru instruirea practică și instruirea teoretică												
Nr. săptămîni	M 4		M 5		M 6		M 7		P/P			
	I/T 90	I/P 90	I/T 90	I/P 90	I/T 66	I/P 66	I/T 42	I/P 42	420			
1	12	12									24	
2	12	12									24	
3	12	12									24	
4	12	12									24	
5	12	12									24	
6	12	12									24	
7	12	12									24	
8	6	6	6	6							24	
9			12	12							24	
10			12	12							24	
11			12	12							24	
12			12	12							24	
13			12	12							24	
14			12	12							24	
15			12	12							24	
16					12	12					24	
17	Vacanța de iarnă											
18												
19												
20					12	12					24	
21					12	12					24	
22					12	12					24	
23					12	12					24	
24					6	6	6	6			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	
33	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. Ludmila Țurcanu, profesoară de discipline de specialitate, grad didactic superior, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
2. Lilia Mahu, profesoară de discipline de specialitate, grad didactic unu, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
3. Zinaida Babaian, profesoară de discipline de specialitate, grad didactic unu, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
4. Corina Cebanu, profesoară de discipline de specialitate, grad didactic doi, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
5. Mariana JUC, profesoară de discipline de specialitate, grad didactic superior, Școala Profesională nr. 5 din Chișinău
6. Natalia Chiperi, profesoară de discipline de specialitate, maestru instructor, grad didactic doi, Școala Profesională nr. 2 din Chișinău

Vizat:

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

Silviu GÎNCU

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

Silvia PROȚIUC

Director al Școlii Profesionale nr. 2 din Chișinău

Vitalii BELÎ

Directoare a Școlii Profesionale nr. 5 din Chișinău

Mariana JUC

Directoare a SRL ATANICA-GOLD

Ala VASILÎȚA

Coordonat

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

Dorina DUMBRAVA