

Durata studiilor: **2 ani**

Directoare Protiuc Silvia

орел № 4048/2024

Notă: ITIP - pregătirea teoretică și practică în laborator; Vvacanță; 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 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					
							75 săptămâni	16 săptămâni	16 săptămâni	6 săptămâni		38 săptămâni
I. Formare 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. Formare de profil		1782 ore	18 ore/săpt.		35 ore/săpt.	786 ore	24 ore/săpt.		35 ore/săpt.		996 ore	
		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									
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		30												
Examenul de calificare		80										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 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 Bucatar/ bucătăreasă, codul calificării 10132.1
durata studiilor - 2 ani, ANUL 1

		II. Formare de profil																P/P	Total ore	
		Module / ore pentru instruirea practică și instruirea teoretică																		
		M 1		M 2		M 3		M 4		M 5		M 6		M 7		M 8				
I/T		I/P		I/T		I/P		I/T		I/P		I/T		I/P		I/T		I/P		
Nr. săptămîni		Număr de ore																210	786	
		38	12	30	30	36	48	30	42	46	48	22	24	32	30	54	54			
SEMESTRU I		1	18	12																
		2	12	6																
		3	8	6	4															
		4			12	6														
		5			12	6														
		6			2	6	10													
		7				6	12													
		8				6	12													
		9					2	12	4											
		10					12	6	6											
		11					12	6	6											
		12					12	6	6											
		13						6	12	4										
		14						2	12	4										
		15						12	6	6										
		16						6	6	6										
SEMESTRU II		17	Vacanța de iarnă																	
		18																		
		19																		
		20							12	6										18
		21							12	6										18
		22							6	6	6									18
		23								6	12									18
		24								12	4	2								18
		25								6										18
		26										6	6							18
		27										12	6							18
		28										6	6	6						18
		29											6	12						18
		30												6	12					18
		31													12	6				18
		32													12	6				18
		33	Vacanța de Paște																	
		34														6	12			18
		35														6	12			18
		36														6	12			18
		37	Practica de producție																	
		38																		35
		39																		35
		40																		35
		41																		35
		42																		35

Ruta de parcurgere a modulelor
 calificarea Bucatar/ bucătăreasă, codul calificării 10132.1
 durata studiilor - 2 ani, ANUL II

	Nr. saptamini	II. Formare de profil														Total ore												
		Module / ore pentru instruirea practică și instruirea teoretică													P/P													
		M 9	M 10	M 11	M 12	M 13	M 14																					
1	114	114	42	42	52	60	26	30	30	30	24	12	420	996														
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	12	12												24														
9	12	12												24														
10	6	6	6	6										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					4	12	2	6						24														
22							12	12						24														
23							12	12						24														
24								12	12					24														
25								12	12					24														
26								12	12					24														
27								6	6	12	12			24														
Practica în producție																												
															28												35	35
															29													35
30														35														
31														35														
32														35														
33	Vacanța de Paște														35													
34														35														
35														35														
36														35														
37														35														
38														35														
39														35														
40														35														
41	Examen de calificare														35													

Elaborat grup de lucru:

1. Aurelia Vartic, coordonator calificări și evaluare, Asociația Obștească *Educație pentru Dezvoltare*
2. Ludmila Țurcanu, profesoară de discipline de specialitate, grad didactic superior, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor.
3. Lilia 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 Soroca
5. Liuba Avtudov, profesoară de discipline de specialitate, grad didactic doi, Școala Profesională din Bubuieci.

Vizat:

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

 Silviu GÎNCU

Coordonatoare, directoarea Centrului de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor

 Silvia PROȚIUC

Directoarea Școlii Profesionale nr. 5 din Chișinău

Mariana JUC

Directorul Școlii Profesionale din Soroca

Ivan LUȚA

Directoare a SRL ATANICA-GOLD

Ala VASILÎȚA

Coordonat

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

 Dorina DUMBRAVA