

MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A
ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC

Anexa nr. 3 la OMEN nr. 3501 din 29.03.2018

CURRICULUM

pentru

clasa a XI-a

ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL

Calificarea profesională:

OSPĂTAR (CHELNER), VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE
ALIMENTAȚIE

Domeniul de pregătire profesională:

TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

Domeniul de pregătire generală: ALIMENTAȚIE

2018

Acest curriculum a fost elaborat ca urmare a implementării proiectului “Curriculum Revizuit în Învățământul Profesional și Tehnic (CRIPT)”, ID 58832.

Proiectul a fost finanțat din FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Programul Operațional Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013

Axa prioritară:1 “Educația și formarea profesională în sprijinul creșterii economice și dezvoltării societății bazate pe cunoaștere”

Domeniul major de intervenție 1.1 “Accesul la educație și formare profesională inițială de calitate”

NOTĂ DE PREZENTARE

Acest curriculum se aplică pentru calificarea profesională **OSPĂTAR (CHELNER), VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE** corespunzătoare profilului SERVICIIL, domeniul de pregătire profesională **TURISM ȘI ALIMENTAȚIE**:

Curriculumul a fost elaborat pe baza standardelor de pregătire profesională (SPP) aferente calificărilor sus menționate.

Nivelul de calificare conform Cadrului Național al Calificărilor – 3

Corelarea dintre unitățile de rezultate ale învățării și module:

Unitatea de rezultate ale învățării – tehnice specializate (URI)	Denumire modul
URI 9. Servirea în restaurație	MODUL I. Servirea în restaurație
URI 10. Organizarea meselor speciale	MODUL II. Organizarea meselor speciale

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Clasa a XI-a
Învățământ profesional

Calificarea: OSPĂTAR (CHELNER), VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE
Domeniul de pregătire profesională: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE
Domeniul de pregătire generală: ALIMENTAȚIE

Pregătire practică¹

Modul I. Servirea în restaurație

Total ore /an:	330
din care: Laborator tehnologic	150
Instruire practică	180

Modul II. Organizarea meselor speciale

Total ore /an:	300
din care: Laborator tehnologic	120
Instruire practică	180

Total ore/an = 21 ore/săpt. x 30 săptămâni = 630 ore/an

Stagiu de pregătire practică² - Curriculum în dezvoltare locală

Modul III. *

Total ore/an:	300
---------------	------------

Total ore /an = 10 săpt. x 5 zile x 6 ore /zi = 300 ore/an

TOTAL GENERAL : 930 ore/an

Notă:

1. Pregătirea practică poate fi organizată atât în unitatea de învățământ cât și la operatorul economic/instituția publică parteneră
2. Stagiul de pregătire practică se desfășoară la operatorul economic/instituția publică parteneră. Condițiile în care stagiul de practică se desfășoară în unitatea de învățământ, sunt stabilite prin metodologia de organizare și funcționare a învățământului profesional.

* Denumirea și conținutul modulului/modulelor vor fi stabilite de către unitatea de învățământ în parteneriat cu operatorul economic/instituția publică parteneră, cu avizul inspectoratului școlar.