

MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE ȘI CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE

CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A
ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC

Anexa nr. 6 la OMENCS nr. ~~4457~~ / ~~1.5.07~~ / 2016

CURRICULUM

pentru

clasa a IX-a

ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL

Domeniul de pregătire profesională: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

Acest curriculum a fost elaborat în cadrul 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”

2016



Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

NOTĂ DE PREZENTARE

Acest curriculum se aplică pentru calificările din domeniul de pregătire profesională Turism și Alimentație :

1. Bucătar
2. Cofetar – patiser
3. Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație
4. Lucrător hotelier

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 generale (URI)	Denumire modul
URÎ 2. Aplicarea conceptelor de bază ale contabilității	MODUL 1. Bazele contabilității
URÎ 4. Asigurarea calității în turism și alimentație	MODUL 2. Calitatea în turism și alimentație
URÎ 5. Organizarea activității în unitățile de primire turistică	MODUL 3. Structuri de primire turistică
URÎ 6. Realizarea proceselor de bază în alimentație	MODUL 4. Procese de bază în alimentație



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Clasa a IX-a
Învățământ profesional
Aria curriculară Tehnologii

Domeniul de pregătire profesională: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

Cultură de specialitate și pregătire practică săptămânală

Modul 1. Bazele contabilității

Total ore /an:	68
din care: Laborator tehnologic	-
Instruire practică	-

Modul II. Calitatea în turism și alimentație

Total ore /an:	68
din care: Laborator tehnologic	-
Instruire practică	34

Modul III. Structuri de primire turistică

Total ore /an:	68
din care: Laborator tehnologic	-
Instruire practică	34

Modul IV. Procese de bază în alimentație

Total ore /an:	102
din care: Laborator tehnologic	-
Instruire practică	34

Total ore/an = 9 ore/săpt. x 34 săptămâni = 306 ore

Stagii de pregătire practică - Curriculum în dezvoltare locală

Modul 5. *

Total ore/an: 150

Total ore /an = 5 săpt. x 5 zile x 6 ore /zi = 150 ore/an

TOTAL GENERAL: 456 ore/an

Notă: În clasa a IX-a, 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.

