

MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE

CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A
ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC

Anexa nr. 4... la OMEN nr. 3915... din... 18.05-2017

CURRICULUM

pentru

clasa a X-a

ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL

Domeniul de pregătire profesională: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

Domeniul de pregătire generală: ALIMENTAȚIE

Calificările profesionale: Bucătar

Cofetar – patiser

Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație

2017

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”



NOTĂ DE PREZENTARE

Acest curriculum se aplică pentru calificările corespunzătoare domeniului de pregătire profesională **TURISM ȘI ALIMENTAȚIE**:

1. **Bucătar**
2. **Cofetar – patiser**
3. **Ospătar (chelner), vânzător în unități de 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 generale (URI)	Denumire modul
URÎ 1. Etică și comunicare profesională	MODUL 1. Etică și comunicare profesională
URÎ 3. Utilizarea metodelor, procedeele și principiilor contabilității	MODUL 2. Contabilitate generală
Unitatea de rezultate ale învățării – tehnice specializate (URI)	Denumire modul
URÎ 7. Pregătirea sortimentului de preparate și băuturi	MODUL 3. Sortimentul de preparate și băuturi
URÎ 8. Utilizarea sistemelor de servire în restaurație	MODUL 4. Sisteme de servire



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

Domeniul de pregătire profesională: *TURISM ȘI ALIMENTAȚIE*

Domeniul de pregătire generală: *ALIMENTAȚIE*

Calificările profesionale: *Bucătar; Cofetar-patiser; Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație;*

Cultură de specialitate și pregătire practică

Modul I. Etică și comunicare profesională

Total ore/an:		128
din care:	Laborator tehnologic	-
	Instruire practică	64

Modul II. Contabilitate generală

Total ore/an:		64
din care:	Laborator tehnologic	32
	Instruire practică	-

Modul III. Sortimentul de preparate și băuturi

Total ore/an:		288
din care:	Laborator tehnologic	64
	Instruire practică	192

Modul IV. Sisteme de servire

Total ore/an:		192
din care:	Laborator tehnologic	32
	Instruire practică	128

Total ore/an = 21 ore/săpt. x 32 săptămâni = 672 ore/an

Stagiu de pregătire practică - Curriculum în dezvoltare locală

Modul V. *

Total ore/an:		270
---------------	--	------------

Total ore /an = 9 săpt. x 5 zile x 6 ore /zi = 270 ore/an

TOTAL GENERAL: 942 ore/an

Notă:

Pregătirea practică și stagiul de pregătire practică pot fi organizate atât la operatorul economic/instituția publică parteneră cât și în unitatea de învățământ, în funcție de condițiile locale.

* 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.

