



**Planul de de învățământ pentru programul de studii profesional tehnic secundar, calificarea *Bucătar/ bucătăreasă – Chelner/ chelneriță*,  
formare de profil modulară**

Nr. ctr.	Componente	Resurse temporale											
		Total general	Anul I		Total anul I	Anul II		Total anul II	Anul III			Total anul III	
			112 săptăm.	34 săptăm.		4 săptăm.	38 săptăm.		30 săptăm.	8 săptăm.	38 săptăm.		24 săptăm.
<b>I. Formare generală</b>		<b>1372 ore</b>	19 ore/săpt.		<b>646 ore</b>	17 ore/săpt.		<b>510 ore</b>	9 ore/săpt.			<b>216 ore</b>	
1	Limbă și literatură română	206	2		68	3		90	2			48	
2	Limbă străină	152	2		68	2		60	1			24	
3	Matematică	274	4		136	3		90	2			48	
4	Fizică. Astronomie	122	2		68	1		30	1			24	
5	Chimie	98	2		68	1		30					
6	Biologie	98	2		68	1		30					
7	Geografie	88	1		34	1		30	1			24	
8	Istoria românilor și universală	88	1		34	1		30	1			24	
9	Informatică (TIC)	128	2		68	2		60					
10	Educație fizică	64	1		34	1		30					
11	Educație pentru societate	54				1		30	1			24	
<b>II. Formare de profil</b>		<b>2528 ore</b>	16 ore/săpt.	35 ore/săpt.	<b>684 ore</b>	18 ore/săpt.	35 ore/săpt.	<b>820 ore</b>	26 ore/săpt.	40 ore/săpt.		<b>1024 ore</b>	
A.	<i>Instruire teoretică</i>	<b>1636 ore</b>			<b>544 ore</b>			<b>540 ore</b>				<b>552 ore</b>	
	<i>Instruire practică</i>	I/T	I/P		I/T	I/P		I/T	I/P			I/T	I/P
		892	744	16 ore/săpt.	340 ore	204 ore	18 ore/săpt.	300 ore	240 ore	23 ore/săpt.		252 ore	300 ore
1	Pregătirea bucătarului pentru activitatea profesională	50			38	12							
2	Prelucrarea primară a legumelor, ciupercilor și fructelor	54			30	24							
3	Prepararea supelor	66			36	30							
4	Prepararea sosurilor	60			30	30							
5	Prepararea garniturilor	76			46	30							
6	Prepararea bucatelor din ouă și brânză de vaci	40			22	18							
7	Prepararea bucatelor din pește	90			54	36							
8	Prepararea bucatelor din carne	216						114	102				
9	Prepararea bucatelor dulci și băuturilor	62						32	30				

10	Prepararea bucatelor reci și gustărilor	84						42	42				
11	Prepararea produselor din aluat	94						52	42				
12	Prepararea bucatelor pentru alimentația curativă	62										26	36
13	Prepararea bucatelor din bucătăria internațională	66										30	36
14	Planificarea activității în bucătărie	24										12	12
15	Pregătirea chelnerului pentru activitatea profesională	108		84	24								
16	Amenajarea și dotarea spațiilor de servire	84						60	24				
17	Servirea preparatelor culinare și a produselor de patiserie - cofetărie	110										50	60
18	Servirea băuturilor	126										60	66
19	Utilizarea documentelor de evidență operativă	38										20	18
20	Organizarea servirii meselor speciale	126										54	72
<b>B.</b>	<b>Practică în producție</b>	<b>820 ore</b>		<b>35 ore/săpt.</b>	<b>140 ore</b>			<b>35 ore/săpt.</b>	<b>280 ore</b>			<b>40 ore/săpt.</b>	<b>400 ore</b>
<b>C.</b>	<b>Bazele antreprenoriatului</b>	<b>72 ore</b>										<b>3 ore/săpt.</b>	<b>72 ore</b>
<b>III. Formare opțională</b>		<b>88 ore</b>	<b>1 ore/săpt.</b>		<b>34 ore</b>	<b>1 ore/săpt.</b>		<b>30 ore</b>		<b>1 oră/săpt.</b>			<b>24 ore</b>
1	Disciplina 1	34	1		34								
2	Disciplina 2	30				1		30					
3	Disciplina 3	24								1			24
<b>Componentele I+II+III</b>		<b>3988 ore</b>	<b>36 ore/săpt.</b>	<b>35 ore/săpt.</b>	<b>1364 ore</b>	<b>36 ore/săpt.</b>	<b>35 ore/săpt.</b>	<b>1360 ore</b>	<b>36 ore/săpt.</b>	<b>40 ore/săpt.</b>			<b>1264 ore</b>
<b>Consultații pentru examenul de calificare</b>		<b>30 ore</b>											
<b>Examenul de calificare</b>		<b>80 ore</b>											
<b>Componentele I+II+III Consultații+Examen</b>		<b>4098 ore</b>											

\*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.

**RUȚA DE PARCURGERE A MODULELOR**  
**Calificarea Bucatar/ bucătăreasă - Chefnr/ chefnrîță, codul calificării, 10132.1 -10131.3**  
 durată studii - 3 ani, ANUL 1

Nr. săptămâni	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 15	Număr de ore										
I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P		
1	16																	140	684
2	16																	140	16
3	6	6	4															140	16
4		6	10															140	16
5			10	6														140	16
6			6	6	4													140	16
7				6	10													140	16
8				6	10													140	16
9					10													140	16
10						2												140	16
11							6	8										140	16
12							6	10										140	16
13							6	10										140	16
14							6	2										140	16
15							6	10										140	16
16							6	10										140	16
17	Vacanța de iarnă																		
18																			
19																			
20							6	8										140	16
21							6											140	16
22									6	10								140	16
23									6									140	16
24									6									140	16
25									6									140	16
26									6									140	16
27									6									140	16
28									6									140	16
29									6	4								140	16
30									6									140	16
31									6									140	16
32									6									140	16
33	Vacanța de Paște																		
34									6	10								140	16
35									6	10								140	16
36									6	10								140	16
37									6	4								140	16
38									6	4								140	16
39	Practica în producție																		
40																		35	35
41																		35	35
42																		35	35

**RUȚA DE PARCURGERE A MODULELOR**

Calificarea *Bucatar/ bucatăreasă - Chefer/ cheferiță*, codul calificării, 10132.1-10131.3  
durata studiilor: 3 ani, ANUL II

**II. Formare de profil**

Nr. Săptămâni	Module / ore pentru instruirea practică și instruirea teoretică												P/P	Total ore
	M 8		M 9		M 10		M 11		M 16		Numărul de ore			
	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P				
	114	102	32	30	42	42	52	42	60	24	280	540		
<b>SEMESTRUL I</b>														
1	12	6										18		
2	12	6										18		
3	12	6										18		
4	12	6										18		
5	12	6										18		
6	12	6										18		
7	12	6										18		
8	12	6										18		
9	12	6										18		
10	6	6	6									18		
11		6	12									18		
12		6	12									18		
13		6	2		10							18		
14		12			6							18		
15		12			6							18		
16				12	6							18		
17	<b>Vacanța de iarnă</b>													
18														
19														
<b>SEMESTRUL II</b>														
20			6	12		10						18		
21			6	2		12						18		
22			6			12						18		
23					6	12						18		
24					6	12						18		
25					6	6		6				18		
26					6			12				18		
27					12							18		
28					6		6	6				18		
29					12		6	6				18		
30					12		6	6				18		
31					12		6	6				18		
32							6	12				18		
33	<b>Vacanța de Paște</b>													
34					6	12						18		
<b>Practica în producție</b>														
35												35		
36												35		
37												35		
38												35		
39												35		
40												35		
41												35		
42												35		

**RUTA DE PARCURGERE A MODULELOR**  
**Calificarea Bucatar/ bucătăreasă - Chefier/ cheheriță, codul calificării, 10132.1 -10131.3**  
**durata studiilor - 3 ani, ANUL III**

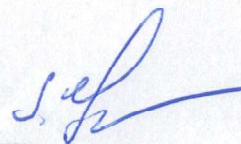
de profil		II. Formare												Total ore		
		Module / ore pentru instruirea practică și instruirea teoretică														
		M12	M13	M14	M17	M18	M19	M20	P/P							
Nr. saptamini	26	36	30	36	12	12	50	60	60	66	20	18	52	72	400	950
1	11	12														23
2	11	12														23
3	4	12	7													23
4			11	12												23
5			11	12												23
6			1	12	10											23
7					2	12	9									23
8							11	12								23
9							11	12								23
10							11	12								23
11							8	12	3							23
12								12	11							23
13									11	12						23
14									11	12						23
15									11	12						23
16									11	12						23
17	Vacanța de iarnă															23
18																23
19																23
20																23
21							2	12	9							23
22								6	11	6						23
23										12	11					23
24											11	12				23
25											11	12				23
26											5	18				23
27											3	18				21
Practica în producție																
28															40	40
29															40	40
30															40	40
31															40	40
32															40	40
Vacanța de paște																
33															40	40
34															40	40
35															40	40
36															40	40
37															40	40
38															40	40
39	Examen de calificare															40
40	Examen de calificare															40

### Elaborat grup de lucru:


1. Țurcanu Ludmila, profesoară de discipline de specialitate, grad didactic superior, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
2. Mahu Lilia, profesoară de discipline de specialitate, grad didactic unu, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
3. Sochirca Aurelia, profesoară de discipline de specialitate, grad didactic unu, Școala Profesională din Soroca
4. Cojocaru Liliana, profesoară de discipline de specialitate, grad didactic unu, Școala Profesională nr.5 din Chișinău

### 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

Directorul Școlii Profesionale din Soroca

 Mariana JUC

Directoare a SRL ATANICA-GOLD

### Coordonat

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

 Dorina DUMBRAVA