

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII AL REPUBLICII MOLDOVA
Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
Școala Profesională din Bubuieci, Chișinău
Școala Profesională din Soroca

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Domeniul de formare profesională:

1013* Servicii hoteliere, restaurante și alimentație publică

Codul și denumirea programului de studii:

10132 Servicii în alimentația publică

Codul și denumirea calificării:

10132.1 Bucătar/ bucătăreasă

Categoria de calificare: **I-IV**

Baza admiterii: **Studii gimnaziale**

Durata studiilor: **2 ani**



Aprobat:

Consiliul profesional

Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor

Proces verbal nr. 8 din iunie 2024

Directoare Prutcu Proțiuc Silvia



Aprobat:

Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova

Ministru [Signature]

Nr. de înregistrare 45

18 noiembrie 2024

ord. nr. 1000/2024

Ani de studii	Periodă a anului de studiu și proces specific																																									
	septembrie				octombrie				noiembrie				decembrie				ianuarie				februarie				martie				aprilie				mai				iunie					
I	INSTRUIRE TEORETICĂ ȘI INSTRUIRE PRACTICĂ (ITIP) 32 săptămâni																																									
	PRACTICA ÎN PRODUCȚIE (PP) 6 săptămâni																																									
II	INSTRUIRE TEORETICĂ ȘI INSTRUIRE PRACTICĂ (ITIP) 24 săptămâni																																									
	PRACTICA ÎN PRODUCȚIE (PP) 12 săptămâni																																									
Ani de studii	Proces specific /activitate și termene de realizare (semestru / lună / săptămână)																																									
	septembrie				octombrie				noiembrie				decembrie				ianuarie				februarie				martie				aprilie				mai				iunie					
I	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	IT	IT	IT	PP	PP	PP	PP	PP	PP
SEMESTRUL I												SEMESTRUL II																														
II	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	PP	PP	PP	PP	PP	V	PP	PP	PP	PP	PP	PP	PP
SEMESTRUL I												SEMESTRUL II																														

Notă: ITIP - pregătirea teoretică și practică în laborator; V-vacanță; 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		16 săptămâni
I. Formare generală		656 ore	15 ore/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	11 ore/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.			786 ore	24 ore/săpt. 35 ore/săpt.				996 ore	
		1152				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

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

Vacanța de iarnă

SEMESTRU II

SEMESTRU I

Vacanța de Paște

Practica de producție

RUTA DE PARCURGERE A MODULELOR
calificarea Bucatar/ bucătăreasă, codul calificării 10132.1
durata studiilor - 2 ani, ANUL II

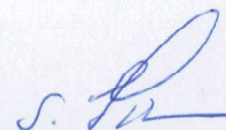
Nr. saptamini	II. Formare de profil														P/P	Total ore
	Module / ore pentru instruirea practică și instruirea teoretică															
	M 9	M 10	M 11	M 12	M 13	M 14										
	114	114	42	42	52	60	26	30	30	30	24	12	420	996		
1	12	12												24		
2	12	12												24		
3	12	12												24		
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														24		
15			12	12										24		
16			12	12										24		
17																
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		
29														35		
30														35		
31														35		
32														35		
33														35		
34														35		
35														35		
36														35		
37														35		
38														35		
39														35		
40														35		
41														35		
Vacanța de iarnă																
Practica în producție																
Vacanța de Paște																
Examen de calificare																

Elaborat grup de lucru:

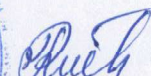
1. Aurelia Vartic, coordonator calificări și evaluare, Asociația Obștească *Educație pentru Dezvoltare*
2. Ludmila Țurcanu, profesoară de discipline de specialitate, grad didactic superior, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor.
3. Lilia Mahu, profesoară de discipline de specialitate, 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 VASIȚA

Coordonat

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

 Dorina DUMBRAVA