

MINISTERUL EDUCAȚIEI, CULTURII ȘI CERCETĂRII AL REPUBLICII MOLDOVA

Centrul de excelență în servicii și prelucrarea alimentelor  
Școala Profesională, com. Bubuțici, mun. Chișinău  
Școala Profesională, or. Soroca

**APROBAT**  
Ministerul Educației, Culturii și Cercetării  
Republicii Moldova  
Ordin nr. 914  
din 09.09.2020  
de înregistrare 26

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**

Domeniul de formare profesională:  
Servicii hoteliere, restaurante și alimentație publică  
Meseria: Bucătar – Cheiner (ospățar)  
Codul profesiei: 1013002\*-1013004\*  
Categorie de calificare: I-IV  
Baza admiterii: Studii gimnaziale  
Durata studiilor: 3 ani  
Calendarul anului de studiu

**APROBAT**  
Consiliul profesional  
Proces verbal nr. 8  
din 09.09.2020

Ani de studii	Perioada anului de studiu și procese specifice																																								
	septembrie	octombrie	noiembrie	decembrie	ianuarie	februarie	martie	aprilie	mai	iunie																															
I	INSTRUIRE TEORETICĂ ȘI INSTRUIRE PRACTICĂ (IIP) 34 săptămâni																																								
II	INSTRUIRE TEORETICĂ ȘI INSTRUIRE PRACTICĂ (IIP) 30 săptămâni																																								
III	INSTRUIRE TEORETICĂ ȘI INSTRUIRE PRACTICĂ (IIP) 24 săptămâni																																								
Ani de studii	Procese specifice/activitate și termene de realizare (semestru / lună / săptămână)																																								
	septembrie	octombrie	noiembrie	decembrie	ianuarie	februarie	martie	aprilie	mai	iunie																															
I	SEMESTRUL 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
II	SEMESTRUL 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
III	SEMESTRUL 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

ITIP - pregătirea teoretică și practică în laborator; V - vacanță; PP - practică în producție; EQ - examen de calificare

\*Nomenclatorul domeniilor de formare profesională și al meseriilor/profesțiilor, aprobat prin Hotărârea Guvernului al Republicii Moldova nr. 425 din 03 iulie 2015

Planul de învățământ pentru programul de studii profesional tehnic secundar, meseria *Bucătar - Chelner (ospătar)*, pregătire de profil modulară

Nr. etc.	Componente	Resurse temporale												Total anul III
		Anul I				Anul II				Anul III				
		Total general 112 săptăm.	34 săptăm.	4 săptăm.	38 săptăm.	Total anul 30 săptăm.	17 ore/săpt.	8 săptăm.	38 săptăm.	24 săptăm.	10 săptăm.	2 săptăm.	36 săptăm.	
<b>I. Pregătire generală</b>		1372 ore	19 ore/săpt.		646 ore			510 ore	9 ore/săpt.			216 ore		
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	1			24		
6	Biologie	98	2		68	1		30	1			24		
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				24		
10	Educație fizică	64	1		34	1		30				24		
11	Educație pentru societate	54				1		30	1			24		
<b>II. Pregătire de profil</b>		2528 ore	16 ore/săpt.	35 ore/săpt.	684 ore	18 ore/săpt.	35 ore/săpt.	820 ore	26 ore/săpt.	40 ore/săpt.		1024 ore		
<b>Instruire teoretică</b>		1636 ore			544 ore			540 ore				552 ore		
		T 892	I/P 744		T 340 ore	I/P 204 ore		T 300 ore	I/P 240 ore			T 252 ore	I/P 300 ore	
1	Pregătirea bucatarului 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					



**RUTA DE PARCURGERE A MODULELOR**  
meseria "Bucatar-Celner (ospatar)", codul meseriei, 1013002  
durata studiilor - 2 ani, ANUL 1

Nr. saptamani	II. Pregătirea de profil																P/P	Total ore
	Module / ore pentru instruirea practică și instruirea teoretică																	
	M1		M2		M3		M4		M5		M6		M7		M15			
	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	16																140	684
2	16																	16
3	6	6	4															16
4		6	10															16
5			10	6														16
6			6	6	4													16
7				6	10													16
8				6	10													16
9					10	6												16
10					2	6	8											16
11						6	10											16
12						6	10											16
13						6	2		8									16
14								6	10									16
15								6	10									16
16								6	10									16
17	Vacanța de iarnă																	
18	Vacanța de iarnă																	
19	Vacanța de iarnă																	
20								6	8		2							16
21								6			10							16
22										6	10							16
23										6			10					16
24										6			10					16
25										6			10					16
26										6			10					16
27												6	10					16
28												6	4		6			16
29												6			10			16
30														6	10			16
31														6	10			16
32														6	10			16
33														6	10			16
34														6	10			16
35	Vacanța de Paște																	
36														6	10			16
37														6	10			16
38															4	12		16
39	Practica de producție																	
40																		35
41																		35
42																		35

**RUTA DE PARCURGERE A MODULELOR**  
 meseria: Bucătar - Chelner (ospătar), codul meseriei: 1013002 - 1013004  
 durata studiilor: 3 ani, ANUL II

Nr. Săptămâni		II. Pregătirea de profil										P/P	Total ore
		Module / ore pentru instruirea practică și instruirea teoretică											
		M 8		M 9		M 10		M 11		M 16			
		I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P		
		Numărul de ore											
		114	102	32	30	42	42	52	42	60	24	280	540
SEMESTRUL I	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	Vacanța de iarnă												
18	Vacanța de iarnă												
19	Vacanța de iarnă												
SEMESTRUL II	20				6	12							18
	21				6	2		10					18
	22				6			12					18
	23						6	12					18
	24						6	12					18
	25						6	6		6			18
	26						6			12			18
	27						12			6			18
	28						6		6	6			18
	29								12	6			18
	30								12	6			18
	31								12	6			18
	32									6	12		18
	34	Vacanța de Paște											
35									6	12		18	
Practica în producție													
36											35	35	
37											35	35	
38											35	35	
39											35	35	
40											35	35	
41											35	35	
42											35	35	
43											35	35	

**RUȚA DE PARCURGERE A MODULELOR**  
 meseria "Bucatar-Chefer (ospătar)", codul meseriei 1013002 -1013004  
 durata studiilor - 3 ani, ANUL III

**II. Pregătirea de profil**

Module / ore pentru instruirea practică și instruirea teoretică

Nr. săptămânii	Module / ore pentru instruirea practică și instruirea teoretică														P/P	Total ore		
	M 12		M 13		M 14		M 17		M 18		M 19		M 20					
	26	36	30	36	12	12	50	60	60	66	24	30	50	60				
<b>SEMESTRUL I</b>	1	11	12														400	952
	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							11	12									23
	12							8	12	3								23
	13								12	11								23
	14									11	12							23
	15									11	12							23
	16									11	12							23
	17									11	12							23
18	<b>Vacanța de iarnă</b>																	
19	<b>Vacanța de iarnă</b>																	
<b>SEMESTRUL II</b>	20																	23
	21							2	12	9								23
	22								6	11	6							23
	23									4	12	7						23
	24										12	11						23
	25											11	12					23
	26											11	12					23
	27												5	18				23
	28												5	18				23
	29														40			40
	30														40			40
31														40			40	
32														40			40	
33														40			40	
34	<b>Vacanța de paște</b>																	
35																	40	40
36																	40	40
37																	40	40
38																	40	40
39																	40	40
40	<b>Examen de calificare</b>																	

**Elaborat grup de lucru:**

1. Aurelia VARTIC, coordonator calificări și evaluare, Asociația Obștească Educație pentru Dezvoltare
2. Ludmila ȚURCANU, profesor de discipline de specialitate, grad didactic superior, Centrul de excelență în servicii și prelucrarea alimentelor.
3. Lilia MAHU, profesor de discipline de specialitate, grad didactic II, Centrul de excelență în servicii și prelucrarea alimentelor
4. Aurelia SOCHIRCA, profesor de discipline de specialitate, grad didactic II, Școala Profesională, or. Soroca
5. Liuba AVTUDOV, profesor de discipline de specialitate, grad didactic II, Școala Profesională, com. Bubuieci, mun Chișinău

**Vizat:**

Șef Direcție, învățământ profesional tehnic  
Ministerul Educației, Culturii și Cercetării

Coordonator, directorul interimar al Centrului de excelență în servicii și prelucrarea alimentelor

Directorul Școlii Profesionale, or. Soroca

Directorul Școlii Profesionale, com. Bubuieci, mun. Chișinău

Directorul SA „Dragonul roșu”

**Coordonat**

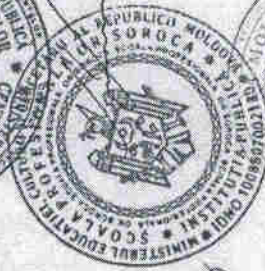
Direcția Învățământ profesional tehnic  
Ministerul Educației, Culturii și Cercetării



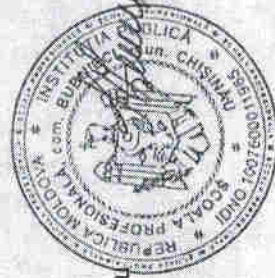
Silviu GÎNCU

Silvia PROȚIUȚ

Ivan LUȚA



Zinaida SAJIN



Ala VASILIȚA



Valentina PLĂMĂDEALĂ