

Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova
Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare al Republicii Moldova
Instituția Publică Colegiul Agroindustrial din Rîșcani

Plan de învățământ

Domeniul general
 Domeniul de educație
 Domeniul de formare profesională
 Specialitatea
 Calificarea
 Forma de învățământ
 Termen de studii
 Număr de credite de studii transferabile alocate

Cod	Denumirea
7	Inginerie, prelucrare și construcții
72	Fabricare și prelucrare
721	Prelucrarea alimentelor
72170	Tehnologia panificației și patiseriei
	Tehnician în panificație și patiserie
	Cu frecvență
	4 ani
	120

Aprobat:

Ministerul Educației și Cercetării al Republicii
 Moldova

Ministru

Nr. de înregistrare

"08"

12

2021



Coordonat:

Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare al
 Republicii Moldova

Ministru

2021



Aprobat:

Consiliul Profesorat al IP Colegiul Agroindustrial din Rîșcani

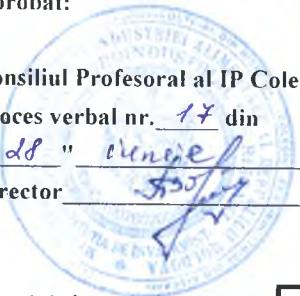
Proces verbal nr. 17 din

"08"

2021

2021

Director



Planul de învățământ include

Anexa 1	Calendarul anului de studii
Anexa 2	Planul de formare profesională pe ani de studii
Anexa 3	Componenta liceală a planului de învățământ pe ani de studii
Anexa 4	Planul stagiilor de practică
Anexa 5	Standard de pregătire profesională

Anexa 1

Calendarul anului de studii

Anul de studii	Activități didactice		Sesiuni de examene		Stagii de practică	Vacanțe		
	sem. I	sem. II	sem. I	sem. II		iarnă	primăvară	vară
I	15	15	3	3	4	2	1	9
II	15	15	3	3	4	2	1	9
III	15	15	2	5	4	2	1	8
IV	15	10	3	4	8	2	1	

Planul de formare profesională pe ani de studii

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore	Ore de contact direct				Ore de studiu individual	săptămână pe semestre de studii								Forma de evaluare	Nr. credite									
			Total	T	P	L		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII											
G	Componenta de formare a competențelor profesionale generale	270	160	91	69	0	110																			
G.01.O.001	Decizii pentru un mod sănătos de viață	60	30	18	12	0	30	2																		9
G.01.O.002	Bazele comunicării în termeni de specialitate	60	30	18	12	0	30	2																		2
G.08.O.003	Limba engleză în domeniu	60	40	40	0	0	20																			2
G.08.O.004	Tehnologia informației și comunicațiilor	90	60	15	45	0	30																			2
U	Componenta de orientare socio-umanistică	300	180	115	65	0	120																			10
U.04.O.005	Bazele legislației în domeniu	90	45	30	15	0	45																			3
U.05.O.006	Etica profesională	90	60	40	20	0	30																			3
U.07.O.007	Bazele antreprenoriatului	120	75	45	30	0	45																			3
F	Componenta fundamentală	840	465	321	144	0	375																			28
F.01.O.008	Bazele teoretice ale panificației	120	60	45	15	0	60	4																		4
F.02.O.009	Metode de analiză de laborator	60	30	20	10	0	30																			2
F.02.O.010	Microbiologia	60	30	20	10	0	30																			2
F.02.O.011	Sănătatea și igiena industrială	90	60	45	15	0	30																			2
F.03.O.012	Bazele securității și sănătății în muncă	90	60	45	15	0	30																			3
F.03.O.013	Procese și aparate cu bazele utilajului tehnologic în panificație și patiserie	180	90	60	30	0	90																			3
F.04.O.014	Standarde de calitate în domeniul agroalimentar	90	45	30	15	0	45																			6
F.04.O.015	Ambalarea, etichetarea și designul produselor de panificație și patiserie	60	30	20	10	0	30																			3
F.07.O.016	Chimia alimentară	90	60	36	24	0	30																			2
S	Componenta de specialitate	1080	695	431	174	90	385																			3
S.05.O.017	Utilaj tehnologic	90	60	36	24	0	30																			36
S.06.O.018	Tehnologia pastelor făinoase	60	30	20	10	0	30																			3
S.06.O.019	Tehnologia panificației I	180	120	90	30	0	60																			2
S.07.O.020	Tehnologia panificației II	180	120	90	30	0	60																			6
S.07.O.021	Tehnologia produselor de patiserie	180	120	90	30	0	60																			6
S.07.O.022	Controlul calității produselor de panificație, patiserie și paste făinoase	150	105	15	0	90	45																			6
S.08.O.023	Managementul calității	90	50	30	20	0	40																			5
S.08.O.024	Protecția întreprinderilor de ramură: produse de panificație și patiserie	90	50	30	20	0	40																			3
S.08.O.025	Economia și contabilitatea ramurii	60	40	30	10	0	20																			3
P	Stagii de practică- Anexa 4	600	600				0																			20
G-I+I+S-P	Total ore pentru unități de curs obligatorii	3090	2100	958	452	90	990																			103

G+L+F+S+P	Total ore pentru unități de curs obligatorii	3090	2100	958	452	90	990															103	
A	Componenta opțională de specialitate	360	160	100	60	0	200															12	
S.03.A.026	Principiile nutriției umane	60	30	20	10	0	30			2											ex	2	
S.03.A.027	Protecția mediului în industria panificației	60	30	20	10	0	30														ex	2	
S.04.A.028	Toxicologia și inofensivitatea produselor de panificație și patiserie	90	30	20	10	0	60														ex	3	
S.04.A.029	Aditivi și ingrediente în panificație și patiserie	90	30	20	10	0	60														ex	3	
S.05.A.030	Prelucrarea produselor ecologice de origine vegetală	90	30	20	10	0	60														ex	3	
S.05.A.031	Siguranța alimentelor	90	30	20	10	0	60														ex	3	
S.06.A.032	Metode de decorare a produselor din patiserie	90	30	20	10	0	60														ex	3	
S.06.A.033	Depozitarea și logistica produselor	60	40	20	20	0	20														ex	2	
S.08.A.034	Organizarea activităților de producere	60	40	20	20	0	20														ex	2	
S.08.A.035	Marketing industrial	60	40	20	20	0	20														ex	2	
G+U+F+S+P+A	Total ore - unități de curs: obligatorii și opționale	3+50	2260	1058	512	90	1190															115	
L	Componenta la liberă alegere	240	130	90	40	0	110															8	
S.04.L.001	Tehnologii de creștere și prelucrare a cerealelor	60	30	20	10	0	30															ex	2
U.04.L.002	Psihologia social-economică	60	30	20	10	0	30															ex	2
S.05.L.003	Reînghețarea și congelarea semifabricatelor, produselor de panificație și patiserie	60	30	20	10	0	30															ex	2
G.05.L.004	Protecția civilă	60	30	20	10	0	30															ex	2
S.06.L.005	Protecția consumatorului	60	30	20	10	0	30															ex	2
S.06.L.006	Principii și metode de conservare a produselor alimentare	60	40	30	10	0	20															ex	2
S.08.L.007	Firma de exercițiu	60	40	30	10	0	20															ex	2
S.08.L.008	Ergonomia	60	40	30	10	0	20															ex	2
	Total ore-unități de curs: obligatorii, opționale și la liberă alegere	3+690	2390	1148	552	90	1300																
	Discipline de cultură generală - Anexa 2	2010	2010							26	26	21	21	20	20								
Ore contact direct pe săptămână																							
Examine: nr. de ex. * 25 elevi * 15 min per elev / 45 min		283	283																				
Consultații pentru examene: nr. de ex. * 2 ore		68	68																				
Examine de calificare: 5 membri ai comisiei * nr. de elevi * 25 min per elev / 45 min		69	69																				
Total ore/credite de studii în planul de învățământ		6120	4820	1148	552	90	1300																120

Notă.

- Numărul elevilor ce susțin proiectul de diplomă se aprobă în cadrul Consiliului profesoral
- La lecțiile practice grupa cu componența mai mare de 25 elevi se va diviza pe subgrupe
- Pentru organizarea activităților extrașcolare se va introduce suplimentar în tariful anuală a instituției până la 2 ore săptămânal pentru fiecare grupă
- Orele planificate pentru elaborarea proiectului de diplomă se acordă conform Planului-cadru aprobat prin ordinul ME nr. 1205 din 16 decembrie 2015

A	Componenta opțională de specialitate	360	160	100	60	0	200											12
S.03.A.026	Principiile nutriției umane	60	30	20	10	0	30			2							ex	2
S.03.A.027	Protecția mediului în industria panificației	60	30	20	10	0	30										ex	2
S.04.A.028	Toxicologia și inofensivitatea produselor de panificație și patiserie	90	30	20	10	0	60			2							ex	2
S.04.A.029	Aditivi și ingrediente în panificație și patiserie	90	30	20	10	0	60										ex	3
S.05.A.030	Prelucrarea produselor ecologice de origine vegetală	90	30	20	10	0	60										ex	3
S.05.A.031	Siguranța alimentelor	90	30	20	10	0	60										ex	3
S.06.A.032	Metode de decorare a produselor din patiserie	60	40	20	20	0	20										ex	2
S.06.A.033	Depozitarea și logistica produselor	60	40	20	20	0	20										ex	2
S.08.A.034	Organizarea activităților de producere	60	40	20	20	0	20										ex	2
S.08.A.035	Marketing industrial	60	40	20	20	0	20										ex	2
G+U+F+S+P+A	Total ore - unități de curs: obligatorii și opționale	3450	2260	1058	512	90	1190											115
L	Componenta la liberă alegere	240	130	90	40	0	110											8
S.04.L.001	Tehnologii de creștere și prelucrare a cerealelor	60	30	20	10	0	30					2					ex	2
U.04.L.002	Psihologia social-economică	60	30	20	10	0	30										ex	2
S.05.L.003	Refrigerarea și congelarea semifabricatelor, produselor de panificație și patiserie	60	30	20	10	0	30										ex	2
G.05.L.004	Protecția civilă	60	30	20	10	0	30										ex	2
S.06.L.005	Protecția consumatorului	60	30	20	10	0	30										ex	2
S.06.L.006	Principii și metode de conservare a produselor alimentare	60	40	30	10	0	20										ex	2
S.08.L.009	Firma de exercițiu	60	40	30	10	0	20										ex	2
S.08.L.010	Ergonomia	60	40	30	10	0	20										ex	2
Total ore-unități de curs: obligatorii, opționale și la liberă alegere		3690	2390	1148	552	90	1300											
	Discipline de cultură generală - Anexa 2	2010	2010															
	Ore contact direct pe săptămână																	
	Exame: nr. de ex * 25 elevi * 15 min per elev / 45 min	283	283															
	Consultații pentru examene: nr. de ex. * 2 ore	68	68															
	Exame de calificare: 5 membri ai comisiei * nr. de elevi * 25 min per elev / 45 min	70	70															
	Consultații pentru examenele de calificare	30	30															
	Total ore/credite de studii în planul de învățământ	6151	4851	1148	552	90	1300											120

Notă.

1. Numărul elevilor ce susțin proiectul de diplomă se aprobă în cadrul Consiliului profesoral

2. La lecțiile practice grupa cu componența mai mare de 25 elevi se va diviza pe subgrupe

3. Pentru organizarea activităților extrașcolare se va introduce suplimentar în tariful anuală a instituției până la 2 ore săptămânal pentru fiecare grupă

4. Orele planificate pentru elaborarea proiectului de diplomă se acordă conform Planului-cadru aprobat prin ordinul ME nr. 1205 din 16 decembrie 2015

Componenta liceală a planului de învățământ pe ani de studii / profil real

	Discipline de cultură generală	Total ore	Numărul de ore pe săptămână pe semestre de studii					
			I	II	III	IV	V	VI
		2010	26	26	21	21	20	20
1	Limba și literatura română	330	4	4	4	4	3	3
2	Limba străină	210	3	3	2	2	2	2
3	Matematică	450	5	5	5	5	5	5
4.	Educație pentru societate	90	1	1	1	1	1	1
5	Educație fizică	180	2	2	2	2	2	2
6	Fizică/Astronomie*	60	2	2	*	*	*	*
7	Chimie*	60	2	2	*	*	*	*
8	Biologie*	60	2	2	*	*	*	*
9	Istoria românilor și universală*	60	2	2	*	*	*	*
10	Geografie*	60	2	2	*	*	*	*
11	Informatică*	30	1	1	*	*	*	*

*Numărul de ore pentru o disciplină școlară, de la componenta variabilă, se stabilește corespunzător numărului de ore aprobat pentru disciplina respectivă în Planul - cadru pentru învățământul liceal, conform prevederilor Ordinului Ministerului nr. 701 din 22.07.2020).







Pentru grupele aolingve disciplinei Limba și literatura rusă i se va aloca numărul de ore, prevăzut în Planul-cadru pentru disciplina Limba și literatura română, iar pentru disciplina Limba și literatura română se vor repartiza câte 3 ore săptămânal pe parcursul semestrelor I-VI.

Planul stagiilor de practică

Codul stagiului de practică	Stagii de practică	Semestrul	Nr. de săptămâni	Nr. de ore	Perioada	Nr. de credite
	Total			600		20
P.02.O.036	Practica de inițiere în specialitate: Metode de analiză de laborator a produselor de panificație și patiserie	II	4	120	mai	4
P.04.O.037	Practica de specialitate I: produse de panificație	IV	4	120	mai	4
P.06.O.038	Practica de specialitate II: produse de patiserie	VI	4	120	mai	4
P.08.O.039	Practica ce anticipează probele de absolvire	VIII	8	240	mai-iunie	8

- La stagiile de practică subgrupele se vor constitui din 8-10 elevi.

Fișa de coordonare

Nr.	Instituția/organizația/structura	Numele, prenumele	a/grad științific/d	Semnătura	Data
	Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova, Direcția învățământ profesional tehnic	Gîncu Silviu	Șef direcție		
	Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare al Republicii Moldova, Serviciul cercetare, învățământ și consultanță în agricultură	Reșitca Rodica	Șef serviciu		27.09.2021
	Universitatea Tehnică a Moldovei, Facultatea Tehnologia Alimentelor, Departamentul Tehnologia Produselor Alimentare	Macari Artur	Șef departament		16.09.2021
Parteneri sociali					
	SRL "Vanilla Bloom"	Colibaba Ecaterina	Director		15.09.2021
	COOPERATIVA DE CONSUM UNIVERSCOOP DIN RÎȘCANI	Cheptănaru Alexandru	Director		15.09.2021
	SA „COMBINATUL DE PÂINE DIN BĂLȚI”	Grama Eduard	Director		15.09.2021