

Ministerul Educației al Republicii Moldova
Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare al Republicii Moldova
Colegiul Național de Viticultură și Vinificație din Chișinău

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 alocat

Cod	Denumirea
7	Inginerie, prelucrare și construcție
72	Fabricare și prelucrare
721	Prelucrarea alimentelor
72160	Tehnologia produselor obținute prin fermentare
	Tehnician tehnolog
	cu frecvență
	4 ani
	120

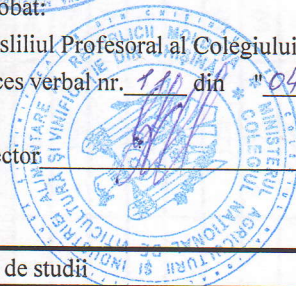
Aprobat:
 Ministerul Educației al Republicii Moldova
 Ministru
 Nr. de înregistrare
 " 26/16 2016



Aprobat:
 Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare al RM
 Ministru
 " " 2016



Aprobat:
 Consiliul Profesorat al Colegiului
 Proces verbal nr. 111 din "04" mai 2016
 Director



Planul de învățământ include

Anexa 1	Calendarul anului de studii
Anexa 2	Planul de formare profesională pe anii 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	4	2	2	1	10
II	15	15	3	4	3	2	1	9
III	15	15	2	4	5	2	1	8
IV	10	11	3	3	12	2	1	

Planul de formare profesională pe anii de studii

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore	Ore de contact direct				Ore de studiu individual	Numărul de ore contact direct pe săptămână								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	300	165	45	0	120	135	2	1	0	0	0	0	4	6	0	4	10
G.01.O.001	Retorica	60	30	30	0	0	30	2									ex	2
G.02.O.002	Decizii pentru modul sănătos de viață	60	15	15	0	0	45		1								ex	2
G.06.O.003	Limba străină în domeniu	90	60	0	0	60	30						4				ex	3
G.07.O.004	Tehnologii informaționale	90	60	0	0	60	30							6			ex	3
U	Componenta de orientare socio-umanistică	300	180	180	0	0	120	2	0	2	0	0	0	3	8	4	10	
U.01.O.005	Filozofie	60	30	30	0	0	30	2									ex	2
U.03.O.006	Etica profesională	60	30	30	0	0	30			2							ex	2
U.07.O.007	Bazele legislației în domeniu	60	30	30	0	0	30							3			ex.	2
U.08.O.008	Bazele antreprenoriatului	120	90	90	0	0	30								8		ex	4
F	Componenta fundamentală	840	415	222	78	115	425	2	6	7	4	4	0	7	0	9	28	
F.01.O.009	Studiul materialelor	60	30	20	0	10	30	2									ex	2
F.02.O.010	Desen tehnic	60	30	0	30	0	30		2								ex	2
F.02.O.011	Metode fizico-chimice de analiză	90	60	20	0	40	30		4								ex.	3
F.03.O.012	Viticultura și bazele ampelografiei	120	60	42	18	0	60			4							ex	4
F.03.O.013	Biochimia produselor alimentare	90	45	30	0	15	45			3							ex	3
F.04.O.014	Microbiologie	120	60	30	0	30	60				4						ex	4
F.05.O.015	Procese și aparate în industria alimentară	120	60	40	20	0	60					4					ex.	4
F.07.O.016	Securitatea activității vitale	60	30	20	10	0	30							3			ex	2
F.07.O.017	Electrotehnica și automatizarea proceselor tehnologice	120	40	20	0	20	80							4			ex	4
	Componenta de specialitate	990	555	225	170	160	435		0	0	3	4	7	14	20	10	33	
S.04.O.018	Vinificație primară	90	45	25	20	0	45				3						ex	3
S.05.O.019	Oenochimic	90	60	30	0	30	30					4					ex	3
S.06.O.020	Vinificație secundară	90	60	30	20	10	30						4				ex	3
S.06.O.021	Economia întreprinderii	60	45	15	30	0	15										ex.	2
S.07.O.022	Vinificație specială I	60	30	20	10	0	30							3			ex.	2
S.07.O.023	Utilaj tehnologic în vinificație și la produsele obținute prin fermentare	150	75	55	20	0	75							8			ex.	5

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore	Ore de contact direct				Ore de studiu individual	Numărul de ore contact direct pe săptămână								Forma de evaluare	Nr. credite				
			Total	T	P	L		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII						
S.07.O.024	Proiectarea întreprinderilor	60	30	0	30	0	30								3		ex	2			
S.08.O.025	Vinificație specială II	60	30	20	10	0	30									3	ex	2			
S.08.O.026	Control tehnologic cu bazele standardizării și metrologiei	180	90	10	0	80	90									8	ex	6			
S.08.O.027	Tehnologia produselor obținute prin fermentare	150	90	20	30	40	60									8	ex	5			
P	Practica - Anexa 4	660	660				660	0										22			
A	Componenta opțională de specialitate	360	120	120	0	0	240	0	0	0	2	2	0	3	3		4	12			
F.04.A.028	Bazele analizei organoleptice	90	30	30	0	0	60				2						ex	3			
F.04.A.029	Analiza senzorială a produselor fermentative	90	30	30	0	0	60					2					ex	3			
F.05.A.030	Turism vitivinicol	90	30	30	0	0	60														
F.05.A.031	Tehnica servirii	90	30	30	0	0	60														
S.07.A.032	Registrul utilajului tehnic	90	30	30	0	0	60							3			ex.	3			
S.07.A.033	Proiect de an	90	30	30	0	0	60														
S.08.A.034	Somellerie	90	30	30	0	0	60										ex.	3			
S.08.A.035	Managementul vinicolas	90	30	30	0	0	60								3		ex.	3			
G+U+F+S+P+A			Total ore - unități de curs: obligatorii și opționale															31			115
L	Componenta la liberă alegere	240	60	60	0	0	180	0	0	1	1	1	0	0	1		4	8			
U.03.L.001	Ecologia și protecția mediului	60	15	15	0	0	45			1							ex	2			
U.03.L.002	Sanitarie și igiena industrială	60	15	15	0	0	45				1						ex	2			
F.04.L.003	Microvinificație	60	15	15	0	0	45														
F.04.L.004	Instruirea antreprenorială	60	15	15	0	0	45														
S.05.L.005	Analiza calității produselor vinicole	60	15	15	0	0	45				1						ex	2			
S.05.L.006	Firma de exercițiu	60	15	15	0	0	45														
S.08.L.007	Marketingul producției vitivinicole	60	15	15	0	0	45										ex	2			
S.08.L.008	Managementul calității	60	15	15	0	0	45								2		ex	2			
Total ore-unități de curs: obligatorii, opționale și la liberă alegere			3690	2155	852	248	1055	1535	6	7	10	10	11	10	33	32	35	123			
Discipline de cultură generală -Anexa 3			2010						26	26	21	21	20	20	0	0					
Ore contact direct pe săptămână			5700	4165					32	33	31	31	31	30	33	32					
Exame: nr. de ex * 25 elevi * 15 min per elev / 45 min			234						3	3	4	4	4	3	8	6	35				
Consultații pentru examene: nr. de ex. * 2 ore			70																		
Exame de calificare: 5 membri ai comisiei * nr. de elevi *25 min per elev / 45 min			56															5			

Cod	Denumirea unității de curs	Total ore	Ore de contact direct				Ore de studiu individual	Numărul de ore contact direct pe săptămână								Forma de evaluare	Nr. credite
			Total	T	P	L		pe semestre de studii									
								I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII		
	Consultații pentru examenele de calificare	12	12				0										
	Elaborarea proiectului de diplomă: nr. de elevi * 30 ore	150	150				0										
	Susținerea proiectului de diplomă: 5 membri ai comisiei * nr. de elevi * 25 min per elev / 45 min	14	14				0										
	Ore pentru activități extrașcolare	222	222				0	30	30	30	30	30	20	22			
	Total ore/credite de studii în planul de învățământ	6458	4923				1535									128	

Probe de absolvire

Varianta	Denumirea activității	Perioada
A	Examen complex de calificare: Vinificația primară; Vinificația secundară; Vinificația specială; Tehnologia produselor obținute prin fermentare.	iunie
B	Susținerea lucrării/ proiectului de diplomă	iunie

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
1	Limba și literatura română	2010	26	26	21	21	20	20
2	Limba străină	330	4	4	4	4	3	3
3	Matematică	210	3	3	2	2	2	2
4	Fizică/Astronomie	450	5	5	5	5	5	5
5	Chimie	150	2	2	1	1	2	2
6	Biologie	120	2	2	1	1	1	1
7	Istoria românilor și universală	150	2	2	2	2	1	1
8	Geografie	120	2	2	1	1	1	1
9	Educația civică	90	1	1	1	1	1	1
10	Informatică	90	1	1	1	1	1	1
11	Educație fizică	180	2	2	2	2	2	2

Notă.

- Pentru grupele cu predare în limba rusă, numărul de ore prevăzut în plan la disciplina limba și literatura română se va alocă disciplinelor limba și literatura rusă.

- Pentru disciplina limba și literatura română se vor include a câte 3 ore săptămânal pe parcursul semestrelor 1-6.

Planul stagiilor de practică

Codul	Stagii de practică	Semestrul	Nr. de săptămâni		Nr. de ore	Perioada	Nr. de credite
			22	2			
S.02.O.036	Total Practica de instruire I: Tehnica lucrărilor de laborator și analiza chimică	2	2	2	60	conform graficului procesului de învățământ	22
S.03.O.037	Practica de inițiere în specialitate	3	1	1	30	conform graficului procesului de învățământ	2
S.03.O.038	Practica de instruire II: Viticultura	3	1	1	30	conform graficului procesului de învățământ	1
S.04.O.039	Practica de instruire III: Bazele ampelografiei	4	1	1	30	conform graficului procesului de învățământ	1
S.05.O.040	Practica de specialitate I: Tehnologia prelucrării materiei prime	5	4	4	120	septembrie	1
S.06.O.041	Practica de specialitate II: Tehnologii secundare	6	1	1	30	conform graficului procesului de învățământ	4
S.07.O.042	Practica de specialitate III: Rezolvarea situației de producere	7	1	1	30	conform graficului procesului de învățământ	1
S.07.O.043	Practica de specialitate IV: problele de absolvire I: Practica tehnologică	7	5	5	150	septembrie-octombrie	1
S.08.O.044	Practica de specialitate IV: Tehnologia produselor obținute prin fermentare	8	2	2	60	conform graficului procesului de învățământ	5
S.08.O.045	Practica de specialitate IV: problele de absolvire II: Practica de producere	8	4	4	120	mai	2