



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII

# LICEUL TEHNOLOGIC NR.1 SALONTA



**LICEUL TEHNOLOGIC NR.1 SALONTA**

**Strada Șarcadului Nr.1**

**Telefon: 0259373228 / 0259370567**



<https://www.facebook.com/Agricol.Salonta>

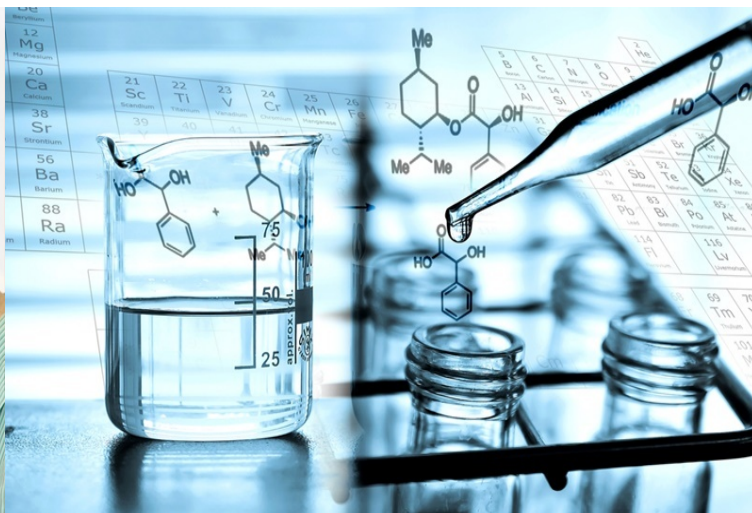
Web: [www.gsas.ro](http://www.gsas.ro)

Email: [salontagsa@gmail.com](mailto:salontagsa@gmail.com)

[contact@gsas.ro](mailto:contact@gsas.ro)



## Învățământ liceal tehnologic



Învățământul liceal tehnologic are durata de 4 ani și se organizează după finalizarea clasei a VIII-a, în cadrul liceelor din filiera tehnologică, pentru calificări din Registrul național al calificărilor, în funcție de nevoile pieței muncii, identificate prin documente strategice de planificare a ofertei de formare regionale, județene și locale.

Învățământul liceal tehnologic este centrat pe dezvoltarea și diversificarea competențelor-cheie și formarea competențelor specifice în funcție de profil, calificare.

Pregătirea prin învățământul liceal tehnologic se realizează pe baza standardelor de pregătire profesională aprobate de Ministerul Educației, în urma consultării partenerilor sociali.

Pe parcursul studiilor liceale, elevii dobândesc o dublă pregătire: una academică, care după absolvire le permite acestora accesul în învățământul superior, cât și una profesională care le facilitează accesul pe piața muncii.

Absolvenții învățământului liceal tehnologic, care promovează examenul de certificare a calificării profesionale, dobândesc certificat de calificare de nivel 4 al Cadrului național al calificărilor, corespunzător nivelului de referință 4 al Cadrului European al Calificărilor (tehnician) și suplimentul descriptiv al certificatului, conform Europass.

**LICEUL TEHNOLOGIC NR.1 SALONTA**

**Strada Șarcadului Nr.1**

**Telefon: 0259373228 / 0259370567**



<https://www.facebook.com/Agricol.Salonta>

Web: [www.gsas.ro](http://www.gsas.ro)

Email: [salontagsa@gmail.com](mailto:salontagsa@gmail.com)



# PLANUL DE ȘCOLARIZARE

## 2021 - 2022

### CLASA a IX-a ÎNVĂȚĂMÂNT LICEAL ZI

#### **TEHNICIAN ÎN ACTIVITĂȚI ECONOMICE**

PROFIL SERVICII

COD: 189



Profil	Specializare/Calificare	Domeniu de baza	Clase propuse	Locuri disponibile
Servicii	Tehnician în activități economice	Economic	0.5	12

*Tehnician în activități economice* este o calificare ce îmbină activități complexe, caracterizate prin interdisciplinaritate. Astfel analizează și valorifică oportunitățile mediului economic, promovează misiunea și valorile firmei. Tehnicianul în activități economice poate întocmi, utiliza și analiza documente și informații financiar – contabile, înregistra evenimente și tranzacții din activitatea economică utilizând programe informatice de contabilitate. Pe lângă activitățile specifice, tehnicianul în activități economice își dezvoltă competențe cheie importante pentru viitoarele activități referitoare la comunicare în limba maternă, matematică, științe și tehnologii noi, utilizate la locul de muncă, competențe digitale, civice și sociale, de asumare a inițiativei și dezvoltare a antreprenoriatului, interculturalitate și învățare pe tot parcursul vieții.

#### **TEHNICIAN ÎN GASTRONOMIE**

PROFIL SERVICII

COD: 191



Profil	Specializare/Calificare	Domeniu de baza	Clase propuse	Locuri disponibile
Servicii	Tehnician în gastronomie	Alimentație	0.5	12

**Tehnicianul în gastronomie** supraveghează și coordonează desfășurarea activității din bucătărie. Alături de activitățile specifice, Tehnicianul în gastronomie valorifică competențele cheie de comunicare atât cu persoanele cu care intră în contact cât și în cadrul echipei de lucru, competențele de utilizare a softurilor specifice și nu în ultimul rând va aplica continuu tehnici de îmbunătățire a calității la locul de muncă, de lucru în echipă și de dezvoltare durabilă.



## **TEHNICIAN VETERINAR**

### **PROFIL RESURSE NATURALE ȘI PROTECȚIA MEDIULUI**

**COD: 188**

<b>Profil</b>	<b>Specializare/Calificare</b>	<b>Domeniu de baza</b>	<b>Clase propuse</b>	<b>Locuri disponibile</b>
<b>Resurse naturale și protecția mediului</b>	Tehnician veterinar	Agricultură	0.5	12

**Calificarea Tehnician veterinar** asigură dobândirea deprinderilor, cunoștințelor și abilităților necesare creșterii și menținerii stării de sănătate a animalelor domestice, întocmirii documentelor de evidență economică, aplicării legislației privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, rezolvării problemelor specifice locului de muncă, dezvoltându-și capacitatea de a lua decizii, consolidându-și atitudini de corectitudine, respect, încredere în forțele proprii.



## **TEHNICIAN ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ**

### **PROFIL RESURSE NATURALE ȘI PROTECȚIA MEDIULUI**

**COD: 190**

<b>Profil</b>	<b>Specializare/Calificare</b>	<b>Domeniu de baza</b>	<b>Clase propuse</b>	<b>Locuri disponibile</b>
<b>Resurse naturale și protecția mediului</b>	Tehnician în industria alimentară	Industrie alimentară	0.5	12

**Tehnicianul în industria alimentară** este în subordinea directă a inginerilor, execută sarcini privind tehnologia de fabricație, aplicarea și respectarea normelor de muncă; efectuează analize de laborator privind calitățile nutritive ale materiilor prime folosite și ale produselor finite. Tehnicianul în industria alimentară desfășoară sarcini complexe, care implică planificarea, organizarea, monitorizarea, controlul și înregistrarea datelor în cadrul proceselor tehnologice din industria alimentară.



Învățământul profesional cu durata de 3 ani se va desfășura, după clasa a VIII-a și va cuprinde clasele a IX-a, a X-a, și a XI-a. În primul an de organizare, pregătirea teoretică reprezintă aproximativ 80% în ansamblul formării oferite, în timp ce pregătirea teoretică de specialitate și pregătirea practică vor reprezenta 20%. În al doilea an de învățământ profesional, ponderea pregătirii teoretice va scădea la aproape 40% din totalul orelor, în timp ce accentul se va pune în și mai mare măsură pe pregătirea practică, cu o pondere de circa 60%. În anul al treilea de învățământ profesional se va aloca de asemenea mai mult timp pregătirii practice, aproximativ 72% din totalul formării și pregătirea teoretică va avea o pondere de aproximativ 28%. Pe parcursul celor trei ani de studiu ai posibilitatea să parcurgi disciplinele pentru învățământul obligatoriu și modulele de pregătire de specialitate pentru calificare profesională. Programul îți oferă pregătire practică pentru un acces mai rapid la un loc de muncă și, implicit, la independență financiară. Prin intermediul învățământului profesional cu durata de trei ani vei fi pregătit pentru o atitudine responsabilă și proactivă față de muncă, vei dobândi respect pentru lucrul bine făcut și profesionalism.

Finalitatea programului constă în dobândirea unui certificat de calificare profesională cu care te poți angaja imediat după terminarea studiilor, în România sau în oricare altă țară din Uniunea Europeană. De asemenea, în urma finalizării programului dobândești certificatul de absolvire a învățământului obligatoriu, certificat care îți permite să continui studiile în învățământul liceal (din clasa a XI-a), unde există locuri disponibile în clase de liceu.

Participând la program, vei dobândi experiență practică și vei învăța într-un mod diferit, prin metode de formare adecvate calificării pentru care optezi. Vei dobândi atât cunoștințe de cultură generală, cât și abilități practice necesare practicării unei meserii.

Vei învăța în limba română sau în limba maternă (altă decât limba română), vei căpăta abilitățile necesare care îți permit să lucrezi într-o echipă, să iei decizii și să îți asumi responsabilități. Vei fi pregătit pentru a te adapta mai bine și mai repede cerințelor unui loc de muncă, pentru a lucra cu profesionalism și pentru a face lucruri de calitate.

Examenul de certificare a calificării profesionale este organizat de școala pentru care ai optat, împreună cu operatorii economici / instituțiile publice partenere ale unității de învățământ, la sediul și folosind echipamentele acestora, acolo unde este posibil acest lucru.

La finalul celor trei ani, după absolvirea cu succes a programului, vei avea posibilitatea de a-ți continua studiile în clasa a XI-a a învățământului liceal, unde există locuri disponibile în clase de liceu, în vederea obținerii diplomei de bacalaureat.



# PLANUL DE ȘCOLARIZARE

## 2021 - 2022

### CLASA a IX-a ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL ZI

#### **MECANIC AGRICOL**

COD: 536



Calificare profesională	Domeniu de baza	Clase propuse	Locuri disponibile
Mecanic agricol	Mecanică	0.5	12

Mecanicul agricol este capabil să execute operații de întreținere și reparare a tractoarelor și mașinilor agricole și să execute lucrări ale solului. Pregătirea profesională de specialitate, corespunzătoare calificării - se realizează prin pregătire practică și prin stagii de pregătire practică materializate în ore de laborator tehnologic și ore de instruire practică desfășurate atât în laboratoarele și atelierele școlii cât și la agentul economic în condiții reale de muncă.

#### **MECANIC AUTO**

COD: 527



Calificare profesională	Domeniu de baza	Clase propuse	Locuri disponibile
Mecanic auto	Mecanică	0.5	12

Absolvenții calificării profesionale Mecanic auto vor dobândi o serie de cunoștințe, abilități și atitudini care le vor permite să realizeze operații, cu grad redus de complexitate, de întreținere, reparare și verificare a stării de funcționare a autovehiculelor. Totodată, absolvenții vor acumula cunoștințe specifice și își vor forma abilitățile necesare conducerii în siguranță a automobilului în interiorul unităților de reparații auto precum și pe drumurile publice. Pregătirea profesională de specialitate, corespunzătoare calificării - se realizează prin pregătire practică și prin stagii de pregătire practică materializate în ore de laborator tehnologic și ore de instruire practică desfășurate atât în laboratoarele și atelierele școlii cât și la agentul economic în condiții reale de muncă.

## **BRUTAR PATISER PRPARATOR PRODUSE FĂINOASE**

COD: 603



<b>Calificare profesională</b>	<b>Domeniu de baza</b>	<b>Clase propuse</b>	<b>Locuri disponibile</b>
Brutar patiser preparator produse făinoase	Industrie alimentară	0.5	12

Calificarea Brutar -patiser- preparator produse făinoase se aplică lucrătorilor care își desfășoară activitatea în unitățile de panificație, patiserie și de fabricare a produselor făinoase specializate în fabricarea diferitelor tipuri de produse de panificație, de patiserie și de produse făinoase la un nivel de calitate și siguranță care să asigure protecția vieții și sănătății consumatorilor.

## **PREPARATOR PRODUSE DIN CARNE ȘI PEȘTE**

COD: 604



<b>Calificare profesională</b>	<b>Domeniu de baza</b>	<b>Clase propuse</b>	<b>Locuri disponibile</b>
Preparator produse din carne și pește	Industrie alimentară	0.5	12

Această calificare asigură absolventului cunoștințele teoretice și practice necesare desfășurării activității de producție privind prelucrarea cărnii în vederea consumului și fabricarea produselor din carne și pește în spații special amenajate.

## **COMERCIANT VÂNZĂTOR**

COD: 597



<b>Calificare profesională</b>	<b>Domeniu de baza</b>	<b>Clase propuse</b>	<b>Locuri disponibile</b>
Comerciant vânzător	Comerț	0.5	12

Comerciant vânzătorul oferă clienților marfa solicitată și întocmește formele de vânzare. Primește marfa de la furnizori și o aranjează în magazin/ raion într-un mod comercial, se asigură că marfa este accesibilă clienților

și oferă acestora informațiile necesare despre marfă. Realizează documentele de primire / înregistrare a mărfii, are abilități și cunoștințe privind efectuarea operațiilor din magazin, utilizarea și gestionarea bazei de date de la magazin/depozit, realizarea operațiilor din depozit, constituirea ofertei de mărfuri, organizarea activității comerciale, asigurarea calității, protecția consumatorului, calcule economice specifice aprovizionării și distribuției mărfurilor, comunicarea profesională, recepția mărfurilor, tehnici promoționale la locul de vânzare, etalarea mărfurilor, vânzarea mărfurilor, depozitarea / păstrarea mărfurilor, sortarea, depozitarea și pregătirea mărfurilor pentru distribuție, administrarea ambalajelor și mărfurilor, aprovizionarea cu mărfuri a magazinului.



## **OSPĂTAR CHELNER VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE**

**COD: 599**

<b>Calificare profesională</b>	<b>Domeniu de baza</b>	<b>Clase propuse</b>	<b>Locuri disponibile</b>
Ospătar chelner vânzător în unități de alimentație	Alimentație	0.5	12

Chelnerii (ospătarii) servesc produse alimentare și băuturi în locuri comerciale de luat masa și băut, cluburi, instituții și cantine, la bordul navelor și în trenurile de călători. În COR, ospătarii sunt încadrați în grupa 5 Lucrători în domeniul serviciilor aceștia oferind servicii personale, de furnizare de alimente, prezintă și vând bunuri cu ridicata sau cu amănuntul în magazine sau unități similare precum și la tarabe și în piețe.

Pregătirea profesională de specialitate, corespunzătoare calificării - se realizează prin pregătire practică și prin stagii de pregătire practică materializate în ore de laborator tehnologic și ore de instruire practică desfășurate atât în laboratoarele și atelierele școlii cât și la agentul economic în condiții reale de muncă.



**Liceul Tehnologic Nr.1 Salonta** este autorizat pentru pregătirea teoretică și practică a elevilor în vederea obținerii permisului de conducere auto categoria B și F (conducerea tractorului).

Pregătirea teoretică și practică de conducere este asigurată de cadre didactice cu experiență și o bună pregătire profesională.