



Proiect cofinanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

Axa prioritară: Educație și competențe

Componenta 1: Stagii de practică pentru elevi – Regiuni mai puțin dezvoltate

Numărul de identificare al contractului POCU/633/6/14

Titlul proiectului: “SKILLS DEVELOPER - DEZVOLTAREA, EFICIENTIZAREA SI VALORIZAREA EXPERIENȚELOR DE LUCRU PRIN OPORTUNITĂȚILE OFERITE DE PRACTICA, EVALUARE SI RESPONSABILIZARE ANTREPRENORIALĂ”, Cod SMIS: 130979

Beneficiar: Colegiul Tehnic ”Ioan C. Ștefănescu” Iași

Nr. 264/01.07.2021

Teme proiecte pentru participarea la competiția profesională

”SUNTEM CEI MAI BUNI !”

Profil – Tehnic

Domeniul – Electronică și Automatizări

Clasa a X – a E

1. Realizați un mini-site pentru o AGENȚIE DE TURISM care să prezinte zone geografice diferite și să îndeplinească cerințe specifice pentru un astfel de serviciu web.

Profil – Tehnic

Domeniul – Electronică și Automatizări

Calificarea profesională – Tehnician operator tehnică de calcul

Clasa a XI – a E

1. Evoluția sistemului de operare Windows
2. Stick bootabil - exemplificare
3. Stick persistent - exemplificare
4. Viruși informatici – istoric, clasificare
5. Comparați două programe antivirus – cu descrierea și rolul componentelor.

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020





Profil – Servicii
Domeniul – Turism și Alimentație

Clasa a X – a A, B

1. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Tartă cu fructe*”
2. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Clătite cu ciocolată și banane*”
3. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Salată de fructe*”
4. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Brioșe cu fructe*”
5. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Tartă cu cremă de vanilie și fructe*” (aluat fraged).

Profil – Servicii
Domeniul – Turism și Alimentație
Calificare profesională – Tehnician în gastronomie

Clasa a XI – a A

1. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Tartă cu vișine*”
2. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Plăcintă cu portocale*” (portokalopita)
3. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Plăcintă cu mere*”
4. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Prăjitură crumble cu cireșe*”
5. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Salată de fructe*”
6. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Tiramisu tradițional*”
7. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Plăcintă cu ananas*”
8. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Tartă cu afine*”
9. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Cheese cake*”
10. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Înghețată de fructe*”
11. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Pandișpan cu vișine*”
12. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Muffins*”
13. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Tiramisu cu fructe de pădure*”
14. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Ștrudel cu banane și nuci caramelizate*”
15. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Saraille*”
16. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Tartă cu ciocolată și zmeură*”
17. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Tartă cu fructe de pădure*”
18. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Plăcintă cu mere*”
19. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Muffins cu vișine*”
20. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Tort cu frișcă și fructe*”
21. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Tartă cu caise*”
22. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Tort de bezea și fructe*”
23. Tehnologia de realizare a preparatului ”*Tartă cu cremă de vanilie și fructe*”

Profil – Servicii
Domeniul – Turism și Alimentație
Calificare profesională – Tehnician în hotelărie
Clasa a XI – a C

1. Mapa de prezentare a căminului Colegiului Tehnic ”Ioan C. Ștefănescu” Iași.

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

