

CINE SUNTEM ?

Corpul profesoral este format din 68 cadre didactice, dintre care 44 cu gradul didactic I și 8 cu doctorat.

În anul școlar 2016–2017 la Colegiul Tehnic de Industrie Alimentară Suceava sunt școlarizați **951** elevi cuprinși în 38 de clase din care:

- 31 - învățământ liceal;
- 7 - școală profesională.

Baza materială a școlii cuprinde:

- 2 laboratoare de microbiologie;
- 3 laboratoare de informatică în care funcționează o rețea formată din 80 de calculatoare conectate permanent la rețeaua Internet;
- laboratoare de fizică și chimie;
- cabinet mecatronică;
- cabinet consiliere și orientare;
- o bibliotecă;
- o sală de sport, un teren de sport;
- 1 internat;
- o cantină;
- microfabrica cu 5 ateliere de producție;
- cabinet medical;
- spălătorie

CE VĂ OFERIM ?

- Posibilitatea însușirii și perfecționării în diferite meserii;
- Certificate de competențe profesionale
- Posibilitatea dobândirii permisului de conducere auto categoria B pentru elevii școlii profesionale din domeniul mecanic.

Burse de merit, studiu și burse sociale.

Ajutoare financiare în cadrul programelor naționale:

- Bani de liceu- 180 lei lunar
- Euro200 – pentru achiziționarea de calculatoare
- Bursă profesională – pentru elevii școlii profesionale - 200 lei lunar.

CINE SUNTEM ?

Corpul profesoral este format din 68 cadre didactice, dintre care 44 cu gradul didactic I și 8 cu doctorat.

În anul școlar 2016–2017 la Colegiul Tehnic de Industrie Alimentară Suceava sunt școlarizați **951** elevi cuprinși în 38 de clase din care:

- 31 - învățământ liceal;
- 7 - școală profesională.

Baza materială a școlii cuprinde:

- 2 laboratoare de microbiologie;
- 3 laboratoare de informatică în care funcționează o rețea formată din 80 de calculatoare conectate permanent la rețeaua Internet;
- laboratoare de fizică și chimie;
- cabinet mecatronică;
- cabinet consiliere și orientare;
- o bibliotecă;
- o sală de sport, un teren de sport;
- 1 internat;
- o cantină;
- microfabrica cu 5 ateliere de producție;
- cabinet medical;
- spălătorie

CE VĂ OFERIM ?

- Posibilitatea însușirii și perfecționării în diferite meserii;
- Certificate de competențe profesionale
- Posibilitatea dobândirii permisului de conducere auto categoria B pentru elevii școlii profesionale din domeniul mecanic.

Burse de merit, studiu și burse sociale.

Ajutoare financiare în cadrul programelor naționale:

- Bani de liceu- 180 lei lunar
- Euro200 – pentru achiziționarea de calculatoare
- Bursă profesională – pentru elevii școlii profesionale - 200 lei lunar.

Ministerul Educației Naționale

Colegiul Tehnic de Industrie Alimentară Suceava

Str. Dimitrie Cantemir, nr. 5

tel-fax: 0230 522304

e-mail: ctiasv@yahoo.ro, www.ctiasv.ro

ADMITERE 2017 LICEU



ȘCOALĂ EUROPEANĂ

Ministerul Educației Naționale

Colegiul Tehnic de Industrie Alimentară Suceava

Str. Dimitrie Cantemir, nr. 5

tel-fax: 0230 522304

e-mail: ctiasv@yahoo.ro, www.ctiasv.ro

ADMITERE 2017 LICEU



ȘCOALĂ EUROPEANĂ

Planul de școlarizare pentru anul școlar 2017-2018

1. PROFILUL RESURSE NATURALE ȘI PROTECȚIA MEDIULUI

1. Domeniul pregătirii de bază **INDUSTRIE ALIMENTARĂ**

- ❖ **Specializarea:** tehnician analize produse alimentare;
(1 clasă – 28 locuri)
- ❖ **Specializarea:** tehnician în industria alimentară;
(1 clasă – 28 locuri)

2. Domeniul pregătirii de bază **PROTECȚIA MEDIULUI**

- ❖ **Specializarea:** tehnician ecolog și protecția calității
mediului;
(1 clasă – 28 locuri)

2. PROFILUL SERVICII

Domeniul pregătirii de bază **TURISM ȘI ALIMENTAȚIE**

- ❖ **Specializarea:** tehnician în turism
(1 clasă – 28 locuri)

3. PROFILUL TEHNIC

1. Domeniul pregătirii de bază: **MECANICĂ**

- ❖ **Specializarea:** tehnician mecatronist
(1 clasă – 28 locuri)

2. Domeniul pregătirii de bază: **ELECTRONICĂ ȘI AUTOMATIZĂRI**

- ❖ **Specializarea:** tehnician în automatizări
(1 clasă – 28 locuri)

COLEGIUL TEHNIC DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ

ȘCOALĂ EUROPEANĂ



O ȘCOALĂ PENTRU VIITORUL TĂU!

Planul de școlarizare pentru anul școlar 2017-2018

1. PROFILUL RESURSE NATURALE ȘI PROTECȚIA MEDIULUI

1. Domeniul pregătirii de bază **INDUSTRIE ALIMENTARĂ**

- ❖ **Specializarea:** tehnician analize produse alimentare;
(1 clasă – 28 locuri)
- ❖ **Specializarea:** tehnician în industria alimentară;
(1 clasă – 28 locuri)

2. Domeniul pregătirii de bază **PROTECȚIA MEDIULUI**

- ❖ **Specializarea:** tehnician ecolog și protecția calității
mediului;
(1 clasă – 28 locuri)

2. PROFILUL SERVICII

Domeniul pregătirii de bază **TURISM ȘI ALIMENTAȚIE**

- ❖ **Specializarea:** tehnician în turism
(1 clasă – 28 locuri)

3. PROFILUL TEHNIC

1. Domeniul pregătirii de bază: **MECANICĂ**

- ❖ **Specializarea:** tehnician mecatronist
(1 clasă – 28 locuri)

2. Domeniul pregătirii de bază: **ELECTRONICĂ ȘI AUTOMATIZĂRI**

- ❖ **Specializarea:** tehnician în automatizări
(1 clasă – 28 locuri)

COLEGIUL TEHNIC DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ

ȘCOALĂ EUROPEANĂ



O ȘCOALĂ PENTRU VIITORUL TĂU!