

**RAPORT PRIVIND REZULTATELE EXAMENULUI DE CALIFICARE**

**la programul de formare profesională tehnică postsecundară 72130 „Tehnologia panificației”, pentru anul de studii 2020-2021**

1. Probele de evaluare s-au desfășurat pe data de 24 și 25 iunie 2021 în cadrul IP „Colegiul Agroindustrial din Rîșcani” în conformitate cu:

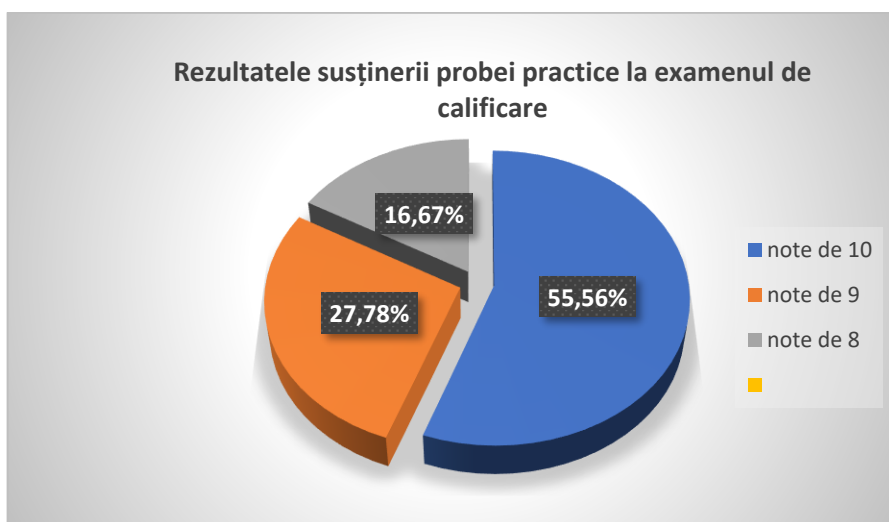
1. Regulamentul de organizare și desfășurare a examenului de calificare, aprobat prin Ordinul Ministerului Educației Culturii și Cercetării al Republicii Moldova nr.1127/2018;
2. Reglementărilor privind organizarea procesului educațional în învățământul profesional tehnic, anul de studii 2020-2021, aprobate prin Ordinul Ministerului Educației Culturii și Cercetării al Republicii Moldova nr.843/2020;
3. Regulamentul intern de activitate al IP Colegiul Agroindustrial din Rîșcani;
4. Ordinului directorului colegiului nr. 39/2021 ”Cu privire la constituirea Comisiilor de evaluare și calificare în anul de studii 2020-2021”;
5. Ordinul directorului colegiului nr. 97/2021 „Cu privire la admiterea elevilor pentru susținerea examenelor de calificare profesională și tezelor de diplomă”;
6. Ordinul directorului colegiului nr. 86/2021 „Cu privire la aprobarea orarului desfășurării probelor de examen”;
7. Setul materialelor de evaluare în trei exemplare, examinate la ședința catedrei de discipline tehnice și tehnologice din 26.05.2021, proces – verbal nr.9;
8. Lista materialelor didactice permise spre utilizare la examenele de calificare;
9. Curriculumurile unităților de curs „Tehnologia panificației”, „Tehnologia produselor de cofetărie, patiserie și paste făinoase”, „Control tehno-chimic al produselor de panificație, patiserie și paste făinoase”.

*Tabelul 1.*

**Rezultatele susținerii probei practice din cadrul examenului de calificare**

Grupa	Numărul de candidați admiși la examen		Numărul de elevi care au susținut examenul		Inclusiv pe note						
	total	Inclusiv din anii precedenți	total	Inclusiv din anii precedenți	10	9	8	7	6	5	<5
<b>TP 41/17</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	-	-	-	-

**Nota medie – 9,38; % însușitei – 100%; % notelor de la 8 la 10 – 100 %.**

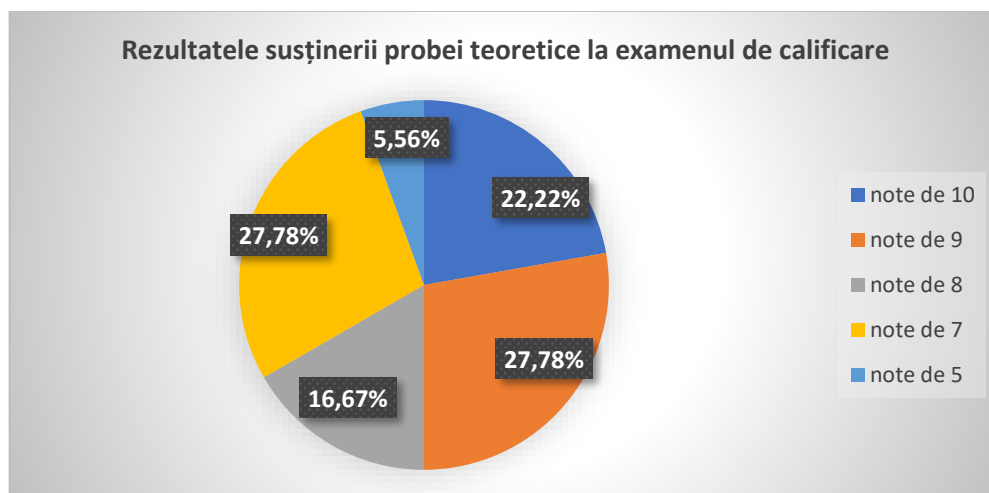


Tabelul 2.

**Rezultatele susținerii probei teoretice din cadrul examenului de calificare**

Grupa	Numărul de candidați admiși la examen		Numărul de elevi care au susținut examenul		Inclusiv pe note						
	total	Inclusiv din anii precedenți	total	Inclusiv din anii precedenți	10	9	8	7	6	5	<5
<b>TP 41/17</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>

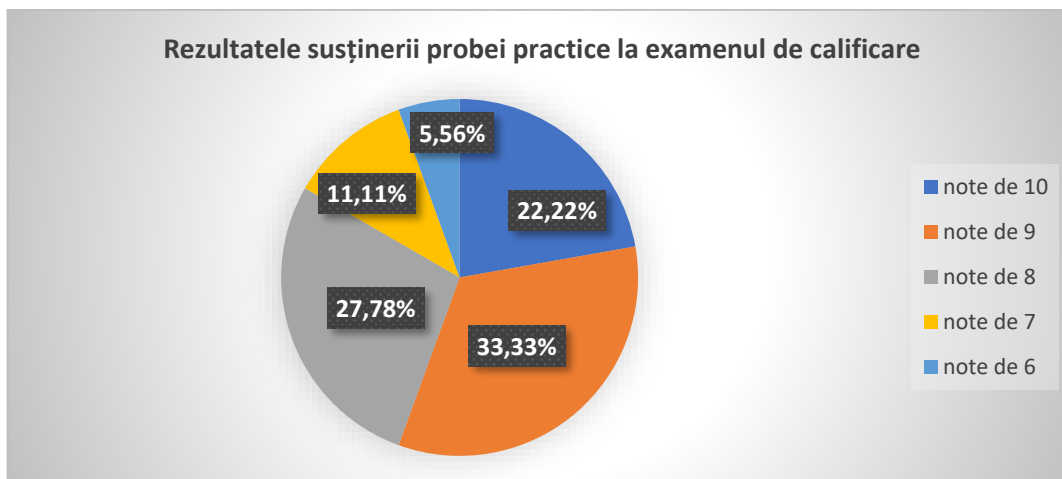
**Nota medie - 8,27; % însușitei – 100%; % notelor de la 8 la 10 – 66,66%.**



**Rezultatele generale din cadrul examenului de calificare**

Grupa	Numărul de candidați admiși la examen		Numărul de elevi care au susținut examenul		Inclusiv pe note						
	total	Inclusiv din anii precedenți	total	Inclusiv din anii precedenți	10	9	8	7	6	5	<5
<b>TP 41/17</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

**Nota medie generală – 8,94; % însușitei – 100%; % notelor de la 8 la 10 – 83,33 %.**



Analizând rezultatele examenului de calificare, nota medie generală constituie 8,94. Din totalul notelor generale 4 elevi a obținut nota 10, fiind o grupă cu potențial de învățare mediu.

#### **Concluzii:**

- Proba practică din cadrul examenului de calificare reflectă competențele practice ale absolvenților, ceea ce a fost demonstrat prin realizarea sarcinilor cu caracter practic;
- Testul de evaluare a fost elaborat în trei variante în baza Programului pentru examenul de calificare, a matricei de specificație, cu barem de verificare și schema de convertire a punctajului în note.
- Conținutul itemilor testului de evaluare și a sarcinilor practice au fost elaborate în conformitate cu curriculumurile unităților de curs: Tehnologia panificației, Tehnologia produselor de cofetărie, patiserie și paste făinoase și Control tehnico-chimic a produselor de panificație, patiserie și paste făinoase.
- La rezolvarea itemilor au fost solicitate abilitățile profesionale obținute de către absolvenți pe parcursul anilor de studii în conformitate cu Standardul de pregătire profesională;
- Conținutul itemilor au reflectat materia predată de profesor și acele sarcini de învățare realizate în timpul orelor de activitate practică din cadrul întreprinderii;
- Volumul lucrării a permis încadrarea în timp a elevilor pentru rezolvarea lui.

#### **Recomandări:**

- Includerea studiilor de caz ce reflectă diferite situații de producere și necesită o abordare complexă și necesită aplicarea tuturor cunoștințelor atât practice, cât și teoretice;
- Încheierea unor acorduri de parteneriate cu bazele de practică în scopul formării competențelor profesionale ale elevilor și anume ale abilităților practice;
- Continuarea practicii de susținere a probelor de evaluare cu realizarea probei practice și probei teoretice;