

**MINISTERUL EDUCAȚIEI, CULTURII ȘI CERCETĂRII AL REPUBLICII MOLDOVA**  
**MINISTERUL AGRICULTURII, DEZVOLTĂRII REGIONALE ȘI MEDIULUI AL REPUBLICII**  
**MOLDOVA**

**INSTITUȚIA PUBLICĂ COLEGIUL AGROINDUSTRIAL DIN RÎȘCANI**

**RAPORT PRIVIND REZULTATELE EXAMENULUI DE CALIFICARE**

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

1. Probele de evaluare s-au desfășurat pe data de 02 iulie 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. Regulamentul de cu privire la organizarea programelor de formare tehnică prin învățământ dual, aprobat prin HG nr. 70/2018;
3. Regulamentul intern de activitate al IP Colegiul Agroindustrial din Rîșcani;
4. Ordinul directorului colegiului nr. 34 A din 25 iunie 2021 cu privire la constituirea Comisiei de evaluare și calificare, învățământ dual, în anul de studii 2020-2021;
5. Ordinul directorului nr.99 din 28.06.2021 „Cu privire la admiterea elevilor pentru susținerea examenelor de calificare profesională”;
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 absolvire;
9. Curriculumurile unităților de curs „Tehnologia panificației”, „Tehnologia produselor de cofetărie, patiserie și paste făinoase”, „Control tehnico-chimic al produselor de panificație, patiserie și paste făinoase.

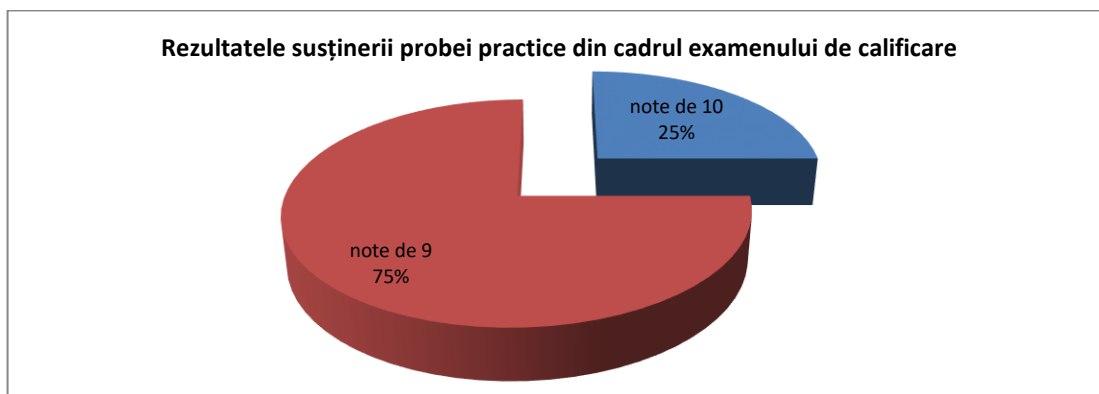
2. Rezultatele examenului de calificare

*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 21/îd</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	-	-	-	-

Nota medie – 9,25; % însușitei – 100%; % notelor de la 7 la 10 – 100%.

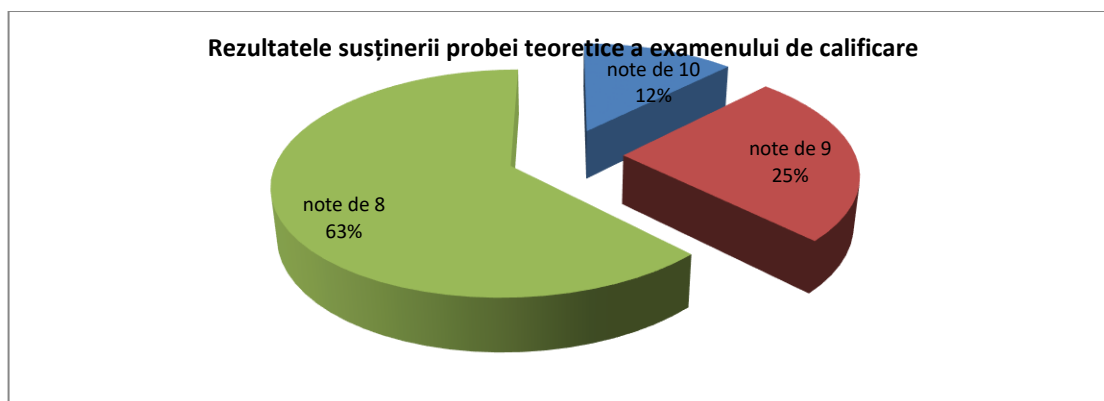


Tabelul 2.

**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 21/id</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>5</b>		-	-	-

Nota medie - 8,50; % însușitei – 100%; % notelor de la 7 la 10 – 100%.



Analizând rezultatele examenului de calificare nota medie constituie 8,95. Ponderea cea mai mare o constituie notele de la proba practică de 9 cu 75 %. Din totalul notelor 1 elev 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;

**Președintele Comisiei  
de evaluare și calificare**



**Colibaba Ecaterina**