	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
		Președintele comisiei de evaluare externă	Siminiuc Rodica

Raport de evaluare externă

În vederea **acreditării** programului de formare profesională **1013002-1013004 Bucătar-Chelner (ospătar), nivelul 3 ISCED**, forma de învățământ cu frecvență, la cererea depusă de **Instituția Publică Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor** pe data de 14.12.2020, în baza dosarului ÎPT.ACR.PFP-223, a informațiilor prezentate de instituția de învățământ în raportul de autoevaluare, a dovezilor aduse și a constatărilor făcute în timpul vizitei de evaluare externă din data de 23-25 martie 2021.

Raportul de evaluare externă a fost elaborat de membrii comisiei de evaluare externă, aprobată la ședința Consiliului de conducere al ANACEC din 26.02.2021, proces-verbal nr. 61.

Președinte: Siminiuc Rodica

Membru: Crețu Ion

Membru: Grosu Carolina

Membru: Miron Ecaterina

Membru: Baba Andreea

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
---	-----------------------------------	-----------------	-----------------

Cuprins

Standard de acreditare 1. Politici pentru asigurarea calității	4
Criteriul 1.1. Cadrul normativ, strategii și politici de asigurare a calității	4
1.1.1. Statutul juridic al instituției vs. realizarea programului de formare profesională	4
1.1.2. Strategii și politici de asigurare a calității programului de formare profesională	5
Standard de acreditare 2. Proiectarea și aprobarea programelor de formare profesională	7
Criteriul 2.1. Proiectarea și aprobarea programului de formare profesională	7
2.1.1. Cadrul general de proiectare și aprobare a programului de formare profesională	7
2.1.2. Racordarea programului de formare profesională la Cadrul Național al Calificărilor	8
Criteriul 2.2. Conținutul programului de formare profesională	8
2.2.1. Misiunea, obiectivele și planul de învățământ la programul de formare profesională	8
2.2.2. Curricula pe discipline	9
2.2.3. Relevanța programului de formare profesională	10
Standard de acreditare 3. Învățarea, predarea și evaluarea centrate pe elev/student	12
Criteriul 3.1. Procesul de predare-învățare	12
3.1.1. Formele de organizare a procesului de predare-învățare	12
3.1.2. Centrarea pe elev/student a metodelor de predare-învățare	13
3.1.3. Utilizarea instrumentelor TIC în procesul de predare-învățare-evaluare	14
Criteriul 3.2. Stagiile de practică	15
3.2.1. Organizarea stagiilor de practică	15
3.2.2. Existența relațiilor de colaborare cu instituțiile-baze de practică	16
Criteriul 3.3. Evaluarea rezultatelor învățării	17
3.3.1. Organizarea procesului de evaluare a rezultatelor învățării	17
3.3.2. Organizarea procesului de evaluare a stagiilor de practică	18
Standard de acreditare 4. Admiterea, evoluția, recunoașterea și dobândirea de certificări de către elevi/studenți	19
Criteriul 4.1. Admiterea la studii	19
4.1.1. Recrutarea și admiterea elevilor/studenților la programul de formare profesională	19
4.1.2. Accesul grupurilor dezavantajate și a persoanelor cu cerințe educaționale speciale	20
Criteriul 4.2. Progresul elevilor/studenților	21
4.2.1. Promovabilitatea elevilor/studenților	21
4.2.2. Mobilitatea academică	23
Criteriul 4.3 Recunoașterea și dobândirea certificării	24
4.3.1. Conferirea calificării și eliberarea diplomei de studii/certificatului de calificare și a suplimentului descriptiv	24
Standard de acreditare 5. Personalul didactic	24
Criteriul 5.1. Recrutarea personalului didactic	24
5.1.1. Planificarea și recrutarea personalului didactic pentru programul de formare profesională	24
5.1.2. Calificarea profesională a personalului didactic	25
Criteriul 5.2. Dezvoltarea personalului didactic	26
5.2.1. Strategii/politici/măsurile de dezvoltare a personalului didactic	26
5.2.2. Planificarea și realizarea activității metodice a personalului didactic	27
Standard de acreditare 6. Resurse de învățare și sprijin pentru elevi/studenți	28
Criteriul 6.1. Resurse materiale și de învățare	28
6.1.1. Existența și utilizarea spațiilor educaționale	28
6.1.2. Dotarea și accesibilitatea spațiilor educaționale	29
6.1.3. Dotarea, dezvoltarea și accesibilitatea fondului bibliotecii instituției	31
6.1.4. Asigurarea și accesul elevilor/studenților la suportul curricular	32
Criteriul 6.2. Resurse financiare	32
6.2.1. Finanțarea procesului educațional în cadrul programului de formare profesională	32
Criteriul 6.3. Asigurarea socială a elevilor/studenților	33
6.3.1. Asigurarea elevilor/studenților cu cămin	33
Standard de acreditare 7. Managementul informației	34
Criteriul 7.1. Sistemul informațional	34
7.1.1. Existența și funcționarea sistemului de gestionare a informației	34
IP CESPA dispune de un sistem funcțional de comunicare internă și externă. Sistemul de gestionare a informației IP CESPA permite transmiterea și circulația informației a datelor corespunzătoare prin recepționarea corespondenței de către persoana desemnată.	34
Standard de acreditare 8. Informații de interes public	35
Criteriul 8.1. Transparența informațiilor de interes public	35

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
---	-----------------------------------	-----------------	-----------------

8.1.1. Transparența informației cu privire la programul de formare profesională.....	35
Standard de acreditare 9. Monitorizarea continuă și evaluarea periodică a programelor de formare profesională.....	36
Criteriul 9.1. Proceduri privind inițierea, monitorizarea și revizuirea periodică a programului de formare profesională	36
9.1.1. Monitorizarea și revizuirea ofertei educaționale și a programului de formare profesională	36
9.1.2. Monitorizarea proceselor de predare-învățare-evaluare și a stagiilor de practică	37
9.1.3. Evaluarea programului de formare profesională de către elevi/studenti, absolvenți, angajatori și alți beneficiari.....	38
Criteriul 9.2. Angajarea în câmpul muncii.....	39
9.2.1. Mecanisme instituționale de evidență a angajării absolvenților programului de formare profesională în câmpul muncii.....	39
9.2.2. Orientarea profesională și competitivitatea absolvenților programului de formare profesională pe piața muncii.....	39
Standard de acreditare 10. Asigurarea externă a calității în mod ciclic	41
Criteriul 10.1. Asigurarea externă a calității.....	41
10.1.1. Executarea dispozițiilor și recomandărilor Ministerului Educației Culturii și Cercetării și a altor ministere de resort.....	41
10.1.2. Realizarea observațiilor, recomandărilor și deciziilor formulate în baza evaluării externe de către Agenția Națională de Asigurare a Calității în Educație și Cercetare/alte Agenții de Asigurare a Calității	41
Recomandarea comisiei de evaluare externă:.....	43

**Standard de acreditare 1. Politici pentru asigurarea calității**

Instituțiile dispun de politici pentru asigurarea calității care sunt publice și sunt parte a managementului lor strategic. Actorii interni dezvoltă și implementează aceste politici prin intermediul unor structuri și procese adecvate, implicând în același timp, și actori externi.

Criteriul 1.1. Cadru normativ, strategii și politici de asigurare a calității**1.1.1. Statutul juridic al instituției vs. realizarea programului de formare profesională**

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none">• Constituția RM din 29.07.1994;• Codul Educației al RM (cod nr. 152 din 17.07.2014);• Hotărârea Guvernului nr.127-130 din 17.08.2007;• Hotărârea Guvernului nr.444 din 20 iulie 2015;• Ordinul Ministerului Educației nr.805 din 06 august 2015;• Regulamentul-cadru de organizare și funcționare a instituțiilor de învățământ profesional tehnic postsecundar și postsecundar nonterțiar, ordin MECC nr.550 din 10.06.2015;• Extrasul din Registrul de stat al persoanelor juridice, înregistrat de I.P „Agenția Servicii Publice” din 29.03.2019;• Autorizația sanitară de funcționare nr.77, eliberată la 28.02.2017, valabilă până la 28.02.2022;• Procesul-verbal de control în domeniul supravegherii de stat a măsurilor contra incendiilor nr. 1-6855/20 din 30.11.2020;• Strategia de dezvoltare a învățământului vocațional/tehnic pe anii 2013-2020 (Hotărârea Guvernului RM nr. 97 din 14.02.2013);• Ghidul Managementului Calității în învățământul profesional tehnic (Ordinul ME nr.1228 din 22.12.2015);• Nomenclatorul domeniilor de formare profesională și al meseriilor/profesiilor;• Statutul CESPĂ aprobat la CP, proces-verbal nr,4 din 13.12.2018, (înregistrat de Instituția Publică Agenția Servicii Publice, cu nr.74 din 28.03.2019);• Planul de activitate al catedrei metodice discipline de specialitate;• Planul managerial “Catedra Discipline de cultură generală”, examinat și aprobat la ședința catedrei, proces-verbal nr.1 din 07.09.2020;• Planul managerial al catedrei “Dirigintii”, examinat și aprobat la ședința catedrei, proces-verbal nr.1 din 11.09.2019;• Planul de activitate CESPĂ 2020-2021, aprobat prin hotărârea CP din 01.09.2020;• Regulamentul intern de activitate al CESPĂ, aprobat la ședința CP din 26.03.2019 și prezentat la ședința CA din 28.03.2019;• Organigrama IP CESPĂ;• Planul-Cadru pentru învățământul profesional tehnic postsecundar și postsecundar nonterțiar în baza Sistemului de Credite de Studii Transferabile, aprobat prin Ordinul ME nr.1205 din 16.12.2015;• Managementul instituției;• Analiza documentelor;• Rezultatele interviului cu echipa managerială a instituției, cadrele didactice, elevii, absolvenții și angajatorii.
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>Instituția Publică Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor (IP CESPĂ), inițial Școala Profesională – Tehnică Orășenească nr.19 din Bălți, fondată prin ordinul Comitetului de stat al RSSM pentru Învățământul profesional - tehnic nr.23 din 21.07.1966, pregătea specialiști în domeniul construcțiilor (tencuitor, zugrav, tâmplar), termen de studii, 1 an. Instituția a trecut prin mai multe reorganizări. Conform Ordinului nr.532 din 24.11.2003, instituția a fost reorganizată în Școala Profesională nr.2, revenind la studii medii de cultură generală. În urma optimizării rețelei de școli profesionale (Hotărârea Guvernului nr.127-130 din 17.08.2007, Ordinul nr.556 din 20.08.2007), prin comasarea Școlii Profesionale nr.2 și a Școlii de Meserii nr.7, s-a constituit Școala Profesională nr.2, care pregătea specialiști în domeniul alimentației publice (bucătar, cofetar, brutar, chelner, barman, controlor - casier) și în cel al construcțiilor (tencuitor). În temeiul Hotărârii Guvernului nr. 444 din 20 iulie 2015 și a Ordinului Ministerului Educației nr.805 din 06 august 2015 Școala Profesională nr.2 din mun. Bălți s-a reorganizat prin transformare în Instituția Publică Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor.</p> <p>IP CESPĂ este o unitate structurală a sistemului de învățământ profesional tehnic din Republica Moldova, subordonată Ministerului Educației, Culturii și Cercetării, care</p>



	<p>funcționează în baza Constituției RM din 29.07.1994, Codului Educației al RM (cod nr. 152 din 17.07.2014), http://lex.justice.md/index.php, Strategiei de dezvoltare a învățământului vocațional/tehnic pe anii 2013-2020 (Hotărârea Guvernului RM nr.97 din 14.02.2013); Ghidului Managementului Calității în învățământul profesional tehnic (Ordinul ME nr.1228 din 22.12.2015); Nomenclatorului domeniilor de formare profesională și al meseriilor/profesiilor; Statutului CESPĂ; Regulamentului intern de activitate al CESPĂ etc.</p> <p>Meseriile conexe pentru instruirea în programe de formare profesionale tehnice secundare au fost identificate în baza Nomenclatorului domeniilor de formare profesională și al meseriilor/profesiilor, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 425 din 3 iulie 2015, prin corelare cu Clasificatorul Ocupațiilor din Republica Moldova (CORM 006-14) a gradului de omogenitate a acestor meserii din punct de vedere al competențelor necesare pentru exercitarea ocupațiilor respective. Meseria face parte din Domeniul de formare profesională 1013 Servicii hoteliere, restaurante și alimentație publică, codul meseriei conexe 1013002-1013004, denumirea meseriei conexe Bucătar-Chelner, nivelul 3 ISCED. Durata studiilor este de 3 ani.</p> <p>Programul de studii Bucătar - Chelner (ospătar) a trecut prin mai multe schimbări structurale în ultimii ani (inițial, a fost meseria Bucătar cu durata studiilor de 1 an și 3 ani, iar Chelner (ospătar) cu durata studiilor 1 an). Meseriile de bucătar și chelner (ospătar) erau și sunt solicitate, ceea ce a condiționat permanent concurs la admitere.</p> <p>Începând cu anul 2015 programul de formare profesională 1013002 Bucătar, durata studiilor 1 an, și-a mărit termenul de studii la 2 ani, iar cel cu termenul de studii 3 ani, a fost înlocuit cu programul de formare 1013002 - 1013004 Bucătar – Chelner (ospătar), meserii - conexe, în scopul extinderii ariei de competențe ale elevilor din instituțiile de învățământ profesional tehnic.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	<p>1,0 – cadrul juridic-normativ al programului de formare profesională este conform cerințelor legale.</p> <p>Standard de evaluare minim obligatoriu:</p> <p>Cadrul juridic-normativ de funcționare a programului de formare profesională este conform cerințelor legale.</p> <p>Instituția de învățământ deține Autorizația sanitară de funcționare.</p>	Pondere (puncte) 2,0	Punctajul acordat 2,0
Puncte tari			
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			

1.1.2. Strategii și politici de asigurare a calității programului de formare profesională

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none">• Strategia de dezvoltare a învățământului vocațional/tehnic pe anii 2013-2020 (Hotărârea Guvernului RM nr.97 din 14.02.2013);• Ghidul Managementului Calității în învățământul profesional tehnic (Ordinul ME nr.1228 din 22.12.2015);• Strategia de dezvoltare a educației pentru anii 2014-2020 „Educația - 2020”, aprobată prin HG Nr. 944 din 14.11.2014;• Planul de dezvoltare strategică 2016-2020, aprobat la CP la 28.12.2015;• Planul de dezvoltare strategică a programului de formare profesională 1013002 Bucătar – 1013004 Chelner (ospătar) 2016-2020, aprobat la CA proces-verbal nr.11, din 23.12.2019;• Monitorizarea internă a implementării Planului de dezvoltare strategică. Perioada de monitorizare anul de învățământ 2018-2019, aprobat prin Hotărârea CP din 02.09.2019;• Planul operațional al comisiei de evaluare internă și asigurare a calității, examinat și aprobat la ședința CA, proces-verbal nr.1 din 01.09.2020;• Planul de activitate al catedrei metodice discipline de specialitate;• Planul managerial “Catedra Discipline de cultură generală”, examinat și aprobat la ședința catedrei, proces-verbal nr.1 din 07.09.2020;• Planul managerial al catedrei “Diriginți”, examinat și aprobat la ședința catedrei, proces-verbal nr.1 din 11.09.2019;• Planul de activitate CESPĂ 2020-2021, aprobat prin hotărârea CP din 01.09.2020;• Regulamentul consiliului elevilor CESPĂ;• Regulamentul de organizare și funcționare CEIAC, coordonat la ședința CEIAC,
---	--



	<p>proces-verbal nr.3 din 23.11.2017, aprobat la ședința CA, proces-verbal nr.29 din 29.12.2017;</p> <ul style="list-style-type: none">• Strategia CEIAC, aprobată la ședința consiliului de administrație, proces-verbal nr.8 din 29.03.2016;• Managementul instituției;• Analiza documentelor;• Rezultatele interviului cu echipa managerială a instituției, cadrele didactice, elevii, absolvenții și angajatorii.		
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>Politica de asigurare a calității se regăsește în Planul de Dezvoltare Strategică. Prevederile Planului au fost corelate cu documentele de politici elaborate de Ministerul Educației, Culturii și Cercetării din Republica Moldova, cu reformele demarate, ce reprezintă o continuitate operațională a acțiunilor proiectate în Codul Educației al Republicii Moldova, Strategia Sectorială de Dezvoltare „Educația - 2020” și Strategia de dezvoltare a învățământului vocațional / tehnic pe anii 2013 - 2020.</p> <p>Prioritățile strategice ale IP CESPĂ sunt axate pe: calitatea educațională, competitivitate, vizibilitate internă, management performant. Implementarea sistemului de management al calității în cadrul IP CESPĂ, constituie o decizie strategică a instituției, prin satisfacerea cerințelor, așteptărilor beneficiarilor și partenerilor economici.</p> <p>În acest context, instituția a realizat o serie de activități pentru atingerea cu eficacitate și eficiență a scopurilor instructiv-educative: instituirea CEIAC, desemnarea șefului secției de asigurare a calității, instruirea membrilor CEIAC în vederea proiectării, planificării, monitorizării, evaluării interne a calității; discutarea problemelor privind asigurarea și îmbunătățirea calității în cadrul consiliilor profesionale, de administrație și metodice.</p> <p>Meseria conexă 1013002 - 1013004 Bucătar – Chelner dispune de Plan de dezvoltare strategică a programului de formare profesională. Acesta este destinat să contribuie la atingerea obiectivelor Planului de dezvoltare strategică a instituției.</p> <p>Totodată, obiectivele programului corespund și cu obiectivele Strategiei de dezvoltare a educației pentru anii 2014-2020 „Educația - 2020”.</p> <p>Instituția respectă cerințele calității în realizarea activităților, aplică recomandările naționale și europene privind asigurarea calității și realizează următoarele activități: implementarea strategiilor de asigurare a calității; elaborarea propunerilor de îmbunătățire a acestora; evaluarea activității metodico-didactice ale cadrelor didactice; propunerea de măsuri corective cu privire la asigurarea calității; monitorizarea și realizarea hotărârilor (CA) cu privire la asigurarea calității procesului educațional.</p> <p>Obiectivele meseriei conexă 1013002 - 1013004 Bucătar – Chelner răspund cerințelor societății contemporane, pieței muncii, care solicită noi competențe profesionale pentru asigurarea calității în alimentație publică.</p> <p>Elaborarea, coordonarea și aplicarea procedurilor de asigurare a transparenței proceselor de evaluare internă a calității se realizează prin implementarea criteriilor/indicatorilor de apreciere a performanței profesionale (de evaluare a cadrelor didactice, elevilor).</p> <p>Politica de asigurare și îmbunătățire continuă a calității este în vizorul administrației. Sunt elaborate diverse acte normative ce vin să eficientizeze managementul calității.</p> <p>Obiectivele managementului calității sunt: îmbunătățirea calității procesului de învățământ; promovarea imaginii instituției; dezvoltarea unui sistem bine definit de alocare a resurselor materiale, financiare și informaționale, pentru elevi și profesori.</p> <p>Rezultatele activității educaționale sunt reflectate în rapoartele anuale la nivel instituțional, la nivel de meserie. În rezultat se conturează activitățile ulterioare ale CEIAC, care stau la baza elaborării planului operațional al comisiei de evaluare internă și asigurare a calității.</p> <p>Proiectarea și realizarea activităților din cadrul CEIAC are ca finalitate creșterea eficacității procesului de formare profesională la programul supus evaluării, în scopul satisfacerii cerințelor formulate de beneficiarii studiilor, dar și în corespundere cu cerințele pieței muncii.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – obiectivele programului de formare profesională sunt corelate cu strategia și politicile instituționale de asigurare și îmbunătățire continuă a calității, care sunt asumate și comunicate tuturor părților interesate.	Ponderea (puncte)	Punctajul acordat
Puncte tari		3,0	3,0
Recomandări			
Arii de îmbunătățire			

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
--	-----------------------------------	-----------------	-----------------

obligatorii	
--------------------	--

Standard de acreditare 2. Proiectarea și aprobarea programelor de formare profesională

Instituțiile dispun de procese de proiectare și aprobare a programelor de formare profesională. Programele de formare profesională sunt proiectate în așa fel, încât să atingă obiectivele pentru care au fost create incluzând rezultatele învățării. Calificările rezultate în urma unui program de formare profesională sunt specificate clar făcând referire la nivelul corespunzător din Cadrul Național al Calificărilor, respectiv, din Cadrul European al Calificărilor.

Criteriul 2.1. Proiectarea și aprobarea programului de formare profesională

2.1.1. Cadrul general de proiectare și aprobare a programului de formare profesională

<p>Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic</p>	<ul style="list-style-type: none"> • HG. Nr. 425 din 03.07.2015 cu privire la Nomenclatorul domeniilor de formare profesională și al meseriilor; • Standard de calificare. Bucătar. Domeniul de formare profesională. Nivelul 3 CNCRM, decizia nr. 2 din 18.12.2019; • Ordinul MECC nr. 59 din 28.01.2020 cu privire la evaluarea și calificarea la programul de formare profesională tehnică; • Planul de învățământ aprobat de MECC pentru meseria Bucătar-Chelner, din 02.09.2020; • Planul de învățământ aprobat de MECC pentru meseria Bucătar-Chelner, din 16.06.2017; • Standard de calificare Bucatart aprobat prin decizia Consiliului Național pentru Calificări din 18.12.2019; • Ghid metodologic de elaborare a procedurilor de evaluare a calificărilor, aprobat prin ordinul MECC nr. 1618 din 10.12.2019; • Ordin ME RM nr.676 din 13.iulie 2016 cu privire la aprobarea Suportului Metodologic pentru proiectarea curriculumului în învățământul profesional tehnic secundar; • Standardul de calificare, aprobat prin OMECC nr.1711/2019; • Evaluarea finalităților de învățare (PPT. Raportor Țurcanu L. 2018-2019); • Raport în baza chestionării pentru evaluarea gradului de satisfacere a agenților economici (A. 2.1.1.14); • Ordin nr. 922 din 01.11.2016 Cu privire la aprobarea unor calificări profesionale în învățământul profesional-tehnic; • Ordinul MECC nr. 105 din 31.01.19 cu privire la organizarea sesiunii de instruire pentru formarea competențelor de elaborare a standardelor de calificare și criteriilor de evaluare a calificărilor; • Strategia de dezvoltare a învățământului vocațional/tehnic pentru anii 2013-2020, • Regulament de activitate a CESPA, aprobat de Consiliul de administrație al CESPA din 27.03.2019, • Ordinul Ministerului Muncii, protecției Sociale și Familiei cu privire la aprobarea Clasificatorului ocupațiilor din RM, nr. 22 din 03.03.2014; • Ordin nr. 1426 din 06.11.19 cu privire la constituirea grupului de lucru în vederea elaborării Ghidului metodologic de elaborare a sarcinilor, criteriilor de evaluare pentru examenul de calificare; • Procedura operațională privind elaborarea planurilor de învățământ; • Orar elevi și profesori.
<p>Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă</p>	<p>Conform Raportului de autoevaluare a IP CESPA am constatat că denumirea programului de studii <i>Bucătar - Chelner (ospătar)</i>, cu durata de 3 ani, cod 1013002, corespunde Nomenclatorului domeniilor de formare profesională;</p> <p>În rezultatul analizei Raportului de autoevaluare și a discuțiilor cu cadrele administrative și didactice a IP CESPA am constatat că programul de formare profesională este aprobat de Ministerul Educației, Culturii și Cercetării și conține toate elementele proiective și structurale și structurale (calificare profesională, plan de învățământ, curriculum modular/disciplinar etc.) care sunt aprobate în conformitate cu cerințele cadrului normativ.</p> <p>Pentru meseria Chelner (ospătar) până la moment, nu este elaborat Standardul Ocupațional. La elaborarea curriculumului modular a fost consultat standardul ocupațional românesc.</p> <p>Urmare a analizei Raportului de autoevaluare și a discuțiilor cu cadrele administrative și didactice a IP CESPA am constatat că programul de formare profesională se elaborează și se dezvoltă cu consultarea părților nemijlocit implicate.</p> <p>Procesul de consultare cu persoanele și instituțiile - cheie (angajatorii, absolvenții, tinerii</p>

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
---	-----------------------------------	-----------------	-----------------

	specialiști, etc.) are loc în cadrul elaborării și perfecționării programelor de studii, în cadrul organizării practicilor de inițiere, tehnologice I, tehnologice II, practica ce anticipează examenele de absolvire. Consultanții importanți sunt <i>Asociația Culinarilor Catering Moldova, Comitetul sectorial, Comitetul Sectorial Comerț Hoteluri și Restaurante din Moldova, Agenția Națională pentru Asigurarea Alimentelor</i> , precum și întreprinderile de alimentație publică ca: ICS Fourchette-M, SRL Dragonul Roșu, SRL Calea Norocului, restaurant Nistru; SRL Casa Mare Tărăncuța, SRL Vali Diacris etc.		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – programul de formare profesională este proiectat și aprobat în conformitate cu cerințele cadrului normativ. Standard de evaluare minim obligatoriu: Programul de formare profesională este proiectat și aprobat în conformitate cu cerințele cadrului normativ.	Pondere (puncte) 3,0	Punctajul acordat 3,0
Puncte tari	✓ ...		
Recomandări	✓ ...		
Arii de îmbunătățire obligatorii	✓ ... ✓ ...		

2.1.2. Racordarea programului de formare profesională la Cadrul Național al Calificărilor

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> • Cadrul European al Calificărilor pentru învățarea de-a lungul vieții. • Ordinul MECC nr. 488 din 07.05.2019 cu privire la aprobarea Planului-cadru pentru programele de studii de învățământ profesional tehnic secundar. • Corelarea Curriculumului modular/disciplinar cu CNC și CEC, nivel ISCED. • Planul de învățământ aprobat de Ministerul Educației RM, Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare a RM din 05 iulie 2016. • Ordinul Ministerului Muncii, protecției Sociale și Familiei cu privire la aprobarea Clasificatorului ocupațiilor din RM, nr. 22 din 03.03.2014. • Raport în baza chestionării pentru evaluarea gradului de satisfacere a agenților economici. • Programul de formare profesională; • Discuții cu managementul instituției și cu angajații; • Analiza documentelor. 		
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>În rezultatul analizei Raportului de autoevaluare a IP CESPĂ s-a constatat că programul de formare profesională corespunde prevederilor prevăzute de Cadrul Național al Calificărilor pentru învățământul profesional tehnic.</p> <p>În rezultatul analizei Raportului de autoevaluare am constatat că programul de formare profesională este racordat la standardul ocupațional și descrie atribuțiile și sarcinile profesionale specifice.</p> <p>În rezultatul analizei Raportului de autoevaluare și din discuții cu Managementul instituției, cu cadrele didactice și agenții economici am constatat că programul de formare profesională corespunde tendințelor și actualităților în domeniu.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – programul de formare profesională este racordat în totalitate la standardul ocupațional, Cadrul Național al Calificărilor pentru învățământul profesional tehnic/Cadrul European al Calificărilor.	Pondere (puncte) 2,0	Punctajul acordat 2,0
Puncte tari	✓ ...		
Recomandări	✓ ...		
Arii de îmbunătățire obligatorii	✓ ... ✓ ...		

Criteriul 2.2. Conținutul programului de formare profesională

2.2.1. Misiunea, obiectivele și planul de învățământ la programul de formare profesională

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> • Curriculumul modular la meseria Bucătar, preliminarii, pag. 4-8; • Curriculum modular Chelner (ospătar), pag.4-8; • Plan de dezvoltare strategică a programului de formare profesională 1013002 Bucătar-1013004 Chelner din 23.12.2019; • Planul de învățământ aprobat de Ministerul Educației RM, Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare a RM din 05 iulie 2016; • Plan de dezvoltare strategică a programului de formare profesională 72120 Tehnologia alimentației publice 2016-2020; 		
---	--	--	--



	<ul style="list-style-type: none"> • HG nr. 445/2017 cu privire la modificarea și completarea HG nr. 948 din 25.11.2013; • Strategia de dezvoltare a sectorului întreprinderilor mici și mijlocii pentru anii 2012-2020; • Dispoziția nr. 306 din 11 iulie 2016 cu privire constituirea grupurilor de lucru pentru elaborarea Curriculum în învățământul profesional tehnic; • Procedura operațională CESPĂ privind elaborarea planurilor de învățământ; • Dispoziția ME nr. 85 din 01.03.2016 al Ministerului Educației cu privire la delegarea membrilor grupului de lucru pentru elaborarea planului de învățământ; • Dispoziție nr.141 din 03.04.2017 cu privire la instruirea membrilor grupurilor de lucru pentru elaborarea curricula pentru învățământul profesional tehnic; • Plan de lungă durată al disciplinei, coordonat la țedința catedrei metodice. Pv. 1 din 07.09.2020; • Discuții cu Managementul instituției și angajații. • Analiza documentelor. 		
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>Misiunea, obiectivele și finalitățile programului de studiu sunt specificate în Curriculumul modular la meseria Bucătar, preliminar, pag. 4-8, Chelner (ospătar), pag.4-8, formulate în baza Codului Educației al R. Moldova, Cadrului Național al Calificărilor (CNC, nivelul III ISCED, p.I.2; p.II; A 1), Strategia Educația 2020, R. Moldova, pag. 4-6, PDS. Misiunea, obiectivele și finalitățile programului de studii sunt racordate la strategiile naționale din domeniu prin orientarea pregătirii muncitorilor calificați cu calificările respective în conformitate cu CNC.</p> <p>Din analiza RA ș-a constatat că strategiile naționale, realitățile și tendințele în domeniu sunt specificate în documentele proiective ale programului de formare profesională.</p> <p>În rezultatul analizei Raportului de autoevaluare am constatat că planul de învățământ al programului de formare profesională este elaborat în conformitate cu cerințele Planului-cadru pentru învățământul profesional tehnic, iar repartizarea unităților de curs și ponderea acestora în componenta formativă a planului de învățământ duce la realizarea obiectivelor programului de formare profesională.</p> <p>Finalitățile de studii ale programului de formare profesională corespund cu Cadrul Național al Calificărilor pentru învățământul profesional.</p> <p>Instituția dispune de proceduri de modernizare și îmbunătățire a planului de învățământ/programului de formare profesională.</p> <p>Programul de învățare este periodic revizuit, în funcție de cerințele beneficiarilor și este aliniat la Cadrul Național al Calificărilor, nivelul III (A 1 CNC) și european al calificărilor EQF, armonizat la Standardul de calificare, recent aprobat. Respectarea criteriilor de formare profesională a muncitorilor calificați formulate ca finalitățile Programului de studiu, sunt verificate în cadrul examenelor de calificare, corelate cu cerințele specialiștilor de valoare din domeniul profesional, membri ai Comisiei de evaluare a examenului de calificare.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	<p>1,0 – misiunea, obiectivele și finalitățile programului de formare profesională sunt racordate la strategiile naționale, realitățile și tendințele din domeniu și la planul de dezvoltare strategică a instituției.</p> <p>1,0 – planul de învățământ al programului de formare profesională corespunde cu cerințele Planului-cadru pentru învățământul profesional tehnic, este aprobat de către Ministerul Educației/ministerele de resort.</p> <p>Standard de evaluare minim obligatoriu: Planul de învățământ al programului de formare profesională corespunde cu cerințele Planului-cadru pentru învățământul profesional tehnic și este aprobat de către Ministerul Educației/ministerele de resort.</p>	Pondere (puncte)	Punctajul acordat
		2,0	2,0
		3,0	3,0
Puncte tari	Programul de învățare este periodic revizuit, în funcție de cerințele beneficiarilor și este aliniat la Cadrul Național al Calificărilor,		
Recomandări	✓ ...		
Arii de îmbunătățire obligatorii	✓ ... ✓ ...		
2.2.2. Curricula pe discipline			
Dovezi prezentate de	<ul style="list-style-type: none"> • Curriculumul modular la meseria Bucătar, aprobat prin Decizia Consiliului Național pentru Curriculum din 4 iunie 2014 și Ordinul Ministrului Educației, nr. 882, din 04 august 2014; 		

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
---	-----------------------------------	-----------------	-----------------

instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> • Curriculumul modular la meseria Chelner (ospătar) a fost elaborat cu suportul Proiectului Uniunii Europene: "Asistență Tehnică pentru domeniul învățământ și formare profesională" de către cadrele didactice ale instituției CESPA și a Școlii Profesionale nr. 2, mun. Chișinău; • Cadrul de referință a curriculumului pentru învățământul profesional tehnic, aprobat la ședința Consiliului Național pentru Curriculum, proces verbal nr. 6 din 19 noiembrie 2015; • Dispoziție nr. 316 din 14.06.2016 cu privire la constituirea grupului de lucru pentru elaborarea Curriculumului la meserie; • Dispoziție nr.141 din 03.04.2017 cu privire la instruirea membrilor grupurilor de lucru pentru elaborarea curricula pentru învățământul profesional tehnic; • Pagina web: Portofoliu CESPA; • Platforma online [http://meseriamea.com/] • Exemplu de facturi cu privire la procurarea cărților; • Discuții cu Managementul instituției, cu responsabilii de program și cu elevii. 		
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>În rezultatul analizei Raportului de autoevaluare am constatat că conținutul curriculum corespunde prevederilor metodologice la teoria curriculumare din Suportul metodologic pentru proiectarea curriculum în învățământul profesional tehnic secundar.</p> <p>Structura și conținutul curriculumului atestă că acesta duce la formarea competențelor scontate prevăzute de standardul ocupațional.</p> <p>Curriculum pe discipline asigură formarea competențelor profesionale scontate pentru nivelul IV ISCED, prevăzute în Cadrul Național al Calificărilor.</p> <p>În rezultatul analizei Raportului de autoevaluare și a discuțiilor cu cadrele didactice a IP CESPA am constatat că elevilor le sunt comunicate și cunosc obiectivele și finalitățile disciplinelor.</p> <p>Elevii dispun de surse bibliografice actuale și diversificate (atât în variantă imprimată cât și electronică).</p> <p>Elevii beneficiază de suport informațional, mijloace didactice, materiale video elaborate, cât și de surse bibliografice în spațiul de acces direct al bibliotecii. Aceste materiale sunt plasate pe platforma online de educație [http://meseriamea.com/] și classroom site-ul Portofoliu CESPA.</p> <p>Materialul de curs este actual, explicit, bine ilustrat. Acoperă curriculum. Conținutul disciplinelor.</p> <p>În rezultatul analizei RA, a analizei documentelor, s-a constatat că condițiile de acces prerechizit la module sunt specificate clar și sunt accesibile publicului larg.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – 100% din curricula pe discipline corespund cu prevederile metodologice ale teoriei curriculumare și duc la formarea competențelor scontate prevăzute în standardul ocupațional și Cadrul Național al Calificărilor pentru învățământul profesional tehnic/Cadrul European al Calificărilor.	Ponderea (puncte)	Punctajul acordat
Puncte tari	✓ Instituția dispune de un suport informațional considerabil, mijloace didactice, materiale video elaborate, cât și de surse bibliografice în spațiul de acces direct al bibliotecii, precum și de o platforma online de educație [http://meseriamea.com/] și classroom site-ul Portofoliu CESPA.		
Recomandări	✓ ...		
Arii de îmbunătățire obligatorii	✓ ... ✓ ...		

2.2.3. Relevanța programului de formare profesională

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> • Strategia de dezvoltare a sectorului întreprinderilor mici și mijlocii pentru anii 2012-2020; • Strategia de dezvoltare a comerțului interior în municipiul Chișinău pentru anii 2015-2020; • Raport în baza chestionării pentru evaluarea gradului de satisfacere a agenților economici; • Ordin nr. 922 din 01.11.2016 Cu privire la aprobarea unor calificări profesionale în învățământul profesional-tehnic; • Ordinul MECC nr. 105 din 31.01.19 cu privire la organizarea sesiunii de instruire pentru formarea competențelor de elaborare a standardelor de calificare și criteriilor de evaluare a calificărilor;
---	---



	<ul style="list-style-type: none">• Procedura operațională privind elaborarea planurilor de învățământ;• Raport în baza chestionării pentru evaluarea gradului de satisfacere a agenților economici;• Strategia de Dezvoltare Durabilă a Municipiului Bălți 2016-2019, Bălți, pag.84;• Ex: imagini foto a ședințelor de lucru, mese rotunde, întruniri cu Comitetul sectorial pentru formare profesională în comerț, hoteluri și restaurante din RM;• Notă informativă cu privire la traseul profesional al absolvenților pe meserii și rata de ocupare în câmpul muncii a absolvenților din CESPĂ;• Tabele cu rata de angajare a absolvenților în câmpul muncii;• Discuții cu managementul instituției, cu angajatorii și cu absolvenții.		
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>În rezultatul analizei Raportului de autoevaluare și a discuțiilor cu mediul de afaceri am remarcat că programul de formare profesională este relevant pentru dezvoltarea economică a regiunii.</p> <p>Programul de formare profesională este proiectat ținând cont de necesitățile pieței muncii în specialiști calificați în domeniul tehnologiei alimentației publice.</p> <p>Procesul de consultare cu persoanele și instituțiile - cheie (angajatorii, absolvenții, tinerii specialiști, etc.) are loc în cadrul elaborării și perfecționării programelor de studii, în cadrul organizării practicilor de inițiere, tehnologice I, tehnologice II, practica ce anticipează examenele de absolvire. Consultanții importanți sunt <i>Asociația Culinarelor Catering Moldova, Comitetul sectorial, Comitetul Sectorial Comerț Hoteluri și Restaurante din Moldova, Agenția Națională pentru Asigurarea Alimentelor, precum și întreprinderile de alimentație publică ca: ICS Fourchette-M, SRL Dragonul Roșu, SRL Calea Norocului, restaurant Nistru; SRL Casa Mare Țărăncuța, SRL Vali Diacris etc.</i> Programul de formare profesională ia în considerație și reflectă tendințele în domeniul tehnologiei alimentației publice.</p> <p>Periodic sunt consultați partenerii din sectorul alimentație publică, analizate tendințele din domeniu, organizate mese rotunde pe rezultatele practicii, ateliere cu privire la promovarea dezvoltării învățământului profesional tehnic și a formării continue prin instrumentele de parteneriat social și relații cu piața muncii. Conform evaluărilor efectuate, majoritatea agenților economici, în special din sectorul întreprinderilor mici și mijlocii duc lipsă de specialiști calificați în domeniul alimentației publice.</p> <p>Din discuțiile cu managementul instituției, cu agenții economici s-a constatat că absolvenții CESPĂ sunt competitivi pe piața muncii și se angajează conform calificării. Ex.: Cel puțin 10-30% din absolvenți preferă oportunitatea de a-și continua și perfecționa instruirea în domeniul alimentație publică. Angajabilitatea elevilor meseriei Bucătar - Chelner (ospătar) este de peste 80 %.</p> <p>Impactul social și economic al Programului de formare profesională reiese din necesitatea preparării unui larg sortiment de preparate culinare și produse de cofetărie, patiserie și organizării eficiente a procesului de servire a consumatorilor de o calitate înaltă. În condițiile înăsprii cerințelor către autenticitatea, naturalitatea și calitatea mărfurilor de consum, către nivelul culturii deservirii consumatorilor, către protecția consumatorilor și eficiența economică a activității alimentației publice, formarea profesională a specialiștilor de înaltă calificare în domeniul alimentației publice este actuală.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – programul de formare profesională reflectă în totalitate necesitățile pieței muncii și tendințele din domeniu;	Ponderea (puncte)	Punctajul acordat
		3,0	3,0
Puncte tari	✓ Programul de formare profesională ia în considerație și reflectă tendințele în domeniul tehnologiei alimentației publice, fiind periodic analizat și de partenerii din sectorul alimentație publică și, ulterior actualizat.		
Recomandări	✓ ... ✓ ...		
Arii de	✓ ...		

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
--	-----------------------------------	-----------------	-----------------

îmbunătățire obligatorii	✓ ...
---------------------------------	-------

Standard de acreditare 3. Învățarea, predarea și evaluarea centrate pe elev/student

Instituțiile asigură că programele de formare profesională sunt oferite în așa fel, încât încurajează elevii/studentii să aibă un rol activ în crearea proceselor de învățare, iar evaluarea elevilor/studentilor reflectă această abordare.

Criteriul 3.1. Procesul de predare-învățare

3.1.1. Formele de organizare a procesului de predare-învățare

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> Regulamentul - cadru de organizare și funcționare a CE, cap.II, p.10. (Ordinul Ministerului Educației nr. 1158 din 04.12.2015, modificat prin ordinul nr. 232 din 13.03.2019); Planul-cadru pentru programele de studii de învățământ profesional tehnic secundar, ordin MECC nr.488 din 07.05.2019, Regulamentul-cadru de organizare și funcționare a Centrului de excelență, cap.II, p.10. (Ordinul Ministerului Educației nr. 1158 din 04.12.2015); Regulamentul-cadru de organizare și funcționare a Centrului de excelență, cap.II, p.10. (Ordinul Ministerului Educației nr. 1158 din 04.12.2015); Regulamentului intern de activitate al CESPA, care prevede frecvență obligatorie a elevilor la secția de zi; Curriculum (specialitatea 72120 Tehnologia alimentației publice, aprobat de MECC prin ordinul nr. 821 din 2018; Orar elevi și profesori; Raport în baza chestionării pentru evaluarea gradului de satisfacere a agenților economici; Ex: Registrul grupelor academice; Registrul de evidență a schimbărilor în orar; Discuții cu managementul instituției, cu cadrele didactice, cu elevii și cu absolvenții. 		
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>Procesul de predare-învățare este organizat în conformitate cu cerințele stabilite în Regulamentul de activitate a școlii, procesul de predare - învățare - evaluare se realizează conform Planului de învățământ și curriculum.</p> <p>Formele de organizare a activităților didactice corespund cu planul de învățământ al programului de formare profesională. În perioada pandemică, conform planurilor de învățământ, s-a realizat prin activități educaționale axate/adaptate la învățământul hibrid.</p> <p>Orarul activităților didactice se afișează la loc vizibil pentru toți elevii.</p> <p>Numărul lecțiilor teoretice și practice (totale și săptămânale), organizate în cadrul programului, sunt în conformitate cu planurile de învățământ.</p> <p>Modul de organizare a procesului de studii în semestru corespunde curriculumului de formare profesională.</p> <p>Elevii sunt implicați în demersul didactic, răspund la chestionare ce vizează calitatea Programului de studii.</p> <p>Registrelor grupelor academice sunt îndeplinite conform cerințelor, se duce evidența frecvenței orelor zilnic.</p> <p>Elevii sunt implicați în organele de conducere ale școlii, fiind aleși membri ai Consiliului Elevilor, Administrația instituției, Comisia de acordare a bursei, participă la luarea deciziilor de didactice modificare, modernizare a curriculei și metodelor de predare-învățare.</p> <p>În cadrul Consiliului Metodic sunt organizate mese rotunde, conferințe, seminare instructiv-metodice, ore/activități publice, lansări de carte. În cadrul acestor manifestări participă profesorii, elevii, persoane surse și alți actori educaționali</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	<p>1,0 – programul de formare profesională respectă în totalitate cerințele regulamentare privind organizarea și desfășurarea procesului didactic.</p> <p>Standard de evaluare minim obligatoriu:</p> <p>Programul de formare profesională respectă cerințele regulamentare privind organizarea și desfășurarea procesului didactic.</p>	Pondere (puncte)	Punctajul acordat
		2,0	2,0
Puncte tari	Programul de formare profesională este actualizat mereu, ținând cont de relațiile de parteneriat.		
Recomandări	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ... ✓ ... 		



Arii de îmbunătățire obligatorii	✓ ... ✓ ...
---	----------------

3.1.2. Centrarea pe elev/student a metodelor de predare-învățare

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none">• Curriculumul modular la meseria Bucătar, aprobat prin Decizia Consiliului Național pentru Curriculum din 4 iunie 2014 și Ordinul Ministrului Educației, nr. 882, din 04 august 2014;• Curriculumul modular la meseria Chelner (ospătar) a fost elaborat cu suportul Proiectului Uniunii Europene: "Asistență Tehnică pentru domeniul învățământ și formare profesională" de către cadrele didactice ale instituției CESPA și a Școlii Profesionale nr. 2, mun. Chișinău;• Procedura operațională PO 3.2 cu privire la Observare a predării-învățării-evaluării, proces-verbal nr. 2 din 1.10.2018,• Rezultatele chestionării elevilor Consiliilor profesionale p.v. nr.2 din 30.10.2019, și pv nr.5 din 20.02.2020;• Pagină web <u>Portofoliu CESPA</u>, care include materiale didactice (manuale, suporturi de curs, fișe, de lucru, prezentări electronice, filmulețe didactice).• Ex. imagini foto a activităților curriculare, cu utilizarea TIC și a ametodelor interactive în cadrul orelor teoretice și practice;• Procedura operațională PO 3.2 cu privire la Observare a predării-învățării-evaluării (proces-verbal nr. 2 din 1.10.2018);• Exemplu Contractnr.6. privind realizarea studiilor în CESPA din 01.09.2020• Orarul studiului individual plasat pe panoul informațional al catedrei și pe site-ul instituției;• Exemple fișe de evaluare, registrul grupei;• Graficul desfășurării studiului individual al elevilor aprobat la începutul de semestru notat în registrul grupei academice;• Ordin nr. 88 din 15.06.2020 cu privire la implementarea programului de alfabetizare digitală pentru personalul instituției;• <u>Dovezi: imagini foto cu metode interactive de predare;</u>• Planificarea observării lecțiilor, a.2019-2020, din 19.09.2019/Fișele de asistență la ore.
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>Consultarea elevilor are loc la începutul anului de studiu prezentându-le modul de organizarea a organizarea procesului didactic.</p> <p>Opiniile elevilor cu privire la organizarea procesului didactic se discută la consiliul profesoral, se propun idei de implementare și aplicare.</p> <p>Metodele de predare-învățare centrate pe elev aplicate în cadrul programului de formare profesională sunt axate pe strategii didactice care să stimuleze implicarea activă, gândirea elevului și să-i formeze deprinderi de studiu - învățarea prin proiecte, investigația sau portofoliile.</p> <p>În cadrul orelor se aplică constant metode didactice activ-participative, atât pentru dezvoltarea competențelor, abilităților și deprinderilor intelectuale, cât și a celor practice Expunerea materiei este bine structurată și facilă, astfel încât le permite elevilor să facă notițe în caietele de însemnări zilnice. Cele mai frecvent metode utilizate sunt: harta de idei, SINELG, tehnica Discuție la manej, argument în trei pași, proiectul, jurnalul de notițe, studiul de caz, investigarea, brainstorming-ul, lectura ghidată, simularea didactică, lucrarea practică, demonstrarea cu ajutorul mijloacelor tehnice.</p> <p>Programul de formare profesională Bucătar - Chelner (ospătar) admite și persoane cu CES și dizabilități. În instituție studiază 14 (inclusiv 2 la meseria Bucătar - Chelner (ospătar)) elevi cu nevoi speciale, dar care nu necesită adaptarea curriculumului.</p> <p>Pentru evaluarea nivelului de dezvoltare a competențelor cognitive în cadrul programului de formare profesională se folosesc următoarele strategii de predare-învățare centrate pe elev: harta de idei, SINELG, tehnica Discuție la manej, argument în trei pași, proiectul, jurnalul de notițe, studiul de caz, investigarea, brainstorming-ul, lectura ghidată, simularea didactică, lucrarea practică, demonstrarea cu ajutorul mijloacelor tehnice. Sunt utilizate: evaluarea inițială, evaluarea formativă, evaluarea sumativă.</p> <p>Din analiza RA și a discuțiilor cu cadrele didactice și cu elevii s-a constatat că pentru organizarea lucrului individual se elaborează graficul desfășurării studiului individual al elevului.</p>

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
--	-----------------------------------	-----------------	-----------------

	Iar suportul individual de studiu este realizat prin asigurarea elevilor cu materiale didactice: sarcini de lucru, indicații metodice, material distributiv, note de curs etc. în format electronic. În cadrul CESPĂ se realizează ghidarea activității de învățare a elevilor la orele de contact direct și în cadrul orelor de studiu individual. Studiul individual ghidat de profesor la programul de formare profesională <i>Tehnologia alimentației publice</i> include acordarea ajutorului în studierea materialului recomandat în cadrul cursului pentru lucrul de sine stătător, consultații suplimentare pentru elevi, organizarea discuțiilor, efectuarea evaluărilor de control, prezentarea referatelor și rezultatelor cercetărilor realizate cu suportul cadrelor didactice etc.		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – metodele de predare-învățare utilizate în cadrul programului de formare profesională sunt preponderent centrate pe elev/student.	Pondere (puncte) 2,0	Punctajul acordat 2,0
Puncte tari	✓ ...		
Recomandări	✓ ...		
Arii de îmbunătățire obligatorii	✓ ... ✓ ...		

3.1.3. Utilizarea instrumentelor TIC în procesul de predare-învățare-evaluare

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> Regulamentul de organizare a învățământului profesional tehnic în perioada în care accesul în instituție este restricționat, Instrucțiuni speciale privind desfășurarea stagiilor de practică a elevilor la distanță a elevilor, proceduri operaționale „Cu privire la desfășurarea instruirii teoretice și a stagiilor de practică on-line”; Procedura operațională a CESPĂ cu privire la instruirea online teoretică a elevilor, din 13.04.2020; Ordin nr. 88 din 15.06.2020 cu privire la implementarea programului de alfabetizare digitală pentru personalul instituției; Tabel cu instrumentele TIC de care dispune IP CESPĂ; Cursuri electronice plasate pe platformele informatice utilizate în procesul de predare-învățare-evaluare: [http://bucatar.meseriamea.com/], pagina web: portofoliu CESPĂ; Ex: factură, seria EAA001903704; ce demonstrează proveniența mijloacelor TIC și apartenența lor instituției de formare profesională; Ex: Contract nr. 23 din 12.02.2020, pentru lucrări de instalare a echipamentului TIC; Totalitatea mijloacelor TIC (lista, denumirea, nr. de înregistrare etc.) pagină web <u>Portofoliu CESPĂ:</u> https://sites.google.com/d/1imH7dP5yhmWomJA_I1W6tMaQvRov-w6/p/11-9jExjGovs1BQvUhxIB9sE9QRRDI-dZ/edit http://bucatar.meseriamea.com/ -material didactic pentru specialitatea Tehnologia alimentației publice Raport în baza rezultatelor chestionării efectuat conform solicitării CEIAC pentru determinarea gradului de satisfacere a elevilor; Discuții cu cadrele didactice; Discuții cu elevii; Analiza documentelor; Vizitarea virtuală a spațiilor educaționale.
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>În rezultatul analizei RA, a discuțiilor cu cadrele didactice, cu elevii și a vizitei virtuale, am constatat că CESPĂ dispune și utilizează mijloace TIC în organizarea și desfășurarea procesului de predare -învățare- evaluare.</p> <p>CESPĂ dispune de 3 săli (83) de calculatoare conectate la internet, 2 proiectoare și 1 tablă electronică interactivă (2 table urmează să fie instalate), toate sălile de clasă pentru disciplinele de cultură generală și de specialitate sunt dotate cu calculatoare și proiectoare (19 notebook, 17 proiectoare, 14 ecrane, 11 televizoare, 24 printere).</p> <p>În cadrul proiectului CONSEPT profesorii de discipline de specialitate și maiștri - instructori ai CESPĂ, au elaborat materiale didactice la meseria Bucătar (valabile și pentru unitățile de curs Tehnologia culinară I, II, Tehnologia produselor de bază I, II ale programului de formare profesională Tehnologia alimentației publice, plasate pe site-ul [http://bucatar.meseriamea.com/] și platforma Classroom. Aceste platforme cuprind suport informațional la toate modulele, materiale didactice video, tabele, scheme etc., fiind accesibile pentru profesori și elevi și utilizate în cadrul orelor.</p>



	<p>S-a elaborat o pagină web <u>Portofoliu CESPA</u>, care include materiale didactice (manuale, suporturi de curs, fișe, de lucru, prezentări electronice, filmulețe didactice).</p> <p>Mijloacelor și instrumentelor TIC corespund cu obiectivele programului de formare profesională și se utilizează în procesul de predare-învățare-evaluare 100% .</p> <p>Mijloacelor și instrumentelor TIC în procesul de predare-învățare-evaluare sunt folosite sistematic de către mentorii IP CESPA.</p> <p>Profesorii au participat la activități de formare în cadrul seminarelor - training privind modalitățile de utilizare a acestor table interactive, a platformei Moodle etc. Cadrele didactice au participat la cursuri de formare continuă privind digitalizarea procesului educațional. Toate cadrele didactice utilizează instrumente TIC în procesul de predare – învățare.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – instrumentele TIC se utilizează în procesul de predare-învățare-evaluare la peste 60% dintre disciplinele programului de formare profesională.	Pondere (puncte)	Punctajul acordat
		2,0	2,0
Puncte tari	✓ ...		
Recomandări	✓ ...		
Arii de îmbunătățire obligatorii	✓ ... ✓ ...		

Criteriul 3.2. Stagii de practică**3.2.1. Organizarea stagiilor de practică**

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none">• Curriculumul modular la meseria Bucătar, aprobat prin Decizia Consiliului Național pentru Curriculum din 4 iunie 2014 și Ordinul Ministrului Educației, nr. 882, din 04 august 2014;• Curriculumul modular la meseria Chelner (ospătar) a fost elaborat cu suportul Proiectului Uniunii Europene: "Asistență Tehnică pentru domeniul învățământ și formare profesională" de către cadrele didactice ale instituției CESPA și a Școlii Profesionale nr. 2, mun. Chișinău;• Regulamentul cu privire la organizarea și desfășurarea stagiilor de practică în CESPA (coordonat la ședința Consiliului metodic-științific din 01.09.2017. PV nr. 1• Program analitic pentru desfășurarea stagiilor de practică pentru meseria Bucătar-Chelner, aprobată la ședința Comisiei metodice din 20.09.2018 (rus);• Program analitic pentru desfășurarea stagiilor de practică pentru meseria Bucătar-Chelner, cod. 1013002-1013004, 3 ani, aprobată la ședința Comisiei metodice din 07.09.2020 (rom);• Ordin MERM nr. 1086 din 29 decembrie, 2016 cu privire la aprobarea Regulamentului de organizare și desfășurare a stagiilor de practică;• <i>Plan de învățământ</i>;• <i>Graficul stagiilor de practică pentru anul 2020-2021</i>;• <i>Graficul vizitelor la întreprinderile de alimentație publică, 2020-2021</i> ;• Exemplu: Raportul maestrului despre desfășurarea stagiului de practică de producție, anul de studiu 2017-2018;• Procedura operațională a CESPA cu privire desfășurarea stagiilor de practică online a elevilor, din 13.04.2020;• Exemplu : Contract nr. 159 de desfășurare a practicii în producție între CESPA și SRL. Calea Norocului ;• Ordinul MECC nr. 07. Din 02 2020 cu privire la încheierea contractelor cu agenții economici;• Tabel-listă a contractelor încheiate între CESPA și unitățile economice pentru desfășurarea intrării practice în practicii în producție în anul 2020;• Ordin nr. 10 din 15.01. 2020 cu privire la stagiul de practică (ex: Graficul desfășurării stagiilor de practică, a.2019-2020);• Exemplu: Agendă stagiului de practică înscriși la programul de formare profesională;• Raportul maestrului despre desfășurarea practicii în producție, a.2017-2018;• <i>Graficul vizitelor la întreprinderile de alimentație publică, 2020-2021</i> ;• Discuții cu cadrele didactice, cu elevii, cu reprezentanții bazelor de practică;• Analiza documentelor;• Vizitarea virtuală a spațiilor.
---	---



Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>Stagiile de practică pentru meseria Bucătar -Chelner (ospătar), se realizează în laboratoarele CESPA (instruirea practică) și în cadrul unităților de alimentație publică (restaurante, cafenele, cantine), în scopul formării competențelor profesionale ale elevilor, specifice calificării profesionale de nivelul 3 ISCED, al CNC, în conformitate cu planul de învățământ și ruta de parcurgere a modulelor. Elevii desfășoară instruirea practică, conform graficului stabilit.</p> <p>Stagiile de practică sunt reflectate în Planul de învățământ, graficul stagiilor de practică, întocmit anual.</p> <p>În orarul activităților instituției este inclusă și perioada de practică a elevilor.</p> <p>Repartizarea la practică se face în baza contractelor încheiate cu reprezentanții pieții muncii. Contractele de desfășurare a practicii în producție sunt semnate de către directorul instituției și agentul economic în 2 exemplare. În anul 2020 au fost încheiate total – 242 contracte (cu 42 agenți economici).</p> <p>Instrumente de bază pentru realizarea stagiilor de practică sunt reprezentate de Agenda practicii. Lucrările efectuate sunt notate zilnic de către reprezentantul agentului economic.</p> <p>Elevii sunt asigurați cu suport curricular pentru stagiul de practică care conține: preliminarii; motivația, utilitatea stagiului de practică pentru dezvoltarea profesională; competențe profesionale specifice stagiului de practică; administrarea stagiului de practică; descrierea procesului de desfășurare a stagiului de practică; sugestii metodologice; sugestii de evaluare a stagiului de practică; cerințe față de locurile de practică; resurse didactice recomandate elevilor etc.</p> <p>Pe tot parcursul stagiului de practică maestrul instructor vizitează și monitorizează elevii la locul de practică și verifică respectarea îndeplinirii programei stagiului de practică, corespunderea locului de practică și activității de practică cu meseria studiată.</p> <p>După finalizarea stagiilor de practică are loc evaluarea raportului maestrului unde se indică întreprinderile de efectuare a practicii, numărul elevilor și reușita lor pe perioada practicii.</p> <p>În PV conținutului lucrării de evaluare, nota și categoria propusă după finalizarea stagiilor de practică. Întreprinderea le oferă o referință elevilor ce indică abilitățile, disciplina de muncă, cunoștințele teoretice obținute pe parcursul practicii.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	<p>1,0 – stagiile de practică corespund în totalitate finalităților programului de formare profesională.</p> <p>Standard de evaluare minim obligatoriu:</p> <p>Instituția de învățământ profesional tehnic asigură acumularea abilităților practice ale elevilor/studentilor înscriși la programul de formare profesională prin realizarea activităților practice și organizarea stagiilor de practică în cadrul instituțiilor-baze de practică cu care aceasta are încheiate contracte sau acorduri de colaborare.</p>	Pondere (puncte)	Punctajul acordat
		3,0	3,0
Puncte tari	✓ ...		
Recomandări	✓ ...		
Arii de îmbunătățire obligatorii	✓ ...		

3.2.2. Existența relațiilor de colaborare cu instituțiile-baze de practică

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> • Procedura operațională a CESPA cu privire desfășurarea stagiilor de practică online a elevilor, din 13.04.2020; • Exemplu : Contract nr. 159 de desfășurare a practicii în producție între CESPA și SRL. Calea Norocului ; • Ordinul MECC nr. 07. Din 02 2020 cu privire la încheierea contractelor cu agenții economici; • Tabel-listă a contractelor încheiate între Cespa și unitățile economice pentru desfășurarea instruirii practice în practicii în producție în anul 2020; • Discuții cu cadrele didactice (responsabili de practică); • Discuții cu elevii, cu absolvenții și cu reprezentanții bazelor de practică; • Analiza documentelor.
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>Stagiile de practică pentru meseria Bucătar -Chelner (ospătar), se realizează în laboratoarele CESPA (instruirea practică) și în cadrul unităților de alimentație publică (restaurante, cafenele, cantine), în scopul formării competențelor profesionale ale elevilor, specifice calificării profesionale de nivelul 3 ISCED, al CNC, în conformitate cu planul de învățământ și ruta de parcurgere a modulelor. Elevii desfășoară instruirea practică, conform graficului</p>



	<p>stabilit.</p> <p>Instituția (șeful de secție practică) la începutul fiecărui an calendaristic încheie contracte cu reprezentanții pieții muncii. Contractele de desfășurare a practicii în producție sunt semnate de către directorul instituției și agentul economic în 2 exemplare. În anul 2020 au fost încheiate total – 242 contracte (cu 42 agenți economici).</p> <p>Relațiile de colaborare cu agenții economici sunt realizate în baza Planului de învățământ, în conformitate cu obiectivele stagiilor, astfel încât ele să contribuie la pregătirea muncitorilor calificați în domeniul Alimentației publice, competitivi pe piața muncii și capabili de a se integra într-o societate bazată pe valorificarea spiritului antreprenorial.</p> <p>Bazele de practică cu care sunt încheiate acorduri de colaborare corespund cerințelor de protecție la locul de muncă a bazelor de practică și garantează siguranța elevilor.</p> <p>La fiecare modul se efectuează instruirea privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, în registru pentru stagiile de practică se indică elevul, data și nr. instructajului și respectiv semnătura elevului, conținutul succint al instructajului, numele și prenumele instructorului.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – numărul de locuri de stagii de practică stabilite în acorduri de colaborare/oferte de bazele de practică ale instituției de învățământ profesional tehnic acoperă în proporție de 100% necesarul instituției și corespund în totalitate realizării obiectivelor programului de formare profesională.	Ponderea (puncte) 2,0	Punctajul acordat 2,0
Puncte tari	✓ Instituția deține relații frumoase de colaborare fructuoasă și durabilă cu agenții economici.		
Recomandări	✓ ...		
Arii de îmbunătățire obligatorii	✓ ... ✓ ...		

Criteriul 3.3. Evaluarea rezultatelor învățării**3.3.1. Organizarea procesului de evaluare a rezultatelor învățării**

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> • Curriculumul modular la meseria Bucătar, aprobat prin Decizia Consiliului Național pentru Curriculum din 4 iunie 2014 și Ordinul Ministrului Educației, nr. 882, din 04 august 2014; • Curriculumul modular la meseria Chelner (ospătar) a fost elaborat cu suportul Proiectului Uniunii Europene: "Asistență Tehnică pentru domeniul învățământ și formare profesională" de către cadrele didactice ale instituției CESPĂ și a Școlii Profesionale nr. 2, mun. Chișinău; • Ex: situația școlară (tabel cu mediile de promovare, la unitățile de curs și stagiile de practică, a. 2019-2020, semnat de diriginte); • Ordinul MECC nr.1190 din 30.10.2020 cu privire la tezele semestriale, anul școlar 2020-2021; • Registrul grupei, 2019-2020; • Exemplu: carnet de note; • Ex: itemi pentru examenul de calificare; • Ordinul MECC nr.1190 din 30.10.2020 cu privire la tezele semestriale, anul școlar 2020-2021; • <u>Ordin nr.701 din 22.07.2020</u>, cu privire la aprobarea Planului-cadru pentru învățământul liceal în cadrul programelor integrate de formare profesională tehnică postsecundară); • Regulament privind evaluarea și notarea rezultatelor învățării, promovarea și absolvirea în învățământul primar și secundar ord.MECC nr.70 din 30.01.2020; • Regulament de organizare și desfășurare a examenului de calificare", nr. 1127 din 23.07.2018 A 3.1.1.9, D3.3. 1.9; • Procedura operațională privind monitorizarea organizării și desfășurării procesului educațional în contextul epidemiologic al Covid-19, din 01.09.2020; • Ordinul MECC nr. 585 din 26.06.2020 cu privire la anularea examenului de calificare la finalizarea programelor de formare profesională tehnică, anul de studii 2019-2020; • Orar elevi (și profesori).
Constatări făcute în timpul vizitei de	Pentru asigurarea transparenței și prevenirii fraudelor academice în procesul de evaluare curentă și finală se respectă prevederile „Regulamentului de organizare și desfășurare a examenului de calificare”, nr. 1127 din 23.07.2018, în baza cărora directorul CESPĂ anual

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
---	-----------------------------------	-----------------	-----------------

evaluare externă	<p>emite ordine „Cu privire la respectarea Instrucțiunii de organizare și desfășurare a examenului de calificare în învățământul profesional tehnic secundar”, care se aduce la cunoștință elevilor și membrilor Comisiei de calificare contra semnătură.</p> <p>Procedura de contestare în CESPĂ se desfășoară în conformitate cu prevederile Regulamentului de organizare și desfășurare a examenului de calificare”, nr. 1127 din 23.07.2018. Desfășurarea probei scrise este monitorizată de asistenți care reprezintă cadre didactice din instituția de învățământ profesional tehnic, de la obiectele de cultură generală sau maiștri - instructori de la alte meserii/ profesii, în raport de 1 asistent la 10 candidați.</p> <p>În perioada raportată nu au fost înregistrate cazuri de contestare a notelor pentru practică. Contestațiile se examinează de către persoană desemnată de către directorul CESPĂ împreună cu șeful catedrei Discipline de specialitate, conform procedurii stabilite în actele respective.</p> <p>Comunicarea rezultatelor contestărilor se realizează în 3-4 zile lucrătoare. Elevii pot contesta nota acordată de profesor în decurs de 24 de ore din momentul anunțării rezultatelor. La susținerea repetată a examenului, elevul poate solicita constituirea unei comisii de examinare din trei persoane, în componența căreia este inclus și cadrul didactic, care a predat cursul respectiv.</p> <p>Rezultatele evaluării sunt colectate, analizate și consemnate în fișele de evaluare generală, borderourile de notare, procese verbale. Statistica rezultatelor obținute de candidați sunt înregistrate în Raportul privind rezultatele examenului de calificare. Toate documentele utilizate în cadrul examenului de calificare sunt stocate și depozitate în Arhiva instituției, în care este asigurată securitatea acestora în conformitate cu legislația în vigoare.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	<p>1,0 – procesul și formele de evaluare a rezultatelor învățării în cadrul programului de formare profesională se realizează în strictă conformitate cu cadrul normativ-reglator în vigoare și este transparent.</p> <p>Standard de evaluare minim obligatoriu:</p> <p>Procesul de evaluare a rezultatelor învățării în cadrul programului de formare profesională se realizează în conformitate cu cadrul normativ-reglator în vigoare.</p>	Ponderea (puncte) 3,0	Punctajul acordat 3,0
Puncte tari	✓ ...		
Recomandări	✓ ...		
Arii de îmbunătățire obligatorii	✓ ... ✓ ...		

3.3.2. Organizarea procesului de evaluare a stagiilor de practică

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> • Agenda formării profesionale elaborate și editată în cadrul proiectului–parteneriat de instruire a meșteșugarilor Kreishandwerkhaft Hersfel CESPĂ; • Regulamentul privind organizarea și desfășurarea stagiilor de practică în CESPĂ, din 01.09.2017; • Procedura operațională CESPĂ privind evaluarea stagiilor de practică, 2018; • Exemple: Registrul grupei și borderou; • Regulamentul cu privire la organizarea și desfășurarea stagiilor de practică în CESPĂ (coordonat la ședința Consiliului metodic-științific din 01.09.2017. PV nr. 1; • Ordin MERM nr. 1086 din 29 decembrie, 2016 cu privire la aprobarea Regulamentului de organizare și desfășurare a stagiilor de practică; • <i>Plan de învățământ;</i> • <i>Graficul stagiilor de practică pentru anul 2020-2021;</i> • <i>Graficul vizitelor la întreprinderile de alimentație publică, 2020-2021 ;</i> • Ex: Agenda formării profesionale la stagiul de practică, a. 2018-2018; • Agenda stagiului de practică și raportul ; • Raportul maistrului instructor despre desfășurarea practicii a. 2017-2018; • Propuneri privind îmbunătățirea calității stagiilor de practică după necesitate <u>în cadrul ședințelor Consiliului de administrație, pv. Nr. 5 din 22 ianuarie 2019;</u> • Discuții cu cadrele didactice (responsabili de practică), cu elevii, cu absolvenții și cu reprezentanții bazelor de practică.
Constatări făcute în timpul vizitei de	Pentru anul de studii 2016-2017 elevii au beneficiat de Agenda formării profesionale elaborate și editată în cadrul proiectului–parteneriat de instruire a meșteșugarilor Kreishandwerkhaft Hersfel CESPĂ și persoanele desemnate de la întreprinderi monitorizează

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
--	-----------------------------------	-----------------	-----------------

evaluare externă	<p>zilnic activitatea elevilor la practică, intervenind cu modificări sau recomandări. Pe parcursul desfășurării stagiilor de practică elevii completează agendele și le prezintă la final maestrului instructor. Elevii completează în agendă sarcinile de lucru realizate zilnic, informații despre lucrul individual efectuat în perioada practicii de producție, raportul practicii de producție, evaluarea în perioada practicii de producție, referința de producție. Evaluările stagiilor de practică a elevilor în cadrul programului de formare profesională sunt transparente.</p> <p>Evaluarea stagiilor de practică se realizează de către maestrul - instructor în baza rezultatelor de la baza de practică și a observațiilor maestrului.</p> <p>Totalurile susținerii practicii sistematic sunt examinate și analizate în cadrul ședințelor Consiliului de administrație, catedrei Discipline de specialitate, cu înaintarea propunerilor privind îmbunătățirea calității stagiilor de practică după necesitate.</p> <p>Proceduri de contestare a rezultatelor evaluărilor stagiilor de practică și analiza cantitativă a acestora sunt prevăzute în Regulamentul privind organizarea și desfășurarea stagiilor de practică în CESPĂ. Contestațiile se examinează de către persoană desemnată de către directorul CESPĂ împreună cu șeful catedrei Discipline de specialitate, conform procedurii stabilite.</p> <p>În perioada raportată nu au fost înregistrate cazuri de contestare a notelor pentru practică. Rezultatele evaluărilor finale se înscriu în borderouri de către maestrul instructor și se prezintă directorului adjunct pentru instruire și producere.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – procesul și formele de evaluare a stagiilor de practică în cadrul programului de formare profesională se realizează în strictă conformitate cu cadrul normativ-reglator în vigoare și este transparent.	Ponderea (puncte) 3,0	Punctajul acordat 3,0
Puncte tari	✓ ...		
Recomandări	✓ ...		
Arii de îmbunătățire obligatorii	✓ ...		

Standard de acreditare 4. Admiterea, evoluția, recunoașterea și dobândirea de certificări de către elevi/studenți

Instituțiile aplică, în mod consecvent, reglementările definite și publicate în prealabil, acoperind toate fazele „ciclului vieții” de elev/student, cum ar fi: admiterea, evoluția, recunoașterea și dobândirea de certificări.

Criteriul 4.1. Admiterea la studii

4.1.1. Recrutarea și admiterea elevilor/studenților la programul de formare profesională

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> Regulamentul de organizare și desfășurare a admiterii nr. 459 din 20.05.2020; Planul de înmatriculare în anul 2020 ; anexa la ordinul MECC nr. 623 din 02.07.2020; Planul de înmatriculare în anul 2020 ; anexa la ordinul MECC nr. 1087 din 13.07.2018; Ordin cu privire la constituirea Comisiei de admitere nr. 73 din 28 mai 2020; Registru Proceselor-verbale al Comisiei de admitere și a Comisiei de examinare a contestațiilor 2020; Planificarea strategică a planului de înmatriculare a IP CESPĂ pentru perioada de trei ani-2017; 2018; 2019; Propuneri la comanda de stat în învățământul profesional tehnic pentru anul de studii 2020-2021; Ordin nr. 01 din 26 august 2020 cu privire la înmatricularea elevilor la Programul de formare profesională secundară Bucătar-chelner; http://www.ipt.md; https://ipcespa.md/; Fișa de înscriere la concursul de admitere; Registru de înregistrare a candidaților la concursului de admitere; Materiale promoționale ale ofertei educaționale; Discuții cu managementul instituției; Discuții cu elevii și cu absolvenții.
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>Instituția informează pe potențialii elevi despre oportunitățile ofertei educaționale ale IP CESPĂ prin intermediul site-ului instituției https://ipcespa.md/ care conține informații actualizate referitoare la descrierea domeniilor de formare profesională și angajarea absolvenților în câmpul muncii.</p>



	<p>Procedura de recrutare și admitere la programul de formare profesională 1013002-1013004 Bucătar-Chelner (ospătar) , nivelul III ISCED se efectuează în baza Regulamentului de organizare și desfășurare a Concursului de admitere în instituțiile de învățământ profesional tehnic la programe de formare profesională tehnică secundară. Anual pe site-ul instituției se plasează Regulamentele în vigoare cu referire la organizarea și desfășurarea concursului de admitere.</p> <p>Procesul de recrutare este prezentat și în procedura de admitere, tot odată oferta instituției este ilustrată în materiale și filmul promoțional, dar și în filmul prezentat de compania Teleradio Moldova în cadrul emisiunii „MeseriAșii”</p> <p>Anual instituția vine cu măsuri de îmbunătățire a ofertei educaționale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a fost prezentat documentul cu privire la Propuneri la comanda de stat în învățământul profesional tehnic pentru anul de studii 2020-2021 pentru Programele de formare profesională tehnică secundară (meserii) în care este inclus și programul profesional profesională 1013002-1013004 Bucătar-Chelner (ospătar) ; - Publicarea informației despre admitere pe site-ul instituției; - Repartizarea materialelor promoționale cu informația necesară pentru admitere la studii în localitățile din republică, de către profesori, elevi, absolvenți etc.; Rezultatele admiterii sunt afișate pe site-ul instituției, dar și sunt înregistrate și în Registrul de procese-verbale ale Comisiei de admitere și a Comisiei de examinare a contestațiilor . <p>Transparența admiterii elevilor la programul de studii Bucătar - Chelner (ospătar), se desfășoară de către Comisia de admitere, în cadrul IP CESPĂ, în conformitate cu prevederile Codului Educației (art. 78, 79, 80, 85, 89, 91), Regulamentului de organizare și desfășurare a admiterii la programele de formare profesională tehnică secundară, aprobat prin Ordinul nr. 894 din 12.06.2018 de MECC și a planului de admitere pentru anul current Rezultatele sunt consemnate în Registrul Proceselor-verbale al Comisiei de admitere și a Comisiei de examinare a contestațiilor: Proces-verbal nr,1 din 10.07.2020; Proces-verbal nr. 02 din 03.08.2020; Proces-verbal nr. 07 din 10.09.2020</p> <p>Rezultatele admiterii la Programul de formare profesională 1013002-1013004 Bucătar-Chelner (ospătar), nivelul III ISCED în ultimii 5 ani a fost acoperit 100%. Conform datelor prezentate în ultimii 5 ani au fost depuse mai multe cereri decât numărul de locuri din Planul de înmatriculare. Rezultatele admiterii la programul de formare profesională în ultimii 5 ani:</p> <table border="0"> <tr><td>2016-2017</td><td>- 25</td></tr> <tr><td>2017-2018</td><td>- 55</td></tr> <tr><td>2018-2019</td><td>- 25</td></tr> <tr><td>2019-2020</td><td>- 25</td></tr> <tr><td>2020-2021</td><td>- 30</td></tr> </table> <p>Când se încheie perioada de admitere, Comisia de admitere realizează și prezintă Raportul cu privire la admitere și Lista nominală a candidaților, admiși în baza rezultatelor admiterii în IP CESPĂ la meseria Bucătar –chelner.</p>	2016-2017	- 25	2017-2018	- 55	2018-2019	- 25	2019-2020	- 25	2020-2021	- 30		
2016-2017	- 25												
2017-2018	- 55												
2018-2019	- 25												
2019-2020	- 25												
2020-2021	- 30												
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – recrutarea și admiterea elevilor/studentilor la programul de formare profesională se realizează în strictă conformitate cu actele normativ-reglatorii în vigoare.	Pondere (puncte) 2,0	Punctajul acordat 2,0										
Puncte tari	Procesul de recrutare este prezentat în procedura de admitere, tot odată oferta instituției este ilustrată în materialele promoționale și filmul promoțional, dar și în filmul prezentat de compania Teleradio Moldova în cadrul emisiunii „MeseriAșii”.												
Recomandări	✓ ...												
Arii de îmbunătățire obligatorii	✓ ... ✓ ...												

4.1.2. Accesul grupurilor dezavantajate și a persoanelor cu cerințe educaționale speciale

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional	<ul style="list-style-type: none"> • Regulamentul de activitate a Comisiei multidisciplinare intrașcolare în CESPĂ , aprobat la Consiliul administrativ din 12.11.2020; • Ordin nr. 119 din 01.09.2020 cu privire la Constituirea Comisieie multidisciplinară; • Planul educațional individualizat, aprobat la Consiliul Profesoral nr.2 din 30.09.2020; • Planul anual de activitate al Comisiei Multidisciplinare Intrașcolare, anul de studii 2020-
--	--

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
--	-----------------------------------	-----------------	-----------------

tehnic	2021; <ul style="list-style-type: none"> • Ordin MECC nr. 1430 din 25.09.2018 cu privire la aprobarea Reperelor metodologice privind educația incluzivă în învățământul profesional tehnic; • Cereri de admitere depuse de persoanele cu cerințe educaționale speciale la programul de formare profesională; • Discuții cu managementul instituției/ șeful catedrei; • Discuții cu elevii; • Discuții cu absolvenții; • Discuții cu părinții; • Analiza documentelor. 		
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>Admiterea grupurilor dezavantajate și a persoanelor cu CES la programul de formare profesională, se realizează în baza Regulamentului de organizare și desfășurare a admiterii la programele de formare profesională aprobat de ordinul Ministerului Educației, Culturii și Cercetării nr.459 din 20.05.2020.</p> <p>Instituția a participat la pilotarea - experimentarea educației incluzive în învățământul profesional tehnic, în cadrul proiectului Kultur Kontakt din Austria (Ordin MECC nr. 1430 din 25.09.2018) cu privire la aprobarea Reperelor metodologice privind educația incluzivă în învățământul profesional tehnic.</p> <p>Pentru persoanele cu dizabilități / stare materială precară / locuitori din regiunea Transnistria este rezervată o cotă de 15 % din numărul de locuri cu finanțare de la bugetul de stat.</p> <p>În IP CESPA activează Comisia multidisciplinară intrașcolară, constituită prin Ordinul nr. 119 din 01.09.2020, care funcționează în baza Regulamentul de activitate a Comisiei multidisciplinare intrașcolare în IP CESPA , aprobat la Consiliul administrativ din 12.11.2020 ,care are drept scop asigurarea incluziunii educaționale a elevilor cu CES prin organizarea și monitorizarea asistenței educaționale individualizate pentru aceștea; planificarea și organizarea activităților de asistență metodologică în domeniul educației incluzive. Deasemenea Comisia activează în baza Planului anual de activitate al Comisiei Multidisciplinare Intrașcolare, anul de studii 2020-2021.</p> <p>În instituție nu a fost nevoie să fie adaptat mediului fizic pentru acces în instituție și de stabilirea unui plan educativ individualizat. Nevoile elevilor au fost evaluate la începutul programului.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – recrutarea și admiterea elevilor/studentilor din grupurile dezavantajate/cu cerințe educaționale speciale la programul de formare profesională se realizează în strictă conformitate cu actele normativ-reglatorii în vigoare.	Ponderea (puncte)	Punctajul acordat
		2,0	2,0
Puncte tari	În IP CESPA activează Comisia multidisciplinară intrașcolară, constituită prin Ordinul nr. 119 din 01.09.2020, care funcționează în baza Regulamentul de activitate a Comisiei multidisciplinare intrașcolare în IP CESPA , aprobat la Consiliul administrativ din 12.11.2020 ,care are drept scop asigurarea incluziunii educaționale a elevilor cu CES prin organizarea și monitorizarea asistenței educaționale individualizate pentru aceștea; planificarea și organizarea activităților de asistență metodologică în domeniul educației incluzive.		
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			

Criteriul 4.2. Progresul elevilor/studentilor

4.2.1. Promovabilitatea elevilor/studentilor

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> • Regulamentul intern de activitate al CESPA 2019, aprobat la Ședința Consiliului Pedagogic CESPA din 26.03.2019; • Elevilor li se comunică prevederile Regulamentului de organizare și desfășurare a examenului de calificare, aprobat de MECC, ordin nr. 1127 din 23.07.2018; • Plan de dezvoltare strategică a Programului de formare 101 3002 Bucătar- 103004 chelner (ospătar) 2016-2020; • Ordinul nr. 29 din 01 iulie 2019 Cu privire la promovare; • Ordinul nr. 50 din 01. Iulie 2020 Cu privire la promovare;
---	---



	<ul style="list-style-type: none">• Ordinul nr. 51 din 01. Iulie 2020 Cu privire la promovare;• Proiectul de intervenție "Absentismul de la cauză la efect", pentru anul școlar 2019-2020;• Plan de acțiuni pentru minimalizarea absenteismului și prevenirea abandonului școlar – an școlar 2019-2020, aprobat la ședința consiliului de Administrație nr. 02 din 27 .01.2020;• Raport "Chestionarea elevilor " cu privire la Absenteismul școlar;• Discuții cu managementul instituției;• Discuții cu cadrele didactice;• Discuții cu elevii;• Discuții cu părinții;• Discuții cu absolvenții;• Analiza documentelor.		
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>Mecanismul de promovare a elevilor de la un an de studii la altul constă ca elevii la sfârșitul anului școlar, să obțină la fiecare disciplină/modul din Planul de învățământ pentru programul respectiv cel puțin media anuală "5" (cinci). Planul de învățământ încorporează 3 componente: Pregătire de cultură generală (invariabilă și variabilă), Pregătire opțională și Pregătire de profil prin „Instruire teoretică”, „Instruire practică” și „ Practica în producție”. Ponderea orelor alocate pentru Pregătire de cultură generală, Pregătire de profil și Pregătire opțională este, respectiv, de 34,4%, 63,4% și 2,2%, care corespund cerințelor prescrise de Planul – Cadru. Pentru practica în producție și susținerea examenelor de calificare sunt preconizate 820 + 80 ore</p> <p>Au fost prezentate Procese-verbale ale ședinței Consiliului profesoral din luna iunie ce prezintă rezultatele anuale ale elevilor în concordanță cu borderourile centralizatoare ale grupei pentru anul de învățământ în care sunt prezentate promovarea elevilor dintr-un an în altul de studii.</p> <p>Ordinul nr. 29 din 01 iulie 2019 Cu privire la promovare, conform căruia au fost promovați în anul II – 23 de elevi;</p> <p>Ordinul nr. 50 din 01. Iulie 2020 Cu privire la promovare, conform căruia au fost promovați în anul III – 20 de elevi;</p> <p>Ordinul nr. 51 din 01. Iulie 2020 Cu privire la promovare, conform căruia au fost promovați în anul II – 25 de elevi;</p> <p>Conform datelor prezentate de către instituție și conform proceselor-verbale numărul de absolvenți la Programul de formare Bucătar –chelner (ospătar) cu predare în Limba română, au absolvit în anii:</p> <p>2016 – 21 de elevi;</p> <p>2017 – 27 de elevi</p> <p>La acest program , dar cu instruire în Limba rusă au absolvit:</p> <p>2016 – 17 elevi;</p> <p>Conform standardului de calificare, în vederea acordării calificării Bucătar și Chelner absolventul trebuie să demonstreze un set de rezultate ale învățării care derivă din competențele profesionale, stipulate în standardul ocupațional.</p> <p>Cadrele didactice asigură conexiunea dintre tehnologia didactică și rezultatele învățării. Rezultatele elevilor la evaluările formative și sumative sunt înregistrate în registrul grupei. Curriculumul modular/ disciplinar asigură formarea competențelor pentru obținerea categoriei de calificare III, IV.</p> <p>Elevilor li se comunică prevederile Regulamentului de organizare și desfășurare a examenului de calificare, aprobat de MECC, ordin nr. 1127 din 23.07.2018</p> <p>Instituția dispune de procedure de minimalizare a absenteismului și a abandonului școlar, a fost prezentat Raportul în baza rezultatelor obținute în cadrul Chestionării elevilor "Absentismul școlar" la care au participat 50 de elevi;</p> <p>Plan de acțiuni pentru minimalizarea absenteismului și prevenirea abandonului școlar 2018-2019.</p> <p>În instituție sunt întreprinse variate măsuri de combatere și diminuare a abandonului și absenteismului școlar. Au fost realizate activități de intervenție:</p> <ul style="list-style-type: none">- Proiectul de intervenție "Absentismul de la cauză la efect", pentru anul școlar 2019-2020; aprobat la ședința Consiliului de Administrație, Proces-verbal nr. 02 din 27.01.2020, care a avut drept scop diminuarea absenteismului și abandonului școlar;- Plan de acțiuni pentru minimalizarea absenteismului și prevenirea abandonului școlar – an școlar 2019-2020, aprobat la ședința consiliului de Administrație nr. 02 din 27 .01.2020, discutat și avizat la Ședința CEIAC , process-verbal nr. 5 din 16.01.2020;		
Gradul de realizare a standardului	1,0 – elevii/studentii programului de formare profesională sunt promovați la următorul an de studiu în strictă conformitate cu prevederile regulamentare.	Ponderea (puncte) 2,0	Punctajul acordat

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
--	-----------------------------------	-----------------	-----------------

de evaluare și punctajul oferit			2,0
Puncte tari	IP CESPĂ dispune de proceduri și mecanisme de combatere a absenteismului și abandonului școlar.		
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			

4.2.2. Mobilitatea academică

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> Regulament intern privind mobilitatea academică CESPĂ; Strategia de dezvoltare a mobilității academice, aprobată la Ședința Cănsiliului Pedagogic, proces-verbal nr. 01 din 01.09.2020; Proiectului FELT School, proiect nr. 414-2015/2018; Contract de colaborare cu Școala Profesională nr. 1, or. Cahul (accord de colaborare nr.1); Acord de colaborare cu Liceul Tehnologic de Industrie Alimentară Arad, România nr. Înregistrării 7320; Raport cu privire la mobilitatea academică a profesorilor și a elevilor în Catania, Italia (2018); Acorduri și contracte instituționale privind mobilitatea academică; Discuții cu managementul instituției; Discuții cu șeful catedrei; Discuții cu elevii; Discuții cu absolvenții; Analiza documentelor. 		
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>Instituția dispune de:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Regulamentul cu privire la mobilitatea academică în CESPĂ ; - Strategia de dezvoltare a mobilității academice, aprobată la Ședința Cănsiliului Pedagogic, proces-verbal nr. 01 din 01.09.2020. <p>Mobilitatea academică a elevilor de la Programul de studii, nivelul III ISCED se rezumă la înscrierile în cadrul Școlii de vară, vizite de studii; acorduri de colaborare cu alte instituții din țară și din afara ei;</p> <p>Au fost prezentate certificate de participare ale cadrelor didactice și ale elevilor la Școala de vară în cadrul Proiectului FELT School, proiect nr. 414-2015/2018, implementat de Asociația Obștească, centrul pentru educația continuă, a oferit cadrelor didactice și elevilor CESPĂ</p> <p>Instituția are încheiate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acord de colaborare cu Liceul Tehnologic de Industrie Alimentară Arad, nr. Înregistrării 7320; - Contract de colaborare cu Școala Profesională nr.1, mun. Cahul. 		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – mobilitatea academică a elevilor/studentilor la programul de formare profesională se realizează în conformitate strictă cu cerințele normative.	Ponderea (puncte)	Punctajul acordat
		1,0	1,0
Puncte tari	<p>Instituția dispune de:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Regulamentul cu privire la mobilitatea academică în CESPĂ ; - Strategia de dezvoltare a mobilității academice, aprobată la Ședința Cănsiliului Pedagogic, proces-verbal nr. 01 din 01.09.2020 - Acorduri de colaborare cu instituții similare din țară și afara ei. 		
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
---	-----------------------------------	-----------------	-----------------

Criteriaul 4.3 Recunoașterea și dobândirea certificării

4.3.1. Conferirea calificării și eliberarea diplomei de studii/certificatului de calificare și a suplimentului descriptiv

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> • Raport cu privire la rezultatele examenelor de calificare pentru anul de studii 2018-2019; • Ordin 1204 din 16 decembrie 2015 cu privire la aprobarea suplimentelor actelor de studii în învățământul profesional tehnic ; • Copia certificatelor de calificare PTS 000022484; • Copia suplimentului descriptiv, nr. de înregistrare 319001251133 ; • Proces-verbal nr.103 al Ședinței de evaluare și calificare din CESPĂ; • Copii ale borderourilor cu note; • Borderouri de notare la examenul de calificare, 19.06.2019;; • Fișa de evaluare generală la examenul de calificare, 19.06.2019; • Diploma de studii/certificatul de calificare și suplimentul descriptiv; • Discuții cu managementul instituției; • Discuții cu șeful catedrei; • Analiza documentelor 		
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>Calificarea obținută după absolvirea programului de studii permite absolvenților să ocupe posturile conform Codului ocupațiilor din RM (CORM).</p> <p>Conferirea calificărilor și eliberarea certificatelor de absolvire și a suplimentelor descriptive este efectuată în conformitate cu cerințele normative și se realizează în conformitate cu Nomenclatorul domeniilor de formare profesională și al meseriilor/ profesiilor în învățământul profesional tehnic, în baza rezultatelor examenului de calificare care sunt înregistrate în Borderourile de notare la examenul de calificare (proba scrisă și practică), 19.06.2019</p> <p>Instituția a prezentat borderourile de notare (proba scrisă și practică), fișele de evaluare generală , procese - verbale ale ședinței Comisiei de evaluare și calificare pentru fiecare grupă absolventă, categoria de calificare se acordă în baza grilelor de conferire a categoriilor de calificare,, raport cu privire la rezultatele examenelor de calificare.</p> <p>Certificatul de calificare și suplimentul descriptive la programul de formare profesională 1013002-1013004 Bucătar –chelner(ospătar) corespund prevederilor aprobate de MECC. A fost prezentat copia certificatului de calificare la programul dat, dar și a suplimentului descriptiv, care se eliberează în baza Ordinului ME nr. 1204 din 16 12. 2015 și nr. 224 din 13 aprilie 2017, dirigenții completează suplimentele descriptive la certificatele de absolvire</p> <p>Evidența eliberării certificatelor de calificare ce atestă finalizarea programului de formare profesională este înregistrată în Registrul de evidență și eliberare a certificatelor de calificare. Certificatele de studii se eliberează absolvenților contra semnătură.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	<p>1,0 – conferirea calificării și eliberarea diplomei de studii/certificatului de calificare și a suplimentului descriptiv la programul de formare profesională este realizată în strictă conformitate cu cerințele normative;</p> <p>Standard de evaluare minim obligatoriu:</p> <p>Conferirea calificării și eliberarea diplomei de studii/certificatului de calificare și a suplimentului descriptiv la programul de formare profesională este realizată în conformitate cu cerințele normative.</p>	Pondere (puncte) 2,0	Punctajul acordat 2,0
Puncte tari			
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			

Standard de acreditare 5. Personalul didactic

Instituțiile se asigură de competența cadrelor didactice, aplică procese corecte și transparente de recrutare și dezvoltare a personalului didactic.

Criteriaul 5.1. Recrutarea personalului didactic

5.1.1. Planificarea și recrutarea personalului didactic pentru programul de formare profesională

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional	<ul style="list-style-type: none"> • Strategia de Dezvoltare a Resurselor Umane ale CESPĂ, 2016-2020 (A.1.1.1.1); • Strategia instituțională de personal, pag. 12. Din 28.12.2015; • Strategia de dezvoltare a personalului, din 10.09.2020; • Procedura operațională privind angajarea personalului din 2018; • Ex: contract individual de muncă nr. 32 din 08.09.2017;
--	---



tehnic	<ul style="list-style-type: none">• Tabel: lista cadrelor didactice la programul de formare profesională Tehnologia alimentației publice cu calificările respective;• Ex: Fișa postului a profesorului din învățământul profesional 232001, din 05.02.2015;• Discuții cu managementul instituției, cu serviciul Resurse Umane (administrația), cu personalul didactic.• Analiza documentelor		
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>În temeiul Statelor –tip de personal din IPT, instituția întocmește Statele de funcții ale personalului didactic anual, în dependență de calificarea acestuia, ținând cont de planurile de învățământ, formațiunile de studiu și normele didactice. Planificarea, recrutarea, angajarea și administrarea personalului didactic în CESPĂ, are loc în conformitate cu Codul muncii, Codul educației al RM, DS2 din PDS, pag.17. și Strategia de Dezvoltare a Resurselor Umane.</p> <p>Procesul instructiv-educativ este asigurat de 21 cadre didactice predau ore la meseria Bucătar -Chelner (ospătar). Dintre acestea 16 sunt titulari, iar 5-cumularzi interni.</p> <p>Din 21 cadre didactice implicate în procesul de predare 16 sunt titulari, iar 5-cumularzi interni. Nu sunt angajați specialiști din sectorul real pentru activitate didactică.</p> <p>Procesul instructiv-educativ este asigurat de 21 cadre didactice predau ore la meseria Bucătar -Chelner (ospătar). Raportul dintre numărul de elevi și numărul cadrelor didactice a fost de 5,04:1. Vârsta medie a cadrelor didactice care predau la meseria Bucătar -Chelner (ospătar) este de 42,63 ani. Dacă cota persoanelor de vârstă pensionară este de 13,63%, cota persoanelor sub 40 ani este de 30%.</p> <p>Instituția, în persoana directorului școlii, încheie cu fiecare angajat un contract individual de muncă pe o perioadă determinată/hedeterminată în funcție de necesitățile școlii.</p> <p>Specialistul serviciu personal elaborează fișele postului pentru toate subdiviziunile, care sunt coordonate cu Consiliul de administrație și aprobate de directorul instituției la data 15.02.2016.</p> <p>Din discuțiile cu cadrele didactice am constatat că Personalul angajat al CESPĂ activează în conformitate cu atribuțiile stipulate în fișa postului.</p> <p>Vârsta medie a cadrelor didactice care predau la meseria Bucătar -Chelner (ospătar) este de 42,63 ani. Dacă cota persoanelor de vârstă pensionară este de 13,63%, cota persoanelor sub 40 ani este de 30%.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	<p>1,0 – planificarea, recrutarea și administrarea personalului didactic/științific la programul de formare profesională este în strictă conformitate cu cadrul normativ în vigoare.</p> <p>Standard de evaluare minim obligatoriu: Planificarea, recrutarea și administrarea personalului didactic/științific la programul de formare profesională este în conformitate cu cadrul normativ în vigoare.</p>	Pondere (puncte) 3,0	Punctajul acordat 3,0
	<p>1,0 – mai mult de 80% din statele de funcții ale cadrelor didactice/științifice la programul de formare profesională sunt acoperite de personal titular cu norma de bază și prin cumul intern, în strictă conformitate cu cadrul normativ în vigoare.</p> <p>Standard de evaluare minim obligatoriu: Programul de formare profesională asigură o rată a cadrelor didactice/științifice titulare cu norma de bază și prin cumul intern nu mai mică de 60%.</p>	3,0	3,0
Puncte tari	✓ ...		
Recomandări	✓ ...		
Arii de îmbunătățire obligatorii	✓ ... ✓ ...		

5.1.2. Calificarea profesională a personalului didactic

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none">• Tabel: lista cadrelor didactice la programul de formare profesională Tehnologia alimentației publice cu calificările respective;• Procedura operațională privind angajarea personalului din 2018;• Ex: Fișa postului a profesorului din învățământul profesional 232001, din 05.02.2015;• Analiza documentelor• Discuții cu cadrele didactice
Constatări	Toate cadrele didactice au calificarea profesională conformă specialității.

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
--	-----------------------------------	-----------------	-----------------

făcute în timpul vizitei de evaluare externă	Din cele 21 de cadre didactice ale corpului profesoral al CESPA, care pregătesc elevii la programul de formare profesională, 20 cadre didactice au studii superioare, 1 cadru didactic deține ISCED 5.		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – calificarea profesională a personalului didactic/științific este conformă programului de formare profesională în care este implicat în proporție mai mare de 90%.	Ponderea (puncte) 3,0	Punctajul acordat 3,0
Puncte tari	✓ ...		
Recomandări	✓ ...		
Arii de îmbunătățire obligatorii	✓ ... ✓ ...		

Criteriul 5.2. Dezvoltarea personalului didactic

5.2.1. Strategii/politici/măsuri de dezvoltare a personalului didactic

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> • Strategia de Dezvoltare a Resurselor Umane ale CESPA, 2016-2020 (A.1.1.1.1); • Strategia instituțională de personal, pag. 12. Din 28.12.2015; • Strategia de dezvoltare a personalului, din 10.09.2020; • Procedura operațională privind angajarea personalului din 2018; • Ex: acord de parteneriat nr. 7320 cu Liceul Tehnologic de industrie alimentară, Arad și CESPA (perioada 2020-2021); • Regulament intern cu privire la modul de stabilire a sporului cu caractr specific din CESPA, PV. 1 din 21.01.2019; • Agenda ședinței cu prestatorul de servicii de formare continuă a cadrelor didactice, în cadrul proiectului Reconceptualizarea orientării profesionale și consilierii in carieră, din24 august 2018; • Lista participanților la trainingul ocupațional în cadrul proiectului Consolidarea Sistemului de educație Profesională Tehnică în Moldova (CONSEPT); • Discuții cu managementul instituției, cu cadrele didactice. 		
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>În urma analizei RA am constatat că dezvoltarea profesională a personalului didactic, de conducere este o condiție indispensabilă a asigurării calității în instituție.</p> <p>Formarea continuă se reflectă atât la nivel de instituțional prin organizarea seminarelor metodice, instructive, master – class-uri, traininguri, lecții publice, cât și prin recalificări profesionale, prin proiecte educaționale, stagii de formare continuă, seminare, conferințe, seminare. Instituția dispune de acorduri de colaborare cu 10 parteneri (inclusiv 1 internațional).</p> <p>Cadrele didactice participă activ în diverse programe de formare profesională prin: stagii de formare profesională în instituții de învățământ profesional, prin proiecte educaționale, participă la conferințe, seminare. Instituția anual planifică surse financiare pentru formarea continuă a cadrelor didactice conform legislației în vigoare, inclusiv cheltuieli de transport și diurne.</p> <p>Din interviurile cu cadrele didactice ale IP CESPA am constatat că acestea sunt foarte mulțumite de rezultatele/cunoștințele obținute în cadrul stagiilor, mobilităților, cursurilor și altor activități de instruire și dezvoltare profesională, utilizându-le imediat în procesul didactic la disciplinele/modulele predate.</p> <p>În urma analizei RA am constatat că personalul didactic al programului de formare profesională aplică în activitatea didactică rezultatele/cunoștințele obținute în cadrul stagiilor, mobilităților, cursurilor și altor activități de instruire și dezvoltare profesională.</p> <p>O preocupare constantă a CESPA este încurajarea și sprijinirea cadrelor didactice tinere în dobândirea experienței didactice prin implicare în diferite activități din cadrul instituției și în afara ei. Această preocupare va continua și în perioada următoare, inclusiv prin acordarea de ghidare și mentorat pentru cadrele didactice care urmează să susțină gradul didactic.</p> <p>Administrația facilitează participarea cadrelor didactice și maiștrilor-instructori la diverse ateliere de lucru, work-shopuri, traininguri, mese rotunde etc., precum și menționează cu diplome de merit activitatea didactică a cadrelor didactice cu performanțe deosebite.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și	1,0 – instituția de învățământ profesional tehnic are strategii/politici de dezvoltare a personalului didactic/științific și le realizează integral.	Ponderea (puncte) 3,0	Punctajul acordat 3,0

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
--	-----------------------------------	-----------------	-----------------

punctajul oferit			
Puncte tari	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Instituția dispune de acorduri de colaborare cu 10 parteneri (inclusiv 1 internațional). ✓ Cadrele didactice participă activ în diverse programe de formare profesională prin: stagii de formare profesională în instituții de învățământ profesional, prin proiecte educaționale, participă la conferințe, seminare, instituția promovează cu succes aceste inițiative. ✓ 		
Recomandări	✓ ...		
Arii de îmbunătățire obligatorii	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ... ✓ ... 		

5.2.2. Planificarea și realizarea activității metodice a personalului didactic

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> • Curriculumul modular la meseria Bucătar, aprobat prin Decizia Consiliului Național pentru Curriculum din 4 iunie 2014 și Ordinul Ministrului Educației, nr. 882, din 04 august 2014; • Curriculumul modular la meseria Chelner (ospătar) a fost elaborat cu suportul Proiectului Uniunii Europene: "Asistență Tehnică pentru domeniul învățământ și formare profesională" de către cadrele didactice ale instituției CESPĂ și a Școlii Profesionale nr. 2, mun. Chișinău; • Raport. Rezultatele activităților de mentorat pe a. 2019-2020; • Ex: PV nr. 4 al Sedintei Consiliului profesoral din 26.02.2018 cu privire la prezentarea informației referitor la activitatea Consiliului metodic-științific și calitățile cadrului didactic; • Regulament privind evaluarea și notarea rezultatelor învățării, promovarea și absolvirea în învățământul primar și secundar ord. MECC nr.70 din 30.01.2020; • Regulament de organizare și desfășurare a examenului de calificare", nr. 1127 din 23.07.2018; • Procedura operațională privind monitorizarea organizării și desfășurării procesului educațional în contextul epidemiologic al Covid-19, din 01.09.2020; • Ordinul MECC nr. 585 din 26.06.2020 cu privire la anularea examenului de calificare la finalizarea programelor de formare profesională tehnică, anul de studii 2019-2020; • Discuții cu managementul instituției și cu cadrele didactice ; 		
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>Activitatea metodic-științifică a cadrelor didactice din instituție este axată pe cercetarea temei: Formarea competențelor profesionale ale elevilor prin intermediul strategiilor centrate pe elev. Consiliul Metodic-științific aprobă Curricula modulare/disciplinare elaborate, regulamente elaborate/revizuite, se organizează, monitorizează, și analizează rezultatele activităților metodice proiectate și desfășurate în instituție.</p> <p>Catedrele metodice elaborează planul de activitate anual, analizează curricula unităților de curs/discipline, modalitatea de proiectare didactică. Fiecare cadru didactic elaborează proiectele didactice de lungă durată în baza curriculumului cu competențe, finalități, resursele materiale necesare.</p> <p>Pe parcursul anilor 2016-2020 au fost organizate și desfășurate ore publice, activități extrașcolare/ extracurriculare, traininguri, prezentări de comunicări etc.</p> <p>Fiecare catedră metodică și cadru didactic dispune de un portofoliu bine structurat și completat. Se acordă asistență metodologică cadrelor didactice și în special tinerilor specialiști la elaborarea proiectării didactice de lungă durată cât și a demersurilor didactice la ore, activități. De asemenea un aspect important în activitatea catedrelor metodice este activitatea de mentorat, în special a tinerilor specialiști și profesorilor noi veniți în instituție.</p> <p>Desfășurarea activităților de pregătire a elevilor pentru concursuri, examene permit de a analiza ulterior performanțele elevilor.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – instituția de învățământ profesional tehnic are mecanisme de planificare, realizare și susținere a activității metodice a personalului didactic/științific și asigură integral realizarea acestora.	Ponderea (puncte) 2,0	Punctajul acordat 2,0
Puncte tari	✓ ...		
Recomandări	✓ ...		
Arii de îmbunătățire	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ... ✓ ... 		



obligatorii

Standard de acreditare 6. Resurse de învățare și sprijin pentru elevi/studenți

Instituțiile finanțează în mod corespunzător activitățile de învățare și predare. Instituțiile asigură elevii/studenții cu resurse de învățare și servicii de suport adecvate și ușor accesibile.

Criteriul 6.1. Resurse materiale și de învățare**6.1.1. Existența și utilizarea spațiilor educaționale**

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none">• Autorizare sanitară de funcționare nr. 77, eliberată la 28.02.2017, valabilă până la 28.02.2022;• Plan de Dezvoltare Strategică 2016-2020, aprobat la consiliul profesoral la 28.12.2015;• Regulament Cadru de funcționare și organizare a Centrului de Excelență aprobat de OME nr. 1158 din 04.12.2015;• Regulament intern de activitatea CESPA 2019, aprobat în ședința Consiliului pedagogic din 26.03.2019;• Raport de evaluare a proprietății imobiliare, bloc locativ cămin, amplasat în municipiul Bălți, str. Decebal 111/3. Nr. Cadastral al onstrucției:0300209.501.01;• Raport de evaluare a proporietăților imobiliare. Autentificare a dreptului deținătorului de teren, nr. 03002090498;• Titlu de autentificare a dreptului deținătorului de teren, nr. 03002090502;• PV al consiliului profesoral nr.2 din 19.10.2019;• http://ipcespa.org, http://ipcespa.md;• Extras din Registrul de stat al persoanelor juridice din 29.03.2019;• Autorizație sanitară de funcționare nr.77 eliberat la 28.02.2017;• PV de control în domeniul supravegherii de stat a măsurilor contra incendiilor nr. 1-6855/20 din 20.11.2020;• Vizitarea tuturor spațiilor educaționale și de desfășurare a activității practice.
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>CESPA asigură procesul de studii cu spații proprii, adecvate programului de formare Bucătar - Chelner (ospătar). Spațiile educaționale corespund normelor sanitare și antiincendiere. Spațiile destinate învățării corespund cerințelor programului de formare profesională, sunt deservite de personal auxiliar calificat, fiind asigurați de instituție cu ustensile, instrumente, obiecte și soluții necesare. Școala dispune de 5 laboratoare renovate și un cămin studentesc care corespund normelor sanitare și antiincendiere fiind dotate corespunzător. Instituția dispune de trei blocuri de studii dintre care unul necesită reparație capitală.</p> <p>Școala dispune de 3 blocuri de studii, săli de clasă 27, laboratoare 5, sală de sport, teren de fotbal, sală de festivități, sală de conferințe, bibliotecă, cantină, cămin pentru elevi, cămin pentru locatari, punct medical, depozite, garaj, spații de depozitare a materialelor didactice. Săli de curs: 2,13 m², Laboratoare: 4,61 m², sală sport și teren de sport, vestiare și spații pentru personalul auxiliar. Elevii desfășoară instruirea practică pe subgrupe -12-13 elevi 6/12 ore pe săptămână în conformitate cu planul de învățământ.</p> <p>Suprafața totală a blocului de studii 1 – 2591,4 m², Suprafața totală a blocului de studii 12– 1496,0 m², Suprafața totală a blocului de studii, strada Moscovei 11 – 863,0 m², Săli de clasă blocul 1 – 5 săli - 319,2 m², Săli de clasă blocul 1 – 22 săli – 961,2 m², Laboratoare blocul 1 – 5 săli – 634,5 m², Sală de sport–252,3 m², Teren de fotbal, baschet și gimnastică – 3 spații cu suprafețele – 500/300/150 m², Sala de festivități 289,3 m², Sala de conferințe 86,5 m², Cabinete de catedre – 2 spații – 37,8 m², bibliotecă - 156,6 m², cantina 449,2 m². Căminul studentesc – 1564,9 m². În cadrul vizitei comisia de evaluare a constatat că instituția asigură elevii din cadrul programului de formare profesională cu spații educaționale conform cerințelor în vigoare, dotate cu utilaje conform programei de formare profesională. În urma vizitei s-au constatat că spațiile educaționale corespund cu cerințele de securitate și sănătate, sunt bine dotate, corespund scopului educațional. În urma vizitei s-a constatat că spațiile educaționale (atelieri, săli de curs pentru instruirea teoretică) ale programului de formare profesională sunt suficient de spațioase și sunt amenajate și dotate cu utilaje necesare elevilor pentru a forma competențele pretinse. Instituția dispune de zona de agrement și teren sportiv.</p> <p>Suprafața alocată per elev: Săli de curs: 2,13 m², Laboratoare: 4,61 m², sală sport și teren de sport, vestiare și spații pentru personalul auxiliar. Numărul de locuri în fiecare sală este racordată la capacitatea grupelor de elevi în număr de aproximativ de 25 persoane și a atelierelor în care se realizează activități de instruire practică la jumătate din numărul elevilor grupei – 13 elevi. Pentru elevii bugetari este asigurată alimentația în Cantina instituției cu 150 locuri. Din bugetul de stat se alocă sume de bani (12 lei per elev în zi) pentru alimentația</p>



	<p>elevilor bugetari. În contextul pandemiei de Covid 19, toate spațiile sunt pregătite, igienizate, și utilizate în corespundere cu prevederile Reglementărilor privind organizarea procesului educațional în învățământul profesional Tehnic, ordinul MECC nr. 843 din 19.08.2020, anul de studii 2020-2021.</p> <p>Prezența spațiilor extracuriculare care permite organizarea cercului de activități artistice, cercul dramatic, în cadrul cărora evoluează Ansamblul de dansuri și muzică populară al instituției, colective care întrunesc și antrenează anual în activitatea artistică elevii. Aceste colective sunt dotate cu instrumentele necesare și costume, dispun de spații pentru repetiții, participă permanent la concerte și serate tematice, atât la nivel local, zonal, cât și național.</p> <p>Săliile de curs destinate pentru formarea componentei teoretice a programului sunt dotate cu utilaj și mobilier în conformitate cu obiectivele programului. Atelierele sunt spațioase pentru a fi amplasate utilaje în corespundere cu obiectivele programului și suficiente după număr și cantitate. Atelierele sunt dotate cu spații alocate pentru păstrarea de ustensile, vase și veselă. În temeiul actelor examinate Comisia a constatat că standardul de evaluare minim obligatoriu privind asigurarea procesului de studii cu spații proprii, adecvate programului de formare profesională 1013002-1013004 Bucătar-Chelner (ospătar), care corespund cu cerințele de securitate și sănătate și de apărare împotriva incendiilor este îndeplinit.</p> <p>În baza dovezilor prezentate s-a constatat că al doilea standard de evaluare minim obligatoriu privind asigurarea suprafețelor minime ce revin unui elev din cadrul programului de formare profesională 1013002-1013004 Bucătar-Chelner (ospătar), conform normelor prevăzute de legislația în vigoare este îndeplinit.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – instituția de învățământ profesional tehnic asigură în totalitate spații adecvate pentru realizarea programului de formare profesională. Standard de evaluare minim obligatoriu: Instituția de învățământ profesional tehnic asigură procesul de studii cu spații proprii sau închiriate, adecvate programului de formare profesională, care corespund cu cerințele de securitate și sănătate și de apărare împotriva incendiilor.	Ponderea (puncte) 3,0	Punctajul acordat 3,0
	1,0 – instituția de învățământ profesional tehnic asigură suprafețe ce revin unui elev/student din cadrul programului de formare profesională, după cum urmează: <ul style="list-style-type: none">• săli de curs – nu mai puțin de 2,0 m²;• săli de seminar – nu mai puțin de 2,0 m²;• laboratoare – nu mai puțin de 3,0 m². Standard de evaluare minim obligatoriu: Instituția de învățământ profesional tehnic asigură suprafețe minime ce revin unui elev/student din cadrul programului de formare profesională, după cum urmează: <ul style="list-style-type: none">• săli de curs – 1,0 m²;• săli de seminar – 1,4 m²;• laboratoare – 2,0 m²	2,0	2,0
Puncte tari	<ul style="list-style-type: none">✓ Instituția dispune de patrimoniu propriu;✓ Instituția dispune de spații educaționale suficiente după număr și suprafață pentru pregătirea elevilor la meseria 1013002-1013004 Bucătar-Chelner (ospătar), Instituția dispune de autorizație sanitară.		
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			
6.1.2. Dotarea și accesibilitatea spațiilor educaționale			
Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none">• Autorizație sanitară de funcționare nr.77, eliberată la 28.02.2017;• PV de control în domeniul supravegherii de stat a măsurilor contra incendiilor nr. 1-6855/20 din 30 noiembrie 2020;• Factură fiscală Metro: IDNO 1004601002738;• Bilanțul contabil Tr. 4-2017;• Ordin nr. 843 din 19.08.2020 cu privire la aprobarea reglemenărilor privind organizarea procesului educațional în învățământul profesional tehnic, anul de studii 2020-2021;• Vizitarea tuturor spațiilor educaționale și de desfășurare a activității practice.		




Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>Sălile de clasă sunt dotate cu mobilier pentru elevi și cadre didactice (mese, scaune), confortabil și în corespundere cu vârsta elevilor și în conformitate cu conținuturile curriculare specifice programului. Laboratoarele pentru instruire practică sunt dotate cu utilaj și echipament pentru desfășurarea orelor de instruire practică. În urma vizitei spațiilor educaționale s-a constatat pentru realizarea lucrărilor practice sunt predestinate laboratoare culinare, dotate cu sală pentru spălarea veselei și vestiare pentru studenți, săli de curs, dotate cu echipament și mobilier necesar, sală de calculatoare, biblioteca dotată cu calculatoare și acces la internet; sală de sport cu vestiar, masă de tenis, sală de agrement pentru realizarea sarcinilor individuale și temelor pentru acasă. Laboratoarele culinare sunt dotate cu utilaje tehnologice și inventar necesar, în conformitate cu necesitățile curriculare ale programului de formare profesională, după cum urmează:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mese de producere, suporturi, stelaje-, cuve de spălat, para convectomat, cuptoare de copt (câte 1 per laborator), cuptoare cu microunde (câte 1 per laborator), malaxor pentru aluat, mașine de tocat carne, dospitoare, slisere, roboate de bucătărie, fierbător la abur; frigidere;• Inventar: veselă și ustensile de gătit/servit, tacâmuri, dozatoare, cântare electrice, termometre pentru carne și termometre pentru patiserie;• De asemenea laboratoarele culinare sunt dotate cu televizoare, calculatoare, acces la internet; <p>Sunt și spații specializate pentru chelneri, materiale textile pentru aranjarea și servirea mesei și veselă corespunzătoare. Spațiile educaționale sunt dotate în conformitate cu obiectivele curriculare ale programului de formare profesională. Sălile de curs și laboratoare, ateliere, cabinete specializate, etc. sunt bine amenajate și dotate cu utilaje necesare elevilor și profesorilor pentru o instruire de calitate.</p> <p>CESPA asigură procesul de studii cu spații proprii, adecvate programului de formare Bucătar - Chelner (ospătar, asigură condiții de acces a persoanelor cu cerințe educaționale special, profesorii selectează conținutul cursurilor în conformitate cu nivelul și nevoile elevilor predarea fiind clară și eficientă. CESPA este asigurată material pentru instruirea elevilor, inclusiv a celor cu necesități educaționale speciale. În urma vizitei s-a constatat că spațiilor educaționale destinate realizării programului de formare profesională pentru elevi, cadre didactice sunt accesibile conform graficului de lucru. Spațiile de lucru sunt dotate cu instrumente TIC conform standardelor de pregătire profesională. S-a verificat și s-a constatat accesibilitatea dotărilor (ex. echipamente, mijloace de învățământ, auxiliare curriculare etc.) spațiilor educaționale destinate realizării programului de formare profesională pentru elevi, cadre didactice pentru care sunt efectuate instruirii ale personalului și elevilor în domeniul igienei și securității în muncă. S-a verificat și s-a depistat amplasarea corespunzătoare și funcționalitatea dotărilor (ex. echipamente, mijloace de învățământ, auxiliare curriculare etc.) spațiilor educaționale destinate realizării programului de formare profesională.</p> <p>Conexiunea la Internet și accesibilitatea dotărilor spațiilor educaționale destinate realizării programului de formare profesională este prezentă și constatată de către Comisia de evaluare. În urma vizitei s-a verificat și s-a atestat că elevii, cadrele didactice, inclusiv persoanele cu necesități educaționale speciale se pot orienta ușor (după indicatoare) în incinta blocului de studii și în afara spațiilor educaționale. Spațiile educaționale dispun de: plan de evacuare, echipamente pentru efectuarea lecțiilor multimedia moderne (proiector, ecran), registrul tehnicii securității, portofolii cu materiale didactice pentru lecții (în dependență de disciplină). Accesul pe teritoriul, în incinta și în afara spațiilor educaționale, este monitorizat și restricționat. Puncte de recepție sunt organizate și asigură paza blocului de studii și a căminelor, inclusiv restricționarea accesului pe teritoriu. Suprafața încăperilor sanitare și dotarea lor a fost corelată cu normativele de igienă conform legislației în vigoare.</p> <p>În anii de referință instituția de învățământ a achiziționat 112 de calculatoare, 31 de imprimante, proiectoare – 19, televizoare -15 și altele care asigură instruirea elevilor conform programului de formare profesională. În cadrul vizitei s-a dovedit că echipamentele respective sunt utilizate în scopuri educaționale.</p> <p>În baza dovezilor examinate Comisia a constatat că standardul de evaluare minim obligatoriu privind dotarea spațiilor educaționale care asigură realizarea rezultatelor învățării ale programului de formare profesională 1013002-1013004 Bucătar-Chelner (ospătar), este îndeplinit.</p>		
Gradul de realizare a standardului de	1,0 – instituția de învățământ profesional tehnic are o dotare a spațiilor educaționale care asigură în totalitate realizarea finalităților de studiu/rezultatelor învățării ale programului de	Pondere (puncte)	Punctajul acordat

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
---	-----------------------------------	-----------------	-----------------

evaluare și punctajul oferit	formare profesională. Standard de evaluare minim obligatoriu: Instituția de învățământ profesional tehnic are o dotare a spațiilor educaționale care asigură realizarea finalităților de studiu/rezultatelor învățării ale programului de formare profesională.	3,0	3,0
Puncte tari	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Spațiile educaționale destinate realizării programului de formare profesională sunt foarte bine amenajate, corespund disciplinelor/modulelor predate. ✓ Spațiile educaționale sunt spațioase și sunt suficiente ca număr. ✓ Spațiile educaționale corespund cu cerințele de securitate și sănătate în muncă. ✓ Instituția de învățământ este dotată cu un sistem de încălzire modern care asigură temperatură confortabilă în sălile de clasă în perioada rece a anului. ✓ Instituția de învățământ este dotată cu un sistem de încălzire modern care asigură cu apă caldă căminele și atelierele pentru instruirea practică. ✓ Accesul pe teritoriul, în incinta și în afara spațiilor educaționale, este monitorizat, inclusiv de camere video. ✓ Instituția dezvoltă continuu baza tehnico-materială a programului. 		
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			

6.1.3. Dotarea, dezvoltarea și accesibilitatea fondului bibliotecii instituției

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> • Proces-verbal nr. 10 din 9.11.2018 Regulamentul de organizare și funcționare a bibliotecii CESPĂ; • Factură, Seria WH nr. 3406598 Procurări de manuale; • Proces-verbal nr.10 din 19.11.2018 Strategia de dezvoltare a bibliotecii CESPĂ 2016-2020; • Lumea Artei Culinare, martie 2019; • cespa.balti@gmail.com; • https://www.facebook.com/cespabalti.
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>CESPA asigură procesul de studii cu spații proprii, adecvate programului de formare Bucătar - Chelner (ospătar). Instituția dispune de o bibliotecă bogată, amplasată în blocul de studii nr.1. Suprafața totală a spațiului util constituie 102.8 m², 447,72 metri liniari la raft. Dispune de o sală de lectură cu capacitatea de 24 locuri, dotată cu 4 calculatoare. Colecția totală de cărți constituie circa 14132 unități de carte, dintre care în domeniul Alimentației publice – peste 578 de titluri de carte.</p> <p>Biblioteca CESPĂ deservește programul de studii Tehnologia alimentației publice este dotată cu surse bibliografice pentru toate modulele/disciplinele componente în planul de învățământ. Fondul de carte al bibliotecii anual se înnoiește cu titluri de carte la discipline de specialitate și cele de cultură generală. Numai într-un an instituția a achiziționat pentru completarea fondului bibliotecii 113 volume, manuale, literatură de specialitate, literatură artistică. Biblioteca activează în temeiul Regulamentul de organizare și funcționare a bibliotecii. Căile prin care s-a realizat dezvoltarea colecției bibliotecii în anii de referință au fost achizițiile și donațiile.</p> <p>Materialele suport furnizate de cadrele didactice răspund în proporție de 80 % nevoilor lor de învățare. Pe pagina Web a instituției sunt publicate cărți, manuale, curriculum de specialitate, care pot fi accesate on-line de elevi, cadre didactice. Fiecare cadru didactic elaborează materiale didactice (fișe, teste, agende de practică) ca suport pentru disciplina predată. Suportul didactic curricular la meserie este sub formă de manuale și materiale vizuale. Elevii au acces la ele, ceea ce facilitează studiul programelor de formare profesională. Cadrele didactice au elaborat materiale didactice pentru curriculum la disciplinele programului de formare la meserie. Ele sunt pe suport de hârtie și în variantă electronică plasate pe site-ul școlii. Biblioteca dispune de abonare la ziare, reviste de specialitate și revista instituției „Lumea Artei Culinare”, care se editează trimestrial și conține informații despre viața și activitatea elevilor și cadrelor didactice din instituție. Funcția principală a serviciilor de bibliotecă este punerea colecției la dispoziția tuturor utilizatorilor. În sala de lectură este organizat accesul liber la fondul de carte și publicațiile periodice. Biblioteca este dotată cu 4 calculatoare cu acces la internet și imprimantă, cât și spații de informare cu capacitatea de 20 de locuri. De împrumut la domiciliu beneficiază membrii comunității școlare: elevii și cadrele didactice.</p>

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
---	-----------------------------------	-----------------	-----------------

Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – fondul bibliotecii destinat programului de formare profesională este dotat corespunzător, dezvoltat periodic și accesibil.	Ponderea (puncte) 2,0	Punctajul acordat 2,0
Puncte tari	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Biblioteca dispune de un fond de carte de specialitate vast pentru programul de formare profesională 1013002-1013004 Bucătar-Chelner (ospătar); ✓ Pe site-ul instituției se regăsesc manuale/informații accesibile online pentru elevi și cadre didactice; ✓ Biblioteca este dotată cu mijloace tehnice; ✓ Biblioteca este abonată la multe ediții periodice; ✓ Biblioteca dispune de sală de lectură confortabilă și atractivă după design. 		
Recomandări	✓ Dezvoltarea fondului de carte de specialitate în format electronic în limba română.		
Arii de îmbunătățire obligatorii			

6.1.4. Asigurarea și accesul elevilor/studentilor la suportul curricular

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> • Factură fiscală Metro IDNO 1004601002738; • Curriculum pentru stagiul de practică a meseriei de bucătar (31 mai 2017); • Curriculum pentru stagiul practic a meseriei de chelner (31 mai 2017); • Discuții cu cadrele didactice; • Discuții cu elevii; • Analiza suportului curricular. 		
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	Elevii beneficiază de suport informațional, mijloace didactice, materiale video elaborate, cât și surse bibliografice în spațiul de acces direct al bibliotecii. Aceste materiale sunt plasate pe platforma online de educație [http://meseriamea.com/] și classroom, site-ul Portofoliu CESP.A. Pentru instruirea practică elevii sunt asigurați cu 85% din consumabilele necesare desfășurării instruirii practice.		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – programul de formare profesională este asigurat în proporție de cel puțin 90% cu suport curricular adecvat formării competențelor planificate și este accesibil.	Ponderea (puncte) 2,0	Punctajul acordat 2,0
Puncte tari	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Elevii au acces la suportul curricular atât în format fizic la bibliotecă, prezentat de profesori, maiștri, dar și acces electronic. ✓ Consumabilele pentru instruirea practică a elevilor este asigurată în ponderea de 85% de către instituție. ✓ Suportul curricular are un conținut adecvat formării competențelor planificate ale programului de formare profesională. 		
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			

Criteriul 6.2. Resurse financiare

6.2.1. Finanțarea procesului educațional în cadrul programului de formare profesională

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> • Hotărâre de Guvern nr. 1350 din 15.12.2016, taxa de studii; • Hotărârea Guvernului nr. 1009 din 01.09.2006 Bursele elevilor; • Ordinul MECC al r. Moldova instituție publică CESP.A nr.131din 01 septembrie 2020, cu privire la acordarea bursei elevilor; • Proces-verbal nr. 3 din 25.01.2019 ai comisiei de repartizare a burselor; • Proces-verbal nr.11 din 05.12.2018 Regulament cu privire la modul și condițiile de acordare a burselor pentru elevii nivelului 3 și 4 SCED. 		
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	Instituția elaborează anual planul de venituri și cheltuieli, aprobat de Ministerul Educației, Culturii și Cercetării respectat în mod riguros. Mijloacele financiare ale Instituției se formează din surse bugetare și venituri acumulate pe conturile instituției de la prestarea serviciilor. Finanțarea procesului educațional se realizează din Bugetul de stat și din mijloacele colectate din contractele de studii conform planului de finanțare aprobat de către MECC. Planificarea bugetului și remunerarea personalului se efectuează în funcție de numărul de elevi, în		

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
---	-----------------------------------	-----------------	-----------------

	<p>corespondere cu șarja didactică, în baza Statelor de personal și a listei de tarifiere a profesorilor aprobat de MECC. Fondurile bugetare se alocă pentru anul calendaristic. Baza de calcul a bugetului constituie volumul alocațiilor aprobate în anul precedent, ajustat la modificările financiare, în conformitate cu particularitățile privind elaborarea bugetului. Finanțarea acoperă în primul rând salariile, bursa și alimentația elevilor, serviciilor de mentenanță, procurări de mijloace necesare asigurării procesului instructiv - educativ, reparații. Taxele de studii a elevilor care își fac studiile în temeiul Hotărârii de Guvern cu privire la lucrările și serviciile contra plată, mărimea tarifelor la servicii, modul de formare și utilizare a veniturilor colectate de către autoritățile/instituțiile subordonate Ministerului Educației, Culturii și Cercetării, constituie 5400 lei. Taxele de studii sunt conforme Regulamentului privind finanțarea în bază de cost per elev a instituțiilor publice de învățământ profesional tehnic, aprobat prin Hotărârea Guvernului. Instituția a beneficiat de sponsorizări obținute din proiecte de asistență tehnică în derulare:</p> <p>1.Consolidarea Sistemului de Educație Profesională Tehnică în Moldova – CONCEPT IV Aproximativ 65% din finanțarea planificată pe an este pentru remunerarea muncii, ținând cont de toate contribuțiile, pentru 103 salariați; Aproximativ 20% din finanțarea planificată pe an este pentru serviciile de mentenanță; Restul 15% - pentru procurări și întreținerea instituției. Mijloacele bugetare de stat au constituit în anul 2019 cca 34727,20 MDL per elev, fiind cu 9714,85 lei mai mult față de anul 2018. Taxa anuală de studii contra plată la meseria Tehnologia alimentației publice, este stabilită prin ordinul MECC, la nivel de 5400 MDL. Elevii care au situația școlară încheiată și nu absentează, beneficiază de burse în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 1009 din 01.09.2006. La început de an școlar, în cadrul Consiliului Profesoral se aprobă componența Comisiei de repartizare a burselor.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – mijloacele financiare destinate procesului educațional sunt alocate în conformitate cu cadrul normativ în vigoare și sunt suficiente pentru realizarea programului de formare profesională.	Ponderea (puncte) 2,0	Punctajul acordat 2,0
Puncte tari	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Instituția respectă în mod riguros planul de venituri și cheltuieli, aprobat de Ministerul Educației, Culturii și Cercetării. ✓ Instituția este finanțată după principiul banul urmează elevul. ✓ Instituția beneficiază de proiecte de asistență tehnică. 		
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			

Criteriul 6.3. Asigurarea socială a elevilor/studentilor

6.3.1. Asigurarea elevilor/studentilor cu cămin

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> • Regulamentul intern de activitate al Căminului CESPĂ (intrat în vigoare din 07.09.2018); • Ordin Nr. 114 din 01 septembrie 2020 referitor la cazarea elevilor în cămin ; • PV de control în domeniul supravegherii de stat a măsurilor contra incendiilor nr. 1-6855/20 din 30 noiembrie 2020; • Ordin nr. 843 din 19.08.2020 cu privire la aprobarea reglementărilor privind organizarea procesului educațional în învățământul profesional tehnic, anul de studii 2020-2021. • Titlu de autentificare a dreptului deținătorului de teren Nr. 03002090502 • Număr cadastral al terenului căminului 03002090502 ; • Numărul cadastral al construcției căminului 030020950201 ; • Vizitarea căminelor; • Analiza documentelor; • Discuții cu elevii.
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>În urma vizitei căminului CESPĂ , s-a constatat că, condițiile corespund normelor și standardelor igienico-sanitare și anti-incendiare . Solicitățile de cazare ale elevilor programului de formare profesională sunt acoperite de oferta de cazare în cămin a instituției, au prioritate la cazare : copiii orfani, copiii cu dizabilități, familii cu mulți copii, părinți invalizi, copiii de etnie romă, familii social vulnerabile, din raioanele mai îndepărtate de mun. Bălți, participanții la războiul din Transnistria, la lichidarea consecințelor catastrofei de la Cernobil. În urma vizitei și discuțiilor cu elevii, s-a constatat că în incinta și în afara căminului se pot</p>

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
--	-----------------------------------	-----------------	-----------------

	orienta ușor. Căminul dispune de planul de evacuare și registru tehnicii securității. Accesul pe teritoriul și în incinta căminului este monitorizat și restricționat.		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – elevii/studentii programului de formare profesională sunt asigurați cu facilități de cazare corespunzătoare normelor în vigoare în proporție mai mare de 50%.	Ponderea (puncte) 2,0	Punctajul acordat 2,0
Puncte tari	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Punctul de recepție asigură și organizează securitatea și restricționarea accesului în cămin; ✓ Toți elevii care solicită cazarea sunt asigurați cu cămin; ✓ Căminul instituției corespunde normelor igienico-sanitare și anti-incendiar. 		
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			

Standard de acreditare 7. Managementul informației

Instituțiile se asigură că sunt colectate, analizate și utilizate informații relevante pentru gestionarea eficientă a programelor lor și a altor activități.

Criteriul 7.1. Sistemul informațional

7.1.1. Existența și funcționarea sistemului de gestionare a informației

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> • Legea privind protecția datelor cu caracter personal nr.133 din 08.07.2011 (http://lex.justice.md/md/340495/); • Registrul de înregistrare a corespondenței primite 01-05; • Registrul de înregistrare a corespondenței expediate 01-06; • Cartea nominală; • Registrul de evidență a Contractelor de muncă; • Registrul de evidență a acordurilor adiționale; • Registrul de evidență a cererilor angajaților; • Registrul de evidență a certificatelor medicale; • Registrele de acte instituționale; • Analiza documentelor; • Rezultatele interviului cu echipa managerială a instituției, cadrele didactice, elevii, absolvenții și angajatorii.
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>IP CESPĂ dispune de un sistem funcțional de comunicare internă și externă. Sistemul de gestionare a informației IP CESPĂ permite transmiterea și circulația informației a datelor corespunzătoare prin recepționarea corespondenței de către persoana desemnată. Informația este colectată și stocată de către șefii de subdiviziuni, serviciu resurse umane, serviciul financiar, serviciul secretariat.</p> <p>Datele personale ale elevilor sunt incluse în Cartea nominală. Datele privind reușita și frecvența elevilor (borderouri, ordine interne, contracte de studii, fișa personală) sunt stocate în dosarele elevilor, ale grupelor și păstrate la directorul adjunct pentru instruire și producere. Informația cu caracter personal ale cadrelor didactice se stochează în dosarele personale ale angajaților. Dosarele se păstrează la Serviciul resurse umane. Evidența și informația este stocată în: Registrul de evidență a Contractelor de muncă, Registrul de evidență a acordurilor adiționale, Registrul de evidență a cererilor angajaților, Registrul de evidență a certificatelor medicale.</p> <p>Toate procesele-verbale, ordinele și documentele eliberate de instituție sunt înregistrate în Registrele de acte instituționale. Informațiile de ordin general se transmit în exterior prin intermediul secretariatului, în formă scrisă sau electronică de pe adresa e-mail a instituției. Toate actele la finalizarea anului de învățământ sunt transferate în arhivă, unde se păstrează în conformitate cu nomenclatorul documentelor.</p> <p>Toată, informația recepționată la adresade e-mail este imprimată și înregistrată (cu nr., data, ștampila) în Registrul de înregistrare a corespondenței primite 01-05, cea expediată - Registrul de înregistrare a corespondenței expediate 01-06 și stocată în mapele respective. Începând cu anul de studii 2020-2021 informația cu privire la personalul didactic, elevi, discipline etc. sunt stocate pentru fiecare tip de date în Sistemul Informațional de Management în Educație (SIME, MECC). Accesul la datele statistice și informația cu caracter personal din Sistemul Informațional de Management în Educație (SIME, MECC) o au doar personalul instituției instruit în vederea utilizării sistemului SIME și responsabilii de la MECC.</p>

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
---	-----------------------------------	-----------------	-----------------

	<p>Accesul la informația cu privire la cadrele didactice, elevi, achiziționări, contracte, este restricționat. Registrele de stocare a informației conține date cu caracter personal, astfel accesul la ele este limitat prin securizare.</p> <p>Eliberarea actelor de studii se înregistrează în Registrul de evidență și eliberare, acte studii.</p> <p>Securitatea informației, deținute în baza de date este asigurată în corespundere cu Legea privind protecția datelor cu caracter personal nr.133 din 08.07.2011 (http://lex.justice.md/md/340495/).</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – instituția de învățământ profesional tehnic dispune de un sistem funcțional și eficace de gestionare a informației.	Pondere (puncte) 2,0	Punctajul acordat 2,0
Puncte tari			
Recomandări	<ul style="list-style-type: none"> ✓ După posibilitate, certificatele să fie eliberate în format electronic; ✓ Implementarea unui sistem electronic privind gestionarea informației. 		
Arii de îmbunătățire obligatorii			

Standard de acreditare 8. Informații de interes public

Instituțiile publică informații despre activitatea lor incluzând detalii clare, precise, obiective, actualizate și ușor accesibile, despre programele lor.

Criteriul 8.1. Transparența informațiilor de interes public

8.1.1. Transparența informației cu privire la programul de formare profesională

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> • cespa.balti@gmail.com; • https://www.facebook.com/cespabalti; • www.ipcespa.org; • https://www.facebook.com/cespa.ip/videos • https://ipcespa.org; • https://ipcespa.md; • Raportul anual al CESPA pentru anul 2019-2020; • Panouri informative; • Aviziere. 		
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>CESPA oferă informații de interes public cu privire la programul 1013002 Bucătar- 1013004 Chelner, comunicate prin intermediul site-ului instituției și poșta electronică cespa.balti@gmail.com, a rețelelor de socializare – https://www.facebook.com/cespabalti, prin participarea la emisiuni televizate și difuzări radio, presă, activități de promovare în afara instituției, pliante informaționale, participarea la concursuri profesionale municipale și republicane, cu rezultate foarte bune și impact pozitiv la promovarea instituției în general și a programului evaluat în particular. Conținutul informației este actualizat periodic și este accesibil pe pagina web www.ipcespa.org.</p> <p>Site-ul web este dinamic, fiecare elev, cadru didactic sau altă persoană interesată poate găsi cu ușurință informația de care are nevoie. Existența unui număr suficient de echipamente multimedia (laptop/desktop + videoproiector + aparat foto) asigură funcționarea eficientă și rapidă a paginii web al instituției. https://www.facebook.com/cespa.ip/videos/180569732789397. În rezultatul vizitei s-a constatat că elevii sunt informați cu privire la modalitățile de acordare a burselor prin intermediul a vizierelor plasate în școală, inclusiv și verbal de către administrația</p> <p>În rezultatul vizitei s-a constatat că elevii sunt informați cu privire la modalitățile de acordare a căminelor din momentul depunerii cererii de înscriere la concursul de admitere, solicitând, prin cerere spațiu în cămin. Asigurarea cu cămin este 100%. Din analiza RA și din discuția cu personalul instituției s-a constatat că aceasta dispune și respectă cerințele cu privire la respectarea și furnizarea datelor cu caracter personal. Actele normative cu privire la acest aspect sunt aduse la cunoștința angajaților, sunt discutate a CP, sunt numite persoane responsabile de politica de securitate a datelor cu caracter personal;</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și	1,0 – instituția de învățământ profesional tehnic asigură în totalitate transparența informației de interes public cu privire la programul de formare profesională. Standard de evaluare minim obligatoriu:	Pondere (puncte) 2,0	Punctajul acordat 2,0

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
---	-----------------------------------	-----------------	-----------------

punctajul oferit	Instituția de învățământ profesional tehnic asigură transparența informației de interes public cu privire la programul de formare profesională.		
Puncte tari	✓ Asigurarea tuturor elevilor conform necesităților cu locuri de trai în cămine, condiții de trai bune.		
Recomandări	✓ Îmbunătățirea continuă a bazei tehnico -materiale în căminele Școlii Profesionale.		
Arii de îmbunătățire obligatorii			

Standard de acreditare 9. Monitorizarea continuă și evaluarea periodică a programelor de formare profesională

Instituțiile monitorizează și evaluează periodic programele pe care le oferă, pentru a se asigura că acestea își ating obiectivele și răspund nevoilor elevilor/studentilor și ale societății. Aceste evaluări conduc la îmbunătățirea continuă a programelor. Orice măsură planificată sau implementată ca rezultat al evaluării este comunicată tuturor celor interesați.

Criteriul 9.1. Proceduri privind inițierea, monitorizarea și revizuirea periodică a programului de formare profesională

9.1.1. Monitorizarea și revizuirea ofertei educaționale și a programului de formare profesională

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> Manualul calității al instituției; Regulamentul de evaluare internă a programelor de formare profesională în cadrul IP CESPA; Programul de formare profesională, planul de învățământ, curricula pe discipline și alte produse curriculare revizuite; Procese-verbale/ acte privind monitorizarea și revizuirea ofertei educaționale și a programului de formare profesională; Discuții cu managementul instituției; Discuții cu cadrele didactice; Dispoziția cu privire la analiza necesităților pieții muncii nr. 493 din 21.10.2016; Procedura operațională privind observarea predării – învățării-evaluării, Gid de autoevaluare, aprobat Ordin MECC nr. 609 din 15.12.2017. 		
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>IP CESPA dispune de mecanisme de analiză, monitorizare și revizuire a programului de formare profesională 1013002 -1013004 Bucătar-Chelner (ospătar), 3 ani, cu frecvență, limbă de instruire română/ rusă , a planurilor de învățământ, a curricula pe module/ discipline și a altor produse curriculare.</p> <p>În IP CESPA există proceduri clare de Evaluare internă ale programului. Pentru menținerea și îmbunătățirea continuă a calității programului de formare profesională 1013002 - 1013004 Bucătar - Chelner (ospătar) în cadrul CESPA se realizează monitorizarea rezultatelor învățării cu ajutorul CEIAC care evaluează suportul curricular, procesul de predare, învățare și evaluare, disciplina de muncă a cadrelor didactice, organizarea procesului didactic, stabilește dacă obiectivele educaționale au fost atinse, evaluează performanțele cadrelor didactice în conformitate cu Procedura operațională de observare a procesului de predare - învățare – evaluare.</p> <p>Caracteristicile cheie ale programului sunt stipulate în Standardul de calificare, aprobat prin OMECC nr.1711/2019 . Există proceduri de modernizare și îmbunătățire a planurilor de învățământ/programelor de formare profesională, care includ ședințe metodice interne și externe în colaborare cu MECC.</p> <p>Pentru revizuirea programului de formare profesională IP CESPA practică întrunirile o dată pe an sau după necesitate cu specialiștii în domeniu ai agenților economici în scopul ajustării conținuturilor la necesitățile pieții.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – instituția de învățământ profesional tehnic dispune și aplică proceduri eficiente de monitorizare și revizuire a programului de formare profesională.	Pondere (puncte) 3,0	Punctajul acordat 3,0
Puncte tari	Pentru menținerea și îmbunătățirea continuă a calității programului de formare profesională 1013002 - 1013004 Bucătar - Chelner (ospătar) în cadrul CESPA se realizează monitorizarea rezultatelor învățării cu ajutorul CEIAC care evaluează suportul curricular, procesul de predare, învățare și evaluare, disciplina de muncă a cadrelor didactice,		

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
---	-----------------------------------	-----------------	-----------------

	organizarea procesului didactic, stabilește dacă obiectivele educaționale au fost atinse, evaluează performanțele cadrelor didactice în conformitate cu Procedura operațională de observare a procesului de predare - învățare – evaluare.
Recomandări	
Arii de îmbunătățire obligatorii	

9.1.2. Monitorizarea proceselor de predare-învățare-evaluare și a stagiilor de practică

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> • Regulamentul privind monitorizarea și evaluarea periodică a programelor de formare profesională, aprobat Proces-verbal nr. 19.10.2018; • Procedura operațională cu privire la aplicarea chestionarelor și evaluarea așteptărilor partenerilor educaționali; • Procedura operațională privind elaborarea planului de învățământ; • Raport al Catedrei metodice Discipline de cultura generală, anul de studii 2019-2020; • Proces- verbal al Consiliului Profesorat nr. 08 din 19 iunie 2020 • Atelier de lucru: Aspecte metodologice de implementare a curriculumului modular, 28 noiembrie 2019; • Raport: Realizarea planului de învățământ, Sem. I, anul de studii 2018-2019; 2019-2020; • Raport cu privire la reușita elevilor, 2018-2019; • Procese-verbale ale ședințelor Consiliului profesoral nr.01 din 02.09.2019; • Ordine și procese-verbale privind monitorizarea stagiilor de practică la programul de formare profesională; • Chestionare aplicate elevilor;; • Discuții cu managementul instituției; • Discuții cu cadrele didactice/ responsabilii instituționali de realizare a stagiilor de practică; • Discuții cu elevii; • Discuții cu absolvenții. 		
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>CESPA dispune de proceduri de monitorizare și îmbunătățire continuă a calității proceselor de predare-învățare-evaluare și a stagiilor de practică.</p> <p>Proces- verbal al Consiliului Profesorat nr. 08 din 19 iunie 2020 care a avut în ordinea de zi subiectul cu privire la Prezentarea Raportului de activitate cu privire la desfășurarea stagiilor de practică</p> <p>În IP CESPA sunt planificate activități de monitorizare a procesului de predare-învățare-evaluare: prin feedback, sondaje ale elevilor, observarea orelor, prin realizarea analizei SWOT; prin analiza calitativă și cantitativă a rapoartelor subdiviziunilor responsabile de diverse componente ale procesului de formare profesională.</p> <p>Feedback-ul oferit cadrelor didactice și elevilor este o procedură aplicată sistematic. Analiza rezultatelor elevilor se face în corespundere cu curricula, în scopul optimizării procesului educațional.</p> <p>În IP CESPA se desfășoară activități de identificare, implementare și evaluare a strategiilor didactice, de modernizare a metodelor de predare-învățare-evaluare (traininguri, discuții ghidate, ateliere de lucru etc.), dar și de analiză a satisfacției elevilor cu privire la programul de formare profesională. Procesul instructiv – educativ este monitorizat și prin chestionarea elevilor, părinților și agenților economici.</p> <p>Rezultatele chestionarelor sunt prezentate în Rapoarte care la rândul lor servesc pentru identificarea măsurilor de îmbunătățire a calității în prosul instructiv educativ</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – instituția de învățământ profesional tehnic dispune de proceduri de monitorizare și îmbunătățire continuă a calității proceselor de predare-învățare-evaluare și a stagiilor de practică la programul de formare profesională.	Pondere (puncte) 3,0	Punctajul acordat 3,0
Puncte tari	În IP CESPA sunt planificate activități de monitorizare a procesului de predare-învățare-evaluare: prin feedback, sondaje ale elevilor, observarea orelor, prin realizarea analizei SWOT; prin analiza calitativă și cantitativă a rapoartelor subdiviziunilor responsabile de diverse componente ale procesului de formare profesională.		
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			

**9.1.3. Evaluarea programului de formare profesională de către elevi/studenti, absolvenți, angajatori și alți beneficiari**

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none">• Proceduri de evaluare a programului de formare profesională;• Planul anual de evaluare a calității în IP CESPĂ, anul de studii 2020-2021;• Planul de îmbunătățire a calității în IP CESPĂ 2020-2021;• Fișe de evaluare a lecției;• Chestionări ale elevilor, personalului angajat, angajatorilor, comitetelor sectoriale și altor actori interesați privind diverse aspecte ale procesului de studii la programul de formare profesională;• Rapoarte cu privire la realizarea chestionarelor;• Procese-verbale/ rapoarte privind rezultatele chestionării beneficiarilor programului de formare profesională;• Registru procese-verbale ale consiliului de administrație;• Registru cu procese-verbale ale ședințelor cu părinții;• Programa de activitate al Consiliului elevilor, aprobată la 24.09.2020;• Regulamentul Consiliului elevilor;• Registru cu procese verbale ale CEIAC;• Raportul anual de activitate al CESPĂ;• Discuții cu managementul instituției;• Discuții cu cadrele didactice;• Discuții cu personalul administrativ;• Discuții cu angajatorii;• Discuții cu elevii;• Discuții cu absolvenții.		
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>Oferta educațională este aprobată de către MECC al RM. Un rol important în evaluarea internă o au documentele CEIAC. Programul 1013002 – 1013004 Bucătar - Chelner (ospătar) este monitorizat, evaluat periodic și revizuit în scopul satisfacerii cerințelor dinamicii pieței muncii, beneficiarilor (angajatorilor, absolvenților, elevilor), racordării la tendințele moderne din domeniu respectând prevederile normative, care sunt consemnate și în procesele-verbale ale Ședințelor Consiliului Profesorat nr. 01 din 02.09.2019, Ghidului de autoevaluare. Regulamentului privind monitorizarea și evaluarea periodică a programelor de formare profesională din CESPĂ</p> <p>În IP CESPĂ există proceduri clare de Evaluare internă ale programului. Pentru menținerea și îmbunătățirea continuă a calității programului de formare profesională 1013002 - 1013004 Bucătar - Chelner (ospătar) în cadrul CESPĂ se realizează monitorizarea rezultatelor învățării cu ajutorul CEIAC care evaluează suportul curricular, procesul de predare, învățare și evaluare, disciplina de muncă a cadrelor didactice, organizarea procesului didactic, stabilește dacă obiectivele educaționale au fost atinse, evaluează performanțele cadrelor didactice în conformitate cu Procedura operațională de observare a procesului de predare - învățare – evaluare</p> <p>Evaluarea programului profesional 1013002 - 1013004 Bucătar - Chelner (ospătar) se face cu regularitate de către elevi, părinți, cadre didactice, agenți economici și este reglementată prin Procedura operațională privind elaborarea, aplicarea și interpretarea chestionarelor.</p> <p>În rezultatul analizei opiniilor elevilor, prin sondaje și chestionare, s-a constatat că ei sunt satisfăcuți de calitatea cursurilor predate, tematica și conținuturile acestora, precum și de prestația profesorilor. Au fost apreciate tendințele de racordare a programelor de formare profesională la realitățile tehnice și tehnologice de pe piața forței de muncă. Una din principalele cerințe exprimate de elevi și absolvenți a fost majorarea numărului de ore la instruirea practică, sondaj aplicat la data de 15.01.2019</p> <p>În baza rezultatelor evaluării, se elaborează rapoarte privind evaluarea satisfacției elevilor/cadrelor didactice/absolvenților/părinților și se stabilesc acțiunile de îmbunătățire necesare calității prestațiilor instituției reflectate în Planul de îmbunătățire a calității</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – programul de formare profesională este evaluat de toți beneficiarii (elevi/studenti, personal angajat, absolvenți, angajatori ș.a.) și se întreprind măsuri de îmbunătățire continuă a acestuia.	Pondere (puncte) 3,0	Punctajul acordat 3,0
Puncte tari	Evaluarea programului profesional 1013002 - 1013004 Bucătar - Chelner (ospătar) se face		

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
--	-----------------------------------	-----------------	-----------------

	cu regularitate de către elevi, părinți, cadre didactice, agenți economici și este reglementată prin Procedura operațională privind elaborarea, aplicarea și interpretarea chestionarelor.
Recomandări	
Arii de îmbunătățire obligatorii	

Criteriul 9.2. Angajarea în câmpul muncii

9.2.1. Mecanisme instituționale de evidență a angajării absolvenților programului de formare profesională în câmpul muncii

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> • Proceduri de evidență a angajării și evoluției profesionale a absolvenților programului de formare profesională în câmpul muncii; • Ordinului ME nr.1187 din 10.12.2015, cu privire la "Metodologia de urmărire a traseului profesional al absolvenților învățământului profesional tehnic". • Baza de date Angajarea absolvenților în câmpul muncii; • Discuții cu managementul instituției; • Discuții cu absolvenții; • Discuții cu angajatorii. 						
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>Angajarea absolvenților instituției constituie una din prioritățile strategice ale CESPA. Sprijin la angajarea elevilor în câmpul muncii se oferă prin: cooperarea cu Agenții economici; participare la târgurile regionale locurilor de muncă; cooperarea cu AOFM; căutarea de sine stătător a locului de muncă. Elevii sunt încurajați să se antreneze în selectarea întreprinderilor pentru desfășurarea stagiilor practice, iar în ultimul an de studii în căutarea unui viitor loc de muncă. După finalizarea studiilor diriginții grupelor și maiștrii instructori mențin legătura cu absolvenții prin telefon, poșta electronică, rețelele de socializare pentru a culege date privind angajarea elevilor în câmpul muncii.</p> <p>În baza ordinului ME nr.1187 din 10.12.2015, IP CESPA a participat la pilotarea "Metodologiei de urmărire a traseului profesional al absolvenților învățământului profesional tehnic". În cadrul acestui proiect a fost creată Baza de date a instituțiilor de învățământ tehnic privind contingentul de elevi, s-a elaborat Chestionarul cu privire la angajarea absolvenților în câmpul muncii. La finele studiilor, absolvenții catedrei / instituției sunt invitați să participe la Sondajul privind evaluarea programului de studii. Rezultatele sondajului sunt analizate la nivel de instituție, per meserii.</p>						
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="355 1245 1171 1402">1,0 – instituția de învățământ profesional tehnic dispune de proceduri instituționale de evidență a angajării și a evoluției profesionale a absolvenților programului de formare profesională în câmpul muncii.</td> <td data-bbox="1171 1245 1345 1402">Ponderea (puncte)</td> <td data-bbox="1345 1245 1489 1402">Punctajul acordat</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="1171 1335 1345 1402">1,0</td> <td data-bbox="1345 1335 1489 1402">1,0</td> </tr> </table>	1,0 – instituția de învățământ profesional tehnic dispune de proceduri instituționale de evidență a angajării și a evoluției profesionale a absolvenților programului de formare profesională în câmpul muncii.	Ponderea (puncte)	Punctajul acordat		1,0	1,0
1,0 – instituția de învățământ profesional tehnic dispune de proceduri instituționale de evidență a angajării și a evoluției profesionale a absolvenților programului de formare profesională în câmpul muncii.	Ponderea (puncte)	Punctajul acordat					
	1,0	1,0					
Puncte tari	În baza ordinului ME nr.1187 din 10.12.2015, IP CESPA a participat la pilotarea "Metodologiei de urmărire a traseului profesional al absolvenților învățământului profesional tehnic". În cadrul acestui proiect a fost creată Baza de date a instituțiilor de învățământ tehnic privind contingentul de elevi, s-a elaborat Chestionarul cu privire la angajarea absolvenților în câmpul muncii.						
Recomandări							
Arii de îmbunătățire obligatorii							

9.2.2. Orientarea profesională și competitivitatea absolvenților programului de formare profesională pe piața muncii

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> • Strategia/Planul de activități de ghidare în carieră; • Materiale publicitare, avize, contracte de colaborare cu agenți economici și instituții de învățământ, ce permit absolvenților programului de formare profesională continuarea traseului educațional; • Ordin nr. 56 din 18 mai 2018 Cu privire la participarea la organizarea și desfășurarea Campionatului Național Gastronomic pentru juniori, ediția a III-a, 2018; • Site-ul IP CESPA; • https://www.facebook.com/cespa.ip ; • Chestionare ale absolvenților programului de formare profesională și angajatorilor referitor la competitivitatea absolvenților pe piața muncii;
---	--



	<ul style="list-style-type: none">• Baza de date a angajării absolvenților programului de formare profesională conform calificării obținute și a evoluției profesionale a acestora;• Notă informativă privind traseul profesional al absolvenților 2018-2019; 2019-2020;• Notă informativă privind rata de angajare a absolvenților în câmpul muncii;• Plan de acțiuni pentru îmbunătățire al CEIAC, anul de studii 2019-2020;• Raport : Îndeplinirea planului de învățământ la Instruirea practică și Practica în producție 2019-2020;• Portalul SIME (Sistem Informațional de Management în Educație), creat de MECC;• Discuții cu managementul instituției;• Discuții cu angajatorii;• Discuții cu absolvenții.		
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>IP CESPA dispune de proceduri de ghidare în carieră a tinerilor, Elevii CESPA, nivelul 3 ISCED participă anual la Târgul Ideilor de Afaceri unde vin cu idei inovative, viabile și creative care constituie o oportunitate de dezvoltare a carierei. Acțiunile fac parte din activitățile orientate spre dezvoltarea competențelor profesionale și antreprenoriale prin intermediul disciplinei Bazele antreprenoriatului, implementat cu suportul Asociația Obștească „Educație pentru Dezvoltare”, Centrul pentru Educație Antreprenorială și Asistență în Afaceri – CEDA și Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova. Din 2018 în cadrul orelor de Dezvoltarea personală există un modul care vine să ghideze elevii în carieră în mod profesionist și complex, să-l ajute să se dezvolte armonios pentru a fi competitiv la locul de muncă, pentru a avansa în carieră. Elevii mai participă la Campionatul gastronomic.</p> <p>Informațiile despre organizarea și desfășurarea activităților de orientare în carieră sunt plasate pe site-ul instituției și pagina de facebook a instituției. https://www.facebook.com/cespa.ip.</p> <p>Totodată, Instituția dispune de acorduri de colaborare cu dverși agenți economici, care ulterior în timpul practicii oferă elevilor oportunități de angajare. IP CESPA colaborează cu Agenția pentru Ocuparea Forței de Muncă (AOFM) din mun. Bălți și alte centre similare din republică. Rata de angajare a absolvenților este stipulată și în raportul anual al IP CESPA. Angajabilitatea elevilor meseriei Bucătar – Chelner (ospătar) este de 80,21 %.</p> <p>Pentru anul de studii 2019-2020 circa 5-7% nu sunt angajați.</p> <p>După finalizarea studiilor diriginții grupelor și maiștrii instructori mențin legătura cu absolvenții prin telefon, poșta electronică, rețelele de socializare pentru a culege date privind angajarea elevilor în câmpul muncii.</p> <p>Rata de angajare a elevilor absolvenți la alte meserii este de 7%.</p> <p>Este greu de estimat un timp mediu de angajare al absolvenților, omare parte dintre absolvenți se angalează în timpul practicii sau imediat după finalizarea practicii. Ceilalți absolvenți în dependentă de cerințele pe care le au.</p> <p>IP CESPA este evaluată de toți beneficiarii: elevi, părinți, personalul angajat, absolvenți, angajatori în baza unor chestionare care stau la baza stabilirii măsurilor de îmbunătățire continuă a activității de formare profesională.</p> <p>Rezultatele chestionarelor sunt analizate și întocmite Rapoarte de analiză a chestionarelor, în Rapoartele date sunt propuse și măsuri de îmbunătățire. În baza măsurilor de îmbunătățire propuse de către elevi și cadre didactice, în urma chestionării, com isia CEIAC elaborează un plan de acțiuni pentru îmbunătățirea calității Măsurile corective sunt reprezentate în raportul anual CEIAC.</p> <p>Instituția dispune de o rețea de întreprinderi partenere din țară – peste 42 de agenți economici din municipiu și din nordul republicii, și contribuie la organizarea stagiilor de practică ale elevilor și la angajarea în câmpul muncii a absolvenților. Absolvenții participă la Târgul Serviciilor Tineret, organizate de potențialii angajatori.</p> <p>Instituția dispune de proceduri clare și de instrumente de urmărire a traseului profesional, toate acestea rezultă și din Note informative prezentate cu privire la traseul profesional și a angajării absolvenților în câmpul muncii: 2018-2019; 2019-2020.</p> <p>Începând cu anul de studii 2020-2021, instituția completează datele cu privire la angajarea elevilor în câmpul muncii în Portalul SIME (Sistem Informațional de Management în Educație), creat de MECC.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și	1,0 – procedurile de ghidare și de consiliere în carieră se aplică și sunt eficiente;.	Ponderea (puncte) 3,0	Punctajul acordat 3,0

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
--	-----------------------------------	-----------------	-----------------

punctajul oferit	1,0 – rata angajării absolvenților programului de formare profesională în câmpul muncii conform calificării obținute constituie mai mult de 70%.	3,0	3,0
Puncte tari	Rata de angajare a absolvenților este stipulată și în raportul anual al IP CESP. Angajabilitatea elevilor meseriei Bucătar – Chelner (ospătar) este de 80,21 %.		
Recomandări			
Arii de îmbunătățire obligatorii			

Standard de acreditare 10. Asigurarea externă a calității în mod ciclic

Instituțiile se supun ciclic proceselor de asigurare externă a calității.

Criteriul 10.1. Asigurarea externă a calității

10.1.1. Executarea dispozițiilor și recomandărilor Ministerului Educației Culturii și Cercetării și a altor ministere de resort

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> • Raportul anual de activitate CESP, 2019-2020 ; • Registru în care se înregistrează toate dispozițiile privind executarea actelor normative: ex: registru de corespondență expediată și Registri Corespondență recepționată; • Plan de acțiuni pentru îmbunătățiri, 2019-2020; • Discuții cu managementul instituției, cu șeful catedrei, cu cadrele didactice și cu personalul administrativ și auxiliar 		
Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	<p>Din discuția cu managementul instituției și din analiza documentației am constatat că administrația instituției execută fără întârziere toate dispozițiile și recomandările MECC prezentând la timp toate actele și informațiile solicitate. Dispozițiile și recomandările parvenite de la MECC se comunică prin poșta electronică și executarea are loc în format electronic și pe suport hârtie în perioada solicitată. Informația este prezentată la ședințele Consiliului de administrație, Profesorat, Consiliul Metodic-științific și cu colectivul CESP. La începutul lunii octombrie, instituția prezintă MECC.</p> <p>Din discuția cu managementul instituției și din analiza documentației am constatat că Ordinile, dispozițiile, deciziile și recomandările MECC/Directorului/Consiliului Profesorat sunt comunicate și cunoscute de angajații instituției și, după caz, elevilor, imediat după aprobarea acestora, difuzarea acestora are loc prin transmiterea în formă tipărită și în formă electronică. CESP dispune de un registru în care se înregistrează toate dispozițiile privind executarea actelor normative, care sunt aduse la cunoștință fiecărui executant sub semnătură. Instituția întreprinde măsuri necesare în vederea realizării acestora la timp și calitativ. CESP comunică, execută și monitorizează dispozițiile și recomandările Ministerul Educației, Culturii și Cercetării și altor Ministere de resort cu referire la programul de formare profesională.</p>		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – instituția de învățământ profesional tehnic comunică, execută și monitorizează dispozițiile și recomandările Ministerului Educației Culturii și Cercetării și ale ministerelor de resort cu referire la programul de formare profesională; Standard de evaluare minim obligatoriu: Instituția de învățământ profesional tehnic comunică, execută și monitorizează dispozițiile și recomandările Ministerului Educației Culturii și Cercetării și ale ministerelor de resort.	Pondere (puncte)	Punctajul acordat
		2,0	2,0
Puncte tari	✓ ...		
Recomandări	✓ ...		
Arii de îmbunătățire obligatorii	✓ ...		

10.1.2. Realizarea observațiilor, recomandărilor și deciziilor formulate în baza evaluării externe de către Agenția Națională de Asigurare a Calității în Educație și Cercetare/alte Agenții de Asigurare a Calității

Dovezi prezentate de instituția de învățământ profesional tehnic	<ul style="list-style-type: none"> • ... • ...
---	--

	RAPORT DE EVALUARE EXTERNĂ	Codul dosarului	ÎPT.ACR.PFP-223
---	-----------------------------------	-----------------	-----------------

Constatări făcute în timpul vizitei de evaluare externă	Programul de formare profesională Bucătar-Chelner, 1013002-1013004 cu drata de studii de 3 ani (studii cu frecvență) în limba rusă și limba română nu a fost acreditat anterior.		
Gradul de realizare a standardului de evaluare și punctajul oferit	1,0 – instituția de învățământ profesional tehnic examinează observațiile, recomandările și deciziile ANACEC/altor Agenții de Asigurare a Calității și întreprinde măsuri privind dezvoltarea programului de formare profesională după evaluarea externă. Standard de evaluare minim obligatoriu: Instituția de învățământ profesional tehnic întreprinde măsuri privind dezvoltarea programului de formare profesională după evaluarea externă a acestuia.	Pondere (puncte) 2,0	Punctajul acordat 2,0
Puncte tari	✓ ...		
Recomandări	✓ ...		
Arii de îmbunătățire obligatorii	✓ ...		

Concluzii generale:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizarea juridică a Instituției Publice Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor (IP CESPA) este în strictă concordanță cu prevederile actelor legislative și normative în vigoare. IP CESPA dispune de strategii și politici pentru asigurarea calității studiilor în cadrul meseriei conexe 1013002 - 1013004 Bucătar – Chelner, care sunt publice și sunt parte a managementului lor strategic. Actorii interni dezvoltă și implementează aceste strategii și politici prin intermediul unor structuri și procese adecvate, implicând în același timp și actori externi; 2. Instituția dispune de procese de proiectare și aprobare a programului de formare profesională. Programul de formare profesională este proiectat în așa fel, încât să atingă obiectivele pentru care au fost create incluzând rezultatele învățării. Calificările rezultate în urma programului de formare profesională sunt specificate clar făcând referire la nivelul corespunzător din Cadrul Național al Calificărilor, respectiv, din Cadrul European al Calificărilor; 3. CESPA se asigură ca programul de formare profesională oferit încurajează elevii să aibă un rol activ în crearea proceselor de învățare, iar evaluarea elevilor reflectă această abordare; 4. IP CESPA dispune de proceduri clare și aplică, în mod consecvent, reglementările definite și publicate în prealabil, acoperind toate fazele „ciclului vieții” de elev/student, cum ar fi: admiterea, evoluția, recunoașterea și dobândirea de certificări; 5. CESPA se asigură de competența cadrelor didactice, aplică procese corecte și transparente de recrutare și dezvoltare a personalului didactic; 6. Școala Profesională dispune de patrimoniul propriu. Instituția dispune de spații educaționale suficiente după număr și suprafață pentru pregătirea elevilor la meseria 1013002-1013004 Bucătar-Chelner (ospătar). Spațiile educaționale destinate realizării programului de formare profesională sunt foarte bine amenajate, corespund disciplinelor/modulelor predate. Spațiile educaționale corespund cu cerințele de securitate și sănătate în muncă. Instituția de învățământ este dotată cu un sistem de încălzire modern care asigură temperatură confortabilă în sălile de clasă în perioada rece a anului. Instituția de învățământ este dotată cu un sistem de încălzire modern care asigură cu apă caldă căminele și atelierelor pentru instruirea practică. Accesul pe teritoriul, în incinta și în afara spațiilor educaționale, este monitorizat, inclusiv de camere video. Instituția dezvoltă continuu baza tehnico-materială a programului. Biblioteca dispune de un fond de carte de specialitate vast pentru programul de formare profesională 1013002-1013004 Bucătar-Chelner (ospătar). Pe site-ul instituției se regăsesc manuale/informații accesibile online pentru elevi și cadre didactice. Biblioteca este dotată cu mijloace tehnice și este abonată la multe ediții periodice. Instituția respectă în mod riguros planul de venituri și cheltuieli, aprobat de Ministerul Educației, Culturii și Cercetării. Instituția este finanțată după principiul banul urmează elevul. Instituția beneficiază de proiecte de asistență tehnică. 7. Comunicarea cu partenerii educaționali și structurile ierarhice superioare se realizează prin email-ul și gestionarea paginii web a instituției de învățământ. Preluarea corespondenței pe suport de hârtie, de către secretarul instituției, asigură recepționarea informației înregistrată în registrele corespondenței de intrare/ieșire. Comunicarea internă asigură circulația informației pe verticală, între nivelurile ierarhice și pe orizontală, între subdiviziuni prin întrunirea cadrelor didactice, desfășurarea ședințelor CA, CP, comisiilor metodice, comisiilor de lucru etc. Comunicarea nonverbală se face prin afișaj la avizierul instituției, precum și prin redirecționarea mesajelor importante pentru cadrele didactice pe adresa de e-mail, prin SMS, telefon mobil etc.; 8. Programul de formare profesională 1013002-1013004 Bucătar-Chelner (ospătar) dezvoltă și administrează



pagina web a instituției, pe care sunt publicate informații de interes public care vizează activitatea acesteia. Pe paginile menționate se plasează informații pentru persoanele interesate care reflectă diverse evenimente curriculare și extracurriculare, totodată constituie un mijloc de promovare a instituției de învățământ.

9. IP CESPA monitorizează și evaluează periodic programele pe care le oferă, pentru a se asigura că acestea își ating obiectivele și răspund nevoilor elevilor/studentilor și ale societății. Aceste evaluări conduc la îmbunătățirea continuă a programelor. Orice măsură planificată sau implementată ca rezultat al evaluării este comunicată tuturor celor interesați;
10. Programul de formare profesională 1013002-1013004 Bucătar-Chelner nu a fost acreditat anterior.

Puncte tari:

- Instituția dispune de o platformă educațională on-line, asigurând elevii cu resurse didactice diversificate, în special în perioada pandemiei.
- Programul de formare profesională ia în considerație și reflectă tendințele în domeniul tehnologiei alimentației publice, fiind periodic analizat și de partenerii din sectorul alimentației publice și, ulterior actualizat.
- Pentru toate disciplinele și activitățile sunt utilizate o varietate de instrumente TIC.
- În IP CESPA funcționează Comisia multidisciplinară intrașcolară care funcționează în baza Regulamentul de activitate a Comisiei multidisciplinare intrașcolare în IP CESPA , aprobat la Consiliul administrativ din 12.11.2020 care are drept scop asigurarea incluziunii educaționale a elevilor cu CES prin organizarea și monitorizarea asistenței educaționale individualizate pentru aceștea.
- IP CESPA dispune de un Plan de acțiuni pentru minimalizarea absenteismului și prevenirea abandonului școlar – an școlar 2019-2020, aprobat la ședința consiliului de Administrație nr. 02 din 27 .01.2020, discutat și avizat la Ședința CEIAC , proces-verbal nr. 5 din 16.01.2020
- IP CESPA duce o evidență strictă a eliberării certificatelor/diplomelor de calificare ce atestă finalizarea programului de formare profesională este înregistrată în Registrul de evidență și eliberare a certificatelor de calificare. Diplomele de studii se eliberează absolvenților contra semnătură
- Spațiile educaționale destinate realizării programului de formare profesională sunt spațioase și sunt suficiente ca număr, fiind bine amenajate, corespund disciplinelor/modulelor predate.
- Instituția de învățământ este dotată cu un sistem de încălzire modern care asigură temperatură confortabilă în sălile de clasă în perioada rece a anului.
- Instituția de învățământ este dotată cu un sistem de încălzire modern care asigură cu apă caldă căminele și atelierele pentru instruirea practică.
- Accesul pe teritoriul, în incinta și în afara spațiilor educaționale, este monitorizat, inclusiv de camere video.
- Instituția dezvoltă continuu baza tehnico-materială a programului.
- Biblioteca dispune de un fond de carte de specialitate vast pentru programul de formare profesională 72120 Tehnologia alimentației publice (CESPA);
- Pe site-ul instituției se regăsesc manuale/informații accesibile online pentru elevi și cadre didactice;
- Biblioteca dispune de sală de lectură confortabilă și atractivă după design.

Recomandări:

- După posibilitate, certificatele să fie eliberate în format electronic
- Implementarea unui sistem electronic privind gestionarea informației
- Dezvoltarea fondului de carte de specialitate în format electronic în limba română.
- Îmbunătățirea continuă a bazei tehnico -materiale în căminele Școlii Profesionale.

Arii de îmbunătățire obligatorii:

- ...

Recomandarea comisiei de evaluare externă:

În procesul de evaluare a programului 1013002-1013004 *Bucătar-Chelner (ospătar)* s-a stabilit următorul nivel de realizare a standardelor de acreditare:

Standard de acreditare	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Punctaj total	5	15	17	9	14	16	2	2	16	4
Valoare evaluată	5	15	17	9	14	16	2	2	16	4
Nivel de realizare, %	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100



Notă: Standardele de evaluare minime obligatorii: 1.1.1, 2.1.1, 2.2.1, 3.1.1, 3.2.1, 3.3.1, 4.1.1, 4.3.1, 5.1.1(1), 5.1.1(2), 5.1.2, 6.1.1(1), 6.1.1(2), 6.1.2, 8.1.1, 9.1.3, 10.1.1 și 10.1.2 sunt îndeplinite.

În baza pct. 62 al Metodologiei de evaluare externă a calității în vederea autorizării de funcționare provizorie și acreditării programelor de studii și a instituțiilor de învățământ profesional tehnic, superior și de formare continuă, se propune **acreditarea** programului **1013002-1013004 Bucătar-Chelner (ospătar)**, nivelul 3 ISCED, forma de învățământ cu frecvență *pentru o perioadă de 5 ani*.

Membrii comisiei de evaluare externă:**Președinte:** Siminiuc Rodica**Membru:** Crețu Ion**Membru:** Grosu Carolina**Membru:** Miron Ecaterina**Membru:** Baba Andreea