

Liceul Tehnologic "Grigore Moisil" Deva
 Str. Titu Maiorescu nr 24
 Telefon: 0254221280
 Nr: 3926/16.08.2016

**Raport privind organizarea și desfășurarea examenului de certificare a calificării profesionale
 pentru absolvenții învățământului profesional cu durată de 2 ani
 – sesiunea August 2016
 An școlar 2015 – 2016**

1. Modul de organizare a examenului - informații referitoare la:

- arondări, calificări, număr de candidați:

Liceul Tehnologic "Grigore Moisil" Deva/a constituit centru de examen conform deciziei nr.320/19.07.2016, nu au fost alte unități școlare arondate.

Nr. crt.	Unitatea de învățământ	Domeniul	Nr. elevi Calificarea profesională : bucatar	Nr. total elevi*
1.	Liceul Tehnologic "Grigore Moisil" Deva	Alimentatie publica si turism	4	5
TOTAL			4	5

- asigurarea dotării centrului de examen:

În centrul de examen din Liceul Tehnologic "Grigore Moisil" Deva, au fost asigurate condițiile pentru desfășurarea activităților specifice examenului de certificare competențe profesionale nivel 3, conform Ordinului nr. 4888/26.08.2015, privind aprobarea metodologiei de organizare și desfășurare a examenului de certificare a calificării profesionale pentru absolvenții învățământului profesional cu durată de 2 ani.
 - Teme de proiect, procese de validare, aprobare. Temele au fost propuse și aprobate conform metodologiei existente (Hotărârea Consiliului de administrație din 23.11. 2015, și aprobate de ISJ Hunedoara nr. 7856/16.12.2015).

Ex:

NR CRT	TEMA PROIECTULUI	UNITĂȚI DE COMPETENȚĂ VIZATE DIN S.P.P.
1	Realizeaza zece sortimente de salate pentru un restaurant tip fast-food	U C 13 – pregătire preparatelor specifice zonei și tip fast-food
2	Realizeaza zece sortimente de sandwich –uri pentru un restaurant tip fast-food	U C 13 – pregătire preparatelor specifice zonei și tip fast-food
3	Realizeaza cinci sortimente de deserturi pentru un restaurant fast-food	U C 13 – pregătire preparatelor specifice zonei și tip fast-food
4	Realizeaza cinci sortimente de preparate specifice bucătăriei franceze	U C 13 – pregătire preparatelor specifice zonei și tip fast-food
5	Realizeaza cinci sortimente de preparate specifice bucătăriei turcești	U C 13 – pregătire preparatelor specifice zonei și tip fast-food
6	Executa un meniu de dejun pentru 20 de persoane	UC11 – Realizarea preparatelor culinare
7	Realizeaza preparatele culinare pentru o expozitie culinara	UC11 – Realizarea preparatelor culinare
8	Preparate de mic dejun pregatite in sistem de bufet suedez	UC11 – Realizarea preparatelor culinare

9	Meniu vegetarian comandat pentru 12 persoane	UC11 – Realizarea preparatelor culinare	
10	Meniul zilei pregătit pentru un număr de 35 de alonați	UC11 – Realizarea preparatelor culinare	
11	Preparate culinare pregătite pentru un meniu de Paști	UC11 – Realizarea preparatelor culinare	
12	Preparate culinare realizate pentru un meniu de Revelion(80 de porții)	UC11 – Realizarea preparatelor culinare	
13	Realizarea preparatelor culinare pentru o zi la o pensiune	UC11 – Realizarea preparatelor culinare	
14	Realizarea preparatelor culinare comandate cu ocazia unei zile onomastice unde sunt așteptați 12 oaspeți	UC11 – Realizarea preparatelor culinare	
15	Realizează preparatele pentru un Meniu pe baza de peste	UC11 – Realizarea preparatelor culinare	
16	Preparate culinare pe baza de paste	UC11 – Realizarea preparatelor culinare	
17	Dulciuri de bucatarie realizate în restaurant	UC11 – Realizarea preparatelor culinare	
18	Elemente de decor din legume și fructe proaspete pentru gustări	UC1 – Obține semipreparate culinare Obține preparate servite ca antreuri și gustări UC11 – Realizarea preparatelor culinare	UC2-
19	Armonizarea decorului în funcție de preparatul culinar lichid	UC11 – Realizarea preparatelor culinare UC14 – Estetica preparatelor culinare Pregătire pentru integrarea la locul de muncă	UC8-
20	Decorarea și ornarea preparatelor din legume și carne	UC1 – Obține semipreparate culinare UC14 – Estetica preparatelor culinare UC9 – Tranzitia de la școală la locul de muncă	
21	Materii prime folosite la realizarea decorului pentru preparatele din peste	UC11 – Realizarea preparatelor culinare UC13 – Pregătirea preparatelor specifice zonei și tip "fast-food" Integrarea la locul de muncă	UC8 – Pregătire pentru
22	Tipuri de decoruri folosite pentru deserturi de bucatarie	UC1 – Obține semipreparate culinare Realizarea preparatelor culinare UC14 – Estetica preparatelor culinare	UC11-

- Constituirea Comisiilor de examen – date privind resursele umane (nr participanți, pregătire etc.)

Componența Comisiei de examinare, numită în baza Deciziei nr.326 din data de 03.08.2016, a inspectorului școlar general din județul Hunedoara (se vor menționa numele și prenumele / instituția din care provine):

Președinte: Prof. Benea Luminita Mariana Liceul Tehnologic "Grigore Moisil" Deva

○ Vicepreședinte: Ec. Hanciu Sebastian- reprezentant restaurant Cocosul de aur
Secretar /Informatician: Ec. Magda Cornelia-Olivia /Liceul Tehnologic "Grigore Moisil" Deva

Îndrumător proiecte: Prof. Craciun Daniela/ Liceul Tehnologic "Grigore Moisil" Deva;

○ Monitor de calitate: Buhos Carmina/ Colegiul Tehnic "D.Hurmuzescu" Deva;

○ Profesori evaluatori: calificarea profesionala: **Bucatar**

- Prof. Mate Ladislau/ Liceul Teoretic „Teglas Gabor” Deva

- Ec.Iorga Gabriel / reprezentant restaurant Belazur Deva

- Monitorizarea unităților de învățământ și a comisiilor de examen:

- Pe parcursul desfășurării examenului de certificare competențe profesionale nivel 3 (8 August 2016), asistenta medicala Rosu Camelia, a asigurat asistența medicală. Nu au existat intervenții în acest sens.

- Nu au existat incidente pe parcursul desfășurării probelor de examen.

2. Desfășurarea examenului de certificare – informații referitoare la:

- Respectarea metodologiei de examen:

A fost respectat și aplicat Ordinul MEN nr 4888/26.08.2013, privind aprobarea metodologiei de organizare și desfășurare a examenului de certificare a calificării profesionale pentru absolvenții învățământului profesional cu durată de 2 ani;

A fost respectat și aplicat Ordinul MECS nr. 5086/31.08.2015, privind aprobarea graficului de desfășurare a examenelor de certificare a calificării profesionale a absolvenților IPT preuniversitar în anul școlar 2105 – 2016;

- Aspecte relevante a monitorizării calității desfășurării examenului de certificare:

Monitorul de calitate, prof. Buhos Carmina de la Colegiul Tehnic "D. Hurmuzescu" Deva, a verificat centrul de examen înaintea desfășurării probelor, a monitorizat desfășurarea întregii activități, conform metodologiei și a apreciat ca examenul de certificare competențe profesionale nivel 3 s-a desfășurat în condiții foarte bune.

Din cei 5 candidați înscriși au promovat examenul 4,1 elev fiind neprezentat.

Eventuale incidente și modul de soluționare:

NU au existat incidente pe parcursul desfășurării examenului de certificare nivel 3;

- *Sugestii de optimizare a procedurilor de asigurare a calității în organizarea și desfășurarea examenului de certificare.*

Nu sunt sugestii în acest sens, procedurile calității sunt complexe și țin cont de aspectele specifice acestei forme de învățământ.

3. Evaluarea rapoartelor monitorilor de calitate – evaluarea calitativă și cantitativă a examenului pe centre și calificări.

Documentele de certificare a portofoliului comisiei de examen au fost corect și complet întocmite conform OMEN nr. 4888/26.08.2013.

4. Opinii asupra temelor, performanțelor și asupra calității examenului:

Temele sunt corect alese, în concordanță cu unitățile de competență vizate din SPP, Reprezentanții agenților economici, apreciază activitatea depusă de candidați și consideră că temele sunt corect alese și au aplicabilitate practică.

5. Propuneri de modificare / completare a metodologiei de organizare și desfășurare a examenului:

Nu sunt propuneri pentru modificarea prezentei metodologii;

6. Date statistice

INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN HUNEDOARA
COMISIA JUDEȚEANĂ DE EVALUARE ȘI CERTIFICARE

REZULTATELE EXAMENULUI DE CERTIFICARE A CALIFICĂRII PROFESIONALE MECANIC AUTO CLASA a XI-a ÎNVĂȚ. PROFESIONAL CU DURATA DE 2 ANI, NIVEL 3 DE CALIFICARE

Nr. crt	Unitatea de învățământ	Domeniul	Calificarea profesională	Număr candidați									
				Înscriși			Prezenți		Respin și	Eliminați	Promovați		
				TOTAL	Din care femei min	%	TOTAL	%	TOTAL	TOTAL	TOTAL	%	Din care cu repedința în mediu urban
1	Liceul Tehnologic "Grigore Moisil" Deva	Turism și alimentație	Bucătar	5		100	4	80	0	0	4	100	2 3

Președinte comisie,

Prof. Benea Luminita Mariana

Secretar comisie,

Ec. Magda Cornelia - Olivia