

Меморандум за разбирање (MoU)

ДЕЛ 4.3 – РП4



Co-funded by the
European Union

ЕАСЕА – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL

Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.



Меморандум за разбирање



Вовед. Контекст на VIRTu.AL . Меморандумот за разбирање

VIRT.AL. Проектот потекнува од политичка рамка, но и од состојбата со работната сила поврзана со пандемиските фактори, особено намалувањето на чиракувањето.

Поточно, контекстот на проектот е поврзан со:

- Препораката на **Советот за Европска рамка за квалитетно и ефикасно чиракување**, издадена во 2018 година, која содржи 14 критериуми за квалитет за добри структури за чиракување на две нивоа: услови за работа и рамковни услови. Освен Комисијата на ЕУ и земјите-членки на ЕУ, Европската алијанса за чиракување (EAfA) и Меѓународната организација на трудот (ILO) наметнуваат усвојување и спроведување на критериумите за квалитет во националните системи за стручно образование и обука низ целиот свет.
- Препораката на **Советот за стручно образование и обука за одржлива конкурентност, социјална праведност и отпорност од декември 2020 година**, во која се наведува:
 - Се плаши од драматичен пад на бројот на места за обука за чиракување и подвлекува дека овој недостаток на можности за обука за младите луѓе би можел да доведе и до интензивирање на недостигот на квалификувана работна сила, во некои области, на среден рок.
 - Поддржува, покрај создавањето заедничка платформа на ЕУ за стручно образование и обука, развој на системи за симулација на виртуелна



Co-funded by the
European Union

ЕАСЕА – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL

Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.

реалност и други дигитални алатки за стручно образование и обука со помош на истражувачки проекти и тест фази.

- Подвлекува дека нарушувањето на обезбедувањето стручно образование и обука предизвикано од пандемијата COVID-19 имаше значително образовно и социјално влијание врз учениците од стручно образование и обука, особено од во неповолна положба и претставува тешки предизвици за учениците кои најдобро работат под директно водство и во присуство на наставник
- Истакнува дека намалувањето на бројот на чиракувања не треба да се гледа само како проблем, туку мора да обезбеди и единствена можност за модернизација на системите за стручно образование и обука преку технолошки иновации во области како што се виртуелната реалност, вештачката интелигенција, Индустрија 4.0 и Интернет на нештата, како и зголемена употреба на онлајн и далечинско учење, хибридни чиракувања и алтернативно оценување.

Со договорот потпишан од **Европската Извршна агенција за образование и култура (ЕАСЕА)** („извршна агенција на ЕУ“ или „орган за доделување“), согласно овластувањата делегирани од Европската комисија („Европска комисија“), **а од друга страна, 1. „координаторот“: ПРОГРАМА ЗА ОБРАЗОВАНИЕ НА ТИБЕР УМБРИЈА КОМЕТ (TUCER)** , PIC 997384459, основана во ПИАЦА ДЕЛ УНИВЕРЗИТА 1, ПЕРУЦА 06123, Италија, и следните други корисници: 2. **Artes Srl . (Artes Srl)** , PIC 945912185, основана во via Pineta 45, Perugia 06134, Italy, 3. **ЗДРУЖЕНИЕ НА ГРАЃАНИ ЦЕФЕ МАКЕДОНИЈА СКОПЈЕ (CEFE Macedonia)** , PIC 940494638, основана во 940494638, Основана во ПАРУЛАП37 ПАРУЛОП, 3. **ЗДРУЖЕНИЕ НА ГРАЃАНИ 1000**, Република Северна Македонија, 4. **KPT SHPK (колеџи Професионален и Tiranesh)** , PIC 920114744, основана во NJESIA BASHKIAKE 4 RRUGA XHANFIZE KEKO KOMPLEKSI X ZONA KADASTRALE 8130 NUMER PASURE 5/200, TIRANA 1021, Albania, 5. **EUROPEDUCVE, EUROPEITIAN)** 935875110, основана во БУЛЕВАРДИ ЃЕРЃ ФИШТА 70 Н1 NJESIA BASHKIAKE 7, TIRANA 1023, Albania, 6. **UNIVERSITETI NDERKOMBETAR PER BIZNES DHE TEKNOLOGJI UBT SHPK (UBT)** 99691, Р. КАЛАБРИА, ПРИШТИНА 10000, Косово, започна во јануари 2023 година ВИРТ.АЛ. проект. Овој проект има за цел:

 Co-funded by the European Union	ЕАСЕА – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.
--	---

- развивање на методологии на настава што користат технолошки алатки и/или ИКТ и развивање на капацитетот на наставниците за вклучување на дигиталните технологии во наставата, опремувајќи ги учениците/учениците со вештини за користење/пристап до алатки, софтвер и платформи
 - подобрување на нивото на компетенции, вештини и потенцијална вработливост на учениците од стручно образование и обука преку нови и иновативни образовни програми во туристичкиот сектор (угостителство и ресторанство), со примена на иновативни технологии како што се виртуелна реалност (VR), зголемена реалност (AR) и симулатори во вклучените институции за стручно образование и обука на Западен Балкан (Образование 4.0)
- на VIRT.AL. работат институционално во областа на стручното образование и обука, а исто така и конкретно во туризмот / стручното образование и обука, како и во ИКТ, дигитализацијата и технологиите што ги преминуваат аспектите и ставките. Тие во моментот имаат единица за следење која ги анализира секторите за стручно образование и обука во кои работат, спроведувајќи истражување на канцелариски податоци и примероци од анкети со практиканти, обучувачи, засегнати страни и партнери.

Според овој контекст, проектот VIRTu.AL . реализираше дигитални дидактички материјали за:

- Развивање на методологии на настава користејќи технологија и/или ИКТ алатки и развивање на способноста на наставниците да ги вклучат дигиталните технологии во наставата
- Опреди ги студентите со компетенции за користење/пристап до алатки, софтвер и платформи
- Зголемете ја интеракцијата меѓу наставниците и учениците
- Зголемете го нивото на разбирање и намалете го времето за сфаќање и напорот што им е потребен на учениците за да научат информации со користење на 3Д концепти наместо 2Д.
- Нудат подобра испорака на основни знаења дури и за сложени проблеми, поголема ефикасност во учењето и подобро искуство во учењето преку AR/VR техники.



Co-funded by the
European Union

EACEA – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTu.AL

Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.

- Поттикнување на соработката помеѓу стручното образование и обука и туристичката индустрија преку организирање заеднички сесии за заеднички дизајн на дигитални дидактички материјали
- Подобрување на нивото на компетенции, вештини и потенцијал за вработување на учениците во стручно образование и обука преку нови и иновативни програми за стручно образование и обука, особено со примена на иновативни технологии како што се виртуелна реалност (VR), зголемена реалност во вклучените институции за стручно образование и обука (AR) и симулатори за олеснување на испораката на практична настава, но исто така и за подобрување на ефикасноста на наставата лице в лице и онлајн наставата во долгорочното стручно образование и обука (Образование 4.0)
- Воспоставување мостови на соработка помеѓу обуката и туристичката индустрија како средство за обезбедување правилна употреба на Образование 4.0 во стручните установи за обука и обука во Западен Балкан
- Интегрирање на придонесот на претприемачите (деловни здруженија, индивидуални компании итн.) во производството на иновативни наставни материјали способни да го гарантираат практичниот пристап потребен во стручното образование и обука, како и во студиските програми.
- **Поттикнување на запознавање на персоналот, менаџерите, креаторите на политики и наставниците на високо ниво со пристапи што го доближуваат пазарот на трудот до стручното образование и обука (дуално учење, развој на наставни програми со партнери од приватниот сектор, средни училишта).**

Цел на Меморандумот за разбирање

Сепак, во рамките на овој проект, предвидено е сите партнери на Конзорциумот да се зближат кон потпишување на Меморандум за разбирање за подобрување на размената на информации, комуникацијата и соработката во врска со активностите за стручно образование и обука поврзани со туристичката стручна и образовна обука. Партнерите ќе го потврдат својот интерес за содржини за учење и понатамошен развој

 Co-funded by the European Union	EACEA – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.
--	---

на вештини, знаења и компетенции поврзани со туристичкиот и угостителскиот сектор, иновативните методологии и новите технологии што се користат.

Меморандумот за разбирање (MoU) ја формира рамката за соработка меѓу надлежните институции. Неговата цел е да воспостави меѓусебна доверба меѓу партнерите. Во овој Меморандум за разбирање, партнерските организации меѓусебно ги прифаќаат своите соодветни критериуми и процедури за обезбедување квалитет, проценка, валидација и признавање на знаењето, вештините и компетентноста со цел пренесување на кредити.

Во овој Меморандум за разбирање, организациите го прифаќаат меѓусебниот статус на компетентни институции и ги прифаќаат меѓусебните критериуми и процедури за обезбедување квалитет, проценка, валидација и признавање како задоволителни за целите на трансфер на кредити на крајот од периодот на обука во странство. Тие се согласуваат за општите услови како што се целите и времетраењето, споредливоста на квалификациите за целите на трансфер на кредити и идентификуваат други актери и дополнителни институции кои можат да бидат вклучени.

воспоставување на меморандуми за разбирање . Меѓутоа, доколку засегнатите институции (на пр. даватели на стручно образование и обука) веќе имаат доверба во меѓусебните процедури и се надлежни да признаваат кредити без согласност на друга институција (на пр. министерство, претставници на работодавачите или регионален орган), тие можат директно да воспостават размени користејќи го Договорот за учење.

партнерите кои обезбедуваат стручно образование и обука ќе организираат и одржуваат курсеви за обука користејќи ги материјалите за обука на проектот VI R.Tu.AL.

Овој Меморандум е од суштинско значење за зајакнување на врската помеѓу иновациите и туризмот и за олеснување на пропустливоста помеѓу стручната обука и компаниите во секторот.

Овој Меморандум за разбирање (MoU) утврдува дека секоја организација потписничка:

- Меѓусебно го признава статусот на засегнатата страна и/или надлежната институција
- Се согласува за областите на дејствување на Меморандумот за разбирање и методите за имплементација

 Co-funded by the European Union	EACEA – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.
--	---

- Ги идентификува засегнатите страни и другите надлежни институции вклучени во процесот.



Co-funded by the
European Union

ЕАСЕА – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL

Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.

1. Организации кои го потпишуваат Меморандумот за разбирање

Организација 1

Земја	ИТАЛИЈА
Име на организацијата	ТУЦЕП
Адреса	Пјаца дел Универзитет , 1 06123 Перуџа
Телефон/факс	+39 075 573 3102
Е-пошта	tucep@tucep.org
Веб-страница	www.tucep.org
Контакт лице	Име Дионисио Капуано
	Менаџер на проект
Телефон/факс	+39 348 336 7182
Е-пошта	progettazione@tucep.org

Организација 2

Земја	ИТАЛИЈА
Име на организацијата	АРТЕС
Адреса	Виа Пинета , 45 06134 Перуџа
Телефон/факс	+ 39 347 3483843
Е-пошта	artessrl1@gmail.com
Веб-страница	www.artesinlinea.it



Co-funded by the
European Union

EACEA – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL

Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.

Контакт лице	Име Стефано Поета Раководител на позиција и правен застапник
Телефон/факс	+ 39 347 3483843
Е-пошта	artessrl1@gmail.com

Организација 3

Земја	АЛБАНИЈА
Име на организацијата	КОЛЕГИ СТРУЧНИ И ТИРАНЕС - КПТ ШПК
Адреса	ЊЕСИЈА БАШКИЈАКЕ 4 РУГА ЏАНФИЗЕ КЕКО КОМПЛЕКС X ЗОНА КАТАСТАРСКИ, 1021 ТИРАНА
Телефон/факс	+ 355 068 20 16 116
Е-пошта	info@kpt.edu.al
Веб-страница	http://www.kolegjiprofesional.edu.al/
Контакт лице	Име Позиција
Телефон/факс	+355 67 200 0080
Е-пошта	diana.biba@kpt.edu.al

Организација 4

Земја	АЛБАНИЈА
Име на организацијата	ЕВРОПСКА ОБРАЗОВНА ИНИЦИЈАТИВА Е-ЕВРОПСКИ УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТИРАНА УЕТ
Адреса	БУЛЕВАРДИ ЃЕРЃ ФИШТА 70 X1 ЊЕСИЈА БАШКИЈАКЕ 7, 1023 ТИРАНА
Телефон/факс	+355689037765
Е-пошта	info@uet.edu.al
Веб-страница	www.uet.edu.al

 Co-funded by the European Union	ЕАСЕА – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.
--	--

Контакт лице	Име
	Позиција
Телефон/факс	+ 355 69 859 3601
Е-пошта	kebjana.haka@uet.edu.al

Организација 5

Земја	КОСОВО
Име на организацијата	УНИВЕРЗИТЕТИ НДЕРКОМБЕТАР ПО БИЗНЕС ДХЕ ТЕХНОЛОГИ УБТ ШПК - УБТ
Адреса	ЛАЃА КАЛАБРИЈА, 10000 ПРИШТИНА
Телефон/факс	+383 38 541 400
Е-пошта	info@ubt-uni.net
Веб-страница	www.ubt-uni.net
Контакт лице	Име
	Позиција
Телефон/факс	+ 377 44 839 550
Е-пошта	elinda.krasniqi@ubt-uni.net

Организација 6

Земја	СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА
Име на организацијата	ЗДРУЖЕНИЕ НА ГРАЃАНИ ЦЕФЕ МАКЕДОНИЈА СКОПЈЕ - ЦЕФЕ
Адреса	УЛ НИКОЛА ПАРАПУНОВ 33-57, 1000 СКОПЈЕ
Телефон/факс	+ 389 78 437 267
Е-пошта	j.stalevski@cefe.mk
Веб-страница	www.cefe.mk



Co-funded by the
European Union

ЕАСЕА – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL

Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.

Контакт лице	Име Јован Сталевски Позиција Претседател
Телефон/факс	+ 389 78 437 267
Е-пошта	j.stalevski@cefe.mk

2. Квалификацијата/ите опфатени со овој Меморандум за разбирање

Квалификација 1	
Земја	АЛБАНИЈА, ИТАЛИЈА, КОСОВО, СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА
Наслов на квалификација	ИЗВРШНА ВЛАСТ ДОМАЌИНКА / ДОМАЌИНКА ВО УГОСТИТЕЛСТВО
Ниво на ЕКР	3
Ниво на НКР	3
Наслов на единицата/ите/групи те на резултати од учењето/делови од единиците што треба да се стекнат (видете VIRTu.AL . дигитални дидактички материјали)	LU1: Класифицирајте и користете ги категориите на средства за чистење и опрема. LU2: Илустрирајте ги видовите чистење на гостински соби. LU3: Примена на постапката за чистење и одржување на јавни површини

 Co-funded by the European Union	ЕАСЕА – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.
--	---

Резултати од учењето што треба да се постигнат (видете VIRTu.AL дигитални дидактички материјали)	a. Наведете ги критериумите за купување опрема и средства за чистење. Идентификувајте ги категориите на средства и опрема за чистење. Разберете како да ја користите опремата. Наведете ја употребата на средствата за чистење на различни видови површини. Дискусирајте ги методите за чистење и одржување на различни површини. b. Идентификувајте ги процедурите што ги следат собарите кога се пријавуваат на работа. Опишете ја постапката што ја следи собарот при чистење на собите за гости. Разликувајте ги видовите чистење на собите за гости. c. Разберете го значењето на поимот јавни површини и наведете ги. Опишете ја постапката за чистење и одржување на јавните површини. Разликувајте ги видовите јавни површини.
Опис на активностите за учење (на пр. информации за локацијата/локациите на учење, задачите што треба да се завршат и/или курсевите што треба да се посетуваат)	LU1 - Времетраење: 30 часа (10 теоретски часови во училница, 5 во виртуелна средина, 15 обуки на работното место во хотели и слични установи) LU2 - Времетраење: 100 часа (20 во училница, исто така со рол-плеј, 10 во виртуелна средина, 70 обука на работното место во хотели и слични установи) LU3: Времетраење: 100 часа (20 - теорија и практични активности - во училница, 10 во виртуелна средина, 30 обука на работното место во хотели и слични установи)
Број на ECVET поени што треба да се стекнат додека сте во странство	5

Квалификациски 2

Земја	АЛБАНИЈА, ИТАЛИЈА, КОСОВО, СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА
Наслов на квалификација	КЕЛНЕР ВО РЕСТОРАН
Ниво на ЕКР	3
Ниво на НКР	3

 Co-funded by the European Union	EACEA – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.
--	---

Наслов на единицата/ите/групи те на резултати од учењето/делови од единиците што треба да се стекнат (видете VIRTu.AL . дигитални дидактички материјали)	LU 1 : Подготовка и расчистување на опремата, материјалите и просторот за послужување храна и пијалоци LU2: Подготовка и расчистување на просторијата за гости за храна, пијалоци и услуги за носење LU3: Поздравување на гостите и примање нарачки LU4: Користење на соодветни методи и опрема за послужување храна, придружни јадења, топли и ладни пијалоци на гостите
Резултати од учењето што треба да се постигнат (видете црвено на VIRTu.AL . дигитални дидактички материјали)	- Поздравување на гостите и утврдување на нивните потреби, проверка на евиденцијата за резервации кога е потребно, според барањата за услугата. Помагање на гостите по пристигнувањето, осигурувајќи се дека ги добиваат потребните упатства. Осигурување дека гостите го добиваат соодветното мени за услугата. Обезбедување точни детали за поединечните јадења, прилагодени на преференциите на гостите. Користење на ефикасни техники на продажба за зголемување на вредноста на нарачката. Брзо евидентирање, обработка и ефикасно ракување со нивната нарачка. - Сервирање храна и придружни јадења на гостите користејќи соодветни методи и опрема во различни услови. Подготовка и послужување пијалоци на гостите во различни средини. Ефикасно одржување на услугата за храна и пијалоци во текот на целата смена. Придржување до безбедни и хигиенски практики при послужување храна, придружни јадења и пијалоци на гостите. Безбедно складирање на храната и опремата следејќи ги организациските протоколи. Отстранување на отпадот според стандардите на организацијата. Управување со неочекувани ситуации во согласност со упатствата на организацијата.



Co-funded by the
European Union

EACEA – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL

Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.

Опис на активностите за учење (на пр. информации за локацијата/локациите на учење, задачите што треба да се завршат и/или курсевите што треба да се посетуваат)	LU1 - Времетраење: 30 часа (10 - теорија и практични активности - во училница, 5 во виртуелна средина, 15 Обука на работното место во хотели, ресторани, кафулиња, клубови, индустриски кантини, слични установи) LU2 - Времетраење: 60 часа (20 - теорија и практични активности - во училница, 10 во виртуелна средина, 30 Обука на работното место во хотели, ресторани, кафулиња, клубови, индустриски кантини, слични установи) LU3 - Времетраење: 30 часа (10 - теорија и практични активности - во училница, 5 во виртуелна средина, 15 Обука на работното место во хотели, ресторани, кафулиња, клубови, индустриски кантини, слични установи) LU4 - Времетраење: 60 часа (20 - теорија и практични активности - во училница, 10 во виртуелна средина, 30 Обука на работното место во хотели, ресторани, кафулиња, клубови, индустриски кантини, слични установи)
Број на ECVET поени што треба да се стекнат додека сте во странство	4

3. Проценка, документација, валидација и признавање

Со потпишувањето на овој Меморандум за разбирање потврдуваме дека ги разгледаваме процедурите за оценување, документирање, валидација и признавање и се согласуваме за тоа како тоа ќе се прави .

Проценката на резултатите од учењето се однесува на методите и процесите што се користат за да се утврди степенот до кој ученикот ги постигнал знаењата, вештините и компетенциите наведени во единицата за резултати од учењето или единицата за мобилност. Оваа проценка ја формира основата за валидација и признавање на резултатите од учењето, особено кога кредитите на учениците се пренесуваат. Позитивната оценка на резултатите на учениците, во согласност со договорот за учење, која е правилно документирана, служи како основа за валидација и признавање на нивните кредити. Во овој контекст, „кредит“ се однесува на оценетите резултати од учењето, кои подоцна можат да се конвертираат во ECVET.

 Co-funded by the European Union	EACEA – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.
--	---

Проценката додава вредност на мобилноста. Со оценување на учениците, правење видливи нивните резултати од учењето и обезбедување дека и учениците и наставниците се свесни за напредокот постигнат за време на мобилноста, се истакнува додадената вредност на мобилноста.

Затоа, оценувањето на учениците придонесува за зголемување на вредноста на мобилноста. Методите и критериумите за оценување треба да им бидат достапни на организациите испраќачи пред периодот на мобилност.

Според препораката на ECVET, процесот на оценување треба да се усогласи со нормите и практиките на организацијата домаќин. Партнерите домаќини се одговорни да обезбедат дека избраните процедури за оценување се доволно транспарентни за партнерите испраќачи и ги исполнуваат минималните барања за валидација и признавање.

Документот за проценка треба да ги содржи најмалку следниве детали:

- идентитетот на ученикот
- идентитетот на организацијата домаќин
- идентитетот и профилот на лицата кои го оцениле ученикот
- информации за оценетите резултати од учењето на учениците - вкупна оценка за модулот или оценка за секоја цел на оценување (KSC) или оценка за секој резултат од учењето
- други коментари или писмен резиме на проценката

Во контекст на ECVET, одговорноста за **валидација и признавање на резултатите** од учењето е кај матичната институција и/или надлежниот орган на земјата испраќач, доколку матичната институција не е надлежен орган.

Валидацијата на резултатите од учењето се однесува на процесот на потврдување дека оценетите резултати од учењето постигнати од ученикот се совпаѓаат со специфичните резултати потребни за одредена единица или квалификација.

Признавањето на резултатите од учењето е официјална потврда за постигнатите резултати од учењето преку доделување единици или квалификации.

Квалитетот на оценувањето е клучен и за валидацијата и за признавањето на резултатите од учењето. За да се обезбеди ова, проценките мора да го одржуваат интегритетот со тоа што се валидни, сигурни, флексибилни и фер, и треба да се базираат на докази кои се валидни, доволни, актуелни и автентични.

 Co-funded by the European Union	EACEA – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.
--	---

Трансферот на кредити за резултатите од учењето се одвива во три фази:

1. Институцијата домаќин ги оценува резултатите од учењето според транспарентните критериуми договорени со институцијата испраќач пред мобилноста и ги евидентира во личниот препис на ученикот.
2. Матичната институција потврдува дека процедурите за оценување биле правилно следени и го потврдува кредитот како точен запис за постигнувањата на ученикот. Доколку е потребно, матичната институција ја доставува документацијата до надлежниот орган во матичната земја, кој утврдува дали се исполнети договорените стандарди за квалитет.
3. Матичната институција и/или надлежното тело на матичната земја потоа официјално ги признаваат валидираните резултати од учењето.

Искуството од претходните ECVET проекти укажува дека не сите ECVET принципи се целосно имплементирани во пракса во сите европски земји. Одредени елементи на ECVET може да бидат тешки за примена во специфични контексти. Особено, признавањето на резултатите од учењето не секогаш резултира со ослободување од формални проценки во матичната институција, особено во системите за стручно образование и обука (VET) каде што квалификациите се доделуваат врз основа на едно единствено конечно оценување.

Методите за оценување вклучуваат неколку од следниве:

- самооценување
- структурирани симулирани разговори за оценување од страна на врсници (усни или писмени)
- формални писмени задачи со повратни информации
- писмен испит
- примероци од работа (онлајн)
- портфолио (на пр. блог, Инстаграм)
- видеа, фотографии, цртежи
- демонстрација на вештини
- презентација
- набљудувања .

 Co-funded by the European Union	EACEA – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.
--	---

Во следниот дел, се дадени елементите корисни за спроведување на проценката на модулите на проектот VIRTU.A.L (наведени во резултатот 4.1), како што се споделени меѓу партнерите.

4. VIRTu.AL . ШЕМИ ЗА ПРОЦЕНКА

МОДУЛИ: ПЛАНИРАЊЕ НА СЕКОЈДНЕВНО ДОМАЌИНСТВО		
СТУДЕНТСКИ ПРОЦЕНКА		
Студент: Давател на стручно образование и обука:	Проценувач:	
ОПИС ОД НА ВЕЖБИ		
а. Класифицирајте и користете категории на средства за чистење и опрема. б. Идентификувајте ги и следете ги процедурите за чистење на гостинската соба. с. Чистење и одржување на јавните површини во хотелите.		
ВРЕМЕТРАЕЊЕ ОД МОДУЛИ:		НИВО ОД ПРОЦЕНКА
Ниво: Почетник / ЕКР 3		<5 – Неуспешно, 5 – Поминато, 6 – Добро, 7-8 - Многу добро, 9-10 - Одлично
УЧЕЊЕ РЕЗУЛТАТИ		
Знаење	1) За средствата за чистење и опремата	
	Студентот идентификува категории на средства за чистење и опрема (0,5 поени)	
	Студентот ги знае критериумите за купување опрема и средства за чистење (0,5 поени)	
	Студентот ги разбира протоколите за одржување на опремата за чистење (0,5 поени)	
	2) За процедурите за чистење на собите за гости:	
	Студентот ја знае постапката што ја следат вработените во собата (0,5 поени)	
	Студентот прави разлика помеѓу различните видови чистење на гостинска соба (0,5 поени)	
	3) За чистење на јавни површини:	
	Ученикот го разбира значењето на јавните површини и може да ги наброи (0,5 поени)	



Co-funded by the
European Union

ЕАСЕА – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL

Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.

	Студентот ја опишува постапката за чистење на јавни површини (0,5 поени)	
	ВКУПНО ЗНАЕЊЕ	3,5 поени
Вештини	1) За средствата за чистење и опремата, на студент е способен ова :	
	демонстрира правилна употреба на опрема за рачно и механичко чистење (0,5 поени)	
	обезбедува правилно чистење и складирање на опремата (0,5 поени)	
	презема соодветни мерки кога опремата е неисправна (0,5 поени)	
	2) Во врска со процедурите за чистење на гостинската соба, студентот е способен да :	
	Студент организира средства за чистење и постелнина за чистење на гостинската соба (0,5 поени)	
	Студентот ја следи стандардната постапка за чистење на собата (0,5 поени)	
	Ученикот правилно ги чисти и надополнува потребните материјали за бања (0,5 поени)	
	3) Во врска со чистењето на јавните површини, ученикот е способен да :	
	Студент го организира работното место и опремата за чистење на јавните површини (0,5 поени)	
	Студентот обезбедува навремено чистење на местата со голем сообраќај (0,5 поени)	
	Студент демонстрира соодветни техники за чистење на различни површини во јавни површини (0,5 поени)	
	ВКУПНО ВЕШТИНИ	4,5 поени
Компетенции	Студентот работи кооперативно и ориентирано кон услуги (0,5 поени)	
	Студентот ја презема одговорноста за својата работа (0,5 поени)	
	Студентот работи како член на тим (0,5 поени)	
	Студентот управува со интерактивни ситуации поврзани со работата (0,5 поени)	
	ВКУПНО КОМПЕТЕНЦИИ	2 поени

 Co-funded by the European Union	EACEA – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.
---	--

	ВКУПНО ПРОЦЕНКА	10 поени
--	------------------------	-------------

Можни активности преку кои ќе се спроведе проценката:

1. **Практична демонстрација:** од студентите се бара да демонстрираат задачи за домаќинство како што се чистење површини, ракување со опрема (на пр., правосмукалки, машини за полирање подови) или подредување средства за чистење. Инструкторот ја оценува нивната техника и придржување кон стандардите за безбедност и хигиена. Пример задача: Исчистете соба или област следејќи ги соодветните процедури за одржување на површините и користење на опремата.
2. **базирано на сценарија :** учениците глумат сценарија за домаќинство од реалниот свет, како што се справување со истурена течност или чистење на различни видови површини (на пр., дрво, плочки, мермер). Инструкторот дава повратни информации за вештините за решавање проблеми и употребата на соодветни средства за чистење. Пример сценарио: ученикот мора да го избере точниот метод за чистење на тепих со дамки и да го објасни својот избор.
3. **Инспекција базирана на контролна листа:** учениците пополнуваат пробна контролна листа за домаќинство откако ќе ја проверат поставеноста на собата (на пр., проверка на постелнината, подготвеноста на опремата, чистотата). Ова го тестира нивното внимание кон деталите и способноста да идентификуваат области на кои им е потребно чистење или одржување. Пример за задача: Инспекција на поставеноста на хотелска соба и пополнување на контролна листа за да се осигурат дека сите предмети се на место и чисти.
4. **Набљудување и повратни информации од врсници:** учениците работат во парови или мали групи, каде што едниот ученик извршува задача (на пр., мesteње кревет или чистење површини), а другиот набљудува и дава повратни информации користејќи однапред дизајнирана рубрика. Ова поттикнува соработка и самооценување. Пример за задача: Еден ученик мести кревет по стандардна постапка, додека врсникот користи листа за проверка за да се осигури дека сите чекори се следат правилно.
5. **извештај за симулирано домаќинство :** по завршувањето на задачите за чистење, учениците подготвуваат симулиран извештај за домаќинство, документирајќи ги сите проблеми (на пр., оштетени предмети, потреби за одржување) или забелешки за време на нивната работа. Ова помага да се процени нивната способност за ефикасна комуникација и документирање на резултатите од работата. Пример за задача: Напишете извештај по проверка на просторијата, забележувајќи ги сите оштетени предмети или барања за одржување.

 Co-funded by the European Union	EACEA – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.
--	---

6. *Квиз на знаење: писмен квиз за проценка на теоретското знаење за средствата за чистење, употребата на опремата и безбедносните стандарди. Ова може да вклучува прашања со повеќекратен избор, точно/неточно или прашања за совпаѓање. Пример за прашање: „Кое средство за чистење треба да се користи за чистење на мермерни површини?“*
7. *Визуелна/фото задача: учениците фотографираат правилно исчистена и средена просторија или простор за сервисирање. Потоа го објаснуваат својот процес, идентификувајќи ги алатките и методите за чистење што се користат, демонстрирајќи разбирање на правилните процедури. Пример задача: Поднесете фотографии од исчистена област, објаснувајќи зошто се избрани одредени средства за чистење и опрема.*
8. *Вежба за управување со времето: на учениците им се дава временско ограничување за да завршат низа задачи за домаќинство (на пр., чистење на соба за гости или поставување на простор за сервисирање). Инструкторот ја оценува нивната способност за ефикасна работа, а воедно и одржување на квалитетот. Пример за задача: Исчистете соба во рок од 20 минути, следејќи ги соодветните протоколи за чистење.*

КОМЕНТАРИ:

Проценувач	Потпис	ДАТУМИ:
		ПЕЧАТ:

МОДУЛИ: ПОДГОТОВКА И РАСЧИСТУВАЊЕ НА ПРОСТОРОТ ЗА ПОСЛУЖУВАЊЕ ХРАНА И ПИЈАЛОЦИ
СТУДЕНТСКИ ПРОЦЕНКА

Студент: Давател на стручно образование и обука:	Проценувач:
---	--------------------


 Co-funded by the
European Union

EACEA – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL

Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.

ОПИС ОД НА ВЕЖБИ		
a. Подготвувајте и чистете опрема, материјали и сервисни области за послужување храна и пијалоци. b. Исчистете ги и одржувајте ги гостинските простории за услуги за храна и пијалоци.		
ВРЕМЕТРАЕЊЕ ОД МОДУЛИ:		НИВО ОД ПРОЦЕНКА
Ниво: Почетник / ЕКР 3		<5 – Неуспешно, 5 – Поминато, 6 – Добро, 7-8 - Многу добро, 9-10 - Одлично
УЧЕЊЕ РЕЗУЛТАТИ		
Знаење	1) За местата за храна и пијалоци и услужните области:	
	Студентот препознава различни услови за услугата за храна и пијалоци (1 поен)	
	Студентот знае како да подготвува и чисти опрема и материјали за угостителство (1 поен)	
	Студентот разбира безбедни и хигиенски практики при подготовка на сервисните зони (1 поен)	
	2) За подготовката и расчистувањето на просторијата за гости:	
	Студентот разбира како да подготви простории за гости за послужување храна (1 поен)	
	Студентот ја знае постапката за чистење и одржување на гостинските простории (1 поен)	
	ВКУПНО ЗНАЕЊЕ	5 поени
Вештини	1) За местата за храна и пијалоци и услужните области, на студент е способен ова :	
	покажува способност за подготовка на опрема и материјали за сервисирање (0,5 поени)	
	организира и чисти сервисни области за послужување храна и пијалоци (0,5 поени)	
	следи безбедни и хигиенски практики при поставување на просторот за услуги (0,5 поени)	
	2) Во врска со подготовката и расчистувањето на просторијата за гости, ученикот е способен да :	
	подготвува и организира простории за гости за послужување храна (0,5 поени)	
	обезбедува чистота на гостинските простории и опремата за услуги (0,5 поени)	

 Co-funded by the European Union	ЕАСЕА – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL
	Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.

	демонстрира правилно отстранување на отпадот и ракување со остатоци од храна (0,5 поени)	
	ВКУПНО ВЕШТИНИ	3 поени
Компетенции	Студентот работи кооперативно и обезбедува квалитетна услуга (0,5 поени)	
	Студентот ја презема одговорноста за работните задачи (0,5 поени)	
	Студентот работи ефикасно како член на тимот (0,5 поени)	
	Студентот управува со неочекувани ситуации при подготовка и расчистување на услугата (0,5 поени)	
	ВКУПНО КОМПЕТЕНЦИИ	2 поени
	ВКУПНО ПРОЦЕНКА	10 поени

Можни активности преку кои ќе се спроведе проценката:

1. *Играње улоги за идентификување и решавање на какви било проблеми при подготовката и поставувањето на сервисните зони, како што се недостаток на опрема или проблеми со чистотата*
2. *Практична демонстрација за тоа како да се постави и исчисти просторот за сервисирање. Инструкторот го набљудува процесот и оценува врз основа на листа за проверка на потребните задачи, како што се распоредување на прибор за јадење, поставување зачини и чистење на просторот за сервисирање.*
3. *Играње улоги базирано на сценарија: учениците глумат сценарио каде што ја подготвуваат просторијата за гости за оброк. На пример, инструкторот би можел да обезбеди ситуација (на пр., подготовка за формална вечера или шведска маса), а учениците мора соодветно да ја организираат просторијата за послужување.*
4. *Визуелни/фото задачи: Учениците фотографираат правилно поставена маса или простор за послужување, идентификувајќи ги и објаснувајќи ги своите избори за секој елемент (на пр., распоредот на чаши или прибор за јадење). Овој метод овозможува проценка на нивното разбирање за правилниот распоред на просторот за послужување.*
5. *Писмен тест/квиз: краток квиз со прашања со повеќекратен избор или прашања со точно/неточно одговор за да се процени знаењето за хигиенските практики, поставувањето на масите и видовите опрема потребни во различни сценарија за послужување. Пример: „Кој е правилниот начин да се распореди приборот за јадење за формална вечера?“*

 Co-funded by the European Union	EACEA – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.
--	---

КОМЕНТАРИ:		
Проценувач	Потпис	ДАТУМИ:
		ПЕЧАТ:

МОДУЛИ: СЕРВИРАЈТЕ ХРАНА И ПИЈАЛОЦИ		
СТУДЕНТСКИ ПРОЦЕНКА		
Студент: Давател на стручно образование и обука:	Проценувач:	
ОПИС ОД НА ВЕЖБИ		
а. Поздравувајте ги гостите и примајте нарачки. б. Користете соодветни методи и опрема за послужување придружни јадења, топли и ладни пијалоци на гостите.		
ВРЕМЕТРАЕЊЕ ОД МОДУЛИ:	НИВО ОД ПРОЦЕНКА	
Ниво: Почетник / ЕКР 3	<5 – Неуспешно, 5 – Поминато, 6 – Добро, 7-8 - Многу добро, 9-10 - Одлично	
УЧЕЊЕ РЕЗУЛТАТИ		
Знаење	1) За пречек на гости и примање нарачки:	
	Студентот препознава различни категории гости и соодветно им помага (1 поен)	
	Студентот разбира како да управува со системите за резервации и пристигнувањата на гостите (1 поен)	
	Ученикот го знае менито, вклучувајќи ги состојките и специјалните јадења (1 поен)	
	2) За послужување храна и пијалоци:	
	Студентот разбира различни методи на послужување храна (1 поен)	
	Студентот ги знае соодветните безбедносни и хигиенски стандарди при послужување храна и пијалоци (1 поен)	

 Co-funded by the European Union	EACEA – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.
---	--

	ВКУПНО ЗНАЕЊЕ	5 поени
Вештини	1) За пречек на гости и примање нарачки, на студент е способен ова :	
	Студентот ги поздравува гостите и им помага да се приближат до масата, почитувајќи ги стандардите за услуга (0,5 поени)	
	Студентот дава точни детали за ставките од менито и ефикасно ги евидентира нарачките (0,5 поени)	
	Студентот применува техники за надпродажба за да ја максимизира вредноста на нарачката (0,5 поени)	
	2) Во врска со послужувањето храна и пијалоци , студентот е способен да :	
	Студентот служи храна и пијалоци користејќи соодветни методи и опрема (0,5 поени)	
	Студентот одржува чистота и организација во просториите за гости и услуги во текот на целата смена (0,5 поени)	
	Студентот ги следи правилните процедури за расчистување на масите и отстранување на отпадот (0,5 поени)	
	ВКУПНО ВЕШТИНИ	3 поени
Компетенции	Студентот работи кооперативно и комуницира ефикасно со гостите и членовите на тимот (0,5 поени)	
	Студентот ја презема одговорноста за задачите и се справува со неочекувани ситуации за време на службата (0,5 поени)	
	Студентот се придржува до безбедносните и хигиенските стандарди во текот на целата служба (0,5 поени)	
	Студентот покажува професионализам и квалитет на услугата, помагајќи им на гостите додека си заминуваат (0,5 поени)	
	ВКУПНО КОМПЕТЕНЦИИ	2 поени
	ВКУПНО ПРОЦЕНКА	10 поени

Можни активности преку кои ќе се спроведе проценката:

1. Играње улоги за ефикасна координација со менаџментот на кујната за ефикасна достава на храна и пијалоци
2. Играње улоги на интеракција со гостите : студентите се вклучуваат во играње улоги каде што еден ја игра улогата на келнер, а друг на гостин. Фокусот е на

 Co-funded by the European Union	EACEA – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.
--	---

поздравување на гостинот, примање нарачки, препорачување јадења и проверка на задоволството на гостите. Инструкторот набљудува и дава повратни информации за комуникацијата и професионализмот и почитувањето на стандардите и како да се добијат повратни информации од гостите за време на услугата и брзо да се одговори на какви било забелешки или комплименти.

3. *Практична демонстрација со мерење на времето: учениците демонстрираат послужување храна и пијалоци користејќи точни процедури, како што се носење послужавници, послужување пијалоци или чистење маси. Тие се темпираат за да симулираат реални сценарија за услуга каде што ефикасноста е клучна.*
4. *Квиз за знаење: тест или квиз за различни видови методи за послужување храна (на пр., послужување на порција, семеен стил, шведска маса) и техники за послужување пијалоци. Може да вклучува вежби за усогласување, како што е усогласување на методите за послужување со соодветни поставувања на маси.*
5. *Дневник за набљудувања: за време на практичните сесии, студентите се набљудуваат со помош на дневник каде што инструкторот ја забележува нивната способност да ги следат соодветните стандарди за безбедност на храната, да послужуваат со соодветни техники и да управуваат со барањата на гостите.*
6. *Вежба за објаснување на менито : учениците избираат јадење од пробно мени и ги објаснуваат неговите состојки, методот на готвење и потенцијалните комбинации (на пр., пијалоци или прилози). Ова го проценува нивното разбирање на менито и способноста за ефикасна комуникација со гостите.*

КОМЕНТАРИ:

Проценувач	Потпис	ДАТУМИ:
		ПЕЧАТ:



Co-funded by the
European Union

EACEA – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL

Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.

 Co-funded by the European Union	ЕАСЕА – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.
--	---

5. Дополнителни информации

Основни споделени концепти и терминологија

Во рамка заснована на европски принципи и заедничко национално референтно ниво, усвоени се следните концептуални дефиниции и референтни точки за Меморандумот за разбирање од Препораката до Европскиот парламент и Советот (18 јуни 2009 година) за создавање европски кредитен систем за образование и ECVET стручно образование (2009/C 155/02):

- *Квалификација*: формален резултат од процесот на оценување и валидација кој се добива кога надлежна институција ќе утврди дека поединецот постигнал резултати од учењето според дадените стандарди.
- *Резултати од учењето*: изјави за тоа што ученикот знае, разбира и е способен да прави по завршувањето на процесот на учење и кои се дефинирани во однос на знаење, вештини и компетентност.
- *Единици за резултати од учење*: компонента на квалификација која се состои од кохерентен сет на знаења, вештини и компетенции кои можат да се евалуираат и валидираат.
- *Кредити за резултати од учење*: збир на резултати од учење на поединецот кои се оценети и кои можат да се акумулираат за квалификација или да се пренесат во други програми за учење или квалификации.
- *Надлежен орган*: надлежен орган е одговорен за дизајнирање и доделување квалификации или признавање единици или други функции поврзани со ECVET, како што се доделување на ECVET поени на квалификации и единици, оценување, валидација и признавање на резултатите од учењето, според правилата и практиките на земјите учеснички.
- *Проценка на резултатите од учењето*: методи и процеси што се користат за да се утврди степенот до кој ученикот всушност стекнал одредено знаење, вештини и компетенции
- *Валидација на резултатите од учењето*: процес на потврдување дека одредени оценети резултати од учењето постигнати од ученикот одговараат на специфични резултати кои може да бидат потребни за одредена единица или квалификација.



Co-funded by the
European Union

EACEA – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL

Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.

- *Признавање на резултатите од учењето*: процес на потврдување на официјално постигнатите резултати од учењето преку доделување единици или квалификации
- *ECVET поени*: нумерички приказ на вкупната тежина на резултатите од учењето во квалификацијата и на релативната тежина на единиците во однос на квалификацијата.

6. Важење на овој Меморандум за разбирање

Овој Меморандум за разбирање важи до 31.12.2026 година

7. Потписи

Организација / земја	Организација / земја
ТУЧЕП / ИТАЛИЈА	АРТЕС ДОО / ИТАЛИЈА
Име, улоги	Име, улоги
Место, датум	Место, датум

 Co-funded by the European Union	EACEA – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.
--	---

Организација / земја	Организација / земја
ЦЕФЕ Македонија / СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА	КПТ ДОО / АЛБАНИЈА
Име, улоги	Име, улоги
Место, датум	Место, датум
Организација / земја	Организација / земја
ЕВРОПСКА ОБРАЗОВНА ИНИЦИЈАТИВА / АЛБАНИЈА	UNIVERSITETI NDERKOMBETAR PER BIZNES DHE TECHNOLOGIES UBT SHPK / KOSOVO
Име, улоги	Име, улоги
Место, датум	Место, датум

 Co-funded by the European Union	ЕАСЕА – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.
--	---

 Co-funded by the European Union	ЕАСЕА – Еразмус+ Градење капацитети во стручното образование и обука, бр. 101092478 — VIRTU.AL Поддршката од Европската комисија за производство на оваа публикација не претставува одобрување на содржината, која ги одразува само ставовите на авторите, а Комисијата не може да се смета за одговорна за каква било употреба што може да се направи на информациите содржани во неа.
--	---