

Doc. 300.1.2

Date: 16/11/2020

# Απάντηση Ιδρύματος Ανώτερης Εκπαίδευσης

- Ίδρυμα Ανώτερης Εκπαίδευσης:

Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής  
Εκπαίδευσης και Κατάρτισης - ΜΙΕΕΚ

- Πόλη: Λάρνακα, Λεμεσός και Πάφος

- Πρόγραμμα σπουδών  
Επωνυμία(Διάρκεια, ECTS, Κύκλος Σπουδών)

Στα Ελληνικά:

Μπαρ και Εστιατορικές Τέχνες,  
Διετές Δίπλωμα Ανώτερης Εκπαίδευσης,  
120 ECTS, Συμβατικό Επαγγελματικό Πρόγραμμα  
Σπουδών

Στα Αγγλικά:

Bar and Restaurant Arts, Two-Year Diploma of Higher  
Education, 120 ECTS, Conventional Professional-  
Vocational Programme of Studies

- Γλώσσα(ες) διδασκαλίας: Ελληνική
- Καθεστώς Προγράμματος: Νέο



Το παρόν έντυπο έχει ετοιμαστεί στο πλαίσιο των αρμοδιοτήτων του Φορέα Διασφάλισης και Πιστοποίησης της Ποιότητας της Ανώτερης Εκπαίδευσης, σύμφωνα με τις πρόνοιες των “περί της Διασφάλισης και Πιστοποίησης της Ποιότητας της Ανώτερης Εκπαίδευσης και της Ίδρυσης και Λειτουργίας Φορέα για Συναφή Θέματα Νόμων» του 2015 έως 2019” [N. 136 (I)/2015 έως N. 35(I)/2019].

## A. Οδηγίες για το περιεχόμενο και τη δομή της έκθεσης

- Το Ίδρυμα Ανώτερης Εκπαίδευσης βασισμένο στην Έκθεση Εξωτερικής Αξιολόγησης της Επιτροπής Εξωτερικής Αξιολόγησης (ΕΕΑ) (Έντυπο.300.1.1) πρέπει να τεκμηριώσει κατά πόσον έχουν γίνει οι δέουσες ενέργειες για τη βελτίωση της ποιότητας του υπό αξιολόγηση προγράμματος σπουδών σε κάθε τομέα αξιολόγησης.
- Συγκεκριμένα, κάτω από κάθε ενότητα αξιολόγησης, το Ίδρυμα Ανώτερης Εκπαίδευσης, πρέπει να απαντήσει, χωρίς να αλλάξει τη δομή της έκθεσης, στα εξής:
  - Ευρήματα, δυνατά σημεία, σημεία που χρήζουν βελτίωσης και συστάσεις της ΕΕΑ
  - Αδυναμίες που καταγράφηκαν κάτω από τους ποιοτικούς δείκτες (κριτήρια)
  - Συμπεράσματα και καταληκτικά σχόλια της ΕΕΑ
- Η απάντηση του Ιδρύματος Ανώτερης Εκπαίδευσης θα πρέπει να βρίσκεται κάτω από τα αντίστοιχα σχόλια της ΕΕΑ, τα οποία θα πρέπει να αντιγράφονται από την Έκθεση Εξωτερικής Αξιολόγησης (Έντυπο.300.1.1).
- Αν υπάρχουν παραρτήματα, αυτά θα πρέπει να επισυνάπτονται και να αποστέλλονται ως ξεχωριστά έγγραφα.

## 1. Σχεδιασμός και ανάπτυξη του προγράμματος σπουδών (ESG 1.1, 1.2, 1.8, 1.9)

### *Findings*

Programme's purpose and objectives:

The Programme "Bar and Restaurant Arts" introduces students to the basic vocational and professional skills needed for a career start-up in the restaurant industry. Students will learn modern food and beverage service workplace techniques and practices, following industry trends and market needs. The programme introduces students to basic restaurant service concepts in order to be able to assume entry-level, front-line jobs in a diversified and demanding restaurant or bar working environment. A combination of classroom learning, extensive practical application in labs and industry training allows students to develop cognitive knowledge in restaurant and bar operations, food and beverage service related professional competencies, vocational skills in wine, beverage and cocktail production and service, as well as basic barista skills. The structure of the programme has a solid background enhancing students' employability in order to enter successfully the labour market and be employed in various catering establishments, restaurants, bars or hotels.

Upon successful completion of the programme students will be able to:

- Comprehend professional and cognitive knowledge to facilitate organizational service processes, make-decisions and solve problems within a restaurant and bar context.
- Implement various vocational service techniques in restaurant and bar operations and promote workplace teamwork.
- Apply major food and beverage concepts, food and beverage service methods, professional skills and values of the restaurant service industry.
- Perform effectively to diverse audiences, purposes and situations in a restaurant or bar setting.
- Adapt to the changing nature and needs of the food and beverage service industry and its market trends.

### **1.1 Policy for quality assurance**

MIEEK representative participates at the European Funding Committee meetings each year in Brussels.

MIEEK has a quality Assurance Committee that includes student representatives, Faculty Members, Administrator and Industry representative. The group will also review the student feedback at the end of the semester and implement regulations, establish processes.

Other Committees include

The following procedures are used to ensure the quality of the study programme:

- Municipal Committee of Internal Quality MIEEK
- Local Committee of Disciplinary Control
- Local Committee of Programme of Study
- Local Committee of European Programmes
- Local Committee of Student Affairs
- Student Union

### **1.5 Design, approval, on-going monitoring and review**

The course layout is designed to prepare workforce that would work at the 'front line' in the hospitality industry. The practical skills are very important as stipulated of the industry representatives and the job market. The programme has been designed by the faculty who have worked at the hospitality industry and have the academic skills. The programme includes all the relevant subjects, however the learning outcomes are very specific and read like content. The Faculty support the intention to bring industry representatives for demonstrations.

The programme meets the four purposes of higher education of the Council of Europe which is the preparation for sustainable employment, personal development preparation for life as active citizens in democratic societies, the development and maintenance, through teaching, learning and research, of a broad, advanced knowledge base. The programme enables smooth student progression and skills development and the number of ECTS are comparable to the standards

### **1.6 Public information**

The programme study is clear and up-to-date skills are developed. The learning outcomes of the modules are detailed and the qualification awarded reflects the learning and skill development during the course. The use of different teaching procedures enhances the learning experience and engagement, ensuring employment and opportunities to develop further.

### **1.7 Information management**

The course will be delivered in three sites (Larnaca, Limassol and Paphos), the programme Coordinator will ensure consistency between the sites as well as student experience and learning. The facilities at all sites are sufficient to ensure consistency in learning and skills. Students and staff are involved in providing and analysing information and planning follow-up activities.

#### *Strengths*

The Institute has good links with the industry and the students are well employed after graduation. It was reported that the graduate employment is 87%. Investment is made on facilities and equipment, improving the learning student experience. In Limassol for example the third kitchen available is new. The programme content is suitable for the profession and presents potential for future students and employers in the area of covering the gap in terms of skills of front line staff. Students participated at the design of the programme. Industry stakeholders also provided support to the programme and made proposals to the design of the modules.

There is flexibility in terms of programme design and offering hence if this programme is required in other locations they have all necessary processes in place to support this.

#### *Areas of improvement and recommendations*

The structure of the programme is well thought with good content in terms of modules provided. Some further consideration should be placed on the placement in terms of creating a module specification (since the placement is accredited).

Although the programme aim and content are very well thought of, the programme learning outcomes (PILOs) are found to be too many. Similarly the LOs for each module and the team was advised to revise them and reduce them as they are too many to be covered with teaching, learning and assessment.

### **Απάντηση ΜΙΕΕΚ:**

- **Ευρήματα, δυνατά σημεία, σημεία που χρήζουν βελτίωσης και συστάσεις της ΕΕΑ**

Μετά από διεξοδική μελέτη της ενότητας «Σχεδιασμός και Ανάπτυξη του Προγράμματος Σπουδών» της Έκθεσης Αξιολόγησης του Προγράμματος Σπουδών «Μπαρ και Εστιατορικές Τέχνες», σημειώνουμε τα θετικά σχόλια σε όλα ανεξαιρέτως τα σημεία που αφορούν το συγκεκριμένο Πρόγραμμα, αλλά και γενικότερα όσον αφορά στη Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης - ΜΙΕΕΚ.

Η Διασφάλιση Ποιότητας στη Δημόσια Σχολή ΜΙΕΕΚ προκύπτει από το Εγχειρίδιο Διασφάλισης Ποιότητας και καλύπτει όλα τα Προγράμματα Σπουδών σε όλα τα Παραρτήματα της Δημόσιας Σχολής ΜΙΕΕΚ. Το Εγχειρίδιο περιγράφει το σύνολο των ενεργειών που πραγματοποιούνται από τη Γενική Διεύθυνση της Δημόσιας Σχολής ΜΙΕΕΚ,

σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Φορέα Διασφάλισης και Πιστοποίησης της Ποιότητας της Ανώτερης Εκπαίδευσης, αλλά και τις απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Αναφοράς για τη Διασφάλιση της Ποιότητας στην Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση. Ταυτόχρονα, λειτουργούν μηχανισμοί εσωτερικής αξιολόγησης, με πιο σημαντική την Επιτροπή Εσωτερικής Ποιότητας, η οποία είναι αρμόδια για την εφαρμογή των προτύπων που προβλέπονται στο Άρθρο 12 του ΝΟΜΟΥ ΠΕΡΙ ΤΗΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΗΣ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΙΔΡΥΣΗΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΦΟΡΕΑ ΓΙΑ ΣΥΝΑΦΗ ΘΕΜΑΤΑ.

Η ΕΕΑ προτείνει εισηγήσεις για περαιτέρω βελτίωση του Προγράμματος Σπουδών σε αυτή την ενότητα. Παρόλο που η δομή του Προγράμματος είναι καλή και περιεκτική όσον αφορά στις παρεχόμενες ενότητες, η ΕΕΑ θεωρεί ότι πρέπει να δοθεί κάποια περαιτέρω προσοχή στον αριθμό των μαθησιακών αποτελεσμάτων (PILOs). Οι εισηγήσεις αυτές έχουν μελετηθεί και υλοποιηθεί άμεσα και έχει ολοκληρωθεί η ανασκόπηση των LOs βάσει των σχολίων της ΕΕΑ. Επισυνάπτονται τα επικαιροποιημένα Αναλυτικά Προγράμματα (Course Syllabus) τόσο στα Ελληνικά, όσο και στα Αγγλικά.

- **Αδυναμίες που καταγράφηκαν κάτω από τους ποιοτικούς δείκτες (κριτήρια)**

Η ΕΕΑ δεν έχει εντοπίσει αδυναμίες σε σχέση με τους ποιοτικούς δείκτες (κριτήρια) που αξιολογήθηκαν.

- **Συμπεράσματα και καταληκτικά σχόλια της ΕΕΑ**

Το γενικό συμπέρασμα της ΕΕΑ ως προς τον σκοπό και τους στόχους του Προγράμματος «Μπαρ και Εστιατορικές Τέχνες» είναι ότι το υπό αξιολόγηση Πρόγραμμα Σπουδών εισάγει τους/τις σπουδαστές/σπουδάστριες στις βασικές επαγγελματικές δεξιότητες που απαιτούνται για μια καριέρα στη Βιομηχανία Εστιατορίων, προκειμένου να είναι σε θέση να αναλάβουν θέσεις εργασίας πρώτης γραμμής. Οι σπουδαστές/σπουδάστριες, όπως αναφέρει η Επιτροπή, θα μάθουν σύγχρονες τεχνικές και πρακτικές για φαγητό και ποτό, ακολουθώντας τις τάσεις και ανάγκες της αγοράς. Το Πρόγραμμα εισάγει τους/τις σπουδαστές/σπουδάστριες σε βασικές έννοιες υπηρεσιών εστιατορίου, με ένα συνδυασμό μάθησης στην τάξη και εκτεταμένη πρακτική εφαρμογή στα εργαστήρια και κατάρτιση στη Βιομηχανία.

## 2. Διδασκαλία, μάθηση και αξιολόγηση φοιτητών (ESG 1.3)

### *Findings*

#### **2.1 Process of teaching and learning and student-centred teaching methodology**

The programme is new therefore, there was no evidence on delivery of the courses. Nevertheless, the Institution has long experience of teaching programmes at level 5B, some of which are similar to the programme under review i.e. Bakery - Pastry chef. They use a variety of teaching and learning techniques such as lectures, discussions, presentations, visits etc as well as a lot of practical classes and assessment, which reflect very well the purpose of the programme of study. The use of VLE (Moodle) supports the teaching as teaching material is uploaded in some cases upfront and students have access to notes, articles etc. They also use it to communicate with students. Moodle is also used to inform students on various activities. Facebook pages are also dedicated to each programme which includes good practice, events etc. In some cases, they use outdated ways to teach the students i.e. for cost control although screenshots from existing hotels are used, they forms provided to students are printed paper copies which are handwritten. They said they will start using Office 365.

Considerations are made to ensure that diversified groups of work are developed in order to share experiences and knowledge. The programme includes some external and internal activities that bring students in touch with the society. For example they operate a restaurant open to the public in which students have real-life experience. Students participate at the learning process as the vocational aspect of the programme requires that they put in practice the learning that takes place in the classroom. Ingredients and supplies are more than adequate so that each student practices in all recipes. There is adequate support to students. Teaching staff are also available at the office and respond to emails (although there are no office hours allocated for PT staff). There is good evidence in the documentation and from the discussion with the teaching team of good intention of integration between theory and practice and very good balance between theory and practical training offered in the labs. An open door policy exists at the Institution. The local coordinator is available to students for any academic issues. There is a number of committees with a well-established academic quality assurance system in place.

Counselling is in place as there is an academic advising system in place. The programme coordinator offers such support to students as well. Discussion is also provided by individual course leaders who provide feedback to students on their performance and student experience. There are also mechanisms to offer social support. Events are organised to mix the groups and create relationships among different cultures and religions, which was confirmed and praised by the students.

Different committees are in place such as the Student Affairs Committee, which includes student representatives. Programme Committee meetings are also organised to discuss the programmes, their content, their delivery as well as any other issues raised by students and staff. All items are recorded and actions are taken when required.

There is a student union, which is very active and there is representation from each programme and at different committees. Students feel free to discuss any issues with the team and participate at the decisions taken. There is also a feedback form, at the end of the semester, which is used to provide comments and an evaluation on the module and the instructor. Meetings among the teaching team and programme managers take place to discuss these results.

## 2.2 Practical training

As students and staff described, events and other educational and extracurricular activities are organised in collaboration and with the participation of the students, which enhances the student experience. The restaurants are operated by students and real customers book dinner which is very popular as a 2 months pre-reservation is required. This is similar practice with other institutions abroad, which is found to enhance the student experience. A lot of practical training takes place in labs which are very well designed, equipped and operated by the teams. The facilities for this purpose were found to be appropriate considering the number of students attending the programme. Attention is given to the resources provided as the budget for supplies is very good and covers the needs of the programmes.

A 6 weeks accredited placement is offered at the end of each academic year. This is a monitored process, as there is a placement log, discussions take place with supervisors, and the students. They also benefit from Erasmus+ for placements abroad. In this case students are escorted by a member of staff.

## 2.3 Student assessment

The teaching and learning methods as described in the documentation and discussed with the team are found to be appropriate for the programme and the level of study. Assessment is designed in a way to reflect on the purpose of the module and the learning outcomes. When necessary there is more emphasis on assessment of practical elements of the programme for example for Introduction to mixology where students will be required to prepare specific beverages required by the assessment brief. Adequate guidance is in place, with support to learners to develop their knowledge and skills relevant to the subject area. The assessment is published to the students from the first week of the semester and is part of the module outline. No assessment criteria is provided to ensure students understand the marking process. There is some evidence of formative feedback provided to students as discussions on assessment take place at predefined sessions to monitor progress. Moreover, feedback on assignments is provided in the classroom with generic guidelines, and face to face follow up may be provided. They also provide feedback after midterm assessment. This is face to face with each student to ensure they closely monitor their progress and performance. The assessment is moderated by the local coordinator who will check a sample of work to ensure the marking is fair and consistent.

Attendance is also part of the assessment with specific terms i.e. students should attend 80% of the classes (during 14 weeks per semester). In case they do not meet this requirement then students either resit or fail the module depending on the number of missing classes. Finally each module is evaluated by students and teaching staff. Findings and results are discussed between the local coordinator and the instructor in order to review performance and take actions if necessary. Teaching staff is also doing self-evaluation.

### *Strengths*

Student numbers (20 projected) to be recruited are sufficient and acceptable in terms of the facilities and human resources available to run the programme. Teaching rooms are large enough with all required software and equipment to deliver the classes. There is a good balance between theory and practice. The labs (i.e. kitchen and demonstration kitchen) are of high quality and adequate to support the learning process. Moodle is used not only to upload teaching material but also to communicate with students. Students confirmed the use of the LMS in their learning process. There is open communication with the students with proper practices in place such as academic advising, open-door policy and other meetings and tutorials.

The placement provision for the programme is well planned in terms of monitoring and



assessment. There are links with the industry, hence a variety of businesses and positions are available for students' placements. The process is well planned, managed and monitored with a policy and a log in place. Feedback is also provided to students, as discussions take place between the coordinator and the student, as well as the coordinator and the student's placement supervisor. There is some evidence of moderation of marking.

#### *Areas of improvement and recommendations*

Although the team provided some examples on the variety of the assessment methods used these were not well documented. More details should be provided on the assessment methods used for the modules. These could be further detailed in the module outline given to students at the beginning of the semester to allow adequate time to prepare. A larger variety in terms of assessment types used will enhance the student experience and learning. Details should also be provided on the marking criteria used for each assessment in order to provide students with information about the requirements on the task as well as justification on the mark allocated to the assessment. Although there is consideration of diversity at different cohorts, there is no clear procedure to support any students with learning issues

#### Απάντηση ΜΙΕΕΚ:

- **Ευρήματα, δυνατά σημεία, σημεία που χρήζουν βελτίωσης και συστάσεις της ΕΕΑ**

Στην ενότητα «Διδασκαλία, Μάθηση και Αξιολόγηση Φοιτητών» της Έκθεσης Αξιολόγησης του Προγράμματος Σπουδών «Μπαρ και Εστιατορικές Τέχνες», σημειώνουμε τον θετικό χαρακτήρα και τα θετικά σχόλια σε όλα ανεξαιρέτως τα σημεία που αφορούν στο συγκεκριμένο Πρόγραμμα, αλλά και γενικότερα στη Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης - ΜΙΕΕΚ. Η Επιτροπή σημειώνει ότι οι αριθμοί σπουδαστών/σπουδαστριών σε κάθε τμήμα (20) είναι επαρκείς και αποδεκτοί σε σχέση με τις διαθέσιμες εγκαταστάσεις και ανθρώπινους πόρους για τη λειτουργία του Προγράμματος. Υπάρχει μια καλή ισορροπία μεταξύ θεωρίας και πρακτικής και τα εργαστήρια είναι υψηλής ποιότητας και επαρκή για την υποστήριξη της μαθησιακής διαδικασίας. Υπάρχουν δεσμοί της Σχολής με τη Βιομηχανία, ως εκ τούτου πολλές επιχειρήσεις και θέσεις εργασίας είναι διαθέσιμες για τοποθετήσεις σπουδαστών/σπουδαστριών.

Η ΕΕΑ προτείνει εισηγήσεις για περαιτέρω βελτίωση του Προγράμματος Σπουδών σε αυτή την ενότητα. Παρόλο που οι διαδικασίες διδασκαλίας, μάθησης και μέθοδοι αξιολόγησης των σπουδαστών/σπουδαστριών είναι καλές, θεωρεί ότι πρέπει να τεκμηριώνονται καλύτερα οι μέθοδοι αξιολόγησης με περισσότερες λεπτομέρειες και να υπάρχει μεγαλύτερη ποικιλία όσον αφορά στους τύπους αξιολόγησης που χρησιμοποιούνται, καθώς και στα κριτήρια που χρησιμοποιούνται για κάθε αξιολόγηση.

Όλες οι εισηγήσεις της ΕΕΑ έχουν μελετηθεί και παρατίθενται στη συνέχεια όπως αυτές θα αναφέρονται στους επόμενους Κανονισμούς Σπουδών. Οι πιο πάνω αλλαγές για βελτίωση υιοθετήθηκαν από την Επιτροπή Εσωτερικής Ποιότητας της Δημόσιας Σχολής ΜΙΕΕΚ και είναι έτοιμες για εφαρμογή μόλις έχουμε την έγκρισή σας. Έχει ληφθεί σχετική πρόνοια και οι επόμενοι Κανονισμοί Σπουδών ΚΣ.5 για το Ακαδημαϊκό Έτος 2021 - 2022 θα τροποποιηθούν στο αντίστοιχο πεδίο ως εξής:

Εργασίες Σπουδαστών/Σπουδαστριών: Οι εργασίες πρέπει να παραδίδονται εντός των καθορισμένων προθεσμιών και πριν τη λήξη της εξεταστικής περιόδου. Οι

σπουδαστές/σπουδάστριες οφείλουν να παραδώσουν την εργασία τόσο σε έντυπη, όσο και σε ψηφιακή μορφή. Καταθέτοντας την εργασία, ο/η σπουδαστής/σπουδάστρια θα πρέπει να αναφέρει τις γραπτές και προφορικές πηγές που χρησιμοποίησε. Η λογοκλοπή θεωρείται σοβαρό ακαδημαϊκό παράπτωμα. Ως λογοκλοπή θεωρείται:

- Αντιγραφή της εργασίας (δημοσιευμένης ή μη) κάποιου/ας άλλου/ης,
- Χρησιμοποίηση της εργασίας άλλων (δημοσιευμένης ή μη) χωρίς τη δέουσα αναφορά,
- Επανάληψη μέρους εργασίας, η οποία έχει κατατεθεί από τον/την υποψήφιο/α στο παρελθόν στο ίδιο ή σε άλλο μάθημα, και έχει ήδη αξιολογηθεί, χωρίς αυτό να προσδιορίζεται και να γνωστοποιείται ρητώς,
- Παράθεση οποιουδήποτε υλικού τεκμηρίωσης χωρίς σχετική αναφορά στην πηγή.

**Κλίμακα Βαθμολόγησης:** Η κλίμακα βαθμολόγησης κυμαίνεται από 1 μέχρι 100, με κατώτατο όριο επιτυχίας το 50.

**Τρόπος Αξιολόγησης:** Η αξιολόγηση της επίδοσης των σπουδαστών/σπουδαστριών γίνεται ανά εξάμηνο σε κάθε μάθημα και περιλαμβάνει τους ακόλουθους τρόπους:

Αξιολόγηση	Ποσοστό
Συμμετοχή / Παρουσία:	10%
Εργασίες / Projects (Ομάδα ή Ατομική):	0% - 50%
Μεσοπρόθεσμη Γραπτή Εξέταση:	0% - 30%
Ενδιάμεση Εξέταση (Πρακτική και Θεωρητική)	0-30%
Τελική Εξέταση:	0% - 40%

Ο συγκεκριμένος συνδυασμός των πιο πάνω και η σχετική βαρύτητά τους για την τελική αξιολόγηση των σπουδαστών/σπουδαστριών καθορίζονται στα αναλυτικά προγράμματα του κάθε μαθήματος.

Ο τελικός βαθμός του Διπλώματος εξάγεται από τη μέση σταθμική βαθμολογία όλων των μαθημάτων.

Με την ολοκλήρωση του Β΄ Έτους σπουδών, οι σπουδαστές/σπουδάστριες παίρνουν, μαζί με το Δίπλωμα, και Κατάσταση Αναλυτικής Βαθμολογίας με τα μαθήματα και των δύο ετών σπουδών, στην οποία αναγράφονται τα ECTS (European Credit Transfer and Accumulation System - Ευρωπαϊκό Σύστημα Μεταφοράς και Συσσώρευσης Ακαδημαϊκών Μονάδων) του κάθε μαθήματος.

**Ηλεκτρονική Εκμάθηση.** Η αξιολόγηση για την ηλεκτρονική εκμάθηση γίνεται με διακύμανση της ποσόστωσης ως εξής:

Συμμετοχή στο Μάθημα	0-10%
Αξιολόγηση της Εργασίας	0-50%
Τελική Εξέταση	0-40%

Διαθεματική Εργασία: Σε κάποια Προγράμματα Σπουδών, οι σπουδαστές/σπουδάστριες καλούνται να εκπονήσουν διαθεματική εργασία, προκειμένου να αποκτήσουν τις απαραίτητες επιστημονικές γνώσεις και δεξιότητες που απαιτούνται. Η ολοκλήρωση της εργασίας αξιολογείται ως εξής:

Συμμετοχή στο Μάθημα	0-10%
Ενδιάμεση Αξιολόγηση της Εργασίας	0-40%
Τελική Αξιολόγηση της Εργασίας	0-50%

Διευκολύνσεις Σπουδαστών/Σπουδαστριών:

Με ευαισθησία διαχειριζόμαστε τις ανάγκες των σπουδαστών/σπουδαστριών μας, δεδομένου ότι αυτές τεκμηριώνονται από ιατρικά πιστοποιητικά. Εάν αυτά υπάρχουν, τότε ο γιατρός θα αναγράφει και την προτεινόμενη θεραπεία και αυτήν πρέπει να εφαρμόσουμε, είτε αυτή αφορά υποστήριξη είτε συνθήκες που να επιτρέπουν και διευκολύνουν τη φοίτηση, την αξιολόγηση με επεξηγήσεις ή επιπρόσθετο χρόνο κλπ. Η Δημόσια Σχολή ΜΙΕΕΚ διαχειρίζεται με ιδιαίτερη ευαισθησία τις ανάγκες των σπουδαστών/σπουδαστριών ΑμΕΑ και στο πλαίσιο της σχετικής Νομοθεσίας και διεθνούς πρακτικής, εξασφαλίζει, στο μέτρο του δυνατού, την αναγκαία υποδομή, υποστήριξη και συνθήκες που επιτρέπουν και διευκολύνουν τη φοίτησή τους.

Ως παράδειγμα του πιο πάνω καταγράφουμε την περίπτωση κωφού σπουδαστή, στον οποίο η Επιτροπή Φοιτητικής Μέριμνας παραχώρησε διερμηνέα για διευκόλυνσή του.

- **Αδυναμίες που καταγράφηκαν κάτω από τους ποιοτικούς δείκτες (κριτήρια)**

Η ΕΕΑ δεν έχει εντοπίσει αδυναμίες σε σχέση με τους ποιοτικούς δείκτες (κριτήρια) που αξιολογήθηκαν.

- **Συμπεράσματα και καταληκτικά σχόλια της ΕΕΑ**

Το γενικό συμπέρασμα της Επιτροπής ως προς τον σκοπό και τους στόχους του Προγράμματος «Μπαρ και Εστιατορικές Τέχνες» είναι ότι το υπό αξιολόγηση Ίδρυμα έχει μεγάλη εμπειρία εφαρμογής Προγραμμάτων στο επίπεδο 5B, μερικά εκ των οποίων είναι παρόμοια με το υπό εξέταση Πρόγραμμα, π.χ. το Πρόγραμμα «Αρτοποιία – Ζαχαροπλαστική», όπου χρησιμοποιείται ποικιλία τεχνικών διδασκαλίας και μάθησης όπως διαλέξεις, συζητήσεις, παρουσιάσεις, επισκέψεις κλπ., καθώς και πολλά πρακτικά μαθήματα και αξιολόγηση, που αντικατοπτρίζουν πολύ καλά τον σκοπό του Προγράμματος Σπουδών.

### 3. Διδακτικό Προσωπικό (ESG 1.5)

#### *Findings*

#### **3.1 Teaching staff recruitment and development**

Current procedure is designed and monitored by the governmental regulations that are being followed providing the opportunity to candidates to apply through a specific reliable and well monitored procedure. This allows to recruit the candidates that fulfill the needs and profile needed for the programme and the fact they are employed for 3 years allows to create a solid and well oriented academic team that will enable the programme to develop and provide to the students the knowledge and quality level education that the programme was designed for.

Development of academic staff is in place indicating good academic practices

#### **3.2 Teaching staff number and status**

Current Staff engage with the industry and attend professional seminars and have great professional experience of the industry and 5-star hotels. The number of staff members is sufficient regarding the academic part while there are some needs regarding the administration area to organise and monitor the procedures and standards as well address the developing workload of the programme efficiently.

The teaching staff that the EEC have seen are the following:

**Anastasiou Michalis** is the Academic Director of the Programme and holds a PhD in Education Management. Strong education professional with a Master of Business Administration - MBA focused in Business Administration & Management, and Bachelor in Hotel Management and Culinary Arts. He has a great teaching experience as well as relevant working experience within the area of interest.

**Antonios Antonis** Lecturer with a demonstrated history of working in the Hospitality industry and is highly skilled in Bartending. Strong education professional with a Bachelor in Hospitality and Tourism Management. He has a great teaching experience as well as a rich relevant working experience within the area of interest.

**Savvas Andreas** Full-time lecturer holds an MSc in Food service Education and a BA degree in Culinary Arts and has extensive experience as an instructor and supervisor of Culinary programmes of such academic level. Additionally, he has extensive teaching experience as well as a rich relevant working experience within the area of interest.

**Pitsilidou Michaela** holds a MSc in International Tourism and a BA in Hotel and Tourism Management. She has a fair teaching experience as well as relevant working experience within the area of interest.

**Nikolaou Avgi** holds a MSc in Curriculum Development and Instruction and a BA in Culinary Arts. She has a fair teaching experience as well as relevant working experience within the area of interest.

**Kouklou Dimitris** holds a MA in Education Management. Strong education professional with a BA focused in Culinary Arts and Hospitality Management and PGD in Human Resources Management. He has a great teaching experience as well as rich relevant working experience within the area of interest.

**Taliadoros Michalis** holds a MSc in Human Resource Management and a BA in Hospitality and Tourism Management in Education Management. Strong education professional with a BA focused in Culinary Arts and Hospitality Management and PGD in Human Resources Management. He has a great teaching experience and some relevant working experience within the area of interest.

### 3.3 Synergies of teaching and research

A limited number of synergies are in place mostly due to the regulations and procedures to be followed as a public. Since the programme is gaining publicity several companies and industry experts along with demonstration sessions are in place providing evidence of update knowledge provided to the students of the programme.

Research is a part that is needed further development as evidence are rather limited according to the findings of the inspection. A more focus oriented research approach regarding trends, case studies and vocational developments should be in the area of research consideration in the near future.

#### *Findings*

Upon request of the EEC about the delivery of the programme across the cities and the staff available, the Programme co-ordinator reported that the positions for the teaching staff will be announced in due course and the job description would be advertised at a later point as well as the selection of professionals would follow a credit point approach.

#### *Strengths*

Current Staff engage with the industry and attend professional seminars and have great professional experience of the industry and 5-star hotels. The number of staff member is sufficient regarding the academic part needs of the programme at this phase.

The number, workload, qualifications and status of the teaching staff (rank, full/part timers) is reasonable in relation with the number of students participating at the programme at the time. In the case that the numbers of students in the programme develops as expected it is suggested that procedures and budget should be prepared to allow the academic and development of popularity of the programme.

The programme coordinator, Dr. Michalis Anastasiou has excellent academic, administrative and industrial experience to manage such programme.

Furthermore, there is evidence of management support to professional development activities as team members already undertake further studies i.e. participate in educational seminars while also participate at the Erasmus+ programme.

Teaching staff is also given the opportunity to evaluate their own teaching and performance of the courses they deliver. Discussions also take place at departmental meetings to review all responses, student evaluations and reports.

#### *Areas of improvement and recommendations*

MIEEK needs to improve the number of staff that are qualified and with hospitality related academic and working background that covers the current needs of the programme. Staff development activities and industry collaborations must be in place to ensure that all members of the programme achieve and perform adequate teaching and training standards at all times.

In addition, an increase of the supporting administrative members of staff is required to allow procedures, bureaucracy, programme academic and administrative needs, organising and attending seminars/conferences/training sessions and EU programmes to be dealt efficiently. It is suggested that a "Placement Coordinator" to be appointed by MIEEK that will be experienced with delivering Placement Programmes with good knowledge of the industry network and the market needs while adjusting to all possible related training needs to be covered. The coordinator should also have good knowledge of the legal and labour framework with great ethics and the ability to filter, monitor, adjust the whole placement procedure and provide solutions to all possible issues that might take place during the placement period.

Furthermore, a network of visiting lectures, synergies and research needs related to the area

concerning the programme is suggested to be created within the next years providing the elements that such programme needs to differentiate and expand in a national level both in student numbers and areas of operation.

### Απάντηση ΜΙΕΕΚ:

- **Ευρήματα, δυνατά σημεία, σημεία που χρήζουν βελτίωσης και συστάσεις της ΕΕΑ**

Στην ενότητα «Διδακτικό Προσωπικό» της Έκθεσης Αξιολόγησης του Προγράμματος Σπουδών «Μπαρ και Εστιατορικές Τέχνες», σημειώνουμε τον θετικό χαρακτήρα αυτής. Όπως αναφέρει η ΕΕΑ, η τρέχουσα διαδικασία, όπως έχει σχεδιαστεί και παρακολουθείται από τους κυβερνητικούς κανονισμούς που ισχύουν, παρέχει την ευκαιρία στους υποψηφίους να κάνουν αίτηση μέσω συγκεκριμένης και αξιόπιστης διαδικασίας. Αυτό επιτρέπει την πρόσληψη υποψηφίων που ικανοποιούν τις ανάγκες και το προφίλ που απαιτείται για το Πρόγραμμα.

Η ΕΕΑ προτείνει εισηγήσεις για περαιτέρω βελτίωση του Προγράμματος Σπουδών σε αυτή την ενότητα. Παρόλο που οι διαδικασίες που αφορούν το διδακτικό προσωπικό είναι καλές, θεωρεί ότι πρέπει να βελτιωθεί ο αριθμός του προσωπικού που είναι περισσότερο καταρτισμένο. Επιπλέον, εισηγείται αύξηση των υποστηρικτικών διοικητικών μελών του προσωπικού και παρακολούθηση σεμιναρίων / συνεδρίων και εκπαιδευτικών σεμιναρίων.

Μετά την εισήγηση αυτή της ΕΕΑ, τέθηκε σε εφαρμογή μια εσωτερική διαδικασία ανατροφοδότησης και εισηγήσεων όσον αφορά τη βαρύτητα μοριοδότησης και προσόντων για αγορά υπηρεσιών από Εκπαιδευτές και Βοηθούς Εργαστηρίων. Παρατίθενται οι αποφάσεις, όπως έχουν προκύψει από συζητήσεις σε εσωτερικές Επιτροπές με Ακαδημαϊκούς Συντονιστές και Επαρχιακούς Διευθυντές: Ο Βαθμός Πτυχίου θα βαθμολογείται ως ακολούθως: «Άριστα» με 20%, και «Λίαν Καλώς» με 10%, (ο βαθμός «Καλώς» είναι προϋπόθεση για αγορά υπηρεσιών). Το Master στη σχετική ειδικότητα βαθμολογείται με 5%, ενώ το Διδακτορικό με 10% (από 7% που ήταν προηγουμένως).

Όσον αφορά στην παρακολούθηση σεμιναρίων / συνεδρίων και εκπαιδευτικών σεμιναρίων, έχουν διοργανωθεί πρόσφατα και υπήρχε δυνατότητα παρακολούθησης από όλο το διδακτικό προσωπικό, το διαδικτυακό συνέδριο για το ECVET με τίτλο «Δυνατότητες και Προοπτικές του ECVET στην Κύπρο», το οποίο έλαβε χώρα στις 19 Νοεμβρίου 2020, και το διαδικτυακό εργαστήριο «Σχεδιαστική Σκέψη, Ψηφιακές και Πράσινες Δεξιότητες απαραίτητες για την Αγορά Εργασίας», το οποίο πραγματοποιήθηκε στις 11 Νοεμβρίου 2020.



## ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΟΥ ECVET ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ

19 Νοεμβρίου 2020

Ωρα	Ημερήσια Διάταξη
10:00-10:05	Καλωσόρισμα και Χαιρετισμός Δρ Στυλιανός Μαυρομούστακος, Διευθυντής ΙΔΕΠ
10:05-10:25	Πρωτοβουλίες σχετικά με την επικύρωση της μη τυπικής και άτυπης μάθησης από το ΥΠΠΑΝ. Κος Μάριος Επαμεινώνδας, ΓΕΔΥ, ΥΠΠΑΝ
10:25-10:45	Διασφάλιση ποιότητας ως χρήσιμο εργαλείο για τη μεταφορά και αναγνώριση Μαθησιακών Αποτελεσμάτων. Δρ Κοσμίνα Θεοδούλου, Πανεπιστήμιο UCLan & Κα Σούλλα Κτενά, Πανεπιστήμιο EUC
10:45-11:05	Μεταφορά Μαθησιακών Αποτελεσμάτων από Μη Τυπική σε Τυπική Εκπαίδευση. Θεωρία και Πράξη στην Τριτοβάθμια Εκπαίδευση. Δρ Νικεΐα Ετεοκλέους, Πανεπιστήμιο Frederick
11:05-11:30	Coffee Break
11:30- 12:30	Παράλληλα Εργαστήρια (3)
12:30-12:50	Σύνοψη Συμπερασμάτων Εργαστηρίων
12:50 – 13:00	Παρέμβαση απερχόμενων ECVET Experts



Η Διεύθυνση Μέσης Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης, του Υπουργείου Παιδείας, Πολιτισμού, Αθλητισμού και Νεολαίας διοργανώνει Διαδικτυακό Εργαστήριο με Θέμα:

# ΣΧΕΔΙΑΣΤΙΚΗ ΣΚΕΨΗ, ΨΗΦΙΑΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

## ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙ

[www.bit.ly/3m14O6z](http://www.bit.ly/3m14O6z)

Τετάρτη, 11 Νοεμβρίου 2020 | 17:45

ΔΩΡΕΑΝ  
ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ





Επίσης, η ανάπτυξη συνεργιών με άλλα ιδρύματα σε τοπικό και διεθνές επίπεδο έχει ξεκινήσει και παρατίθεται πιο κάτω δείγμα αυτής:

**Programme: BSc Bakery and Patisserie Technology**

**Mapping**

**Institution:** ΜΠΕΕΚ Cyprus  
**Programme Studied:** Bakery and Pastry  
**Programme Mapped By:** Samantha Dowle



**Programme Requirements**

**Stage I**

**Modules**

Programme Contents				
Module Code	Module Title	C/O	Credits	Equivalent Module(s)
893	Artisan Bread - Production and Appraisal	Compulsory	20	0104 0105
832	Bakery and Confectionery Science	Compulsory	20	0401 0403
823	Food Safety and Hygiene	Compulsory	20	0101
1474	Introduction to Patisserie	Compulsory	20	204
890	Specialist Confectionery	Compulsory	20	0104 0205
849	Diet and Nutrition	Optional	20	
892	Managing for Profit	Optional	20	201 0202 0301
				<b>Total</b>

**Stage II**

**Modules**

Programme Contents				
Module Code	Module Title	C/O	Credits	Equivalent Module(s)
891	Advanced Confectionery and Chocolate	Compulsory	20	0404 0405 0205
1305	Contemporary Bread Production	Compulsory	20	0304 0305
1436	Contemporary Patisserie	Compulsory	20	0404 0405
1333	Food Production Management	Compulsory	20	0302 0401 0202
1477	Quality Assurance	Compulsory	20	0303
1759	Food Product Design Development	Optional	20	0403
654	Enterprise Start-up Studies	Optional	20	0403 0402
				<b>Total</b>

**Offer to be made to Applicant:**

Year 2 entry on to Bakery and Patisserie Technology BSc

- **Αδυναμίες που καταγράφηκαν κάτω από τους ποιοτικούς δείκτες (κριτήρια)**

Η Επιτροπή ΕΕΑ δεν έχει εντοπίσει αδυναμίες σε σχέση με τους ποιοτικούς δείκτες (κριτήρια) που αξιολογήθηκαν.

- **Συμπεράσματα και καταληκτικά σχόλια της ΕΕΑ**

Το γενικό συμπέρασμα της Επιτροπής ως προς τον σκοπό και τους στόχους του Προγράμματος «Μπαρ και Εστιατορικές Τέχνες» είναι ότι η Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης - ΜΙΕΕΚ έχει μεγάλη εμπειρία εφαρμογής Προγραμμάτων στο επίπεδο 5B, μερικά εκ των οποίων είναι παρόμοια με το υπό εξέταση Πρόγραμμα, π.χ. το Πρόγραμμα «Αρτοποιία – Ζαχαροπλαστική», όπου χρησιμοποιείται ποικιλία τεχνικών διδασκαλίας και μάθησης όπως διαλέξεις, συζητήσεις, παρουσιάσεις, επισκέψεις κ.λπ. καθώς και πολλά πρακτικά μαθήματα και αξιολόγηση, που αντικατοπτρίζουν πολύ καλά τον σκοπό του Προγράμματος Σπουδών.

#### 4. Φοιτητές

(ESG 1.4, 1.6, 1.7)

##### *Findings*

##### **4.1 Student admission, processes and criteria**

Admission details were provided in the documentation. Male students have to complete their military task to be eligible to study. There is a process for admissions which is operated at the ministry level. There are criteria such as high school mark and other social criteria i.e. unemployment time, prior knowledge etc. All is offered in very transparent way. Each Institution receives a list of successful students with 4 additional in case someone does not accept the offer. The administrator communicates with successful candidates by phone and invites them to visit the institution to accept (or not) the offer. Once they sign they receive information on the programme, and the induction week which is supported and delivered by the local coordinator. During this event students are given details on the programme, the timetable, rules, regulations etc.

##### **4.2 Student progression**

Students have to complete the first year of studies in order to progress to the second year. They can however complete their placement of first year at the end of their studies and do 12 weeks instead of 6 in year 1 and 6 in year 2.

##### **4.3 Student recognition**

The programme is offered by a public recognized institution under the auspices of the Ministry of Education. The diploma at the end is of Level 5B in the Cypriot system which allows students to progress to HNDs, i.e. Level 5 in UK HEIs. For example, there is collaboration with University College Birmingham, College of Food and Hospitality Management where students are accepted to level 5.

##### **4.4 Student certification**

All details of the programme are offered at the website of the Ministry of Education, at the website of MIEEKs and other official bodies.

##### *Strengths*

The Admission criteria and requirements are clear and the support mechanisms for the students that cannot reach the criteria are also clear.

##### *Areas of improvement and recommendations*

None.

#### Απάντηση ΜΙΕΕΚ:

- Συμπεράσματα και καταληκτικά σχόλια της ΕΕΑ

Το γενικό συμπέρασμα της Επιτροπής ως προς τους πόρους είναι ότι η Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης - ΜΙΕΕΚ έχει σαφή και ξεκάθαρα κριτήρια και απαιτήσεις εισαγωγής των σπουδαστών/σπουδαστριών.

## 5. Πόροι (ESG 1.6)

### *Findings*

#### **5.1 Teaching and Learning resources**

There is a poor investment in library facilities and books to support the programmes offered at the MIEEK including the Bar and Restaurant programme, while these facilities are used by the students. Teaching rooms are adequate and are shared with the Technical School which the facilities are used during the day time, whereas the MIEEK use the facilities during 5.00-10.00pm. The Library facilities however needs significant improvement. The library is not an integral part of the day school and students at Technical School receive their governmental books, however the MIEEK students are required to use library books and access for studying. Those provisions are not provided at a required level. The Faculty placed an order for new books, however the number of books that should cover the three sites are not sufficient for the student requirements.

New kitchens are fairly well developed, with demonstration kitchens for small groups. The kitchen area is well maintained and fully equipped with the required working stations for teaching 18 students at the same time. Extensive range of infrastructure is in place with refrigerators, ovens, cooking stations, kitchen utensils and all required to deliver the practical aspect of the courses for the programme. A restaurant, pastry and bakery area are in place which provides students with real-life experience in culinary arts.

Computer lab was also available so that students may access teaching material and other sources at the same time but with basic facilities and software systems that are both in need of update. Additionally, there is library area that needs significant improvement in furniture, lighting, layout, bibliography and number of copies available.

### *Strengths*

The facilities and equipment are fair up to date and innovative. The group is well resourced financially, and supports the welfare of the students. The future plans of MIEEK are also ambitious and in line with current governments' projections in relation to number of students to enrol in the near future and targets

### *Areas of improvement and recommendations*

Actions should be taken to increase the availability of books and other academic resources to support the programme. The Faculty re-assured the EEC that books would be ordered and that two copies of each title at the list, would be available for the students at each site, however this is a limited number of books available to give them for loan to a group of 18 students. The library area is not ideal also to allow students to study on site, and improve engagement.

Moreover, books and other sources should be heavily updated and more reference and information could be provided in each module outline given to students in terms of books, ebooks and other journals available in the library, which are relevant to the course.

## **Απάντηση ΜΙΕΕΚ:**

- **Ευρήματα, δυνατά σημεία, σημεία που χρήζουν βελτίωσης και συστάσεις της ΕΕΑ**  
Η Επιτροπή προτείνει εισηγήσεις για περαιτέρω βελτίωση του Προγράμματος Σπουδών στην ενότητα πόροι. Μέτρα για βελτίωση ήταν ήδη σε εξέλιξη, αφού είχε ήδη εντοπιστεί το πρόβλημα αυτό και από τις εσωτερικές διαδικασίες της Σχολής. Σε αυτό το στάδιο, ο Γενικός Διευθυντής του ΥΠΠΑΝ έχει εγκρίνει το πρακτικό ανάθεσης που είχαμε συντάξει και

έτσι μπορούμε να προχωρήσουμε σε υπογραφή συμφωνίας με 4 βιβλιοπωλεία για την αγορά 255 ΤΙΤΛΩΝ σε διάφορες ποσότητες. Στις 23/10/2020 έγινε η γνωστοποίηση των αποτελεσμάτων από την ΟΔΣ και στη συνέχεια η ΜΔΕΤ θα καλέσει τους ανάδοχους για την υπογραφή των συμφωνιών. Πιο κάτω παρατίθεται το τεκμήριο διορισμού της Επιτροπής Αξιολόγησης:



ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

Αρ. Φακ.: 4.2.73.4.2.62

☎ : 22 809581

☎ : 22 800644

✉ : [chadjigeorgiou@moe.gov.cy](mailto:chadjigeorgiou@moe.gov.cy)

16 Ιουλίου 2020

κ. Κυριάκος Κυριάκου, Λεიტ. Συντονισμού ΜΙΕΕΚ, (✉ [kkyriakou@schools.ac.cy](mailto:kkyriakou@schools.ac.cy))  
κ. Παντελής Ζαχζροπλάστης, Λεიტ. Διασφ. Ποιότητας ΜΙΕΕΚ, (✉ [qa@mieek.ac.cy](mailto:qa@mieek.ac.cy))  
κ. Κώστας Σχοινής, Επαρχ. Διευθυντής ΜΙΕΕΚ Λεμεσού, (✉ [schinisc@gmail.com](mailto:schinisc@gmail.com))

#### Διορισμός Επιτροπής Αξιολόγησης για τον Διαγωνισμό ΕΚΤ 17-20

#### **«Αγορά βιβλίων για τις ανάγκες των Προγραμμάτων Σπουδών της Δημόσιας Σχολής ΜΙΕΕΚ»**

1. Αναφορικά με το πιο πάνω θέμα, έχω οδηγίες να σας πληροφορήσω ότι με βάση τον καν.9(1) των Περί του Συντονισμού των Διαδικασιών Σύναψης Δημοσίων Συμβάσεων Προμηθειών, Έργων και Υπηρεσιών (Γενικών) Κανονισμών του 2007 (ΚΔΠ 201/2007), έχετε διοριστεί από τον Γενικό Διευθυντή στις 15 Ιουλίου 2020, ως μέλος της Επιτροπής Αξιολόγησης (ΕΑ).

Η ΕΑ στην οποία είστε μέλος, έχει αρμοδιότητα να μελετήσει τις προσφορές που θα υποβληθούν στις **24 Ιουλίου 2020** στα πλαίσια του πιο πάνω διαγωνισμού και να εισηγηθεί την ανάθεση της σύμβασης ή την ακύρωση του διαγωνισμού. Η ισχύς των προσφορών είναι τρεις (3) μήνες

Συντονιστής της ΕΑ διορίζεται ο **κ. Κυριάκος Κυριάκου, Λεიტ. Συντονισμού ΜΙΕΕΚ.**

Ο συντονιστής της ΕΑ έχει την ευθύνη:

- α. για τον έγκαιρο προγραμματισμό των συνεδριάσεων που θα διεξάγει η ΕΑ.
- β. για την ενημέρωση και το κάλεσμα των εξωτερικών παρατηρητών που έχουν δικαίωμα να παρακαθήσουν στις συνεδρίες της ΕΑ. Δικαίωμα να παρακάθονται ως παρατηρητές έχουν, ο **Γενικός Εισαγγελέας της Δημοκρατίας**, ο **Γενικός Ελεγκτής της Δημοκρατίας** και ο **Γενικός Λογιστής της Δημοκρατίας**, ως προϊστάμενος της Αρμόδιας Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων (καν.19 ΚΔΠ 201/2007). Στην περίπτωση που η

- **Αδυναμίες που καταγράφηκαν κάτω από τους ποιοτικούς δείκτες (κριτήρια)**

Η Επιτροπή ΕΕΑ δεν έχει εντοπίσει αδυναμίες σε σχέση με τους ποιοτικούς δείκτες (κριτήρια) που αξιολογήθηκαν.

- **Συμπεράσματα και καταληκτικά σχόλια της ΕΕΑ**

Το γενικό συμπέρασμα της Επιτροπής ως προς τους πόρους είναι ότι η Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης - ΜΙΕΕΚ έχει τις κατάλληλες εγκαταστάσεις, εξοπλισμό και μέσα ώστε να υποστηρίζει την πρόοδο των σπουδαστών/σπουδαστριών.



**6. Επιπρόσθετα στοιχεία για τα εξ αποστάσεως προγράμματα**  
(Όλα τα ESG)

**Not applicable**



**7. Επιπρόσθετα στοιχεία για τα διδακτορικά προγράμματα**  
(Όλα τα ESG)

**Not applicable**





**8. Επιπρόσθετα στοιχεία για τα διαπανεπιστημιακά προγράμματα**  
(Όλα τα ESG)

**Not applicable**

## **B. Συμπεράσματα και καταληκτικά σχόλια**

The EEC would like to praise the institutions and the people for their enthusiasm and commitment to the programmes. In 2 days we visited the premises in Larnaca, Limassol and Paphos where all facilities were found to be of similar quality and standards. The admissions criteria and student progression were found to be fair and consistent. Teaching and learning were found to be adequate and reflect the level of studies, with good use of learning resources, except the library and books.

Teaching staff although mainly part time they are employed for 3 years, and there is an evaluation process in place that allows flexibility in order to have high quality of teaching staff with professional and teaching experience. The Institution has fair links with the industry and the industry supports the programme as they identified the need for such training to take place.

The EEC The committee would like to praise the Institution on the following points:

- Equipment and facilities
- Investment and support for the department
- Effective use of digital technology (student platform)
- Balancing the curriculum (theory and practice)
- Erasmus+
- Student voice at committees
- Real customers at the restaurant offering real life practice
- Participation at the European Committee

The EEC committee would like to suggest areas of improvement:

- To reword the programme and module learning outcomes and reduce the module learning outcomes to 3-5
- To clarify assessment with clear marking criteria
- To develop and module descriptor for placement as it is credited
- To develop policy for students with different academic learning needs
- To improve library resources (lack of stock)
- To develop synergies with other institutions locally and abroad
- To encourage teaching staff to participate at conferences
- To improve the number of administrative staff
- To develop further the professional network to ensure places for students placement
- To develop their promotion strategy in more systematic and organized way

### **Απάντηση ΜΙΕΕΚ:**

- **Συμπεράσματα και καταληκτικά σχόλια της ΕΕΑ**

Σημειώνουμε τον θετικό χαρακτήρα και τα θετικά σχόλια όσον αφορά στο περιεχόμενο και προσανατολισμό του Προγράμματος και θεωρούμε ότι οι αλλαγές που έχουμε υλοποιήσει σύμφωνα με τις εισηγήσεις σας μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν εργαλείο για περαιτέρω βελτίωση του Προγράμματος Σπουδών.

Σε σχέση με τη βελτίωση του αριθμού του διοικητικού προσωπικού και ειδικά λόγω των αυξημένων αναγκών στη διαχείριση των Τεχνολογιών Πληροφορικής και Επικοινωνιών στη Σχολή, έχει τροχοδρομηθεί η πρόσληψη Λειτουργού Πληροφορικής (IT) ο/η οποίος/οποία θα αναλάβει:

- την ενημέρωση της Ιστοσελίδας της Σχολής ([www.mieek.ac.cy](http://www.mieek.ac.cy))

- τη διαχείριση των λογαριασμών Moodle (<http://moodle.mieek.ac.cy>) και Office 365 των σπουδαστών/σπουδαστριών και του Ακαδημαϊκού προσωπικού.
- τη διαχείριση και προώθηση της πλατφόρμας επικοινωνίας των αποφοίτων των ΜΙΕΕΚ και των Τεχνικών Σχολών με Εργοδότες (<http://deete.gov.cy/>)
- τον έλεγχο των παραδοτέων από την Εταιρεία Πληροφορικής, η οποία αναπτύσσει εξειδικευμένο Λογισμικό Διοίκησης της Σχολής.
- την εκπαίδευση και την παροχή υποστήριξης στους χρήστες, όλων των πιο πάνω.

Σε σχέση με την περαιτέρω ανάπτυξη του επαγγελματικού δικτύου ώστε να εξασφαλιστούν θέσεις για την τοποθέτηση των σπουδαστών/σπουδαστριών, έχουμε δημιουργήσει την πλατφόρμα ΔΕΕΤΕ (<http://deete.gov.cy/>). Μέσω της πλατφόρμας, οι απόφοιτοι/απόφοιτες, αλλά και οι εργοδότες /-τριες, έχουν τη δυνατότητα να δημιουργήσουν το προσωπικό/εταιρικό τους επαγγελματικό προφίλ, να αποθηκεύσουν και τροποποιήσουν στοιχεία και να αναζητήσουν βιογραφικά και θέσεις εργασίας ανά επαρχία. Επιπρόσθετα, η πλατφόρμα παρέχει τη δυνατότητα επικοινωνίας μεταξύ των μελών/χρηστών, δημιουργίας και αποθήκευσης λίστας αγαπημένων αναρτήσεων (θέσεων εργασίας και εταιρειών), καθώς και πρόσβαση σε πίνακα ανακοινώσεων.

Επίσης, διατηρούμε συνεργασία και καλές σχέσεις με τα Επιμελητήρια Βιομηχάνων όλων των πόλεων, τις συντεχνίες και διάφορες υπηρεσίες του Κράτους. Μάλιστα, στο Διοικητικό Συμβούλιο της Σχολής μας συμμετέχουν, μεταξύ άλλων, από ένας εκπρόσωπος του Υπουργείου Οικονομικών, της Γενικής Διεύθυνσης Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων, Συντονισμού και Ανάπτυξης, του Υπουργείου Εργασίας, Πρόνοιας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων, του Υπουργείου Ενέργειας, Εμπορίου και Βιομηχανίας, της Αρχής Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού, του ΚΕΒΕ, της ΟΕΒ, της ΠΕΟ, της ΣΕΚ, και της ΔΕΟΚ. Συμμετέχουν επίσης δυο άτομα με ειδικές γνώσεις και ικανότητες σε θέματα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης

Παραθέτουμε δείγμα διαδικτυακών αναφορών διαφόρων επιμελητηριών μέσα από μηνιαίες στήλες ή άλλες αναφορές:

[Ελλείψεις εξειδικευμένου εργατικού δυναμικού - κύριο πρόβλημα των επιχειρήσεων - ΚΕΒΕ \(ccci.org.cy\)](http://www.ccci.org.cy)

[Limassol Chamber](#)

[ΜΙΕΕΚ Λεμεσού - Δραστηριότητες του Κλάδου - Limassol Chamber](#)

Τέλος, ως προς την ανάπτυξη στρατηγικής προώθησης με πιο συστηματικό και οργανωμένο τρόπο, έχει κατοχυρωθεί συμβόλαιο με εταιρία Μάρκετινγκ για προώθηση των ΜΙΕΕΚ. Μάλιστα, έχει ήδη ξεκινήσει πρωτοβουλία για ανάδειξη πετυχημένων αποφοίτων μας. Σχετικά παραδείγματα υπάρχουν στον πιο κάτω σύνδεσμο:

[Διεύθυνση Μέσης Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης | Facebook](#)

Το γενικό συμπέρασμα της Επιτροπής ότι το υπό αξιολόγηση Πρόγραμμα Σπουδών θεωρείται πολύ ικανοποιητικό και σύμφωνο με διεθνή παρόμοια Προγράμματα Σπουδών μας ικανοποιεί πλήρως και την ευχαριστούμε πολύ.



Οι πιο πάνω αλλαγές για βελτίωση του περιεχομένου του Προγράμματος υιοθετούνται από την Επιτροπή Εσωτερικής Ποιότητας και είναι έτοιμες για εφαρμογή μόλις έχουμε την έγκρισή σας.

### Γ. Ακαδημαϊκοί εκπρόσωποι Ιδρύματος Ανώτερης Εκπαίδευσης

Όνομα	Θέση	Υπογραφή
Dr E. Margadjis	General Manager MIEEK	
P. Zacharoplastis	Quality Assurance Officer MIEEK	
K. Kyriakou	Coordinator MIEEK	
A. Costeas	Manager MIEEK Larnaca	
C.Schinis	Manager MIEEK Limassol	
D.Konstantinou	Manager MIEEK Pafos	
Dr. M.Anastasiou	Program Coordinator	
A.Pierides	Assistant Manager MIEEK Limassol	
M.Michaelides	Assistant Manager MIEEK Larnaka	
C.Constantinou	Assistant Manager MIEEK Pafos	

Ημερομηνία: 20/11/2020

