



СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж»

номинация № 4

«Методическое сопровождение организации и проведения Демонстрационного экзамена по профессии (специальности)»

Методическая разработка

тема: «Методическое сопровождение организации и проведения Демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

**Ерошенкова Татьяна Сергеевна-
мастер производственного обучения
высшей квалификационной
категории**

1. Введение

Одним из приоритетных направлений экономического роста страны является развитие рабочих профессии и специальностей получаемых с системе среднего профессионального образования. Одной из основных целей данного проекта является подготовка конкурентоспособных кадров не только на региональный рынок труда, но и на российский, а также на мировой. Для реализации этой цели вводится демонстрационный экзамен, который позволяет определить качество подготовки специалиста по определенной компетенции. Эта форма экзамена предполагает оценку компетенций путём наблюдения за выполнением трудовых действий в условиях, приближенных к производственным.

Принципы:

- трёхстороннее сотрудничество работодателя, работника и преподавателя;
- независимость экзамена от способа подготовки соискателя;
- индивидуальный подход.

Аналоги демонстрационного экзамена всегда существовали в российском образовании:

- квалификационный экзамен по завершению программы профессионального обучения;
- промежуточная аттестация по профессиональным модулям СПО;
- практическая работа как часть выпускной квалификационной работы по программам подготовки квалифицированных рабочих.

Эти формы аттестации аналогичны демонстрационному экзамену по содержанию – демонстрации деятельности, но они не выдерживают принцип независимости, требования к материально-технической базе и содержат облегчённые варианты заданий. Именно поэтому в практиках и моделях WorldSkills ищут инструменты, которые помогут усовершенствовать создание программ СПО и оценивание результатов освоения этих программ. В ФГОС СПО для профессий и специальностей ТОП-50 нет привязки к конкретной форме демонстрационного экзамена, но идея закрепления модели WSR активно продвигается и лоббируется Союзом «Молодые профессионалы».

2. Нормативные основания для организации и проведения демонстрационного экзамена

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Перечень поручений по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию от 4 декабря 2014 года от 5 декабря 2014 года № Пр-2821;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 (в ред. от 15.12.2014 г. № 1580);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования,

утверждённый Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 (в ред. От 31.01.2014 г. № 74);

- Приказ о пилотной апробации проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2017 году от «30» ноября 2016 г. № ПО/19;

- Регламент финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) от 22 января 2016 г.;

- другие регламентирующие документы WorldSkills International и WorldSkills Russia.

3. Что такое «демонстрационный экзамен»? Цели, задачи и преимущества проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Демонстрационный экзамен (ДЭ) по стандартам Ворлдскиллс – это форма государственной итоговой аттестации выпускников по программам среднего профессионального образования образовательных организаций высшего и среднего профессионального образования, где в ходе практической квалификационной работы по профессии/специальности выпускник выполняет определенные трудовые действия, демонстрируя владение компетенциями.

Демонстрационный экзамен предусматривает:

- моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков;
- независимую экспертную оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена, в том числе экспертами из числа представителей предприятий;
- определение уровня знаний, умений и навыков выпускников в соответствии с международными требованиями.

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у студентов и выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Задачи демонстрационного экзамена:

1. Определить уровень подготовки выпускников и соответствие стандартам Worldskills.
2. Получить независимую оценку, содержания и качества образовательных программ и уровня подготовки кадров.
3. Оценить состояние и привести в соответствие материально-техническую базу колледжа.
4. Оценить уровень квалификации преподавательского состава.
5. Определить стратегии дальнейшего развития колледжа.

Включение формата демонстрационного экзамена в процедуру государственной итоговой аттестации обучающихся профессиональных образовательных организаций – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур. Прежде всего, соответствующая процедура обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с международными

стандартами, так как в предлагаемой модели экспертное участие, в том числе представителей работодателей требует подтверждения квалификации по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

- 1). Одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс без прохождения дополнительных аттестационных испытаний.
- 2). Подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями - работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации.
- 3). Одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Преимущества внедрения ДЭ в структуру ГИА для колледжа:

- повышение уровня профессиональных компетенций педагогических кадров;
- повышение рейтинга колледжа;
- публичность и открытость проведения экзамена
- взаимовыгодное партнерство (эксперты);
- возможность объективно оценить содержание и качество образовательных программ, материально-техническую базу, уровень квалификации преподавательского состава, направления деятельности, в соответствии с которым определить точки роста и дальнейшего развития;
- качественная независимая экспертная оценка в соответствии с международными стандартами.

Преимущества внедрения ДЭ в структуру ГИА для предприятий:

- подбор лучших молодых специалистов по востребованным компетенциям, с возможностью оценки на практике их профессиональные умения и навыки;
- доступ к общероссийской базе выпускников, прошедших процедуру демонстрационного экзамена и участников системы чемпионатов Ворлдскиллс Россия;
- определение образовательных организаций для сотрудничества в области подготовки и обучения персонала.

4. Основные понятия и их определения, сокращения и термины

Для организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия используются и применяются следующие понятия:

Государственная итоговая аттестация (ГИА) – форма оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательных программ, имеющих государственную аккредитацию.

Демонстрационный экзамен – форма оценки соответствия уровня знаний, умений, навыков студентов и выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов – совокупность заданий, их спецификации, технических описаний оцениваемых компетенций, критериев и инструментов оценивания, обеспечивающих в целом оценку результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Центр проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (Центр проведения демонстрационного экзамена, ЦПДЭ) – организация, располагающая площадкой для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (далее – площадка проведения демонстрационного экзамена), материально-техническое оснащение которой соответствует требованиям Союза «Ворлдскиллс Россия».

Техническое описание (ТО) – документ, определяющий название компетенции, последовательность выполнения задания, критерии оценки, требования к профессиональным навыкам участников, состав оборудования, компоненты, оснастку, основное и дополнительное оборудование, требования по нормам охраны труда и технике безопасности, разрешенные и запрещенные к использованию материалы и оборудование.

Инфраструктурный лист (ИЛ) – список необходимых материалов и оборудования для проведения демонстрационного экзамена по определенной компетенции по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Эксперт – лицо, подтвердившее знания, умения и навыки по какой-либо компетенции в соответствии с требованиями Союза «Ворлдскиллс Россия» (сертифицированный эксперт Ворлдскиллс), а также лицо, прошедшее специализированную программу обучения, организованную Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющее свидетельство о праве проведения демонстрационного экзамена, корпоративных и региональных чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Главный эксперт на площадке (Главный эксперт) – эксперт, определенный в соответствии с порядком, установленным Союзом «Ворлдскиллс Россия» ответственным по организации и проведению демонстрационного экзамена на определенной площадке по какой-либо компетенции и наделенный соответствующими полномочиями.

Технический эксперт – эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности (далее - ОТ и ТБ).

Экспертная группа – группа экспертов для оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена на площадке по определенной компетенции.

eSim – это система мониторинга, сбора и обработки результатов демонстрационного экзамена.

CIS (Competition Information System) – это специализированное программное обеспечение для обработки информации во время

демонстрационного экзамена. Доступ к системе предоставляется Союзом «Ворлдскиллс Россия» по официальному запросу от организаторов экзамена.

5. Требования к проведению демонстрационного экзамена по методике Ворлдскиллс Россия

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, который предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Демонстрационный экзамен проводится по стандартам WorldSkills (далее - ДЭ по стандартам) с утверждением заданий национальными экспертами WorldSkills, введением результатов в международную информационную систему Competition Information System (далее - CIS), обязательным участием сертифицированного эксперта в качестве главного эксперта на площадке ДЭ.

Подготовкой к переходу на проведение ГИА в виде демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж» служит опыт успешного участия в региональных чемпионатах, ежегодно проводимых в г. Смоленске, где обучающиеся колледжа занимают призовые места по компетенции «Повар, кондитер», а так же обучение педагогических работников образовательного учреждения на курсах повышения квалификации Союза Ворлдскиллс Россия по программам подготовки экспертов Ворлдскиллс и экспертов ДЭ по стандартам Ворлдскиллс.

Для проведения демонстрационного экзамена по модели WorldSkills необходимо:

1. Специальные площадки, оборудованные современным технологическим оборудованием, позволяющим выполнять задание, приближенное к производственному, в количестве, достаточном для всей группы обучающихся, в сроки, отводимые на экзаменационные процедуры.
2. Специальные инструменты оценки: контрольно – измерительные материалы, позволяющие объективно оценить достижения обучающихся.
3. Специально подготовленные кадры: достаточное количество экспертов, способных оценивать качество выполняемых работ.

ОСОБЕННОСТИ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Показатели	Демонстрационный экзамен
1. Место в структуре ГИА	Форма дополнительного квалификационного испытания
2. Условия, основание проведения	Добровольность участия на основании заявления выпускника
3. Объект оценки	Оценка компетенций методом наблюдения за процессом выполнения задания по методике WS в процессе работы. Комплексная оценка
4. База проведения	Учебно-производственная мастерская ПОО (или базовой ПОО УПО), рабочее место предприятий-социальных партнёров
5. Экзаменационная комиссия	Обязательное включение в состав комиссии сертифицированных экспертов WSR
6. Продолжительность экзамена	Проводится в несколько этапов в течение 1-3-х дней (зависит от проверяемой компетенции и задания)
7. Принципы проведения	Открытость, публичность, доверительная атмосфера
8. Организаторы на площадке	Сертифицированные эксперты

6. Этапы подготовки и проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен имеет следующие организационные этапы:

- подготовительный этап;
- выполнение задания демонстрационного экзамена;
- подведение итогов и оформление результатов.

6.1 Подготовительный этап демонстрационного экзамена

В рамках подготовительного этапа колледж не менее чем за 2 месяца до даты проведения демонстрационного экзамена предоставляет в Региональный центр компетенций WSR Смоленской области следующие документы:

- заявку на участие;
- план застройки площадки проведения ДЭ по соответствующим компетенциям;
- инфраструктурный лист, в соответствии с требованиями «Молодые профессионалы» (WorldSkills)

Факт направления и регистрации заявки подтверждает намерения проведения ДЭ и ознакомление колледжа с Положением, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников.

СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж» организует и проводит на своей площадке демонстрационный экзамен по требованиям стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции: «Повар, кондитер».

Колледж несёт ответственность за обеспечение площадки оптимальными средствами и необходимой инфраструктурой для проведения демонстрационного экзамена в соответствии с техническим описанием, инфраструктурным листом и планом застройки.

Колледж представляет на согласование в Региональный центр компетенций (РЦК) WSR Смоленской области:

- График проведения демонстрационного экзамена по компетенции;
 - Заявления обучающихся на участие в ДЭ;
 - Согласия на обработку персональных данных участников ДЭ;
- Участие выпускников в ДЭ предусматривается на добровольной основе на основании его заявления .

Колледж:

- разрабатывает план мероприятий по проведению ДЭ;
- обеспечивает сбор и передачу заявлений студентов на участие в и согласия на обработку персональных данных участников ДЭ в РЦК WSR Смоленской области;
- Участвует в подборе независимых экспертов из числа работодателей
- Разрабатывает и представляет к утверждению в РЦК WSR схему расстановки и комплектования рабочих мест на площадке ДЭ.

К участию в ДЭ допускаются обучающиеся, завершающие обучение по профессии 43.01.09 , имеющей государственную аккредитацию.

ДЭ проводится в июне, как один из видов государственной итоговой аттестации

Колледж отвечает за правильность предоставления персональных данных участников ДЭ для внесения в электронную систему интернет - мониторинга eSim.

За неделю до начала ДЭ участники должны пройти окончательную регистрацию и подтвердить участие в ДЭ в электронной системе интернет - мониторинга eSim.

Задания для демонстрационного экзамена предоставляются союзом «Агенство по развитию профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (WorldSkills Russia).

Задания выполняются по модулям. Все требования, указанные в задании, инфраструктурном листе, правилах по ОТ и ТБ, критериях оценивания являются обязательными для исполнения всеми участниками.

Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills используются задания, контрольно-измерительные материалы и инфраструктурные листы (ИЛ), разработанные экспертами союза «Агенство развития профессиональных компетенций и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) на основе конкурсных заданий и критериев оценки финальных соревнований Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), прошедшего за год, предшествующий проведению демонстрационного экзамена.

К организации и проведению демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills допускаются:

- сертифицированные эксперты WorldSkills;
- эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом (WorldSkills Russia) и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена;
- эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом (WorldSkills Russia) и имеющие свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионата.

В целях соблюдения объективности и независимости при проведении ДЭ не допускается оценивание результатов выпускников, участвующих в экзамене, экспертами, принимавшими участие в их подготовке. При этом, указанные эксперты, имеют право оценивать работы других участников экзамена.

Для обеспечения организации и проведения ДЭ определяется Главный эксперт, который назначается Союзом (WorldSkills Russia).

По согласованию Союзом (WorldSkills Russia) на площадке для проведения экзамена формируется Экспертная группа, которая состоит из представителей работодателей, педагогов, которые не принимали участия в подготовке обучающихся, сдающих ДЭ и прошедших соответствующую подготовку и регистрацию в электронной системе интернет - мониторинга eSim Союза (WorldSkills Russia).

Организация деятельности Экспертной группы осуществляется Главным экспертом, назначенным Союзом (WorldSkills Russia), который после ее формирования обязан распределить обязанности и полномочия по подготовке и проведению экзамена между членами Экспертной группы.

На время проведения ДЭ из состава Экспертной группы назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности.

Колледж несет всю полноту ответственности за соответствие технологического оснащения ДЭ нормам ОТ и ТБ Союза (WorldSkills Russia).

За 2 дня до начала экзамена Главным экспертом проводится контрольная проверка площадки на предмет соответствия всем требованиям, фиксируется факт наличия необходимого оборудования.

За 1 день до начала экзамена Экспертной группой производится дооснащение площадки (при необходимости) в соответствии с инфраструктурным листом и планом застройки экзаменационной площадки.

До начала выполнения задания экспертами ещё раз проводится проверка оснащённости площадки в соответствии с Техническим описанием, настройка оборудования указанного в инфраструктурном листе;

Перед выполнением задания участники ДЭ регистрируются и каждому выдаётся бейдж с указанием фамилии имени и отчества.

Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее - ОТ и ТБ), а так же знакомство с площадкой для участников и членов Экспертной группы осуществляется Техническим экспертом под роспись в день проведения экзамена.

Участники должны ознакомиться:

- с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей;
- ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку;
- информацию о времени и способе проверки оборудования;
- информацию о пункте и графике питания, оказании медицинской помощи;
- о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения демонстрационного экзамена.

Участники ДЭ должны быть информированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они применяют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

В указанный день осуществляется распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования. Итоги жеребьевки фиксируются отдельным документом.

6.2 Демонстрационный Экзамен

Процедура проведения ДЭ проходит с соблюдением принципов честности, справедливости и информационной открытости. Вся информация и инструкции по выполнению экзамена от членов Экспертной группы, в том числе с целью оказания необходимой помощи, должны быть четкими и недвусмысленными, не дающими преимущества тому или иному участнику. Вмешательство иных лиц, которое может помешать участникам завершить экзаменационное задание, не допускается.

Перед началом проведения демонстрационного экзамена в его задание вносится до 30% изменения.

Студент должен иметь при себе: студенческий билет, документ, удостоверяющий личность.

Время начала и завершения выполнения задания регулирует Главный эксперт. В случае опоздания к началу выполнения заданий по уважительной причине, студент допускается, но время на выполнение заданий не добавляется.

Перед началом экзамена членами Экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенного в соответствии с техническим описанием. Каждому участнику предоставляется время на ознакомление с экзаменационным заданием, письменные инструкции по заданию, а также разъяснения правил поведения и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) во время демонстрационного экзамена. Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного

эксперта. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт, которым, при необходимости, принимается решение о назначении дополнительного времени для участника. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу. При этом колледжем должны быть предприняты все меры к тому, чтобы способствовать возвращению участника к процедуре сдачи экзамена и к компенсированию потерянного времени. Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в установленном порядке.

Все вопросы по участникам, обвиняемым в нечестном поведении или мешающим процедуре проведения экзамена, передаются Главному эксперту и рассматриваются Экспертной группой. В ходе выполнения задания студентам разрешается задавать вопросы только экспертам.

Участники, нарушающие правила проведения ДЭ, по решению главного эксперта отстраняются от экзамена. В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время. Все лица, находящиеся на площадке проведения экзамена в процессе выполнения задания должны неукоснительно соблюдать Правила и нормы ОТ и ТБ Союза (WorldSkills Russia). Факт несоблюдения студентом указаний, или инструкций по ОТ и ТБ, влияет на итоговую оценку результата ДЭ и ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационных заданий. После выполнения задания рабочее место, включая материалы, инструменты и оборудование, должны быть убраны.

В дни проведения ДЭ колледж обеспечивает безопасность проведения ДЭ:

- дежурство руководства колледжа, медицинского персонала и технического персонала и других необходимых служб в местах проведения ДЭ на весь период его проведения (на случай возникновения поломок и неисправностей оборудования);
- питьевой режим, питание участников;
- видео регистрацию ДЭ, фото- и видеосъемку (по возможности)

6.3 Оценивание заданий и подведение итогов демонстрационного экзамена

Процедура оценивания и оформления результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с порядком (правилами), установленным при проведении региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia). Члены Экспертной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демонстрационного экзамена и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia).

Одно из главных требований при оценивании заданий демонстрационного экзамена - обеспечение отсутствия преимуществ у кого-либо из участников экзамена. Данное условие должно строго контролироваться Главным экспертом, который отвечает за объективность и независимость работы Экспертной группы в целом.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника ДЭа, если иное не указано в Техническом описании. По результатам формализованного наблюдения, члены экспертной группы оценивают профессиональные компетенции выпускника в соответствии с обозначенными квалификационными требованиями по выполнению им трудовых действий, предусмотренных практическим заданием демонстрационного экзамена. Оценивается выполнение общих требований охраны труда; соблюдение требований к выполнению работ; умение спланировать порядок выполнения работ и т.д.

Каждому отдельному модулю демонстрационного экзамена присваивается определенный процент от общей оценки, чтобы указать его относительную важность в рамках профессиональных стандартов. Сумма общей оценки равна 100.

При определении итоговой оценки применяется 100 – балльная шкала и определяется порядок перевода баллов в оценки.

Оценка отлично ставится, если студент по результатам выполнения демонстрационного экзамена набрал от 85 до 100 баллов и продемонстрировал высокий уровень освоения теоретических знаний и владения профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности; высокий уровень специальной подготовки, способность и умение применять теоретические знания при выполнении конкретного практического задания сферы профессиональной деятельности; четкое выполнение практического задания; аргументированность при обозначении профессиональных выводов.

Оценка хорошо ставится, если студент по результатам выполнения демонстрационного экзамена набрал 70 до 84 баллов и продемонстрировал достаточный уровень освоения теоретических знаний и владения профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности; способность и умение в целом применять теоретические знания при выполнении конкретного практического задания сферы профессиональной деятельности с допущением незначительных неточностей, не влияющих на результат выполнения практического задания; частичную аргументированность при обозначении профессиональных выводов.

Оценка удовлетворительно ставится, если студент по результатам демонстрационного экзамена набрал от 55 до 69 баллов и продемонстрировал необходимый уровень освоения теоретических знаний и владения профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности; недостаточно высокий уровень специальной подготовки, способности применять теоретические знания при выполнении практического задания сферы профессиональной деятельности; недостаточную аргументированность профессиональных выводов; а также допустил ряд ошибок при выполнении практического задания.

Оценка неудовлетворительно ставится, если студент по результатам демонстрационного экзамена набрал менее 55 баллов и не продемонстрировал необходимый уровень освоения теоретических знаний и владения профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности; способность и умение применять теоретические знания при выполнении практического задания сферы

профессиональной деятельности; допустил принципиальные ошибки, влияющие на результат выполнения практического задания; не сформулировал или не аргументировал профессиональные выводы.

Итоговый протокол, индивидуальные оценочные листы и экзаменационная ведомость подписывается всеми членами экспертной группы.

После всех оценочных процедур, проводится итоговое заседание Экспертной группы, во время которого осуществляется сверка рукописных оценочных ведомостей. В случае выявления несоответствия или других ошибок, требующих исправления оценки, каждым членом Экспертной группы по рассматриваемому аспекту заверяется форма приема оценки, тем самым обозначается согласие с внесением исправления. По окончании данной процедуры дальнейшие или новые возражения по утвержденным оценкам не принимаются.

Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена.

Итоговый протокол предоставляется в Региональный центр компетенций WSR не позднее 2-х рабочих дней после окончания экзамена.

Результаты ДЭ отражаются в ведомости оценок и заносятся в электронную систему CIS. Все решения экзаменационных комиссий оформляются протоколами. Протоколы ДЭ хранятся в архиве колледжа и Региональном центре компетенций WSR .

Обучающиеся, успешно сдавшие ДЭ, получают сертификат РЦК WSR Смоленской области с указанием набранных баллов.

В целях обеспечения информационной открытости и публичности при проведении ДЭ:

- организуется свободный доступ зрителей для наблюдения за ходом проведения экзамена с учетом соблюдения всех норм техники безопасности, а также правил проведения ДЭ.

- используются ресурсы, позволяющие, организовать видеотрансляции в режиме онлайн на площадке.

Технология разработки заданий для ДЭ ГИА следующая:

1.Задание разрабатывается в виде *модулей*.

2.За основу берется задание финала Национального Чемпионата *Worldskills Russia* и дорабатывается в соответствии с требованиями ФГОС.

3.Задание должно быть разработано так, чтобы выпускники смогли продемонстрировать *навыки*, указанные в *Техническом описании* и выявлять степень овладения *мастерством*.

4.Задания можно согласовать при соблюдении определённых условий — полностью соответствуют техническому описанию компетенции, т.е. охватывают все составные части компетенции по всем модулям из технического описания.

5.Данная форма продолжительна по времени и может превысить сроки проведения ГИА.

6.Финансово затратна (оплата работы экспертов).

7. Даст возможность выдать сертификаты.

При составлении задания рассчитывается время его выполнения; составляется перечень необходимого оборудования, материалов и инструментов; определяются разрешенные к использованию вспомогательные средства; обозначаются требования к оформлению результатов выполнения практического задания.

ИНСТРУКЦИЯ

ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛ КОМПЕТЕНЦИЙ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

I Общие положения

1.1. Во время работы на повара могут оказывать неблагоприятное воздействие в основном следующие опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся и вращающиеся части применяемого оборудования, машин;
- выступающие части оборудования (острые кромки, незакрытые дверки и т. п.);
- повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);
- предметы, находящиеся на поверхности пола (тара, шланги, котлы, подставки и др.);
- электрический ток, путь которого в случае замыкания может пройти через тело человека;
- повышенная или пониженная температура и влажность воздуха;
- нагретые до высокой температуры поверхности;
- кипящие и горячие жидкости, масло и др.;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- опасность возникновения пожара.

1.2. Повар во время работы должен пользоваться санитарной одеждой и средствами индивидуальной защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов.

1.3. Для предупреждения возможности возникновения пожара повар должен соблюдать требования пожарной безопасности.

II Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Повар перед началом работы должен надеть санитарную одежду, застегнуть ее на все пуговицы, убрать волосы под головной убор.

2.2. Санитарная одежда должна быть соответствующего размера, с коротким рукавом или рукавом три четверти, чистой и не стеснять движений.

2.3. Перед началом работы в горячем цеху повару необходимо выполнить следующие операции:

- проверить работу оборудования на холостом ходу кратковременным включением;
- проверить прочность крепления применяемого оборудования (например, на столе или передвижной тележке);

- перед включением проверить исправность шнура питания. Не пользуйтесь плиткой с открытой спиралью;
- при включении плитки штепсельную вилку ввести в гнездо штепсельной розетки до отказа. Не допускайте выключения вилки дерганием за шнур;
- для приготовления пищи на электроплитке пользуйтесь только эмалированной посудой;
- следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегал к краям дверного проема;
- проверить отсутствие трещин на поверхности конфорок плит, мармитов;
- убедиться в наличии подовых листов в камерах пекарских шкафов;
- убедиться в непрерывном поступлении воды, в нормальной работе поплавкового устройства, исправности разборного крана электрокипятильника.

III Требования охраны труда во время работы

3.1 При работе с режущими инструментами:

- соблюдайте максимальную осторожность. Картофель чистите желобковым ножом, рыбу - скребком, мясо проталкивайте в мясорубку деревянным пестиком. Передавайте ножи и вилки только ручкой вперед;
- хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарежьте на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания;
- пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа;
- при загрузке продуктов в овощерезательную машину, при перемещении продуктов и тары не разрешается держать нож в руках;
- не следует носить нож в руках острием вперед (переносить его лучше в футляре); во время перерывов в работе не рекомендуется оставлять нож на столе, его следует убирать в специальное место для хранения;
- нельзя пользоваться ножами, имеющими качающиеся, непрочные закрепленные или тупые лезвия, а также грязные и скользкие рукоятки;
- не следует нарезать продукты вручную навесу; для этого нужно использовать разделочные доски;
- соблюдайте осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживайте обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т. д.), не обрабатывайте слишком маленькие части;
- необходимо остерегаться попадания рук под ножи и другие вращающиеся части овощерезок, протирочных и других машин;
- загружать продукт в загрузочную воронку следует небольшими порциями; для проталкивания продукта нужно пользоваться специальными приспособлениями (толкачами, пестиками), если это предусмотрено конструкцией машины;
- нельзя проталкивать застрявшие куски продукта в загрузочной воронке машины вручную, а также проверять качество заточки ножей руками; судить о качестве заточки ножей нужно по нарезаемому продукту;
- производить удаление заклинившего продукта следует только после выключения машины, при обесточенном электродвигателе.

При эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов необходимо руководствоваться следующими требованиями:

- работать следует при закрытом щитке режущего устройства;
- нельзя устанавливать продукт для нарезки при включенной машине;
- нельзя устанавливать толщину реза при включенной машине;
- необходимо надежно закреплять продукт в зажимном устройстве;
- во время работы машины нельзя направлять в нее продукт руками;
- остатки продукта необходимо удалять деревянной лопаткой после полной остановки и отключения машины от электросети;
- нельзя подхватывать нарезанный продукт руками из загрузочного устройства; приемный лоток нужно освобождать только после остановки машины;
- не следует очищать дисковый нож машины руками; при этом нужно пользоваться деревянным скребком и только после полной остановки дискового ножа.

3.2 При работе с горячими жидкостями и поверхностями

- Следите, чтобы при кипении содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращайте огонь или выключайте плиту.
- Крышки горячей посуды берите полотенцем и открывайте от себя.
- Сковородку ставьте и снимайте сковородником с деревянной ручкой.
- Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80 % объема.
- Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от себя, передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий.
- Заливать жир в сковороду, фритюрницу и др. следует до включения оборудования в сеть; загружать и выгружать обжариваемый продукт из фритюрницы нужно с помощью металлической сетки.
- Загрузку продуктов производить спустя 15-20 минут после включения сковороды.
- Не устанавливать контакты электро контактного термометра на температуру выше 260 °С.
- При открывании крышки сковороды следует соблюдать осторожность и стоять сбоку.
- Опрокидывать и сливать содержимое чаши сковороды можно только после отключения ее от электросети и остывания содержимого до 40 °С.
- Открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей нужно осторожно,

движением на себя.

- Повару следует быть осторожным и не проливать на плиту жидкости.

- Во время работы повару не следует накапливать излишки продуктов, загромождать

проходы порожней тарой и другими предметами.

- Нельзя производить транспортировку котла с ножом (инвентарем, инструментом) в

руках; при этом не следует прижимать к себе при переноске котел с горячей пищей.

- Нельзя допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю

мощность без загрузки.

- Необходимо соблюдать осторожность при посадке и выборке форм и листов из

жарочных шкафов.

- Для предупреждения несчастных случаев нельзя допускать скользкости и неровности пола на рабочем месте; пролитый на пол жир или уроненные продукты нужно немедленно убрать.
- Нельзя пользоваться битой посудой, имеющей сколы, трещины.
- Нельзя пользоваться открытым огнем в помещении, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом.
- Повару следует остерегаться разбрызгивания и попадания в глаза эссенции, дезинфицирующего раствора для обработки яйца; попавший в глаз раствор необходимо немедленно смыть водой.
- Соблюдать осторожность при работе с миксером.
- Соблюдать правила использования работы на блендере.

IV Требования охраны труда по окончании работы

4.1. По окончании работы следует произвести разборку, мойку, чистку остывшего оборудования, предварительно отключив его от электрической сети при помощи рубильника; не следует охлаждать жарочную поверхность плиты, сковороды, жаровни водой.

4. 2. Во время разборки машины необходимо проявлять осторожность, остерегаться порезов; следует соблюдать последовательность сборки и разборки машины.

4. 3. Для извлечения шнека из мясорубки следует пользоваться специальным крючком или выталкивателем в зависимости от конструкции машины; при этом нельзя пользоваться кратковременным пуском машины.

4. 4. При чистке камер электрошкафа не следует пользоваться водой.

4. 5. Во время мойки не допускается попадание воды на токоведущие части оборудования.

4. 6. По окончании работы следует тщательно вымыть руки тёплой водой.

Регламент проведения Демонстрационного экзамена по компетенции

43.01.09 Повар, кондитер

1. Общие положения

1.1. Место проведения Демонстрационного экзамена: *ПОО, адрес*

1.2. «__» ____20__ г. состоится встреча с экспертами и участниками Демонстрационного экзамена, будет проведен инструктаж по охране труда и технике безопасности с участниками Демонстрационного экзамена во время его проведения, объявлено расписание выполнения заданий в соответствии с Программой Демонстрационного экзамена ГИА по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Компетенции WSR «Поварское дело», проведена жеребьевка для первого потока участников. «__» ____20__ г. для второго потока участников.

1.3. «__» ____20__ г. состоится окончание Демонстрационного экзамена и подведение итогов для первого потока участников. «__» ____20__ г. для второго потока участников.

1.4. Участниками Демонстрационного экзамена являются студенты профессиональных образовательных организаций, заявленные на участие в экзамене по методике WorldSkills (далее – Участники).

1.5. Демонстрационный экзамен носит соревновательный характер.

1.6. Для оценки Демонстрационного экзамена создаётся экзаменационная комиссия, в состав которой входит сертифицированный эксперт WorldSkills по компетенции «Поварское дело» (далее – Главный эксперт), педагогические работники, представители работодателей, общественных организаций, представители партнеров WorldSkills, являющиеся специалистами в области данной компетенции (далее – Эксперты), прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия», по программам «Эксперт Демонстрационного Экзамена» или «Региональный Эксперт», и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий Демонстрационного Экзамена или свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионатов.

1.7. Главный эксперт является координатором работы всех Экспертов и Участников, решающий все ключевые вопросы на протяжении проведения Демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело».

1.8. Участники, уличенные членами экзаменационной комиссии в нечестном поведении или пагубно влияющие собственным поведением на проведение Демонстрационного экзамена, по решению Главного эксперта могут быть отстранены от экзамена с потерей результата.

2. Правила проведения Демонстрационного экзамена

2.1. За день до проведения Демонстрационного экзамена Участники встречаются на площадке, где проводится экзамен, для прохождения жеребьевки, инструктажа по ОТ и ТБ и знакомство с инструментами, оборудованием, материалами и т.д.

2.2. В случае неявки на этап проведения инструктажа по ОТ и ТБ Участник не допускается к Демонстрационному экзамену.

2.3. Все Участники принимающие участие в Демонстрационном экзамене, в текущий день должны явиться не позднее, чем за 60 минут до его начала и пройти регистрацию.

2.4. Демонстрационный экзамен предполагает выполнение задания разработанного менеджером компетенции «Поварское дело» совместно с сертифицированными экспертами на основе актуального конкурсного задания

последнего Национального чемпионата WSR, и утвержденного международным экспертом или менеджером компетенции не позднее, чем за 1 месяц до проведения ДЭ.

Общее время на выполнение 100% задания должно быть в пределах от 15 до 22 часов. Это время с учётом подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа каждый день) и написания меню (2 часа). Задания выполняются 2 дня.

2.5. Участник должен предъявить Главному эксперту оборудование, Планируемое к использованию при выполнении задания/модуля Демонстрационного экзамена.

2.6. Время начала и завершения выполнения задания/модуля регулирует Главный эксперт.

2.7. Задание выполняется по модулям согласно регламентирующим документам. Все требования, прописанные в задании и в инфраструктурном листе, правилах по охране труда, критериях оценивания являются обязательными для всех участников Демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело».

2.8. Участник может использовать только выданные ему продукты, предусмотренные списком ингредиентов.

2.9. В ходе выполнения задания/модуля Участникам разрешается общаться только с членами экзаменационной комиссии. Общение с третьими лицами запрещено.

2.10. Рабочее место Участника должно соответствовать инфраструктурному листу по данной компетенции.

2.11. Фотографировать компоненты разрешается только после выставления оценок.

2.12. Запрещается использование мобильных телефонов Участникам во время выполнения задания/модуля Демонстрационного экзамена.

3. Правила набора и потеря конкурсных баллов

3.1. При соблюдении всех условий выполнения задания/модуля Участник может набрать следующее максимальное количество баллов по компетенции «Поварское дело», указанное в таблице.

Таблица

Критерий		Баллы		
Модуль	Описание	Судейская	Измеряемая	Всего
А	Гигиена		10	10

В	Приготовление и расчет времени	19	11	30
С	Презентация	13	7	20
Д	Вкус	40	0	40
Всего		72	28	100

3.2. Все нарушения, которые происходят во время выполнения заданий Демонстрационного экзамена должны быть засвидетельствованы как минимум двумя Экспертами.

4. Обязанности и полномочия Участников и Экспертов

4.1 Участники:

- обязаны соблюдать технику безопасности;
- должны выяснить все организационные вопросы до начала экзамена; -обязаны незамедлительно выполнять требования Главного эксперта;
- покидают площадку компетенции после завершения выступления;
- покидая площадку ранее (кроме случаев необходимости, при которой его сопровождает Эксперт), Участники должны предупредить Экспертов. В этом случае результат выполнения задания/модуля фиксируются, и работа считается оконченной. Набранные баллы будут учтены в итоговом результате вместе с баллами других Участников;
- по окончании выполнения задания/модуля должны привести рабочее место в исходное состояние.

4.2 Эксперты:

- обязаны присутствовать на протяжении всего времени проведения Демонстрационного экзамена;
- обязаны фиксировать время начала и окончания работы Участников, а так же
- иные события, происходящие на площадке компетенции, по просьбе Главного эксперта;
- обязаны выполнить любые задачи, поставленные Главным экспертом;

- не должны находиться в рабочей зоне, отвлекать Участников или подсказывать им;
- могут покидать зону компетенции не более чем на 15 мин. после согласования с Главным экспертом.

4.3 **Главный эксперт** уполномочен принимать решения по спорным вопросам, в том числе по отстранению Участника от экзамена с потерей результата. Решение фиксируется в письменном виде в присутствии двух Экспертов.

5. Порядок и критерии оценки

5.1 Результаты выступлений

5.1.1. Главный эксперт делит Экспертов на группы и определяет задачи группы по оценке задания. Проверка начинается после каждого задания.

5.1.2. После ознакомления с результатами, Эксперт подписывает протокол.

5.1.3. Оценки объявляются после окончания Демонстрационного экзамена.

5.2 Критерии оценки.

5.2.1. Согласно заданию Демонстрационного экзамена по данной компетенции.

5.3. Данные о результатах выполнения работ Участников не разглашаются до окончания Демонстрационного экзамена.