

ОТЧЕТ
ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА ПО ИТОГАМ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ

Компетенция: 34 Поварское дело


Даты проведения: 24.12.2020- 26.12.2020; (С-1 24.12.2020)

Образовательная организация: областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Костромской торгово-экономический колледж»

Учебная группа 3-2

Центр проведения демонстрационного экзамена, адрес: ОГБПОУ "«Костромской торгово-экономический колледж», адрес Костромская область, г. Кострома, ул. Долматова д.25а

Балина Татьяна Геннадьевна № сертификата 1734, 30.04.2019


_____/Фамилия И.О./
(подпись)

город Кострома 2020 год

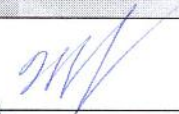


1. Общая информация об экзамене

Дата проведения: 24.12.2020- 26.12.2020; (С-1 24.12.2020)

Комплект оценочной документации: Протоколы

Вариант задания: Код 1.2.

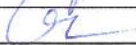
Члены экспертной группы, распределение:

№	ФИО	Должность, место работы	Номер сертификата/свидетельства, дата выдачи	Экспертная роль	Подпись эксперта
1	Железнова Яна Владимировна	ОГБПОУ "Костромской техникум торговли и питания"	7606	Измеримая работа + презентация	
2	Степанова Карина Николаевна	ОГБПОУ "Костромской техникум торговли и питания"	12067	Судейская работа + презентация	
3	Терпигорева Лариса Вячеславовна	ОГБПОУ "Костромской техникум торговли и питания"	11095	Измеримая работа + презентация	
4	Сюркаева Марина Анатольевна	ОГБПОУ Нерехсткий политехнический техникум	3583	Измеримая работа + презентация	
5	Серова Елена Александровна	ЧУПО Костромской технологический техникум	11611	Судейская работа + презентация	
6	Балин Алексей евгеньевич	ОГБПОУ "Костромской техникум торговли и питания"	53924	Судейская работа + презентация	

2. План работы площадки

День (Подготовительный день/ День 1) (нужное подчеркнуть) 24 декабря 2020 г.		
Время	Мероприятие/ Модуль	Фамилия Имя Отчество участника ДЭ
11:00 - 11:30	Заезд участников	Белехова Любовь Викторовна Голубева Ксения Сергеевна Гусева Ксения Александровна Симанцева Анастасия Павловна Смирнов Владислав Алексеевич Герасименко Алена Сергеевна Герасимова Юлия Олеговна Долматова Татьяна Николаевна Кочетков Владимир Анатольевич Мокрушина Яна Андреевна Бадалова Сара Байларовна Голованова Анастасия Сергеевна Полоскина Алена Григорьевна Полушкина Надежда Валерьевна Смирнова Мария Владимировна
11:30 - 12:30	Регистрация, жеребьевка, оглашение задания	
12:30- 14:30	Написание меню	
14:30- 16:30	Ознакомление с рабочими местами, тестирование оборудования	
14:00	Обед	
14:30 - 18:00	Сбор экспертов для разъяснения оценивания работы участников ДЭ	Железнова Яна Владимировна Степанова Карина Николаевна Тепригорева Лариса Вячеславовна Балин Алексей Евгеньевич Серова Елена Александровна Сюркаева Марина Анатольевна
Технический эксперт ДЭ от ЦПДЭ:  (Тюляндина О.В)		
День (Подготовительный день/ День 1/ День 2) (нужное подчеркнуть) 25 декабря 2020 г.		
Время	Мероприятие/ Модуль	Фамилия Имя Отчество участника ДЭ
08:00- 08:15	Общение участников	Белехова Любовь Викторовна Голубева Ксения Сергеевна Гусева Ксения Александровна Симанцева Анастасия Павловна Смирнов Владислав Алексеевич
08:15-08:45	Брифинг участников, проверка наличия продуктов	
08:45- 09:00	Подготовка рабочего места	
09:00 -13 :00	Выполнение модулей	
13:00 -13: 15	Уборка рабочего места	
13:15 - 13:30	Общение участников	
13:30 - 14:00	Обед	

13.00 - 13:15	Общение участников	Герасименко Алена Сергеевна Герасимова Юлия Олеговна Долматова Татьяна Николаевна Кочетков Владимир Анатольевич Мокрушина Яна Андреевна
13:15- 13:45	Брифинг участников , проверка наличия продуктов	
13: 45 - 14:00	Подготовка рабочего места	
14:00 -18:00	Выполнение модулей	
18: 00 - 18: 15	Уборка рабочего места	
18: 15 -18:30	Общение участников	
19 : 00 - 21: 00	Сбор экспертов для оценки работ участников	Железнова Яна Владимировна Степанова Карина Николаевна Терпигорева Лариса Вячеславовна Балин Алексей Евгеньевич Серова Елена Александровна Сюркаева Марина Анатольевна

Технический эксперт ДЭ от ЦПДЭ:  (Тюляндина О.В)

День (Подготовительный день/ День 1/ День 2)

(нужное подчеркнуть)

26 декабря 2020 г.

08:00- 08:15	Общение участников	Бадалова Сара Байларовна Голованова Анастасия Сергеевна Полоскина Алена Григорьевна Полушкина Надежда Валерьевна Смирнова Мария Владимировна
08:15-08:45	Брифинг участников, проверка наличия продуктов	
08: 45- 09:00	Подготовка рабочего места	
09: 00 -13 :00	Выполнение модулей	
13:00 -13: 15	Уборка рабочего места	
13:15 - 13:30	Общение участников	
13:30 - 14:00	Обед	
14:00 -16:00	Сбор экспертов для оценки работ участников	Железнова Яна Владимировна Степанова Карина Николаевна Терпигорева Лариса Вячеславовна Балин Алексей Евгеньевич Серова Елена Александровна Сюркаева Марина Анатольевна

Технический эксперт ДЭ от ЦПДЭ:  (Тюляндина О.В .)

3. Краткий анализ уровня подготовки участников демонстрационного экзамена, степени владения необходимым уровнем знаний, умений, навыков, профессиональных компетенций, выводы, рекомендации.

24 -26 декабря 2020 года в ОГБПОУ " Костромской торгово-экономический колледж " в центре проведения демонстрационного экзамена, адрес: ОГБПОУ "«Костромской торгово-экономический колледж», адрес Костромская область, г. Кострома, ул. Долматова д.25а был проведен демонстрационный экзамен по компетенции" Поварское дело" согласно заданию кода 1.2 , в нем приняли участие студенты ОГБПОУ " Костромской торгово-экономический колледж ", по специальности «Технология продукции общественного питания»

Для проведения Демонстрационного экзамена организаторами был предоставлен учебный кулинарный цех (далее рабочая площадка), комнаты для работы экспертов, участников, волонтеров, складские помещения, комната для хранения тулбоксов, выставочная зона для демонстрации блюд.

Площадка застроена на 5 рабочих мест, соответствует инфраструктурному листу кода 1.2, требованиям пожарной безопасности и охраны труда.

Задание Демонстрационного экзамена соответствовало утвержденному пакету, размещенного на сайте Союза " Ворлдскиллс Россия». В ходе проведения экзамена все участники (15 человек) выполнили модули (ВНС). Результаты участников занесены в систему CIS и занесены в Цифровую платформу. Участники демонстрационного экзамена выполняли задание модуля, на которые отводилось по 4 часа, общее количество часов на выполнение задания: 6 ч.

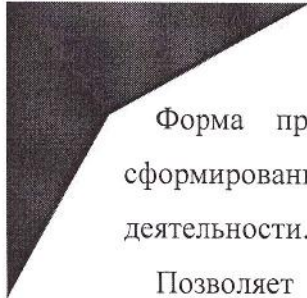
Согласно Техническому описанию компетенции к оценке деятельности участников Демонстрационного экзамена были привлечены 6 человек (экспертов) из числа преподавателей и мастеров производственного обучения техникумов и колледжей Костромской области.

Все эксперты имеют свидетельство " Эксперт демонстрационного экзамена".

В период проведения экзамена все эксперты соблюдали кодекс этики, хорошо ориентируются в регламентирующих документах, владеют методикой оценивания. Готовы работать во всех группах оценки.

При выполнении заданий демонстрационного экзамена студенты показали хороший уровень профессиональных компетенций. Продемонстрировали хорошие навыки по первичной обработке птицы. Десерты были по технологии приготовления средней сложности студенты справились на оценку хорошо. Использовали различные способы тепловой обработки. Хорошо планируют технологический процесс, организуют рабочее место. Чистота рабочих поверхностей и пола соответствует аспектам. Все используют оборудование находящегося в общей зоне.

Студенты частично использовали инвентарь при приготовлении для усложнения блюд в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями.



Форма проведения демонстрационного экзамена позволяет в полной мере оценить сформированность необходимых компетенций для выполнения конкретных видов трудовой деятельности.

Позволяет провести анализ качества работы педагогических работников по формированию необходимых компетенций у выпускников и увидеть конкретные пробелы и недоработки педагогических работников.

По результатам участия в демонстрационном экзамене рекомендованы следующие предложения:

- запланировать стажировки педагогических работников с целью повышения квалификации по овладению профессиональными компетенциями по стандартам Ворлдскиллс;
- проводить демонстрационный экзамен и чемпионат для мастеров производственного обучения и преподавателей специальных дисциплин.
- приобрести технологическое оборудование, которое участники смогут использовать для усложнения блюда;
- обновить содержание рабочих программ по учебной и производственной практике и технологии обучения в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и стандартов «Ворлдскиллс Россия».
- экспертам - работодателям пройти обучение по программе повышения квалификации в Академии Союза WorldSkills Russia ;
- участие на форуме экспертного сообщества (для четкого понимания задания);