


Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

Рассмотрено
Методическим советом
Протокол № 4
«15» дек 2017 г.


УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
Ибрагимов /Ф.Г. Исламгалиев
«15» дек 2017 г.


ПОЛОЖЕНИЕ О демонстрационном экзамене

Екатеринбург
2017

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia 2017 году по образовательным программам среднего профессионального образования (далее-демонстрационный экзамен) в ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» (далее Техникум)

1.2. Положение разработано в соответствии с методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia, утвержденный приказом Союзом «Агентства развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «WorldSkills Russia» от 30.11.2016г. № ПО/19 «О пилотной апробации проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia в 2017году»

1.3. Демонстрационный экзамен является формой проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, которые реализуются в Техникуме в 2017 году.

1.4. Целью проведения демонстрационного экзамена является определение соответствия результатов освоения образовательных программ СПО требованиям ФГОС СПО и требованиям WorldSkills Russia по компетенциям «поварское дело», «кондитерское дело».

1.5. Демонстрационный экзамен проводится по компетенциям, соответствующим профессии 43.01.09 Повар, кондитер (перечень ТОП-50 наиболее востребованных и перспективных профессий и специальностей) и по компетенциям Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) 2016 года (далее-Национальный чемпионат WSR).

1.6. Информация о демонстрационном экзамене размещается на официальном сайте ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар», сайте Регионального координационного центра Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia и международной информационной системе Competition Information System (система CIS).

2. Нормативно-правовая база.

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

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

- распоряжение Правительства Российской Федерации от 03 марта 2015 года №349-р «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы.»;

-паспорт приоритетного проекта «Образование» по направлению «Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом современных стандартов и передовых технологий» («Рабочие кадры для передовых технологий»), утвержденный протоколом заседания Президиума

Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам от 25 октября 2016 года №9;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 года №968 «об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Приказ Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 30.01.2017 года №20-И «Об организации проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в государственных профессиональных образовательных учреждениях Свердловской области» подведомственных Министерству общего и профессионального образования Свердловской области, в 2017 году.

3. Цели и задачи проведения демонстрационного экзамена.

3.1. Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у обучающихся и выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в сфере общественного питания по полученной профессии.

3.2. Выпускники имеют возможность получить независимую качественную экспертную оценку освоенных компетенций, полученных знаний, умений и навыков в соответствии с международными стандартами.

3.3. Выпускники имеют возможность подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов WorldSkills без прохождения дополнительных аттестационных испытаний.

3.4. Выпускники имеют возможность подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованными работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска.

3.5. Выпускникам одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами WorldSkills.

3.6. Техникуму возможность объективно оценить содержание и качество образовательных программ, материально-техническую базу, уровень преподавательского состава.

3.7. Техникуму определить направления деятельности для точек роста и дальнейшего развития.

3.8. Социальным партнерам (работодателям) возможность осуществить подбор лучших молодых специалистов.

3.9. Социальным партнерам и Техникуму определить направления в сотрудничестве и совместного взаимодействия для возможности получения обучающимися высокопрофессионального качественного обучения профессии (специальности) согласно современным тенденциям общественного питания.

4. Требования к проведению и оценке демонстрационного экзамена.

4.1. Координатором подготовки и проведения демонстрационного экзамена является союз «WorldSkills Russia», он должен обеспечить разработку:

- заданий экзамена;
- критериев оценки;
- инфраструктурных листов (список необходимого сырья, инвентаря и оборудования для проведения демонстрационного экзамена).

4.2. Документы, согласованные с Главным экспертом должны быть размещены на сайте центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia –сайт ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» не позднее, чем за 1 месяц до начала экзамена.

4.3. Любые изменения утвержденного пакета экзаменационных заданий, условий и времени их выполнения осуществляется с согласия Союза «WorldSkills Russia» и подлежат обязательному согласованию с национальными экспертами.

4.4. Процедура выполнения демонстрационного экзамена и его оценки проходит в учебных корпусах ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар».

4.5. Оценка результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется исключительно экспертами WorldSkills.

4.6. Не допускается оценивание результатов работ экспертами, принимавшими участие в подготовке обучающихся или выпускников Техникума, или работающих в ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар».

4.6.1. К организации и проведению демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia 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.

4.6.2. Организация деятельности Экспертной группы осуществляется Главным экспертом, который после ее формирования обязан распределить обязанности и полномочия по подготовке экзамена между членами экспертной группы.

4.6.3. На время проведения экзамена 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.

4.6.4. ответственность за внесение информации в систему eSim и баллов в систему CIS несет главный эксперт.

4.6.5. Члены Экспертных групп включаются в составы государственных экзаменационных комиссий Техникума.

4.7. Эксперты-сотрудники ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» могут оценивать обучающихся или выпускников из других образовательных организаций, если они не участвовали в их подготовке.

4.8. Регистрация участников и экспертов демонстрационного экзамена осуществляется в Электронной системе мониторинга, сбора и обработки данных (eSim).

4.8.1. Техникум за 2 месяца создает список студентов и выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkills Russia. (приложение 1) и экспертов (приложение 2).

4.8.2. Техникум организует регистрацию всех участников в системе eSim, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей.

4.8.3. Обработка и хранение персональных данных осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 года №152-ФЗ «О персональных данных».

4.8.4. Информирование зарегистрированных участников демонстрационного экзамена осуществляется в Техникуме.

4.9. Для регистрации баллов и оценок по результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена используется международная информационная система Competition Information System (система CIS).

4.10. Ответственность за обеспечение оптимальными средствами и необходимой инфраструктурой несет Техникум.

4.11. Для проведения демонстрационного экзамена в 2017 году используются контрольно-измерительные материалы (далее-Задания) и инфраструктурные листы, разработанные экспертами WorldSkills Russia на основе конкурсных заданий и критериев оценки Финала Национального чемпионата 2016 года.

4.12. Задания должны содержать все модули заданий Финала Национального чемпионата и должны сопровождаться схемой начисления баллов, составленной согласно требованиям технического описания, а также подробным описанием критериев оценки выполнения Заданий.

4.13. Разработанные Задания, применяемые оценочные средства и инфраструктурные листы утверждаются национальными экспертами по компетенциям, являются едиными для всех лиц, сдающих демонстрационный экзамен в Техникуме.

4.14. Любые изменения утвержденного пакета Заданий, условий и времени их выполнения осуществляется с согласия Союза и подлежат обязательному согласованию с национальными экспертами.

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

4.16. По необходимости не позднее чем за 1 день до начала экзамена производится дооснащение площадки и настройка всего оборудования.

5. Проведение демонстрационного экзамена

5.1. Распределение рабочих мест в соответствии с жеребьевкой производится в не позднее, чем за 30 минут до начала экзамена. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников, способом, исключающим спланированное распределение мест или оборудования. Итоги жеребьевки заносятся в акт жеребьевки. (приложение 3).

5.2. Перед началом экзамена проводится инструктаж по охране труда и технике безопасности (ОТ и ТБ) для участников и экспертов. Инструктаж проводит Технический эксперт. Отметки о прослушивании охраны труда и технике безопасности фиксируются в журналах по проведению инструктажа. (приложение 4).

5.3. Технический эксперт знакомит участников с подробной информацией:

А) о регламенте проведения экзамена с обозначением:

- обеденных перерывов;
- времени завершения экзаменационных заданий/модулей;
- ограничений времени;
- условий допуска к рабочим местам;
- условий, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку;
- информации о времени способе проверки оборудования;
- информации о графике питания;
- информации об оказании медицинской помощи;
- характера и диапазона санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена.

Б) о безопасном использовании всех инструментов и инвентаря, вспомогательных материалов, которые участники используют.

В) правила поведения и Кодекс этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills) во время демонстрационного экзамена.

Информация проведения информационного инструктажа фиксируется в журнале. (приложение 5)

5.4. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время (не более 2 часов) на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку сырья и инструментов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

5.5. Участник при сдаче демонстрационного экзамена должен иметь при себе паспорт и полис ОМС.

5.6. Перед началом экзамена членами Экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения запрещенных (в соответствии с техническим описанием): сырья, материалов, инвентаря, оборудования.

5.7. Участникам предоставляется время на ознакомление с экзаменационным заданием, которое выдается непосредственно перед началом экзамена письменными инструкциями к заданию. Время на изучение материалов не включается в общее время проведения экзамена и составляет 15 минут.

5.8. Если задание состоит из модулей, то каждый модуль выдается непосредственно перед началом каждого модуля. Ознакомление происходит перед каждым модулем.

5.9. В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты друг с другом и членами экспертной комиссии без разрешения главного эксперта.

5.10. К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

5.11. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника об этом немедленно уведомляется Главный эксперт, который (при необходимости) принимает решение назначении дополнительного времени для участника.

5.12. В случае отстранения участника от дальнейшей работы на экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу.

5.13. В случае болезни участника или несчастного случая с ним техникум должен предпринять все меры к тому, чтобы способствовать возвращению участника к процедуре сдачи экзамена и к компенсированию потерянного времени. Все случаи болезней и несчастных случаев во время проведения демонстрационного экзамена фиксируются в журнале. (приложение б).

5.14. Все вопросы по участникам, обвиняемым в нечестном поведении (нарушение правил выполнения экзаменационного задания), или чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, передаются Главному эксперту и рассматриваются Экспертной группой с привлечением председателя апелляционной комиссии Техникума. Решения по применению взысканий к указанным участникам основываются на международных правилах проведения соревнований ISSUE & DISPUT RESOLUTION.

5.15. В процессе работы участники должны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационных заданий.

5.16. Процедура проведения демонстрационного экзамена проходит с соблюдением принципов честности, справедливости и информационной открытости.

5.17. Вся информация и инструкция по выполнению экзамена от членов Экспертной группы, в том числе с целью оказания необходимой помощи, должна быть четкой и недвусмысленной, не дающей преимущества тому или иному участнику.

5.18. Вмешательство иных лиц, которое может помешать участникам выполнять экзаменационное задание, не допускается.

6. Оценка экзаменационных заданий.

6.1. Все экзаменационные задания оцениваются только по оценочным листам (приложение 7), которые разработаны на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием.

6.2. Все баллы и оценки регистрируются в системе CIS.

6.3. Все члены экспертной комиссии обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia).

6.4. Одно из главных требований-обеспечение отсутствия преимуществ у кого-либо из участников экзамена.

6.5. Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

6.6. Общее количество баллов по всем критериям составляет 100.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Субъективная	Объективная	Общая
A	Гигиена		10	10
B	Приготовление и расчет времени	19	11	30
C	Презентация	13	7	20
D	Вкус	40	0	40

6.7. Экспертная комиссия состоит из объективных и субъективных экспертов.

6.7.1. Объективные эксперты оценивают по следующим основным критериям:

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- масса блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

6.7.2. Субъективные эксперты оценивают по следующим основным критериям:

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль над ведением процесса;
- владение кулинарными техниками.

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;

- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

6.8. Результатами работы экспертной комиссии является итоговый протокол заседания (приложение 8), в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки формируются через систему CIS.

6.9. Баллы, выставленные членами экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в систему CIS по мере осуществления процедуры оценки.

6.10. После выставления баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в системе CIS блокируется.

6.11. После всех оценочных процедур, проводится итоговое заседание Экспертной группы, во время которого осуществляется серка распечатанных результатов с рукописными оценочными ведомостями.

6.12. 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 внесенными исправлениями. Принятая членами Экспертной группы форма приема оценки утверждается Главным экспертом, после чего система CIS блокируется по данной части завершённой оценки. По окончании данной процедуры дальнейшие или новые возражения по утвержденным оценкам не принимаются.

7. Результаты демонстрационного экзамена

7.1. Формирование итогового документа о результатах выполнения экзаменационных заданий по каждому участнику выполняется автоматизировано с использованием системы CIS и eSim. Посредством указанных сервисов осуществляется автоматизированная обработка внесенных оценок или баллов, синхронизация с персональными данными, содержащимися в личных профилях участников, и формируется электронный файл по каждому участнику, прошедшему демонстрационный экзамен в виде таблицы с указанием результатов экзаменационных заданий в разрезе выполненных модулей. Формы электронного файла и таблицы разрабатываются и утверждаются Союзом «Ворлдскиллс Россия».

7.2. Участник может ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле в системе eSim.

7.3. Право доступа может быть предоставлено предприятиям-партнерам Союза «Ворлдскиллс Россия» в соответствии с подписанными соглашениями с соблюдением норм Федерального законодательства о защите персональных данных.

8. Обеспечение информационной открытости и публичности проведения демонстрационного экзамена.

8.1. В целях обеспечения информационной открытости и публичности при проведении демонстрационного экзамена В Техникуме организуется видеотрансляция проведения экзамена(в помещении Техникума и на сайте Техникума) с учетом всех норм техники безопасности и правил проведения экзамена.

8.2. Информация о демонстрационном экзамене размещается на официальном сайте ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар», сайте Регионального координационного центра Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia и международной информационной системе Competition Information System (система CIS).

8. Аудит.

8.1. С целью выявления успешных практик проведения демонстрационных экзаменов экспертным сообществом WorldSkills Russia в лице сертифицированных экспертов WorldSkills и должностными лицами Союза WorldSkills Russia может проводиться аудит экзамена.

8.1.1 Во время аудита может рассматриваться качество организации мероприятия, степень вовлеченности предприятий в процедуру проведения экзамена, участие экспертов от предприятий, оснащенность проведения экзамена, организация логистики участников и экспертов, питания и размещения.

8.1.2 Учитывается организация и обеспечение деятельности членов экспертной группы, качество работы Главного эксперта, включая соблюдение требований (недопущение оценки экспертов участников из одной образовательной организации).

8.1.3 Отдельным пунктом отмечается уровень организации информационного сопровождения экзамена, включая полноту, достоверность и своевременность размещения сведений на сайте Техникума, внесение данных участников и экспертов в систему eSim, а также освещение и транслирование процедуры экзамена на доступных ресурсах.

Приложение 1.

**Форма списочного состава участников
демонстрационного экзамена**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Место учебы, Телефон, Эл.почта	Компетенция	Наставник	Особые условия для организации рабочего места и выполнения конкурсного задания
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						

