**Внедрение элементов ДЭ по стандартам ВОРЛДСКИЛС в ГИА**

**по профессии Повар, кондитер**

**преподаватель Дементьева Н.Е.,**

**мастер П/О Горшкова О.Д.**

Внедрение элементов ДЭ по стандартам ВОРЛДСКИЛС в итоговую аттестацию студентов мастера производственного обучения и преподаватели спец. дисциплин нашего учебного заведения начали с разработки заданий, приближенных к стандарту. Для этого нами пройдено обучение по программе «Эксперт демонстрационного экзамена», которое было очень полезно, повысило квалификацию в этом направлении, что подтверждено сертификатом. Как и ранее, программа ГИА, задания, критерии их оценивания и продолжительность, утверждаются образовательной организацией. Данная информация доводится до сведения обучающихся за шесть месяцев до начала ГИА. Но теперь задания для проведения демонстрационного экзамена для каждого студента определяется методом случайного выбора в начале процесса демонстрационного экзамена.

На данном этапе, мы планируем, опробацию элементов ДЭ для будущих выпускников, показавших наилучшие результаты в освоении профессиональных компетенций.

Поэтому мы считаем первостепенной задачей разработку конкретного задания на примерах заданий с конкурсов с национальных чемпионатов Ворлдскилс и соответственно критериев оценки их выполнения.

Для разработки заданий мы руководствовались рекомендацией выбора тех модулей, которые наиболее востребованы работодателями и которые близки к заданиям последнего национального чемпионата.

Как известно, конкурсное задание имеет уровень сложности **очень высокий** для профессионала (практически, невозможно выполнить конкурсное задание *целиком* за *отведенный промежуток времени и* абсолютно *без ошибок*);

Конкурсное задание состоит из **модулей**, каждый из которых рассчитан на проверку **определенных** навыков и имеет **свой вес** в баллах.

Для оценки выполнения задания необходимо использование **единых** критериев, разработанных на основе критериев для всех чемпионатов России.

**Одинаковые** условия выполнения конкурсных заданий (оборудование, расходные материалы, временные рамки и т.п.).

**Задание включает в себя следующие разделы:**

**Формы участия**

**Модули задания и необходимое время**

**Критерии оценки**

**Необходимые приложения**

**Количество часов на выполнение задания: 11.5 ч.**

**ФОРМА УЧАСТИЯ**

Индивидуальная

**МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

Модули и время сведены в таблице 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование модуля | Максимальный бал | Время на выполнение |
| 2 | Работа модуля (B C E) | 10.50 | 4 часа приготовление, 30 минут на подготовку и уборку рабочего места |
| 3 | |  | | --- | | Finger food | | 8.40 |
| 4 | |  | | --- | | Горячая закуска | | 8.10 |
| 5 | |  | | --- | | Десерт (заварной крем) | | 9.50 |
| 6 | |  | | --- | | Работа модуля (F G H) | | 10.50 | 4,5 часа приготовление, 30 минут на подготовку и уборку рабочего места |
| 7 | |  | | --- | | Холодная закуска | | 8.60 |
| 8 | |  | | --- | | Горячее блюдо (котлета «по - Киевски») | | 10.50 |
| 9 | |  | | --- | | Десерт (пирог) | | 8.20 |

**Модули с описанием работ**

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала демонстрационного экзамена.

Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьёвки, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Все участники демонстрационного экзамена за три дня проходят 6 модулей B C E F G H = (B C E + F G H). На выполнение модулей B C E даётся 4 часа, на выполнение модуля F G H даётся 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа каждый день) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 11,5 часов.

**ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 75 %**

**Модули** B C E F G H **(75%) = Модуль B C E (55%)+Модуль F G H (20%)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | Модуль B | | | |  |  | | --- | --- | |  | Finger food | | День 1 |
|  | |  | | --- | | Описание | | |  | | --- | | Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида   Размер «на два укуса»   Каждый вид должен содержать по одному обязательному продукту   Обязательный ингредиент – Рис   Ингредиент из оглашенного задания |  |  | | --- | |  | | |
|  | |  | | --- | | Подача | | |  | | --- | | Подаются на двух тарелках по пять штук каждого вида - круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  | | --- | | Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! | | |
|  | |  | | --- | | Основные ингредиенты | | |  | | --- | | Используйте ингредиенты с общего стола   Используйте ингредиенты из списка продуктов   Используйте продукты из оглашенного задания | | |
|  | |  | | --- | | Обязательные  ингредиенты | | |  | | --- | | Рис   Ингредиент из оглашенного задания | | |
|  | |  | | --- | | Специальное оборудование | | |  | | --- | | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке | | |
| |  | | --- | | Модуль C | | | |  | | --- | | Горячая закуска - морепродукты | | |  | | --- | | День 1 | |
|  | |  | | --- | | Описание | | |  | | --- | | Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов   1 соус на выбор участника   Минимум 1 гарнир на выбор участника | | |
|  | |  | | --- | | Подача | | |  |  | | --- | --- | | Масса блюда максимум 140 г   3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28 см   Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации   |  | | --- | | Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! | | | |
|  |  |
|  | |  | | --- | | Основные ингредиенты | | |  | | --- | | Используйте ингредиенты с общего стола   Используйте ингредиенты из списка продуктов   Используйте продукты из оглашенного задания - морепродукт | | |
|  | |  | | --- | | Специальное оборудование | | |  | | --- | | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке | | |
|  |  |  |  |
| |  | | --- | | Модуль E | | | |  | | --- | | Десерт | | |  | | --- | | День 1 | |
|  | Описание | |  | | --- | | Приготовить 3 порции десерта с использованием заварного крема как компонента   1 соус на выбор участника   2 гарнира на выбор участника | | |
|  | Подача |  |  |
|  | Основные ингредиенты |  |  |
|  | Специальное оборудование |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов**

Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе могут быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы» и др.

Критерии оценки

В данном разделе определены примерные критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейской и измеряемой) в Таблице 2.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки

составляет 85.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Раздел |  | | Критерий | |  | | --- | | Оценки | | | |
| Судейская (если это применимо) | Измеряемая | |  | | --- | | Общая | |
| |  |  | | --- | --- | | B1 |  | | Работа модуля (B C E) | |  | | --- | |  | |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Итог | | 55 | 20 | 75 |

**Оценочный лист (квалификационный экзамен), используемый в техникуме.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Ф. И. О. студентов** | **Дата** | **№ экз.**  **билета** | **Режим времени**  **выполнения** | **Организация**  **рабочего**  **места** | **Т/без.**  **труда**  **и санитарии** | **Бракераж**  **блюда** | **Выход блюда** | **Оформлен.**  **блюда** | **Оценка** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Мастер п/о\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Экспертный лист экзаменатор**

**Критерии оценки выполнения практического задания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерий оценки** | **Отметка о выполнении** |
| **Организация работы:**  Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП) **(ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1)**.  Соблюдение санитарно-гигиенических требований **(персональная гигиена)** в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте).  Адекватный выбор и правильное безопасное использование оборудование, инвентаря, инструментов, посуды **(ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1).**  **Приготовление:**  Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой.  Рациональный расход продуктов в соответствии с нормами отходов и потерь, оптимизация процессов обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т. д., отсутствие брака). Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии.  Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.  **Презентация** (визуальная оценка и дегустация):  Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием.  Соблюдение массы блюда, изделия.  Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки).  Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление) – цвет/ сочетание/ баланс/ композиция.  Гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента.  Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию. |  |
| Общее количество выполненных критериев\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Оценка выполнения задания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | |

**Сравнительный анализ критериев оценки выполнения практического задания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Критерии оценки задания на ДЭ | Критерии оценки практического задания на ГИА | Выводы |
| Организация работы:  Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП) (ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1).  Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте).  Адекватный выбор и правильное безопасное использование оборудование, инвентаря, инструментов, посуды (ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1). | Организация работы:  Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями на основе СанПиН.  Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с СанПиН.  (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте).  Адекватный выбор и правильное безопасное использование оборудование, инвентаря, инструментов, посуды. | Организация работы по инструкции и регламентам стандартов чистоты (система ХАССП) (ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1).  Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП.  Усиливаются требования к безопасному использованию и освоению нового оборудования с учетом требований международных стандартов. |
| Приготовление:  Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой.  Рациональный расход продуктов в соответствии с нормами отходов и потерь, оптимизация процессов обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т. д., отсутствие брака).  Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии.  Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления. | Приготовление:  Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой.  Расход продуктов в соответствии с нормами по массе брутто и нетто (экономия ресурсов: продуктов, времени и т. д., отсутствие брака).  Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии.  Соблюдение технологии приготовления согласно ТК. | Приготовление:  продукты, ингредиенты без предварительной заявки (по заданию в экзаменационном билете).  Экономия ресурсов с учетом норм отходов и потерь;  оптимизация процессов обработки: экономия по времени, использование нового современного оборудования, отсутствие брака.  Усиление требований к расширению выбора способов приготовления на современном оборудовании.  Усиление требований к планированию, оптимизации процесса. |
| Презентация (визуальная оценка и дегустация):  Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием.  Соблюдение массы блюда, изделия.  Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки).  Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление) – цвет/ сочетание/ баланс/ композиция.  Гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента.  Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию. | Презентация (бракераж, дегустация):  Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием.  Соблюдение массы блюда, изделия.  Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки).  Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление) – цвет/ сочетание/ баланс/ композиция.  Гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента.  Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию.  Оценка показателей качества блюд, соблюдение выхода блюд проводится по балльно - рейтинговой системе по показателю бракераж блюд. | Аспекты показателя презентации более расширены и конкретизированы в деталях, усилены требования к их выполнению.  Независимая оценка качества выполнения группой экспертов ДЭ по стандартам WSR. |
| Общее количество выполненных критериев\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Оценка выполнения задания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | |

Мастера п/о разработали типовые задания для практического этапа промежуточной аттестации по пяти модулям, которые включают использование обязательных продуктов из «Черного ящика», что ранее не использовалось. Образцы заданий указаны ниже в таблице № 2.

Таблица № 2

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2.2.Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной аттестации** | | |  |  |  |
| 1. **Типовое задание для ПМ 02, 03**: Приготовить холодное (горячее) блюдо из мяса (птицы, рыбы) в количестве\_\_\_\_\_\_\_\_\_ порций с  использованием обязательных продуктов (черный ящик), ингредиентов с общего стола. Выход одной порции\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  Содержание «черного ящика» (вид мяса или рыбы, обязательные продукты) узнают непосредственно перед экзаменом, остальной  набор продуктов известен заранее.  2. **Типовое задание для ПМ 04**: Приготовить десерт в количестве \_\_\_\_\_\_\_\_\_порц., выход одной порции\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  «Черный ящик» – тип десерта: желе, самбук, мусс и т.д. обязательные продукты. Набор продуктов с общего стола известен заранее | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Учитывая рекомендации по тренингу подготовки к чемпионату по стандартам WSR, стало понятным, что важно знать досконально оценочную схему, уметь расставлять критерии по степени важности и готовить студентов к работе в стрессовых ситуациях.

Например: при окончании времени для подачи и не полной готовности блюда, чтобы заработать большее количество баллов необходимо подавать то, что выполнено. В противном случае, потери составят большее количество баллов.

Психологическая подготовка. Во время технической подготовки, специально моделируются ситуации для проверки стрессоустойчивости. (этот момент мы не учитывали, при подготовке).