**Организация демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер**

*Фокина Жанна Валерьевна, мастер производственного обучения*

*ГБПОУ “Дзержинский техникум бизнеса и технологий”*

9 декабря 2016 года, после встречи президента России, Путина Владимира Владимировича с членами национальной сборной WSR, было создано поручение о введение стандартов WS в образовательный процесс подготовки кадров и о проведение Демонстрационного экзамена, как формы итоговой аттестации.

Демонстрационный экзамен – это вид проведения государственной итоговой аттестации, который представляет собой демонстрацию в реальном времени в специально организованных модельных условиях уровня знаний, умений и навыков выпускников, позволяющих вести профессиональную деятельность в соответствии со стандартами World Skills.

Организация и проведение ДЭ по стандартам WSR в рамках государственной итоговой аттестации является обеспечение качественной экспертной оценки по международным стандартам сформированности профессиональных компетенций, готовности выпускников СПО вести профессиональную деятельность в сфере индустрии питания и квалифицированно выполнять работу по профессии повар.

В 2021 году Демонстрационный экзамен будет проводиться в 85-и субъектах Российской Федерации. Для проведения Демонстрационного экзамена по 7 блокам компетенции, которые включают 172 отдельные компетенций, запланировано к аккредитации более 5000 площадок. Общее число сдающих Демоэкзамен в 2021 году более 195000 человек.

Обязательными условиями проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills России является:

* аккредитация центра проведения демонстрационного экзамена;
* использование контрольно-измерительных материалов (комплект оценочной документации) и инфраструктурных листов, разработанных экспертами WorldSkills на основе конкурсных заданий WorldSkills;
* оценка результатов выполнения заданий экзамена осуществляется только экспертами, прошедшие обучение на право участия в оценке ДЭ по стандартам WorldSkills;
* обязательная регистрация участников и экспертов ДЭ в электронной системе мониторинга (eSim);
* регистрация баллов и оценок по результатам выполнения заданий в международной информационной системе CIS.

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

Для аккредитации ЦПДЭ (на базе ГБПОУ ДТБТ) в 2021 году был сформирован пакет документов который включает в себя:

* заявку на аккредитацию;
* копии документов, подтверждающие факт внесения сведений о заявителе в единый государственный реестр юридических лиц;
* план застройки площадки;
* инфраструктурный лист;
* список расходных материалов;
* письмо – гарантия о достоверности предоставляемых документов.

Застройка площадки СЦПК - согласно требованиям WSR.

В этом году были внесены небольшие изменения в застройку площадки, которая была ранее. На основе этих изменений была создана новая схема застройки площадки.

Так же была произведена укладка половой плитки, установка вентиляции и подведение электро напряжение в 380 Вольт, которые было необходимо для установки нового оборудования.

Организованы отдельные комната главного эксперта, комната экспертов и складское помещение, согласно требованиям инфраструктуры WS.

Инфраструктурный лист– список всего необходимого оборудования, инструмента, расходных материалов, офисного оснащения и принадлежностей, необходимых для работы площадки.

В течении этого года была произведена большая работа по оформлению инфраструктурного листа. Из-за введенных в этом году изменений в инфраструктурный лист были произведены закупки нового оборудования, которое соответствует техническим требованиям. Были закуплены новые пароконвектоматы, холодильные шкафы, соковыжималка, стационарный блендр. Так же были заменены моечные ванные.

Кроме оборудования была организована закупка инвентаря и вспомогательных инструментов: гастроёмкости разных размеров, силиконовые формы, формы для выпечки, щипцы, пинцеты, машинки для приготовления пасты, сифоны и многое другое.

В результате проведённых работ был выдан электронный сертификат, который подтверждает соответствие нашей площадки требованиям WSR для проведения Демонстративного экзамена.

В оценке Демонстрационного экзамена участвует экспертная группа. В состав которой входят главный эксперт и эксперты.

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.

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.

Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Экспертной группе необходимо будет произвести оценку по следующим аспектам.

Объективные аспекты оценивания работы участника

* Персональная гигиена
* Гигиена рабочего места – чистый пол;
* Расточительность;
* Брак;
* Корректное использование цветных разделочных досок и раздельное использование мусорных баков.

Субъективные аспекты оценивания работы участника

* Кулинарные навыки – приготовление и оформление;
* Навыки работы с продуктом
* Организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления
* Навыки работы с ножом.

Объективные аспекты оценивания результата работы участника

* Время
* Температура подачи;
* Использование обязательных ингредиентов;
* Правильность подачи (соответствие заданию);
* Соответствие массы блюда;
* Чистота

Субъективные аспекты оценивания работы участника

* Цвет;
* Сочетание
* Баланс
* Общая гармония вкуса
* Вкус каждого компонента по отдельности.

Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» - 6 чел.

Для проведения демоэкзамена приглашены эксперты из учебных заведений Нижегородской области и представитель от предприятия общественного питания.

**В экспертную группу входят:**

**1.** Татьяна Владимировна Мыльникова: Нижегородский техникум отраслевых технологий.

**2.** Павел Игоревич Гриднев: шеф-повар Восток Запад.

**3.** Татьяна Сергеевна Бойчева: Семеновский индустриально - художественный техникум.

**4.** Ольга Владимировна Забавина: Варнавинский технолого-экономический техникум.

**5.** Любовь Юрьевна Кузнецова: Варнавинский технолого-экономический техникум.

**6.** Светлана Александровна Дудина: Перевозский строительный колледж.

Также в течение года производились работы со студентами.

Студенты были ознакомлены с документами WS, Техническим описанием, техникой безопасности, кодексом этики. После того как стал известен КОД для сдачи демоэкзамена началась работа с заданием для демоэкзамена, выбор блюд, составление технологических карт и списка продуктов

