

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

по профессии

«Повар-кондитер»

с учётом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции

«Кондитерское дело»



worldskills
Russia

а к а

д е ■

м и я

2018 г.

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ



Курсы повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров по профессии «Повар, кондитер» с учётом стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело»

а к а

д е ■

м и я

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

Курсы повышения квалификации
«Практика и методика подготовки
кадров по профессии «Повар,
кондитер» с учётом стандартов
Ворлдскиллс Россия
по компетенции «Кондитерское дело»



СОДЕРЖАНИЕ

Цели и задачи	4
Модуль 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Кондитерское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, требования к технике безопасности, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины)	6
ТЕМА 1.1. История, современное состояние и перспективы развития движения WSI и Ворлдскиллс Россия «Молодые профессионалы»	6
ТЕМА 1.2. Итоги международного чемпионата в Абу-Даби	9
ТЕМА 1.3. Техническая документация по компетенции «Кондитерское дело»: конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, требования к технике безопасности, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины	10
ТЕМА 1.4. Методики разработки схемы оценки на основе стандарта спецификации навыков (WSSS)	12
Модуль 3. Содержание профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы и методика преподавания профессиональных модулей с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции Кондитерское дело	23
ТЕМА 3.1. Современные и перспективные технологии и методики профессионального образования и обучения	25
ТЕМА 3.2. Содержание профессиональных модулей образовательной программы с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело»	31
Модуль 4. Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия. Оценка квалификации студента (выпускника) в ходе демонстрационного экзамена	43

Академия Ворлдскиллс Россия – структурное подразделение Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)». Академия создана в 2017 году и является развитием проекта «Базовый центр профессиональной подготовки и переподготовки рабочих кадров», который был успешно реализован Союзом в 2016 году.

Назначение Академии – образовательная деятельность с целью распространения лучшего мирового и отечественного опыта подготовки кадров на основе стандартов WorldSkills International и Ворлдскиллс Россия в системе профессионального образования и профессионального обучения.

Цели и задачи Академии:

- ознакомление преподавателей с современными технологиями в профессиональной сфере деятельности
- применение стандартов WorldSkills для массовой подготовки квалифицированных специалистов в части реализации профессиональных модулей основных профессиональных образовательных программ;
- включение преподавателей колледжей в систему работ Движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) в России, расширение экспертного сообщества WorldSkills.

Одним из ключевых направлений работы Академии Ворлдскиллс Россия является повышение квалификации преподавателей (мастеров производственного обучения), которые осуществляют практическую подготовку студентов профессиональных образовательных организаций системы СПО. Это направление является особенно важным как минимум по двум причинам. Во-первых, чтобы обеспечить качественную подготовку студентов на уровне международных (и российских) стандартов WorldSkills, сами преподаватели должны знать стандарты WorldSkills, иметь практический опыт работы по стандартам WorldSkills и уметь встраивать стандарты WorldSkills в учебный процесс. Во-вторых, чтобы добиться эффективного распространения лучшего опыта подготовки и перейти от «штучной» к массовой подготовке квалифицированных кадров, необходимо выстраивать работу не с отдельными студентами, а с теми, кто работает с группами студентов и занимается их профессиональной подготовкой, то есть с мастерами производственного обучения.

В 2016 году Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» успешно реализовал проект «Базовый центр профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих кадров», в рамках которого слушателями программ повышения квалификации по 10 компетенциям Ворлдскиллс Россия стали 761 преподаватель (мастер производственного обучения). Данный проект обеспечил первый шаг в распространении опыта подготовки чемпионов в системе среднего профессионального образования России. Однако если взять в расчет суммарное количество мастеров производственного обучения в Российской Федерации (по данным на 2016 год, примерно 26 тыс. человек), то количество мастеров, прошедших программы повышения квалификации по стандартам WorldSkills в 2016 году, составляет менее 3 %, что крайне мало для комплексных изменений в масштабах страны.

В декабре 2016 года в рамках поручений Президента РФ по итогам встречи с членами национальной сборной России по профессиональному мастерству Правительству РФ совместно с органами исполнительной власти субъектов РФ и при участии Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» была поставлена задача обеспечить ежегодное повышение квалификации не менее чем 5 тысяч преподавателей (мастеров производственного обучения) образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования, в том числе по 50 наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям, с учетом стандартов WorldSkills. Таким образом, в течение 5 лет все мастера производственного обучения страны смогут пройти программы повышения квалификации с учетом

стандартов WorldSkills, что обеспечит полноценное встраивание российских и международных стандартов WorldSkills в процесс подготовки, а в дальнейшем – и постоянную актуализацию содержания подготовки.

В рамках выполнения поручения Президента РФ в 2017 году Академия Ворлдскиллс Россия запустила программу повышения квалификации «5000 мастеров» («Практика и методика подготовки кадров по профессии (специальности) с учетом стандарта компетенций WorldSkills) по 51 компетенции Ворлдскиллс Россия, соответствующей 50 профессиям (среди них – 38 профессий, которые входят в список 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования, и 12 профессий, которые входят в справочник востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, в том числе требующих среднего профессионального образования).

Цели программы:

- ознакомление преподавателей с современными технологиями в профессиональной сфере деятельности и стандартами Ворлдскиллс по соответствующей компетенции;
- применение стандартов Ворлдскиллс для массовой подготовки квалифицированных специалистов в части реализации профессиональных модулей основных профессиональных образовательных программ;
- включение преподавателей колледжей в систему работ Движения «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия), расширение экспертного сообщества WorldSkills.

Для реализации программы Академией были отобраны площадки повышения квалификации.

Критерии отбора площадок Академии Ворлдскиллс Россия:

- Материально-техническая база, соответствующая требованиям инфраструктурного листа по компетенциям WorldSkills.
- Сертифицированные эксперты WorldSkills – сотрудники организации и преподаватели программ Академии.
- Чемпионы WorldSkills (национальный, международный уровни) – студенты организации.
- Технология повышения квалификации мастеров содержит несколько принципов:
- Ознакомление с мировым уровнем технологий – профессиональные требования от лидеров индустрии, мировые тренды, передовое оборудование и инструменты, актуальные профессиональные задачи (задания).
- Практическое обучение – каждый мастер должен уметь разрабатывать конкурсное задание по своей компетенции, выполнять его сам и оценивать его выполнение другими мастерами.
- Геймификация – модель чемпионата (демонстрационного экзамена), соревнования между мастерами, балльная оценка результатов.
- Освоение разных позиций – каждый мастер занимает позицию и участника чемпионата, и эксперта чемпионата.
- Методическое оснащение – каждый мастер получает рабочую тетрадь с методикой обучения по компетенции.

Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Кондитерское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, требования к технике безопасности, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины).

1. История, современное состояние и перспективы развития движения WSI и Ворлдскиллс Россия «Молодые профессионалы», итоги международного чемпионата в Абу-Даби.
2. Итоги международного чемпионата в Абу-Даби.
3. Техническая документация по компетенции «Кондитерское дело»: конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, требования к технике безопасности, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины.
4. Методики разработки схемы оценки на основе стандарта спецификации навыков (WSSS).



ЗАДАНИЕ ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

Познакомьтесь с предложенным содержанием модуля.

Внимательно прочитайте задания и попытайтесь самостоятельно выполнить их в рабочей тетради.

Зафиксируйте те проблемы, решение которых на данный момент представляет для Вас наибольшую сложность.



ТЕМА 1.1. История, современное состояние и перспективы развития движения WSI и Ворлдскиллс Россия «Молодые профессионалы»

Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» – официальный оператор международного некоммерческого движения WorldSkills International, миссия которого – повышение стандартов подготовки кадров.

WorldSkills International (WSI) – международная некоммерческая ассоциация, целью которой является повышение статуса и стандартов профессиональной подготовки и квалификации по всему миру, популяризация рабочих профессий через проведение международных соревнований по всему миру. Основана в 1953 году[2][3][4]. На сегодняшний день в деятельности организации принимают участие 77 стран.

Своей миссией WSI называет привлечение внимания к рабочим профессиям и создание условий для развития высоких профессиональных стандартов[5]. Её основная деятельность – организация и проведение профессиональных соревнований различного уровня для молодых людей в возрасте до 22 лет. Раз в два года проходит мировой чемпионат рабочих профессий WorldSkills, который также называют «Олимпиадой для рабочих рук». В настоящее время это крупнейшее соревнование подобного рода[6].

В 1947 году в Испании впервые прошел национальный конкурс по профессионально-технической подготовке. Он был призван поднять популярность рабочих специальностей и способствовать созданию эффективной системы профессионального образования, так как в стране, восстанавливающейся после Гражданской войны, существовала острая нехватка квалифицированных рабочих. Автором данной идеи был генеральный директор Испанской молодёжной организации Хосе Антонио Элола Оласо.

Первой эту инициативу поддержала Португалия. В результате в 1950 году прошли первые международные Пиренейские соревнования, в которых приняли участие 12 представителей обеих стран. Три года спустя к соревнованиям присоединились конкурсанты из Германии, Великобритании, Франции, Марокко и Швейцарии. Таким образом, в 1953 году была сформирована организация по проведению конкурсов профессионального мастерства – International Vocational Training Organisation (IVTO).

Впервые за пределами Испании соревнования были проведены в 1958 году в рамках Всемирной вы-

ставки в Брюсселе, а в 1970 году они первый раз прошли в другой части света — в Токио. В начале 2000-х годов IVTO изменила название и символику, и с тех пор ведет свою деятельность под именем WorldSkills International. Сегодня под эгидой WSI проводится множество мероприятий, включая региональные и национальные соревнования, континентальные первенства и, раз в два года, мировой чемпионат

Проект проведения первого национального чемпионата WorldSkills Russia был одобрен наблюдательным советом Агентства стратегических инициатив (АСИ) под председательством Президента России Владимира Путина в октябре 2011 года. В апреле 2012 года по инициативе АСИ и Минобрнауки был организован визит в Россию Президента WSI Саймона Бартли, в результате которого было принято решение о включении Российской Федерации в состав организации[11]. 12 мая 2012 года на очередном заседании Генеральной ассамблеи WSI оно было одобрено всеми странами-участницами[12].

Первый Всероссийский конкурс рабочих профессий WorldSkills Russia состоялся весной 2013 года в Тольятти. В нем приняли участие более 300 конкурсантов в возрасте от 18 до 22 лет[13]. По итогам соревнований была сформирована сборная Российской Федерации, которая в июле 2013 года приняла участие в чемпионате мира WorldSkills International 2013 в Лейпциге. Россия разделила последнее, 41 место, с Чили, Эстонией, Исландией, Кувейтом, Оманом и Саудовской Аравией[14][15].

Второй национальный чемпионат прошел в мае 2014 года, и в нем приняли участие уже 450 молодых специалистов из 39 регионов России, а также (вне конкурса) команды Абхазии и Финляндии. Сформированный по его итогам новый состав сборной представлял Россию на чемпионатах Euroskills 2014 в Лилле и WorldSkills International 2015 в Сан-Паулу.

8 ноября 2014 Председатель Правительства РФ Дмитрий Медведев распорядился учредить совместно с АСИ союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия»»[16]. Целью этой организации является формирование системы профессионального образования в соответствии со стандартами WSI для обеспечения экономики высококвалифицированными рабочими кадрами.

На чемпионате WorldSkills International 2015 обновлённая сборная России заняла 14 общекомандное место и завоевала 6 медалей «За высшее мастерство». Кроме того, на очередном заседании Генеральной ассамблеи WSI местом проведения мирового первенства 2019 была выбрана Казань[17].

Национальный чемпионат WorldSkills Hi-Tech

С 30 октября по 03 ноября 2014 года на площадке Международного выставочного центра «Екатеринбург-Экспо» прошёл Первый Национальный чемпионат сквозных рабочих профессий высокотехнологичных отраслей промышленности по методике WorldSkills (WorldSkills Hi-Tech).

Сборная России, сформированная по результатам национального чемпионата в Казани, участвовала в континентальном соревновании EuroSkills 2014 в Лилле. Итоговый результат — 6947 баллов и 11 место из 25. В десятку лидеров вошли[19]: Австрия (14405), Франция (14099), Нидерланды (13434), Финляндия (12107), Португалия (11150), Бельгия (10958), Швеция (8545), Великобритания (8129), Венгрия (8124) и Германия (7774).

В 2016 году сборная России, сформированная по результатам национального чемпионата в Красногорске, приняла участие в соревновании Euroskills 2016 в Гётеборге. По итогам трёх дней состязаний Россия заняла 1-е место в общекомандном и 7-е место в медальном зачёте, заслужив 2 золотые, 2 серебряные, 1 бронзовую медаль, а также 11 медальонов за профессиональное мастерство.



ЗАДАНИЕ ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

Используя учебно-методические материалы и информацию с официального сайта Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», заполните таблицу, указав ключевые даты истории движения WSI и Ворлдскиллс Россия «Молодые профессионалы».

Таблица № 1

№ п/п	Событие	Дата
1	Зарождение движения по проведению профессиональных тренингов и соревнований в Испании, первый Национальный чемпионат Испании	
2	Первый международный чемпионат по рабочим профессиям Испания-Португалия	
3	Присоединение к движению WorldSkills International Великобритании, Швейцарии, Франции, Германии, Марокко	
4	Первые международные соревнования за пределами Испании – в Брюсселе (Бельгия)	
5	Первые соревнования в другой части света - Японии	
6	Преобразование Движения в Международную Организацию по проведению профессиональных тренингов и конкурсов – International Vocational Training Organization (IVTO)	
7	Переименование IVTO в WorldSkills International (WSI)	
8	Вступление России в WorldSkills International (WSI). Первый открытый Чемпионат Москвы по профессиональному мастерству WorldSkills Russia	
9	Финал I Национального чемпионата WorldSkills Russia	
10	Первое участие России в мировом чемпионате WorldSkills International (Лейпциг, Германия)	
11	Первое участие России в чемпионате Европы – Euroskills (Лилль, Франция)	
12	I Национальный чемпионат сквозных рабочих профессий высокотехнологичных отраслей промышленности WorldSkills Hi-Tech	
13	Зарождение Juniorskills	
14	Мировой чемпионат WorldSkills в Сан-Паулу (Бразилия) (Россия – 6 медальонов за профессионализм)	
15	Чемпионаты в России переименованы в «Молодые профессионалы»	
16	1 место Сборной России в общекомандном зачете по баллам европейского чемпионата Euroskills в Гётеборге (Россия – 2 золотые, 2 серебряные, 1 бронзовая медали, 11 медальонов за профессионализм)	
17	Мировой чемпионат WorldSkills в Абу-Даби (Россия – 6 золотых, 4 серебряных, 1 бронзовая медали, 21 медальон за профессионализм)	



ТЕМА 1.2. Итоги международного чемпионата в Абу-Даби

Национальная сборная России заняла первое место в общекомандном зачете чемпионата мира по профессиональному мастерству WorldSkills Abu Dhabi 2017. Россия завоевала 11 медалей и 21 медальон за профессионализм. В медальном зачете российская сборная заняла 5 место. Результаты четырёхдневной борьбы за награды среди представителей 77 стран мира объявили сегодня на торжественной церемонии закрытия в Абу-Даби.

Россия подтвердила своё лидерство в шести профессиях. Золотые медали получили участники национальной сборной WorldSkills Russia по компетенциям ИТ-решения для бизнеса, Веб-разработка, Ювелирное дело, Холодильная техника и системы кондиционирования, Сетевое и системное администрирование, Экспедирование грузов.

Четыре серебряные медали Россия завоевала по компетенциям Мобильная робототехника, Парикмахерское искусство, Визуальный мерчандайзинг и витринистика, Обслуживание грузовой техники.

Единственная «бронза» досталась России по компетенции Камнетёсное дело. Награду «Best of nation» как лучший представитель страны получил обладатель золотой медали по веб-разработке Константин Ларин из Челябинска.

Помимо традиционных медалей, российская сборная завоевала 21 медальон за профессионализм. Такие награды на чемпионатах WorldSkills присуждают конкурсантам, которые полностью справились с заданием и показали качественный средний уровень профессиональной подготовки.

Соревнования проходили с 14 по 19 октября в международном выставочном центре Adnec в Абу-Даби. В чемпионате мира приняли участие 1300 конкурсантов из 77 стран мира. Всего на WorldSkills Abu Dhabi 2017 были представлены 52 компетенции. Сборная России впервые приняла участие по всем дисциплинам.

Национальная сборная WorldSkills Russia в составе 58 конкурсантов в третий раз представила свою страну на мировом чемпионате: впервые Россия выступила на мировом первенстве в 2013 году в Лейпциге, а во второй – в бразильском Сан-Паулу, откуда вернулась на родину с 6 медальонами за профессионализм.

В рамках церемонии закрытия WorldSkills Abu Dhabi 2017 флаг чемпионата мира торжественно был передан России как хозяйке следующего, 45-ого первенства. Организаторы чемпионата в ОАЭ передали эстафету Казани. Флаг приняли вице-премьер РФ Ольга Голодец, генеральный директор ГК «Росатом» Алексей Лихачёв, президент республики Татарстан Рустам Минниханов, генеральный директор Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» Роберт Уразов и мэр Казани Ильсур Метшин

Лучший представитель России среди победителей WorldSkills Abu Dhabi 2017 доставил флаг чемпионата на Всемирный фестиваль молодёжи и студентов в Сочи. Там состоялся официальное чествование флага WorldSkills, и дан старт проекту «Эстафета флага WorldSkills». Далее флаг чемпионата отправился на Международную космическую станцию и вернулся на Землю 28 февраля 2018. Флаг охватит 33 предыдущих города-организатора и все 85 субъектов РФ, откуда отправится на церемонию открытия чемпионата WorldSkills Kazan 2019.

Чемпионат мира WorldSkills Competition в 2019 году пройдёт в России. Это решение было принято на голосовании генеральной ассамблеи на чемпионате мира в Сан-Паулу в 2015 году. Казань обошла Париж и бельгийский Шарлеруа. 45-ый чемпионат мира пройдёт с 29 августа по 3 сентября и соберёт более 1500 участников из более чем из 60 стран мира.



ТЕМА 1.3. Техническая документация по компетенции «Кондитерское дело»: конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, требования к технике безопасности, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины

Разработка, утверждение и применение стандартов Ворлдскиллс осуществляется с целью развития профессионального образования в соответствии со стандартами международной организации WorldSkills International, обеспечение экономики Российской Федерации высококвалифицированными кадрами, повышения роли профессиональной подготовки в социально-экономическом и культурном развитии Российской Федерации.

Стандарт Ворлдскиллс – это совокупность установленных Союзом обязательных правил и требований к процедуре организации и проведения мероприятий, основанных на оценке профессионального мастерства в соответствии со спецификациями стандартов компетенций (мероприятий по оценке профессионального мастерства по стандартам Ворлдскиллс).

Стандарт Ворлдскиллс содержит:

- Стандарт организации и проведения мероприятия по стандартам Ворлдскиллс;
- Стандарт компетенции.

Основными регламентирующими документами мероприятия по стандартам Ворлдскиллс являются:

- Кодекс этики;
- Регламент Чемпионата (или Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия»).

Кодекс этики – документ, который устанавливает этические нормы поведения лиц, вовлеченных в чемпионаты по стандартам WSR. Этот документ является единым для всех чемпионатов WorldSkills.

Регламент Чемпионата – документ, который разрабатывается оргкомитетом Чемпионата и является единым для всех компетенций.

Стандарт Компетенции должен включать следующие документы, разработанные согласно требованиям к оформлению документации компетенции Ворлдскиллс:

- 1) Техническое описание компетенции;
- 2) Конкурсное задание компетенции (или Задание демонстрационного экзамена);
- 3) Инфраструктурный лист компетенции;
- 4) План застройки компетенции;
- 5) Критерии оценки.

Техническое описание профессии составляется на основе Technical Description WSI. Техническое описание – документ, определяющий основные требования к организации мероприятий по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции. В техническом описании указываются «рамки» технологий и навыков определенной компетенции.

Конкурсное задание – задание, на примере которого, Конкурсанты демонстрируют свое мастерство. Конкурсное задание разрабатывается таким образом, чтобы позволить Конкурсантам продемонстрировать знания и навыки, указанные в Техническом описании. В конкурсном задании подробно и однозначно

описываются конкретные задачи, которые должен выполнить конкурсант в течение отведенного времени, а также условия, влияющие на оценку.

Инфраструктурный Лист - список необходимого оборудования, инструмента и расходных материалов для работы площадки.

План застройки – документ, отражающий расположение оборудования, рабочих мест, ограждений, а также требования по подключению к информационным, энергетическим и иным системам инфраструктурного обеспечения площадки. План застройки составляется с учетом требований Технического описания и Конкурсного задания.

Критерии оценки – система аспектов и критериев, по которым оцениваются Конкурсанты на базе критериев оценки, изложенных в Техническом описании.

Все общие и регламентирующие документы движения Ворлдскиллс Россия размещены на официальном сайте Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» <https://worldskills.ru>.

Эксперты, технические эксперты и другие лица, как-либо связанные с чемпионатом могут использовать Дискуссионные форумы WorldSkills Russia для общения <http://forum.worldskills.ru>.

Форум используется для обсуждения и координирования разработки Конкурсных заданий, для общего развития специальности в рамках конкурса WorldSkills. В роли модератора форума выступает Главный эксперт, или Эксперт, которого назначает на этот пост Главный эксперт.



ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Используя материалы сайта <https://worldskills.ru> и дополнительную информацию, выполните практические задания по теме

1. На флеш-носителе создать папку «Пакет документации для эксперта».

Используя материалы сайта <https://worldskills.ru> скопировать в папку:

- Кодекс этики
- Техническое описание компетенции «Кондитерское дело»
- Конкурсное задание для Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» - 2018 по компетенции «Кондитерское дело»
- Инфраструктурный лист Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» - 2018 по компетенции «Кондитерское дело»
- Материалы по технике безопасности и охране труда по компетенции «Кондитерское дело».

2. Зарегистрироваться на форуме <http://forum.worldskills.ru> следуя инструкции:

- 1) набрать в адресной строке <http://forum.worldskills.ru>;
- 2) кликнуть на кнопку «Регистрация»;
- 3) заполнить все обязательные поля (ФИО, компетенция, телефон, место работы, должность, опыт участия в соревнованиях);
- 4) после активации вашего аккаунта администратором, вы получите уведомление на почту и сможете авторизоваться на форуме;
- 5) после авторизации вам будет доступен только один форум в разделе вашей компетенции.



ТЕМА 1.4. Методики разработки схемы оценки на основе стандарта спецификации навыков (WSSS)

В конкурсе WorldSkills оценка состоит из двух категорий: измерение и мнение судей. Соответственно они называются объективной и Judgement-оценкой. Для обоих типов оценки используются установленные критерии, по которым оценивается каждый аспект, который имеет большое значение для обеспечения качества в целом. Схема оценки - ключевой инструмент конкурса WorldSkills, с помощью которого можно оценить навыки участников.

Оценка профессиональных навыков по компетенции «Кондитерское дело» осуществляется в соответствии с методикой оценки конкурсов WorldSkills. Методика, соответствующая стандарту WorldSkills, устанавливает принципы и технические приемы оценивания компетенции. Для каждого задания формируются наборы критериев, имеющие определённый вес. В сумме вес всех критериев должен составить 100 баллов и соответствовать схеме начисления баллов, приведенной в Техническом описании к конкурсу.

Каждое Конкурсное задание состоит из модулей, в которых выделяются отдельные аспекты. Аспекты оцениваются отдельными критериями и субкритериями.



Критерий – это название модуля.

Субкритерии – «Работа» и «Презентация».

Аспекты – конкретные оцениваемые показатели, элементарная позиция критериев (вкус, текстура, время и.т.д.)

Конкурсное задание и лист оценивания должен включать в себя весь перечень оцениваемых профессиональных навыков по компетенции, предусмотренных в рамках Технического описания.

Техническое описание по компетенции содержит раздел «СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS)». WSSS определяет знание, понимание и конкретные компетенции, которые лежат в основе лучших международных практик технического и профессионального уровня выполнения работы. (Таблица 2).

WSSS разделена на четкие разделы с номерами и заголовками. Каждому разделу назначен процент относительной важности в рамках WSSS. Сумма всей оценки составляет 100. (таблица 3).

В схеме выставления оценок и конкурсном задании оцениваются только те компетенции, которые изложены в WSSS.

	Раздел	Важность (%)
1	Организация и управление работой	10
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов; • Обращение с сырьем посредством технологий производства; • Ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения; • Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур; • Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий; • Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами; • Важность эффективной командной работы, а также эффективной коммуникации в коллективе и с заказчиком; • Умение реагировать на непредвиденные ситуации и требования; • Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков; • Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам; • Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы; • Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия запланированной работе; • Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в техниках разработки и работы; • Работать в рамках данной темы; • Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям; • Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию; • Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований; • Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита; • Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами. 	

2	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	10
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции; • Законодательство и лучшую практику в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы; • Причины порчи пищи; • Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание; • Всегда следить за собственной чистотой и внешностью; • Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии; • Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия; • Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами; • Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности; • Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя; • Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий. 	
3	Торты, пирожные, десерты	14
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обширный ряд классических и современных видов тортов, пирожных, десертов. • Методы производства, хранения и презентации тортов, пирожных и десертов. • Специализированные инструменты для изготовления тортов, пирожных и десертов. • Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, пирожных и десертов. • Международные различия в традициях, практиках и принципах диетического питания. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов тортов и украшений; • Создавать широкий ряд пирожных, отражающий художественный вкус и новаторское мышление; • Изготавливать широкий ряд десертов с сочетанием бисквита, печенья, кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.; • Изготавливать торты, пирожные и десерты высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, презентацией и украшениями; • Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов; • Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета; • Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи. 	

4	Горячие, холодные, замороженные десерты	13
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Широкий ряд классических и современных горячих, холодных и замороженных десертов, в том числе методику их изготовления, ингредиенты, альтернативные способы презентации, стоимость производства; • Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией; • Ингредиенты, используемые в приготовлении горячих, холодных и замороженных десертов, условия их хранения, сезонность, доступность, стоимость; • Способы презентации и подачи горячих, холодных и замороженных десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями; • Способы и последствия применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты; • Ассортимент и объем горячих, холодных и замороженных десертных продуктов; • Принципы утилизации отходов при изготовлении и подаче горячих, холодных и замороженных десертов. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изготовить широкий ряд горячих, холодных и замороженных десертов неизменно высокого качества, содержащих или не содержащих аллергены, а также с учетом других диетических рекомендаций; • Представить качественные порционные десерты, обладающие высокими вкусовыми качествами, хорошей текстурой, отражающие новаторское видение и при этом сбалансированные; • Представить десерты для подачи в разных обстановках и обстоятельствах, включая идеи уличной еды, буфетов, банкетов, высокой кухни; • Изготовить горячие, холодные и замороженные десерты с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков; • Соблюдать указания, рецепты и стандарты при спонтанном изготовлении десертов с использованием прежнего опыта и знаний; • Решать проблему нехватки или замены ингредиентов; • Избегать перепроизводства и утилизировать излишки при изготовлении других продуктов; • Выбирать рациональные методы с учетом имеющегося оборудования. 	
5	Кондитерские изделия и шоколад	13
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент кондитерских изделий и шоколада; • Методы темперирования шоколада вручную; • Виды, качество и способы применения шоколада и шоколадных изделий; • Принцип производства ряда изделий на основе сахара, таких как мармелад, зефир, нуга, грильяж и т. д. с использованием разных видов сахара и сахарозаменителей в зависимости от диетических рекомендаций; • Рациональное использование шоколада и этику при работе с ним; • Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара; • Диетологическую и аллергическую характеристики ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители. 	

	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом, которая не показывает следов жира или сахарной седины; • Работать с темным, молочным и белым шоколадом; • Изготавливать глазурь для украшения, прослаивания, наполнения, покрытия кондитерских изделий однородного размера и одинаковых свойств с помощью вилок для ручной глазировки; • Изготавливать и эффективно применять ганаш; • Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи; • Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и качество; • Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизированные и засахаренные фрукты, орехи, травы, фигурный шоколад; • С точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами; • Изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций; • Учитывать непредвиденные требования и планировать работу соответствующим образом; • Работать с горячими продуктами систематически и с соблюдением техники безопасности. 	
6	Миниатюры, порционные торты, птифур	13
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Широкий ряд изделий, ингредиентов (включая диетологическую и аллергическую информацию о них), техник и методов презентации миниатюр, порционных тортов, птифура; • Виды выпечки, тортов, бисквитов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации порционных тортов, выпечки, миниатюр, птифура; • Принципы применения разрыхлителей при изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки; • Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов и выпечки, птифура; • Принципы хранения и демонстрации миниатюр, порционных тортов и выпечки, птифура; • Важность контроля порций в коммерческом секторе общественного питания; • Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изготовить широкий ряд выпечки, в частности, из слоеного, песочного, теста, шу, из сладкого теста, сабле и т. д., а также использовать их по назначению; • Изготовить широкий ряд порционных тортов, пирожных, видов птифура; • Изготавливать готовые изделия по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера; 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Изготавливать миниатюры, порционные торты, птифур на основе сладких бисквитов, и комбинаций тортов, сочетающие в себе: <ul style="list-style-type: none"> • Сухие торты и выпечку; • Торты с глазурью; • Шоколадную глазурь; • Муссы; • Наполнители; • Декоративные элементы; • Украшения; • Фрукты. 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Презентовать миниатюры, порционные торты, птифур в соответствии с требованиями рынка; • Использовать кондитерский мешок и шприцы, чтобы отсаживать и представлять отдельные продукты последовательно. 	
7	Презентация образцов	14
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важность витринных или демонстрационных образцов; • Обстоятельства, при которых могут использоваться демонстрационные образцы; • Влияние окружающей обстановки (воздействие тепла, света, воздействие влажности) на демонстрационные образцы; • Материалы, инструменты и техники, которые могут применяться при изготовлении демонстрационных образцов; • Вопросы техники безопасности при работе с сахаром и специализированным оборудованием; • Способы получения впечатляющих и профессиональных результатов без использования изготовленных специалистами пресс-форм. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Создавать оформление, отражающее индивидуальный стиль или ассоциирующееся с ним, а также создавать впечатление изящного внешнего вида за счет чистоты форм и отделки; • Создавать образцы, свидетельствующие о художественном вкусе и новаторском мышлении с учетом пожеланий клиента и ограничений в связи с местом проведения мероприятия или окружающей обстановкой; • Изготавливать шоколадные демонстрационные образцы, используя техники заливки, литья, отсадки, нанесения кистью, полировки, лепки шоколада; • Изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа и т. д.; • Окрашивать сахарные и шоколадные изделия; • Использовать специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальным использованием готовых форм; • Эффективно работать в сжатые сроки, составлять графики в рамках установленного срока. Изготавливать образцы указанных размеров, вносить коррективы по мере необходимости. 	

8	Лепка из различных материалов	13
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Реакцию материалов на лепку и литье; • Визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм; • Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм; • Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм; • Обстоятельства, при которых использование лепки уместно и эффективно. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (силуэты, фрукты, животные, цветы и т. д.); • Визуализировать и изготовить изделие согласно словесным указаниям клиента или по изображению; • Вручную изготовить формы нужного размера и массы; • Окрашивать лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей; • При необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, формы, прессы; • Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции; • Обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей; • Использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей; • Строго соблюдать технику безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную. 	
	Всего	100

Схема выставления оценки является основным инструментом соревнований WSR, определяя соответствие оценки Конкурсного задания и WSSS. Она предназначена для распределения баллов по каждому оцениваемому аспекту, который может относиться только к одному модулю WSSS.

Основные заголовки Схемы выставления оценки являются критериями оценки. В некоторых соревнованиях по компетенции критерии оценки могут совпадать с заголовками разделов в WSSS; в других они могут полностью отличаться. Как правило, бывает от пяти до девяти критериев оценки, при этом количество критериев оценки должно быть не менее трёх. Независимо от того, совпадают ли они с заголовками, Схема выставления оценки должна отражать долевые соотношения, указанные в WSSS.

Вес аспектов раздела 1 «Организация и управление работой» и раздела 2 «Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья» перераспределяется по критериям (модулям) конкурсного задания (таблица 3). Полная и утвержденная Менеджером компетенции Схема выставления оценки должна быть введена (импортирована) в информационную систему соревнований (CIS) не менее чем за два дня до начала соревнований, с использованием стандартной электронной таблицы CIS или других согласованных способов. Главный эксперт является ответственным за данный процесс.

Критерий		Баллы		
		Оценка судей (Judgement-оценка)	Объективная	Всего
A	Миниатюры			17
B	Торты, гато, антреме (и презентационный постамент)			17
C	Моделирование			16
D	Кондитерские изделия и шоколад			16
E	Презентационная скульптура			17
F	Таинственное задание			17
Всего				100



ЗАДАНИЕ ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

Сопоставить Спецификацию стандартов WorldSkills и Конкурсное задание.
Заполнить таблицу:

Модули конкурсного задания	№№ раздела WSSS	Что должен продемонстрировать участник
Миниатюры		
Торты, гато, антреме (с презентационным постаментом)		
Моделирование		
Кондитерские изделия и шоколад		
Презентационная скульптура		
Таинственное задание		

Выполненные Конкурсные задания оцениваются согласно утвержденным критериям оценивания в ведомостях оценки. По каждому критерию эксперты вносят объективные оценки и judgment-оценки (судейские). Для регистрации выставленных оценок используется соответствующая ведомость.

Оценка объективных аспектов (измеряемых) выполняется тремя экспертами в группе (могут обсуждать, оценка единая).

Judgment-аспекты (неизмеряемые) оцениваются группой из 3-х экспертов (обсуждать запрещено, оценки индивидуальные):

- оцениваются по шкале от 0 до 3, где

0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;

1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;

2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;

3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное;

- оцениваются по процедуре субъективной оценки;

- разница между оценками экспертов не должна быть больше 1 балла.

В случае расхождения оценок экспертов более чем на 1 балл, экспертам необходимо вынести оценку данного аспекта на обсуждение и устранить расхождение.

ОЦЕНКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ ОСНОВЫВАЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩИХ КРИТЕРИЯХ (МОДУЛЯХ):

А. Миниатюры

Объективные аспекты: количество, вес изделий, время выполнения.

Оценка судей: изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур; хорошо скоординированный и инновационный вкус, соответствующий типу продукта; сбалансированные и гармоничные сочетания и контрасты; демонстрация различных техник декорирования на каждом изделии из этого модуля, с акцентом на объявленную тему, а также экспрессивной и творческой работы; гармония всех элементов, визуальное впечатление.

В. Торты, гато и антреме (и презентационный постамент)

Объективные аспекты: вес изделий, время выполнения, идентификация тайных ингредиентов; размеры презентационного продукта.

Оценка судей: изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур; хорошо скоординированный и инновационный вкус, соответствующий типу продукта; сбалансированные и гармоничные сочетания и контрасты; демонстрация различных техник декорирования на каждом изделии из этого модуля, с акцентом на объявленную тему, а также экспрессивной и творческой работы; гармония всех элементов, визуальное впечатление.

С. Моделирование

Объективные аспекты: количество, вес изделий, время выполнения, наличие таинственной фигурки, идентичность изделий.

Оценка судей: техники и методы лепки, формовки, литья, окрашивания и представление готовых изделий, фигурки гладкие без трещин.

Д. Кондитерские изделия и шоколад

Объективные аспекты: количество, вес изделий, время выполнения

Оценка судей: изготовление изделия с блеском, без признаков поседения, правильной формы, одинакового размера, с характерными начинками, аутентичный вкус, баланс, гармоничное сочетание и контраст.

Е. Презентационная скульптура

Объективные аспекты: размеры презентационного продукта, время.

Оценка судей: оценивается визуальное впечатление от каждого изделия, а также гармоничное сочетание всех элементов, соответствие заданной теме, индивидуальный стиль, оригинальность, инновационный подход, определенный уровень сложности и использование различных техник.

Ф. Таинственное задание

Этот модуль объявляется на соревнованиях в день С-2.



ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ:

Сформировать систему оценки конкурсного задания на примере модуля D «Кондитерские изделия и шоколад». Распределить вес аспектов модуля (16 баллов) на субкритерии, объективные и Judgment – аспекты. Заполнить таблицу:

Модуль D Кондитерские изделия и шоколад		Вес аспекта
Работа	Объективные аспекты	
	Judgment–аспекты	
Презентация	Объективные аспекты	
	Judgment–аспекты	
Итого		16

СИСТЕМА ИНФОРМАЦИОННОЙ ПОДДЕРЖКИ CIS

Все баллы листа оценивания заносятся в Систему информационной поддержки CIS.

CIS – это специализированное программное обеспечение, созданное специалистами «WorldSkills International» для управления всеми аспектами оценки и определения результатов каждого профессионального конкурса. Оно используется для создания или импортирования схем начисления баллов, создания оценочных ведомостей и записи/подсчета баллов, полученных каждым участником. С его помощью рассчитываются все результаты каждого конкурса и определяются медалисты, также оно может сгенерировать общие результаты для каждого участника.

Работа с CIS – 10 шагов (минимальное количество шагов, которое нужно будет выполнить на реальном чемпионате):

1. Проверка ФИО экспертов и участников.
2. Импорт Критериев из Excel.
3. Проверка загрузки критериев.
4. Выбор оценки по дням (выбор варианта оценки «по дням» зависит от того, должны ли вноситься оценки каждый день (тогда нужно выбрать для каждого подмодуля (субкритерия) свой день) или достаточно, чтобы все оценки были внесены до конца соревнований (в этом случае можно выбрать «any day»).
5. Блокировка схемы оценок перед подписания всеми экспертами.
6. Вывод на печать ведомости оценок для ознакомления с ней экспертов и подписания.
7. Печать ведомостей для внесения оценок.
8. Внесение оценок в CIS.
9. Блокировка оценок после внесения результатов.
10. Печать ведомостей для проверки экспертом-компатриотом.

Тренировка по работе с системой CIS возможна в Тестовом Чемпионате по ссылке <http://cis.worldskills.ru>.

Модуль 3.

Содержание профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы и методика преподавания профессиональных модулей с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции Кондитерское дело

1. Современные и перспективные технологии и методики профессионального образования и обучения
2. Содержание профессиональных модулей образовательной программы с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело»

Тематика практических занятий

1. Разработка учебно-методических комплексов по профессиональным модулям профессиональной образовательной программы (программ профессионального обучения) по профессии «Повар-кондитер» с учетом стандарта компетенций Ворлдскиллс Россия «Кондитерское дело»
2. Организация обучения в рамках профессиональных модулей профессиональной образовательной программы (программы профессионального обучения) с учетом стандарта компетенций Ворлдскиллс Россия «Кондитерское дело»



ЗАДАНИЕ ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

Познакомьтесь с предложенным содержанием модуля. Внимательно прочитайте задания и попытайтесь самостоятельно выполнить их в рабочей тетради. Зафиксируйте те проблемы, решение которых на данный момент представляет для вас наибольшую сложность.

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ:

– процесс и результат профессионального становления и развития личности, сопровождающийся овладением установленными знаниями, умениями, навыками и компетенциями по конкретным специальностям и профессиям. (А. Н. Лейбович)

- вид образования, который направлен на приобретение обучающимися в процессе освоения основных профессиональных образовательных программ знаний, умений, навыков и формирование компетенций определенных уровня и объема, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности

Профессиональное обучение – это имеющее определенную форму, систематическое изменение поведения через формирование новых навыков, которое происходит в результате получения образования, инструктажа, развития и планомерного практического опыта.

Федеральные государственные образовательные стандарты (ФГОС) – это:

- совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

– нормативный документ в области среднего профессионального образования, определяющий совокупность требований, обязательных для реализации основных профессиональных образовательных программ по той или иной специальности.

Профессиональные стандарт — характеристика квалификации, необходимой для осуществления определенного вида профессиональной деятельности, в том числе выполнения определенной трудовой функции.

Стандарты Ворлдскиллс – это совокупность установленных Союзом обязательных правил и требований к процедуре организации и проведения мероприятий, основанных на оценке профессионального мастерства в соответствии со спецификациями стандартов компетенций (мероприятий по оценке профессионального мастерства по стандартам Ворлдскиллс).

Техническое описание профессии (компетенции) WSR - документ, определяющий название профессии (компетенции), последовательность проведения соревновательной части, критерии оценки конкурсных работ участников, требования к профессиональным навыкам участников, умениям и знаниям, общий состав оборудования, компоненты, оснастка, основное и дополнительное оборудование, требования по нормам охраны труда и технике безопасности, разрешенные и запрещенные к использованию материалы и оборудование.

Компетенции Ворлдскиллс Россия - профессия, по которой проводятся соревнования WSR для выявления и оценки способностей участника успешно действовать на основе умений, знаний и практического опыта при выполнении конкурсного задания и решении задачи профессиональной деятельности.

ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ

- совокупность наиболее рациональных способов научной организации труда, обеспечивающих достижение поставленной цели обучения за минимальное время с наименьшей затратой сил и средств;

- процесс преподавания и учения, состоящий из совокупности методов, средств и приемов обучения и активизации познавательной деятельности учащихся и студентов.

- способ реализации содержания обучения, предусмотренного учебными программами, представляющий собой систему форм, методов и средств обучения, обеспечивающую наиболее эффективное достижение поставленных целей.

Методы обучения – (от др.-греч. μέθοδος — путь) – процесс взаимодействия между учителем и учениками, в результате которого происходит передача и усвоение знаний, умений и навыков, предусмотренных содержанием обучения.

Основная профессиональная образовательная программа - согласно Федеральному закону № 273 от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации» - это комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и в случаях, предусмотренных настоящим Федеральным законом, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов

Профессиональный модуль — характеристика квалификации, необходимой для осуществления определенного вида профессиональной деятельности, в том числе выполнения определенной трудовой функции.

Рабочая программа профессионального модуля – документ, являющийся частью образовательной программы (далее - ОП) профессиональной образовательной организации (далее – ПОО) и предназначенный для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии или специальности среднего профессионального образования (далее - СПО).

Учебно-методический комплекс (УМК) дисциплины — совокупность учебно-методической документации, средств обучения и контроля, разрабатываемых для каждой дисциплины.

ТЕМА 3.1.

Современные и перспективные технологии и методики профессионального образования и обучения

В педагогике различают несколько моделей обучения:

- пассивная - обучаемый выступает в роли "объекта" обучения (слушает и смотрит);
- активная - обучаемый выступает "субъектом" обучения (самостоятельная работа, творческие задания);
- интерактивная - взаимодействие.

Традиционное обучение — это обучение, при котором работа педагога ориентирована прежде всего на сообщение знаний и способов действий, передаваемых учащимся в готовом виде и предназначенных для воспроизводящего усвоения; педагог является единственным инициативно действующим лицом учебного процесса.

Под «традиционным обучением» (ТО) понимается классно-урочная система обучения, сложившаяся в 17 веке на принципах дидактики Я.А.Коменского.

Цели ТО ориентированы преимущественно на усвоение ЗУН, в виде набора запланированных качеств (стандартов обучения).

Обучение понимается как целостный процесс передачи ЗУНов, социального опыта от старших поколений –младшим, в составе которого определены цели, содержания, методы, средства, отсутствуют условия для проявления индивидуальных способностей, творческих проявлений личности.

Методы усвоения знаний основываются на:

- сообщении готовых знаний,
- обучении по образцу;
- индуктивной логике от частного к общему;
- механической памяти;
- вербальном (речевом) изложении;

- репродуктивном воспроизведении.

Слабая мотивация, отсутствие самостоятельности в учебной деятельности ученика:

- цели обучения ставит педагог;
- планирование учебной деятельности осуществляется педагогом,
- оценивание деятельности тоже осуществляется педагогом.

В ТО разработаны критерии количественной пятибалльной оценки ЗУНов по учебным предметам; требования к оценке (индивидуальный характер, дифференцированный подход, системность контроля и оценивания, всесторонность, разнообразие форм, единство требований, объективность, мотивированность, гласность).

Технология традиционного обучения является:

- по уровню применения: общепедагогической;
- по усвоению: ассоциативно-рефлекторной с опорой на образец, пример;
- по ориентации на личностные структуры: информационная, ЗУН.
- по организационным формам: классно-урочная, академическая;
- по преобладающему методу: объяснительно-иллюстративная;
- по категории обучаемых: массовая.

К традиционным технологиям относят также и лекционно-семинарско-зачётную систему (форму) обучения: сначала материал преподносится лекционно, затем прорабатывается (усваивается, применяется) на семинарских, практических и лабораторных занятиях; и потом результаты усвоения проверяются в форме зачётов.

Традиционное обучение ставит перед собой цель: передача учащимся и усвоение ими как можно большего объема знаний. Педагог транслирует уже осмысленную и дифференцированную им самим информацию, определяет навыки, которые необходимо, с его точки зрения, выработать у учащихся. Задача обучающихся - как можно более полно и точно воспроизвести знания, созданные другими. Полученные в процессе такого обучения знания носят энциклопедичный характер, представляют собой определенный объем информации по различным учебным предметам, который в сознании учащегося существует в виде тематических блоков, не всегда имеющих смысловые связи.

Одним из важнейших направлений совершенствования подготовки студентов в современном профессиональном учебном заведении является внедрение интерактивных методов обучения. Основные методические инновации связаны сегодня с применением именно интерактивных методов обучения.

Понятие «интерактивный» происходит от английского «interact» («inter» - «взаимный», «act» - «действовать»).

Интерактивное обучение - это специальная форма организации познавательной деятельности, суть которой состоит в совместной деятельности учащихся над освоением учебного материала, в обмене знаниями, идеями, способами деятельности

Использование интерактивной модели обучения предусматривают моделирование жизненных ситуаций, использование ролевых игр, совместное решение проблем. Исключается доминирование какого-либо участника учебного процесса или какой-либо идеи. Из объекта воздействия студент становится субъектом взаимодействия, он сам активно участвует в процессе обучения, следуя своим индивидуальным маршрутом.

Основные цели интерактивного обучения:

- созданию комфортных условий обучения, при которых студент или слушатель чувствует свою успешность, свою интеллектуальную состоятельность, что делает продуктивным сам процесс обучения.
- стимулирование учебно-познавательной мотивации;
- развитие самостоятельности и активности;
- воспитание аналитического и критического мышления;
- формирование коммуникативных навыков
- саморазвитие учащихся

Учебный процесс, опирающийся на использование интерактивных методов обучения, организуется с учетом включенности в процесс познания всех студентов группы без исключения. Совместная деятельность означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, в ходе работы идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Организуются индивидуальная, парная и групповая работа, используется проектная работа, ролевые игры, осуществляется работа с документами и различными источниками информации. Интерактивные методы основаны на принципах взаимодействия, активности обучаемых, опоре на групповой опыт, обязательной обратной связи. Создается среда образовательного общения, которая характеризуется открытостью, взаимодействием участников, равенством их аргументов, накоплением совместного знания, возможностью взаимной оценки и контроля

Ведущий (преподаватель, тренер) вместе с новыми знаниями ведет участников обучения к самостоятельному поиску. Активность преподавателя уступает место активности студентов, его задачей становится создание условий для их инициативы. Преподаватель отказывается от роли своеобразного фильтра, пропускающего через себя учебную информацию, и выполняет функцию помощника в работе, одного из источников информации. Поэтому интерактивное обучение призвано изначально применяться в интенсивном обучении достаточно взрослых обучающихся. Интерактивные методы могут применяться при организации следующей работы со студентами:

- организация тематических занятий,
- организация временных творческих коллективов при работе над учебным проектом,
- формирование портфолио студента,
- организация дискуссий и обсуждений спорных вопросов, возникших в коллективе,
- для создания образовательных ресурсов.

Современная педагогика богата целым арсеналом интерактивных подходов, среди которых можно выделить следующие:

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- обучающие игры (ролевые игры, имитации, деловые игры);
- использование общественных ресурсов (приглашение специалиста, экскурсии);
- социальные проекты и другие внеаудиторные методы обучения (соревнования, интервью, фильмы, спектакли, выставки);
- изучение и закрепление нового материала (интерактивная лекция, работа с наглядными пособиями, видео- и аудиоматериалами, «обучающийся в роли преподавателя», «каждый учит каждого»);
- тестирование;
- разминки;
- обратная связь;
- дистанционное обучение.
- обсуждение сложных и дискуссионных вопросов и проблем (займи позицию, шкала мнений);
- разрешение проблем («дерево решений», «мозговой штурм», «анализ казусов», «лестницы и змейки»);
- тренинги.

Для решения воспитательных и учебных задач наиболее распространены следующие интерактивные формы:

«Микрофон». Студентам предлагается высказать свою точку зрения по поставленному вопросу или проблеме. По аудитории пускают предмет, имитирующий микрофон. Каждый, получивший такой «микрофон», обязан четко и лаконично изложить свою мысль и сделать вывод.

«Мозговой штурм». Для решения проблемного вопроса студентам предлагается найти как можно больше путей, идей, предложений, каждое из которых фиксируется на доске или листе бумаги. После создания такого «Банка идей» проводится анализ и обговаривание.

«Обучая – учусь». Материал урока делится на отдельные блоки по количеству студентов в группе. Студенты отрабатывают и обмениваются информацией, создавая временные пары, после чего происходит коллективное обговаривание и закрепление учебного материала.

«Карусель». Студенты размещаются в два круга лицом друг к другу. Некоторое время каждая пара обменивается информацией, своими мыслями; после этого студенты внешнего круга перемещаются по кругу к следующему партнеру. Можно предварительно предложить студентам подготовить вопросы по теме и провести по кругу опрос.

«Два, четыре – вместе». Студентам предлагается проблема или информация, которую они сначала отрабатывают самостоятельно, затем обговаривают в парах, далее объединяются в четверки. После принятия совместного решения в четверках происходит общее обговаривание вопроса.

«Выбери позицию». Предлагается проблемный вопрос, две противоположные точки зрения и три позиции: «Да» (за первое предложение), «Нет» (за второе предложение), «Не знаю, не определил собственную позицию». Студенты группы выбирают определенную позицию, формируют три группы, обговаривают правильность своей позиции. Один или несколько членов каждой группы аргументируют свою позицию, после чего происходит коллективное обсуждение проблемы и принятия правильного решения.

«Совместный проект». Группы работают над выполнением разных заданий одной темы. После завершения работы каждая группа презентует свои исследования, в результате чего все студенты знакомятся с темой в целом.

Приобретение ключевых компетенций зависит от активности самого студента. Поэтому одной из важнейших задач является внедрение в учебный процесс активных методов, которые в совокупности дают возможность организовать интерактивное обучение.



ЗАДАНИЕ ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

Используя учебно-методические материалы и дополнительную информацию, выполните задания по теме 3.1.

ДАЙТЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СЛЕДУЮЩИМ ПОНЯТИЯМ:

1. Технологии обучения _____

2. Методики обучения _____

3. Инновационные технологии обучения _____

4. Традиционные технологии обучения _____

5. Сопоставьте традиционные и инновационные технологии обучения, заполните таблицу.

Сравнительный анализ традиционных и инновационных педагогических технологий в образовательном процессе.

Позиции для сравнения	Традиционные технологии	Инновационные технологии
Цель		
Преобладающий тип и характер взаимоотношений		
Формы организации		
Методы обучения		
Ведущий вид деятельности обучающихся		
Способы усвоения		
Функция педагога		
Позиция обучающегося		

6. Укажите сущность инновационных технологий в профессиональном образовании, (не менее 3) заполните таблицу.

Иновационных технологий в профессиональном образовании

Наименование технологии	Сущность технологии

ТЕМА 3.2. Содержание профессиональных модулей образовательной программы с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело»



ЗАДАНИЕ ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

Используя учебно-методические материалы и информацию с официального сайта Гарант (<http://edu.garant.ru/>) заполните таблицу № 8, указав содержание соответствующих статей и принятых решений

Нормативная база по формированию и применению профессиональных стандартов и технического описания профессии (компетенции) WSR

Нормативный документ	Содержание статей и принятых решений
Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»	ч.7 ст.12. Основные профессиональные образовательные программы разрабатываются в соответствии:
	и с учетом соответствующих
	ч. 8 ст. 73 Программы профессионального обучения разрабатываются на
ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер	п. 1.3. При разработке программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - образовательная программа) образовательная организация формирует требования к результатам ее освоения в части профессиональных компетенций на основе
	2.8. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде
Приказ Минобрнауки России от 17 ноября 2017 г. № 1138, утвердивший изменения в Порядок проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968.	п. 10. Формами ГИА по образовательным программам СПО являются
	п. 17. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе



Порядок разработки образовательной программы

Образовательная программа -

комплекс основных характеристик образования, который представлен в виде:

- учебного плана;
- календарного учебного графика;
- рабочих программ учебных предметов, дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик;
- оценочных и методических материалов.

Основные профессиональные образовательные программы разрабатываются в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами (далее - ФГОС) или образовательными стандартами (далее - ОС) и с учетом соответствующих примерных образовательных программ

Рабочая программа - нормативный документ, определяющий объем, порядок, содержание изучения и преподавания учебной дисциплины, профессионального модуля



Алгоритм разработки образовательных программ профессионального модуля

Общие подходы к содержанию ОПОП, рабочих программ:

- ориентация на материально-техническое обеспечение, соответствующее международным стандартам (требованиям WSR) и ПООП;
- ориентация на применение конкурсных заданий национальных чемпионатов по компетенциям WSR;
- совместимость программ профессионального образования по видам и срокам обучения;
- принцип детализации, конкретизации результатов освоения РП, ОПОП;
- соответствие системы оценивания принципам WS.

Пошаговый алгоритм корректировки ОПОП можно показать следующим образом:

1. Выбор необходимых профессиональных стандартов:
 - один стандарт, имеющий одинаковое/ синонимичное ФГОС название;
 - часть профессионального стандарта (например, одна из описанных в нем обобщенных трудовых функций);
 - несколько профессиональных стандартов, каждый из которых отражает, например, специфику деятельности в той или иной отрасли или описывает одну из квалификаций, осваиваемых при изучении программы.
2. Ознакомление с содержанием технического описания конкурсного задания на официальном сайте WS.
3. Проведение сравнительного анализа содержательных единиц ПС и ФГОС СПО, а также технического описания профессиональной компетенции WS
4. Анализ содержания рабочих программ УД и ПМ.
5. Внесение изменений в содержание рабочей программы (за счет вариативных часов, перераспределения количества часов между разделами, темами и т.п.)
6. Проектирование рабочей программы УД, ПМ. Корректировка (дополнение) содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, ФОС и КОС
7. Корректировка (дополнение) содержания ФОС и КОС.
8. Корректировка (дополнение) содержания программы ГИА.
4. Проектирование рабочей программы УД, ПМ.

Проектирование рабочей программы УД, ПМ, корректировка (дополнение) содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей проводится с учетом внесения изменений в следующие разделы рабочих программ:

- разделы, темы УД, ПМ;
- дидактические единицы;
- тематика и форма практических работ;
- тематика и форма самостоятельной работы;
- дополнительное учебно-методическое обеспечение (методические указания, рекомендации, учебные пособия и т.п.);
- виды работ по учебной практике, виды работ по учебно-производственной практике;
- дополнительное оборудование (иные ресурсы);
- форма аттестации;
- иметь практический опыт;
- знать;
- уметь;
- результаты обучения;

Практическая работа

Разработка учебно-методических комплексов по профессиональным модулям профессиональной образовательной программы (программ профессионального обучения) по профессии «Повар-кондитер» с учетом стандарта компетенций Ворлдскиллс Россия «Кондитерское дело»

Организация обучения в рамках профессиональных модулей профессиональной образовательной программы (программы профессионального обучения) с учетом стандарта компетенций Ворлдскиллс Россия «Кондитерское дело»



Сопоставление федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования и профессиональных стандартов, в части анализа их терминов, конкретно видов деятельности ФГОС и обобщенных трудовых функций ПС по предложенной схеме

ФГОС СПО	Профессиональный стандарт
Виды деятельности (ВД)	Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации
Профессиональные компетенции по каждому ВД	Трудовые функции по каждой ОТФ или трудовые действия
Практический опыт по каждому ВД	Трудовые функции или трудовые действия
Умения	Умения
Знания	Знания

- 1) Определение необходимости коррекции перечня и наименований видов деятельности и требований к профессиональным компетенциям выпускников.
- 2) Определение необходимости коррекции требований к умениям и знаниям.
- 3) Расширение содержания междисциплинарных курсов, видов работ практик в профессиональном модуле



ЗАДАНИЕ ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

Используя учебно-методические материалы, ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональный стандарт «Кондитер» сопоставьте единицы ФГОС СПО и профессионального стандарта, стандарт компетенций Ворлдскиллс Россия «Кондитерское дело» заполните таблицы № 9; 10; 11; 12; 13.

Сопоставление единиц ФГОС СПО, профессиональных стандартов и стандарта компетенций Ворлдскиллс Россия «Кондитерское дело»

ФГОС СПО	Положения ПС	Положения стандарта компетенций Ворлдскиллс Россия «Кондитерское дело»
Виды деятельности (ВД)	Обобщенная трудовая функция (ОТФ)	Описание профессиональной компетенции
	Вид профессиональной деятельности (ВПД)	

Сопоставление единиц ФГОС СПО, профессиональных стандартов и стандарта компетенций Ворлдскиллс Россия «Кондитерское дело»

ФГОС СПО	Положения ПС	Положения стандарта компетенций Ворлдскиллс Россия «Кондитерское дело»
ПК по виду деятельности ВД 05	Трудовые функции по каждому виду обобщенной трудовой функции:	Наименование разделов

Сопоставление единиц ФГОС СПО, профессиональных стандартов и стандарта компетенций Ворлдскиллс Россия «Кондитерское дело»

ФГОС СПО	Положения ПС
Практический опыт ВД.05	Трудовые действия

Сопоставление единиц ФГОС СПО, профессиональных стандартов и стандарта компетенций Ворлдскиллс Россия «Кондитерское дело»

ФГОС СПО	Положения ПС	Положения стандарта компетенций Ворлдскиллс Россия «Кондитерское дело»
Умения	Необходимые умения	Умения

Сопоставление единиц ФГОС СПО, профессиональных стандартов и стандарта компетенций Ворлдскиллс Россия «Кондитерское дело»

ФГОС СПО	Положения ПС	Положения стандарта компетенций Ворлдскиллс Россия «Кондитерское дело»
Знания	Необходимые знания	Знания



ЗАДАНИЕ ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

Используя ФГОС СПО, ПС, стандарт компетенций Ворлдскиллс Россия «Кондитерское дело», сформируйте требования к результату освоения образовательной программы по профессиональному модулю ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, ответ оформите как фрагмент рабочей программы по ПМ, отражающей требования к результату освоения ПМ.

Фрагмент рабочей программы ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД 5) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
- ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: _____

уметь: _____

ЗНАТЬ: _____



В практической работе по теме 3.2 Вами были разработаны фрагменты рабочей программы в части 1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля с учетом дополнительных требований Ворлдскиллс/ПС

Используя фрагменты рабочей программы, разработанной на практических занятиях, примерную основную образовательную программу составьте следующий фрагмент рабочей программы – тематический план

Приказом Минобрнауки России от 31.12.2015 г. были закреплены новые требования к рабочим программам на 2017-2018 учебный год.

Согласно новым требованиям в рабочей программе должны быть отражены:

- планируемые результаты освоения учебного курса или предмета,
- содержание учебного курса или предмета,
- тематическое планирование с фиксацией часов на изучение каждой темы

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 05)

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 05.01			
Раздел 1.			
Тема 1.1.	Содержание:	2	2
Тема 1.2.	Содержание:	2	2
Тема	Содержание:	2	2

Тема	Содержание:			
		Практическое занятие.	2	3
Тема 1.3.	Содержание:			
		Лабораторная работа.	6	3
Учебная практика Виды работ и трудовые действия			3	
Производственная практика Виды работ и трудовые действия			3	



Составьте следующий фрагмент рабочей программы – п.5 Контроль и оценка результатов освоения ПМ (Вида профессиональной деятельности)

МОДУЛЬ 4.

Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Оценка квалификации студента (выпускника) в ходе демонстрационного экзамена

1. Методика оценивания промежуточных и итоговых результатов обучения по основной профессиональной образовательной программе (программе профессионального обучения) с применением соответствующего стандарта компетенции Ворлдскиллс Россия «Кондитерское дело».

2. Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия или чемпионата по стандартам Ворлдскиллс.

Тематика практических занятий

1. Разработка схемы оценки по модулям с учётом поставленных задач.

2. Практическое выполнение модулей задания демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Итоговая аттестация:

3. Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело» - слушатели выступают и как участники (в роли студентов), и как организаторы (в роли экспертов) чемпионата.



ЗАДАНИЕ ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

Познакомьтесь с предложенным содержанием модуля.

Внимательно прочитайте задания и попытайтесь самостоятельно выполнить их в рабочей тетради.

Зафиксируйте те проблемы, решение которых на данный момент представляет для вас наибольшую сложность.

Документ, определяющий всю процедуру подготовки и проведения Демонстрационного экзамена «Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия». Отдельным приказом в Методику внесены изменения.



Основными регламентирующими документами демонстрационного по стандартам WorldSkills являются:

- Кодекс этики
- Методика организации демонстрационного экзамена
- Техническое описание компетенции;
- Конкурсное задание (Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело»).

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 конкретным профессии или специальности в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

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:

а) 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,

б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации,

в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Для образовательных организаций проведение аттестационных испытаний в формате демонстрационного экзамена - это возможность объективно оценить содержание и качество образовательных программ, материально-техническую базу, уровень квалификации преподавательского состава, а также направления деятельности, в соответствии с которыми определить точки роста и дальнейшего развития.

Предприятия, участвующие в оценке экзамена, по его результатам могут осуществить подбор лучших молодых специалистов по востребованным компетенциям, оценив на практике их профессиональные умения и навыки, а также определить образовательные организации для сотрудничества в области подготовки и обучения персонала.

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 конкретным 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 (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.

Основные требования к проведению демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills

- Контрольно-измерительные материалы на основе заданий Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WSR) по компетенциям, входящим в ТОП-50 профессий и специальностей, включая все модули

- Организация и проведение демонстрационного экзамена сертифицированным экспертом Союза «Ворлдскиллс Россия»

- Соответствие площадок проведения требованиям WSR

- Использование системы оценивания CIS

- Недопустимость оценки выполнений заданий экспертами, представляющими с экзаменуемым одну образовательную организацию

- Не допускается проведение экзамена в группах, сформированных из разных учебных групп. Количество участников ДЭ должно быть не менее 70% от количества студентов учебной группы.

Этапы	Мероприятия
За 3 месяца до начала экзамена	Определяются главные эксперты на площадку Формируется экспертная группа
За 2 месяца до начала экзамена	Направление в адрес ЦПДЭ списка студентов и выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия. ЦПДЭ организует регистрацию всех заявленных участников в системе eSim, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей не позднее чем за два месяца до начала экзамена. Информировует о зарегистрированных участниках о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена
После уточнения количества участников экзамена по компетенциям	Главным экспертом разрабатывается и утверждается схема расстановки и комплектования рабочих мест на каждую площадку. Ответственность за обеспечение площадок оптимальными средствами и необходимой инфраструктурой для проведения демонстрационного экзамена по каждой компетенции в соответствии с техническими описаниями и инфраструктурными листами несет ЦПДЭ
За 1 месяц до начала экзамена	Полная документация по ОТ и ТБ размещается на официальном сайте ЦПДЭ
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) и настройка оборудования Распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Подготовка участниками рабочих мест, ознакомление с оборудованием.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Оценочные материалы (Приложение 8), разработанные экспертным сообществом Ворлдскиллс в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело» содержат комплекты оценочной документации (далее – КОД) двух уровней:

- КОД № 1 - комплект максимального уровня, предусматривающий задание с максимально возможным баллом 100 и продолжительностью 16 часов для оценки знаний, умений и навыков по всем разделам Спецификации стандарта компетенции «Кондитерское дело».
- КОД № 2 - комплект минимального уровня, предусматривающий задания с максимально возможным баллом 49 и продолжительностью 7 часов, для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации.

1) Паспорт КОД с указанием:

- а) перечня знаний, умений и навыков из Спецификации стандарта компетенции «Кондитерское дело», проверяемых в рамках КОД;

- б) обобщенной оценочной ведомости;
 - в) количества экспертов, участвующих в оценке выполнения задания;
 - г) списка оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии).
- 2) инструкцию по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;
 - 3) образец задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;
 - 4) инфраструктурный лист;
 - 5) план проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с указанием времени и продолжительности работы участников и экспертов;
 - 6) план застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Проведение демонстрационного экзамена

В день С-1 (за 1 день до начала экзамена) 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.

Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под роспись.

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 инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

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 пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена.

Также участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

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

Перед началом экзамена членами Экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенного в соответствии с техническим описанием, включая содержимое инструментальных ящиков.

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. Если задание состоит из модулей, то члены Экспертной группы обязаны выдавать участникам задание перед началом каждого модуля или действовать согласно техническому описанию. Минимальное время, отводимое в данном случае (модульная работа) на ознакомление с информацией, составляет 15 минут, которые не входят в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом каждого модуля.

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.

Процедура проведения демонстрационного экзамена 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.

Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в системе CIS.

Одно из главных требований при выполнении оценки заданий демонстрационного экзамена – это обеспечение отсутствия преимуществ у кого-либо из участников экзамена. В связи с этим, порядок работы Экспертной группы должен быть организован так, чтобы не допустить к оценке работы студента или выпускника эксперта, который принимал непосредственное участие в его подготовке или представляет одну с ним образовательную организацию. Данное условие должно строго контролироваться Главным экспертом, который отвечает за объективность и независимость работы Экспертной группы в целом.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксации выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в систему CIS.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА:



ЗАДАНИЕ ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

Работая в малых группах, выполните следующие практические задания:

1. На флеш-носителе создать папку «Пакет документации по организации ДЭ». Используя материала сайта <https://worldskills.ru> скопировать в папку:
 - Методику организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.
 - Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело»).
 - Инфраструктурные листы к КОД 1 и КОД 2.
2. Сформулировать описание Judgment–аспектов с распределением по баллам по предложенному модулю. Заполнить таблицу.

Фрагмент задания для Демонстрационного экзамена

Модуль 2: Торты, гато, антреме (и презентационный постамент)

Участник должен приготовить два (2) фруктовых антреме (одинаковых) любой формы и содержания.

- Вес антреме для оценивания должен быть минимум 800 г, максимум – 1000 г, без украшений.
- Фруктово/ягодный вкус должен быть заметным в изделии.
- Оба антреме должны быть покрыты снаружи используя любую технику или рецепт, кроме обрызгивания (велюра).

Антреме для презентации:

- Подаётся на самостоятельно изготовленном простом сахарном постаменте из изомальта высотой не более 30 см.
- При изготовлении постамента можно использовать любые техники работы с изомальтом и украшать любыми сахарными деталями, сделанными в течение дня (например, выдувной карамелью, выливной карамелью и т. д.).
- Постамент и антреме должны дополнять друг друга, отражать тему.
- Использование форм и/или молдов разрешено.
- Для презентации сахарный постамент с антреме устанавливается на подставку, соответствующего размера (не более 30х30 см)

Антреме для дегустации:

- Не должно быть украшено, оно подается на подставке 30х30 см., предоставленной организаторами экзаменов.
- Порция должна быть вырезана, но не выдвинута.
- Антреме не должно содержать замороженных компонентов.
- Температура середины будет замерена и записана в момент презентации, допустимый интервал +2 -10° С.

Субкритерий		Аспекты	Оценка	Описание аспекта
Работа	J1	Подготовка инструментов и оборудования	0	Не владеет навыками организации рабочего места, не знает назначение инструментов.
			1	Слабо владеет навыками организации рабочего места, растерян, не уверен в себе, тратит время на поиски необходимого инструмента.
			2	Имеет хорошие навыки организации рабочего места, проверил и подготовил инструменты и оборудование, необходимые инструменты всегда под рукой, работает чётко, без суеты.
			3	Отличные навыки организации рабочего места, работает быстро, четко и красиво.
	J2	Базовая подготовка необработанных материалов	0	
			1	
			2	
			3	
	J3	Работа в соответствии с требованиями гигиены.	0	
			1	
			2	
			3	
	J4	Соблюдение технологического процесса	0	
			1	
			2	
			3	

Презентация	J1	Общее впечатление (антреме/ постамент)	0	
			1	
			2	
			3	
	J2	Креативность (антреме/ постамент)	0	
			1	
			2	
			3	
	J3	Стиль (антреме/ постамент)	0	
			1	
			2	
			3	
	J4	Текстура антреме	0	
			1	
			2	
			3	
	J5	Вкус антреме	0	
			1	
			2	
			3	

3. Разработать задание и критерии оценки для демонстрационного экзамена по модулю Миниатюры. Заполнить таблицы.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

1. Форма участия
Индивидуальная.

2. Модули задания и необходимое время

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Миниатюры	17	3

Задание _____

3. Критерии оценки

Модуль 1 Миниатюры			Мах оценка
Объективные аспекты	Работа		
	Презентация		
Итого			7

Модуль 1 Миниатюры	Описание аспекта	Мак оценка
Judgment– аспекты Работа	Подготовка инструментов и оборудования	0,5
	0 Не владеет навыками организации рабочего места, не знает назначение инструментов.	
	1 Слабо владеет навыками организации рабочего места, растерян, не уверен в себе, тратит время на поиски необходимого инструмента.	
	2 Имеет хорошие навыки организации рабочего места, проверил и подготовил инструменты и оборудование, необходимые инструменты всегда под рукой, работает чётко, без суеты.	
3 Отличные навыки организации рабочего места, работает быстро, четко и красиво.		
0		
1		
2		
3		
0		
1		
2		
3		
0		
1		
2		
3		
0		
1		
2		
3		

Judgment– аспекты Презентация			
	0		
	1		
	2		
	3		
	0		
	1		
	2		
	3		
	0		
	1		
	2		
	3		
0			
1			
2			
3			
Итого			10

4. Подготовить расписание проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

День	Время	Мероприятие
С-1		
С 1		

5. Схематично выполнить зарисовку плана застройки одного рабочего места с условными обозначениями.



ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК



а к а

д е ■

м и я