

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области

Даниловский политехнический колледж

**Опыт проведения экзамена по
профессиональному модулю по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
с использованием оценочных средств и методики
проведения демонстрационного экзамена по
стандартам WorldSkills Russia**

Юдина Е.А., преподаватель

ОПЫТ РАЗРАБОТКИ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ СОДЕРЖИТ

ЗАПУСК ПРОЦЕССОВ РАЗРАБОТКИ И ВНЕДРЕНИЯ

Осуществление
подготовки
специалистов по
специальностям
ТОП-50 в
соответствии с
требованиями
стандартов
WorldSkills Russia

Совершенствование
контрольных
процедур
оценивания

Разработка
контрольно –
оценочных средств
по
профессиональным
модулям

LOGO

ЦЕЛЬ РАБОТЫ:
**ОБОСНОВАТЬ ИНТЕГРАЦИЮ СТАНДАРТОВ WorldSkills и ФГОС по ТОП 50 в
РАМКАХ ПРОЕКТИРОВАНИЯ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

Анализ возможности
интеграции ФГОС СПО
по ТОП 50 по
специальности с учётом
компетенции WorldSkills

Проектирование
структуры и
алгоритма заполнения
макета
контрольно-оценочных
средств по
профессиональному модулю
с учётом методики оценки
по стандартам WorldSkills

Разработка комплекта
контрольно-оценочных
средств по
профессиональному модулю в
соответствии с макетом

ЗАДАЧИ, НАПРАВЛЕННЫЕ НА ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛИ

LOGO

**СТРУКТУРА КОС
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МОДУЛЮ**

ЭКЗАМЕН ПО МДК

**ЭКЗАМЕН ПО МДК В
ВИДЕ ЗАЩИТЫ
КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

**ЭКЗАМЕН ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МОДУЛЮ С
ЭЛЕМЕНТАМИ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО
ЭКЗАМЕНА**

LOGO

Внедрение требований стандартов WorldSkills в учебный процесс на этапе формирования КОС по ПМ.02 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

ПЕРВЫЙ ЭТАП

Разработка учебно-методической документации Рабочих программ по модулю, учебной и производственной практике

ВТОРОЙ ЭТАП

Анализ возможности интеграции ФГОС ТОП-50 по специальности 43.02.15 ПМ.02 и компетенции WSR «Поварское дело»

ЭТАПЫ ВНЕДРЕНИЯ

ТРЕТИЙ ЭТАП

Разработка макета контрольно-оценочных средств с учётом методики оценки по стандартам WSR

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП

Разработаны КОС, направленные на оценку уровня сформированности профессиональной квалификации и оценку выполнения основного вида деятельности



Таблица интеграции стандартов WorldSkills и ФГОС СПО по ТОП-50

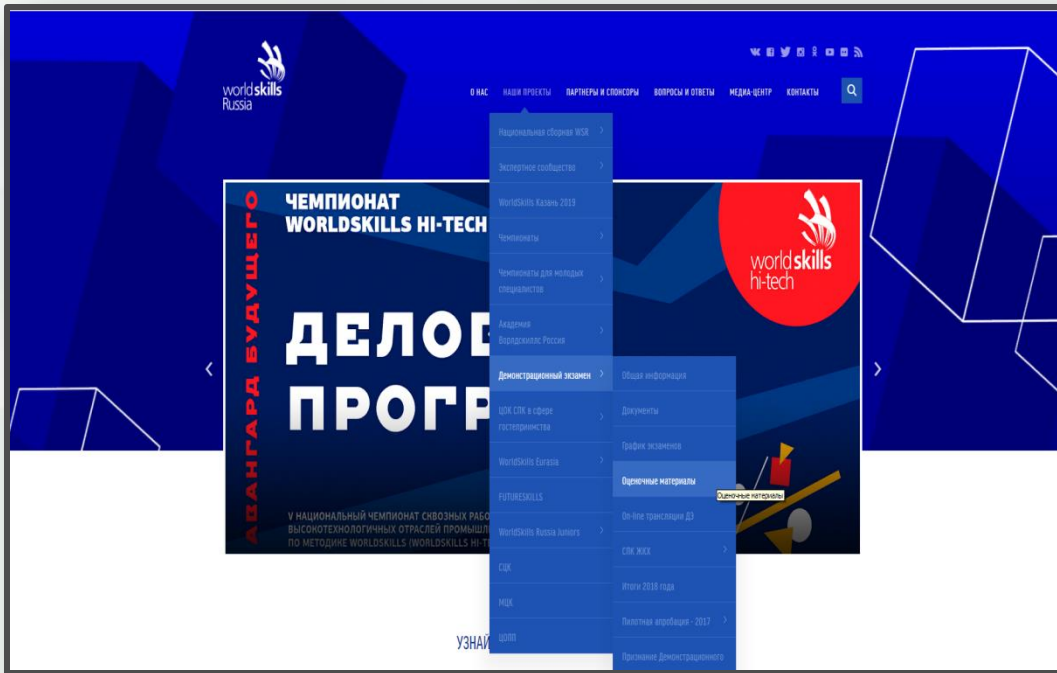
Виды выполнения работ

ФГОС СПО по ТОП-50 по специальности 43.02.15		Интеграция	Компетенции WSR
Код	Наименование результата обучения		Модули
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		Mise en place Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов. Подготовка сырья и полуфабрикатов для блюд
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента		Модуль F, G Приготовление соусов
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Модуль F, G, E Приготовление гарниров: пюре, Жюльен, картофельный гратен
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

Таблица интеграции стандартов WorldSkills и ФГОС СПО ТОП-50

Виды выполнения работ

ФГОС СПО по ТОП-50 по специальности 43.02.15		Интеграция	Компетенции WorldSkills
Код	Наименование результата обучения		Модули
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Модуль F, G, E Приготовление гарниров: пюре, Жюльен, картофельный graten
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Модуль F, E Приготовление: горячего блюда из рыбы судак, горячей закуски из морепродуктов
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Модуль G Приготовление бифштекса рубленного
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		Модуль F, G, E Разработка и адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей



Методические рекомендации по организации и проведению демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования в 2018 году



**МИНИСТЕРСТВО
ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБНАУКИ РОССИИ)**
**Департамент государственной
политики в сфере подготовки
рабочих кадров и ДПО**

Руководителям органов
исполнительной власти субъектов
Российской Федерации,
осуществляющих государственное
управление в сфере образования

Тверская ул., д. 11, Москва, 125993.
Тел. (495) 629-92-60. Факс (495) 629-29-42
E-mail: dm6@mon.gov.ru

15.06.18 № 06-1030

О методических рекомендациях

Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО (далее – Департамент) во исполнение поручения Президента Российской Федерации Пр-2582 от 9 декабря 2017 г., пункт 2 «б», касающегося внедрения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» в качестве государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, предусмотрев в том числе, что результаты демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» и участия в чемпионатах по профессиональному мастерству по стандартам «Ворлдскиллс» приравниваются к результатам государственной итоговой аттестации, а также внесение соответствующих изменений в законодательство Российской Федерации, направляет для сведения и организации работы Методические рекомендации по организации и проведению демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования в 2018 году.

Приложение: на 9 л. в 1 экз.

Директор Департамента

И.А. Чернокутова

И.Э. Файзулина
(495) 629-76-17

О методических рекомендациях - 06



Макет комплекта контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю

Из предложенных форм указывается одна, выбранная для промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
ДАНИЛОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

должность работодателя
подпись
« » 201
МПО

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

(индекс и наименование профессионального модуля)
программы подготовки

специалистов среднего звена по специальности/
квалифицированных рабочих, служащих по профессии

(код и наименование специальности/профессии)

базовой/углубленной подготовки

(заполняется только ко-д для специальности)

Данилов, 201_

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общие положения	
2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля	
3. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)	
4. Оценка усвоения теоретического курса профессионального модуля	
4.1. Типовые задания для оценки освоения МДК	
4.1.1. Типовые задания для оценки освоения МДК-00.00	
4.1.2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для промежуточной аттестации по МДК-00.00	
4.2. Оценка по учебной и производственной практике	
4.3. Оценка по практике	
5.1.1. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения	
5.1.2. Типовые задания для оценки уровня освоения умений, приобретения практического опыта в рамках промежуточной аттестации по УП	
5.2. Производственная практика	
5.2.1. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения	
5.2.2. Типовые задания для оценки уровня освоения умений, приобретения практического опыта в рамках промежуточной аттестации по ПП	
6. Комплект материалов для экзамена (квалификационного)	
6.1. Экзамен (квалификационный) в форме выполнения практико-ориентированных комплексных заданий	
6.2. Экзамен (квалификационный) с применением элементов методики чемпионата «Молодые профессионалы» WorldSkills-Russia	
6.3. Экзамен (квалификационный) в форме защиты курсовой работы (проекта)	
6.2. Экзамен (квалификационный) в форме защиты портфолио	
ПРИЛОЖЕНИЯ	
Форма аттестационного листа по производственной практике	
Форма оценочного листа	

Примечание [A1]: Из предложенных форм указывается одна, выбранная для промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Примечание [A2]: Форма оценочного листа выбирается в соответствии с формой промежуточной аттестации

Контрольно-оценочные материалы для экзамена с применением элементов методики «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1.	Общие положения.....	
2.	Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля.....	
3.	Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном).....	
4.	Оценка усвоения теоретического курса профессионального модуля.....	
4.1.	Типовые задания для оценки освоения МДК.....	
4.1.1	Типовые задания для оценки освоения МДК 00.00.....	
4.1.2	Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для промежуточной аттестации по МДК 00.00.....	
5.	Оценка по учебной и производственной практике.....	
5.1.	Учебная практика.....	
5.1.1	Виды работ практики и проверяемые результаты обучения.....	
5.1.2	Типовые задания для оценки уровня освоения умений, приобретения практического опыта в рамках промежуточной аттестации по УП.....	
5.2.	Производственная практика.....	
5.2.1	Виды работ практики и проверяемые результаты обучения.....	
5.2.2	Типовые задания для оценки уровня освоения умений, приобретения практического опыта в рамках промежуточной аттестации по ПП.....	
6.	Комплект материалов для экзамена (квалификационного) с применением элементов методики чемпионата «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia.....	
6.1.	Техническое описание компетенции «.....» чемпионата «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia.....	
6.2.	Стандарты спецификации WorldSkills.....	
6.3.	Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля.....	
6.4.	Инфраструктурный лист/оборудование для выполнения задания.....	
6.5.	Практические задания в соответствии с заданиями чемпионата «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia.....	
6.6.	Список использованных источников.....	
ПРИЛОЖЕНИЯ		
	Форма аттестационного листа по производственной практике.....	
	Инструкция для эксперта.....	
	Форма оценочного листа.....	

6.2. Экзамен с применением элементов методики «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia¶

6.2.1. Техническое описание (компетенции) «.....» чемпионата «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia¶

Примечание [A1]: В соответствии с требованиями стандарта (00/00/00)¶

6.2.2. Стандарты спецификации WorldSkills¶

«Стандарты спецификации WorldSkills» определяют знания, понимание и навыки, которые лежат в основе наилучшего международного опыта в техническом и профессиональном плане. Они отражают общемировое понимание того, какую роль рассматриваемая профессия играет для индустрии и бизнеса. «Стандарты спецификации» максимально полно отражают Стандарты профессии.¶

На чемпионате оценка знаний и понимания осуществляется через оценку исполнения. Отдельных тестов на проверку знаний и понимания не предусмотрено.¶

6.2.3. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля¶

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности осуществляется на экзамене по модулю.¶

Примечание [A2]: В соответствии с рабочей программой ПМ¶

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения практического задания в соответствии с заданиями чемпионата «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia.¶

Условием допуска к экзамену является положительная аттестация по МДК, курсовой работе (проекту), учебной и производственной практикам.¶

Примечание [A3]: Если предусмотрено рабочей программой ПМ¶

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».¶



Апробация эффективности контрольно-оценочных средств, как показателя интеграции стандартов WorldSkills и ФГОС по ТОП 50 на этапе освоения профессионального модуля

ПОЗВОЛИТ

получить представление о возможности применения данной формы проведения экзамена по другим профессиональным модулям ФГОС по ТОП-50 по специальности *43.02.15 Поварское кондитерское дело*

обеспечить поэтапное формирование готовности студентов к прохождению ГИА в форме демонстрационного экзамена

LOGO

Спасибо за внимание

LOGO