**ОТЧЕТ**

**ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА ПО ИТОГАМ ПРОВЕДЕНИЯ**

**ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

**ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ**

Компетенция: 34 Поварское дело

Дата(ы) проведения: 11.02.2020 г.- 14.02.2020 г.

Образовательная организация: Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры "Междуреченский агропромышленный колледж"

Учебная группа: 1752

Центр проведения демонстрационного экзамена, адрес: Ханты – Мансийский автономный округ – Югры, Кондинский р-н . гп. Междуреченский, ул. Центральная 54.

Главный эксперт, номер сертификата/свидетельства, дата выдачи: Литвинчук Наталья Николаевна, № 0000007066, 21.03.2019 г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Литвинчук Н.Н/

 *(подпись)*

г.п. Междуреченский, 2020 год

# Сведения по пунктам 1, 2 заполняются на каждый день экзамена (в случае если экспертный состав не меняется, пункт 1 заполняется на весь период экзамена).

**Пункт 3 заполняется по всем проведенным экзаменам.**

# 1. Общая информация об экзамене *(все поля обязательны для заполнения)*

Дата проведения: 11.02.2020 г.- 14.02.2020 г.

Комплект оценочной документации: 1.1

Вариант задания: 2

**Члены экспертной группы, распределение:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО** | **Должность, место работы** | **Номер сертификата/****свидетельства, дата выдачи** | **Экспертная роль** | **Подпись эксперта** |
| 1 | Паузина Тамара Ивановна | Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад "Сказка" | 0000028222, 11.01.2019 г. | Измеряемые показатели работы и презентации. Показатели работы Judgement (судейское мнение) |  |
| 2 | Трусова Елена Александровна | БУ " Урайский политехнический колледж" | 0000010594, 31.01.2020 г. | Показатели презентации Judgement (судейское мнение) |  |
| 3 | Надежкина Юлия Игоревна | Управление образования администрации Кондинского р-на | 0000028218, 11.01.2019 г. | Показатели презентации Judgement (судейское мнение) |  |
| 4 | Мещерякова Дарья Михайловна | Муниципальное казенное образовательное учреждение детский Леушинская средняя общеобразовательная школа | 0000028215, 11.01.2009 г. | Измеряемые показатели работы и презентации. Показатели работы Judgement (судейское мнение) |  |
| 5 | Яцуляк Ольга Михайловна | БУ Советский политехнический колледж | 0000021965, 07.05.2018 г | Показатели презентации Judgement (судейское мнение) |  |
| 6 | Горлов Евгений Юрьевич | МБОУ Междуреченская СОШ | 0000028160,10.01.2019 | Измеряемые показатели работы и презентации. Показатели работы Judgement (судейское мнение) |  |

**2. План работы площадки**

|  |
| --- |
| **День (Подготовительный день/ День 1/ День 2)**(нужное подчеркнуть) **11.02.2020 г.** |
| **Время** | **Мероприятие/ Модуль** | Фамилия имя отчество участника ДЭ |
| 08:00 – 10:00 | Ознакомление с площадкой(на соответствие) Приёмка ДЭ площадки, проверка оборудования и материалов | 1. Вишняков Кирилл Алексеевич
2. Григорьева Марина Алексеевна
3. Грязнова Ирина Владимировна
4. Кислова Екатерина Алексеевна
5. Качилов Дмитрий Сергеевич
6. Мышко Дмитрий Викторович
7. Начметдинов Роман Олегович
8. Яременко Максим Александрович
9. Коваленко Анастасия Викторовна
10. Ломако Вероника Александровна
11. Краснова Ксения Алексеевна
12. Севертов Денис Владимирович
13. Бедрин Ростислав Вячеславович
14. Гаевец Екатерина Николаевна
15. Рыбкин Владислав Станиславович
16. Байбурдова Владислава Степановна
17. Кондакова Либриетта Олеговна
 |
| 10:00 – 12:00 | Подписание протоколов (сверка участников и экспертов) Ознакомление с экзаменационной документацией, критериями оценки, распределение ролей. Подготовка системы CIS к ДЭ, внесение критериев оценки. Подготовка и печать документации, оценочных ведомостей. Выдача пакетов документации экзаменационного задания участникам. |
| Жеребьевка участников, распределение рабочих мест участников |
| 12:00 – 13:00 | Обед |
| 13:00 - 13:30 | Инструктаж по ОТ и ТБ эксперты и участники |
| 16:00 - 18:00 | Ознакомление и работа участников на предоставленном оборудовании. Распределение обязанностей между членами Экспертной группы |
| 18:00 – 19:00 | Ужин |
| **День (Подготовительный день/ День 1/ День 2)**(нужное подчеркнуть) **12.02.2020 г.** |
| 9:30 - 12:00 | Выдача задания. Вскрытие черных ящиков – участники. Написание меню, окончательная заявка продуктов - участники | 1. Коваленко Анастасия Викторовна
2. Ломако Вероника Александровна
3. Краснова Ксения Алексеевна
4. Севертов Денис Владимирович
5. Бедрин Ростислав Вячеславович
6. Гаевец Екатерина Николаевна
7. Рыбкин Владислав Станиславович
 |
| **День (Подготовительный день/ День 1/ День 2)****(нужное подчеркнуть)** **13.02.2020 г.** |
| 8:00 - 8:30 | Сбор участников и экспертов на площадке. Инструктаж по ОТ и ТБ участников и экспертов на рабочем месте. Получение задания, вопросы эксперту | 1. Коваленко Анастасия Викторовна
2. Ломако Вероника Александровна
3. Краснова Ксения Алексеевна
4. Севертов Денис Владимирович
 |
| 8:30 - 9:00 | Брифинг экспертов. Подготовка рабочих мест участников |
| 9:00 - 13:00 | Выполнение задания КОД 1.1 |
| 13:00 - 13:15 | Уборка рабочих мест |
| 9:30 - 12:00 | Выдача задания. Вскрытие черных ящиков – участники. Написание меню, окончательная заявка продуктов - участники | 1. Байбурдова Владислава Степановна
2. Кондакова Либриетта Олеговна
 |
| 13:00 - 14:00 | Обед |  |
| 13:30 - 14:00 | Брифинг экспертов. Подготовка рабочих мест участников | 1. Бедрин Ростислав Вячеславович
2. Гаевец Екатерина Николаевна
3. Рыбкин Владислав Станиславович
 |
| 14:00 - 18:00 | Выполнение задания КОД 1.1 |
| 18:00 - 18:30 | Уборка рабочих мест |
| 18:00 - 19:00 | Оценка экспертами выполнения задания по КОД 1.1 участниками ***первой и*** ***второй экзаменационных групп*** |  |
| 19:00 - 20:00 | Ужин |  |
| 19:00 - 20:00 | Работа с системой CIS  |  |
| **Технический эксперт ДЭ от ЦПДЭ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Улыбина Н.Г)** |

**3. Результат демонстрационного экзамена**

**Таблица 1 Результаты демонстрационного экзамена в 100 и 500 - бальной оценочной системе**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О. участника | Образовательная организация | Баллы |
| 100-бальная | 500-бальная |
|  | Краснова Ксения Алексеевна | БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» | 22,47 | 539 |
|  | Севертов Денис Владимирович | БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» | 20,26 | 516 |
|  | Ломако Вероника Александровна | БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» | 17,04 | 483 |
|  | Коваленко Анастасия Викторовна | БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» | 14,84 | 461 |
|  | Бедрин Ростислав Вячеславович | БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» | 13,86 | 500 |
|  | Гаевец Екатерина Николаевна | БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» | 16,36 | 508 |
|  | Рыбкин Владислав Станиславович | БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» | 24,73 | 538 |
|  | Корницкая Любовь Николаевна | БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» | 0,8 | 454 |

**Таблица 2 Результат демонстрационного экзамена в 5-бальной оценочной шкале**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О. участника | Образовательная организация | Общее количество баллов | % выполнения задания | Оценка |
|  | Краснова Ксения Алексеевна | БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» | 22,47 | 64,57 | «4» (хорошо) |
|  | Севертов Денис Владимирович | БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» | 20,26 | 58,22 | «4» (хорошо) |
|  | Ломако Вероника Александровна | БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» | 17,04 | 48,97 | «4» (хорошо) |
|  | Коваленко Анастасия Викторовна | БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» | 14,84 | 42,64 | «4» (хорошо) |
|  | Бедрин Ростислав Вячеславович | БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» | 13,86 | 39,83 | «3» (удовлетворительно) |
|  | Гаевец Екатерина Николаевна | БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» | 16,36 | 47,01 | «4» (хорошо) |
|  | Рыбкин Владислав Станиславович | БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» | 24,73 | 71,06 | «5» (отлично) |

**Таблица3 Таблица переводов баллов в оценки**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Номер****КОДа** | **«2»** | **«3»** | **«4»** | **«5»** |
| **1.1** | **0,00%-19,99%** | **20,00%-39,99%** | **40,00%-69,99%** | **70,00%-100,00%** |

**4. Краткий анализ уровня подготовки участников демонстрационного экзамена, степени владения необходимым уровнем знаний, умений, навыков, профессиональных компетенций, выводы, рекомендации.**

11,13 февраля 2020 года 7 студентов Бюджетного учреждения профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры "Междуреченский агропромышленный колледж" выполняли задание Демонстрационного экзамен; по компетенции 34 - Поварское дело согласно задания кода 1.1. Один студент, Корницкая Любовь Николаевна, не явилась на демонстрационный экзамен. Местом проведение экзамена выступил учебный корпус Бюджетного учреждения профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры "Междуреченский агропромышленный колледж" (Ханты – Мансийский автономный округ – Югры, Кондинский р-н ул. пгт. Междуреченский Центральная 54).

Для проведения экзамена организаторами был предоставлен учебный кулинарный цех (оснащенный в соответствии с требованиями инфраструктурной листа аналогичным оборудованием для 4 рабочих мест), комнаты для работы экспертов, участников, волонтеров, складские помещения для хранения тулбоксов продуктов и инвентаря, выставочная зона, для демонстрации блюд. В день С-1, 11.02.2020 г были проведены следующие мероприятия:

* ознакомление с основными документами кодексом этики, техническим описанием компетенции и конкурсным заданиям критериями оценки;
* проведение жеребьевки и распределение рабочих мест среди участников;
* распределение функциональных ролей между экспертами;

Организаторами было предоставлено помещение учебной аудитории, оснащённой экраном, мультимедийным проектором, компьютером.

 Застройка площадки соответствовала требованиям пожарной безопасности и охраны труда. Участникам было предоставлено время для ознакомления с рабочими местами, сырьем, и тестирования оборудования.

Технологическое оборудование бесперебойно функционировало весь период экзамена. Осуществлялся питьевой режим, на площадке дежурил медицинский работник. Техническим экспертом проводились инструктажи по ТБ и ОТ для участников, экспертов и волонтеров, главным экспертом осуществлялась проверка тулбоксов. Технический эксперт не участвовал в оценке выполнения конкурсных заданий.

Волонтерами выступили студенты колледжа. На площадке находились 7 волонтеров, которые помогали участникам мыть посуду и инвентарь, осуществляли совместно с участниками, подачу блюд для экспертной оценки, помогали в организации рабочих мест для следующей смены. Спецодежда волонтеров соответствовала требования КОД 1.1. Влажная уборка в цехе производилась по окончании рабочей смены каждой экзаменационной группы.

Задание Демонстрационного экзамена соответствовало утвержденному; пакету, размещенному на сайте Союза «Ворлдскиллс Россия». В ходе проведение экзамена все участники (7 человека) прошли один модуль, состоящий из частей С,Е, F, G. В качестве 30% изменения задания участникам были предложены следующие продукты из «черного ящика»: рыба- толстолобик, фрукт – груши, орехи – миндаль. Результаты всех: участников занесены в систему CIS.

Согласно Техническому описанию компетенции к оценке деятельности студентов были привлечены 6 человек (экспертов) из числа преподавателей и мастеров производственного обучения образовательных организаций Ханты – Мансийского автономного округа. Все эксперты имеют свидетельство «Эксперт демонстрационного экзамена».

В период проведения чемпионата все эксперты соблюдали Кодекс этики. Конфликтных, спорных ситуаций на площадке не возникало. Все эксперты ориентируется в регламентирующих документах, владеют методикой оценивания. Не конфликтны. Способны работать во всех группах оценки. Травмы, обмороки у участников и экспертов отсутствовали.

Площадка укомплектована оборудованием, указанным в инфраструктурном листе, в полном объёме, количество рабочих мест соответствует заявленному.

Участники Демонстрационного экзамена продемонстрировали неплохой уровень практической подготовки. Все обучающиеся справились с заданием в полном объеме. Многие участники умеют спланировать и организовать рабочий процесс, расставляют приоритеты при выполнении работы. Многие студенты использовали инвентарь при приготовлении для усложнения блюд в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями. Участники работали уверенно, без лишней суеты. Подача блюд была осуществлена вовремя, согласно регламента.

Большая часть блюд нормального качества с небольшими недостатками. Внешний вид блюд разнообразный, частично соблюдены баланс и пропорции, есть блюда непрезентабельные на вид. В некоторых блюдах демонстрируется креативность и стиль. Текстура отдельных компонентов и блюда в целом соответствует основным требованиям современным гастрономическим тенденциям. Все блюда имеют разнообразный вкус, вкусы отдельных компонентов сочетаются между собой, но есть некоторые недостатки.

В ходе выполнения задания большинство участников соблюдали правила санитарии и техники безопасности, но имелся случай грубого нарушения персональной гигиены.

Были замечания по организации рабочего места, чистоте рабочих поверхностей.

Внештатных ситуаций на площадке не возникало.

Процедура проведения ДЭ проходила с соблюдением честности и справедливости.

Ссылки на фото-видео материалы

<https://www.youtube.com/watch?v=rDnXkPJ8np4>

<https://www.youtube.com/watch?v=d2pruFZjqoA>

<https://www.youtube.com/watch?v=APUhEOqxy2w>

<https://www.youtube.com/watch?v=v05Z-yNDL4g>

<https://www.youtube.com/watch?v=TRwhwVfb_kk>

<https://www.youtube.com/watch?v=wNzDuR10N_U>

<https://www.youtube.com/watch?v=uiqg-ezQ37A>

Главный эксперт Литвинчук Наталья Николаевна