

ОТЧЕТ
ПО ИТОГАМ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ

Компетенция: 34WSI Cooking/Поварское дело

Дата(ы) проведения: с 17.05.2022 по 19.05.2022

Образовательная организация: Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Радужинский политехнический колледж»

Учебная группа: ID 82657

Вид аттестации: ГИА (ФГОС)

Центр проведения демонстрационного экзамена, адрес: Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Мегионский политехнический колледж», ХМАО – Югра, город Мегион, улица А.М. Кузьмина, дом 3

Ответственный за предоставленную информацию: заместитель директора по учебно-производственной работе

 /Лузыянова Альбина Рашитовна/

Радужный
2022

1. Общая информация об экзамене

Дата проведения: с 17.05.2022 по 19.05.2022

Комплект оценочной документации: 1.2.

Вариант задания: код 1.2.

Члены экспертной группы, распределение:

№	ФИО	Должность, место работы	Номер сертификата/свидетельства, дата выдачи	Экспертная роль	Статус эксперта
1	Бурма Татьяна Степановна	Заведующий отделением БУ «Мегионский политехнический колледж»	0000013696 21.10.2020	Внесение оценок в систему CIS, обеспечение площадки расходными материалами, решение технических вопросов, связанных с оборудованием и инфраструктурой площадки, проверка и обработка документов, составление и сбор протоколов	Главный эксперт
2	Косарева Аксана Владимировна	Преподаватель БУ «Мегионский политехнический колледж»	0000020133 08.11.2021	Измеряемые показатели работы и презентации. Показатели работы Judgment (судейское мнение)	Линейный эксперт
3	Максимова Анастасия Петровна	Мастер производственного обучения БУ «Нижневартовский строительный колледж»	0000063757 25.10.2020	Показатели презентации Objective (судейское мнение), хронометраж	Линейный эксперт
4	Рахматуллина Эльвира Хасановна	Мастер производственного обучения БУ «Нижневартовский строительный колледж»	0000069604 10.12.2020	Показатели презентации Objective (судейское мнение), охрана труда	Линейный эксперт
5	Саблина Анастасия Алексеевна	Мастер производственного обучения БУ «Мегионский политехнический колледж»	0000063150 21.10.2020	Измеряемые показатели работы и презентации. Показатели работы Judgment (судейское мнение)	Линейный эксперт
6	Саламатова Анастасия Викторовна	Мастер производственного обучения БУ «Нижневартовский политехнический колледж»	0000043690 02.11.2019	Показатели презентации Objective (судейское мнение)	Линейный эксперт
7	Якушева Светлана Федоровна	Главный специалист ОРП и ПТУИП и РП ДЭР и И	0000073322 05.02.2021	Измеряемые показатели работы и презентации.	Линейный эксперт

	Администрация города Мегион	Показатели работы Judgment (судейское мнение)
--	--------------------------------	---

2. План работы площадки

Подготовительный день 17.05.2022 года		
Время	Мероприятие/Модуль	Фамилия имя отчество участника ДЭ
11:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена	1. Бахир Глеб Сергеевич
11:00 – 11:20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности	2. Богданова Наталья Олеговна
11:20 – 11:30	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение протокола о распределении	3. Кадыров Кирилл Сергеевич
11:30 – 12:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в протоколе об ознакомлении	4. Коваленко Валерия Владимировна
12:00 – 12:20	Регистрация участников демонстрационного экзамена	5. Лихман Ярослав Геннадьевич
12:20 – 13:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в протоколе об ознакомлении	6. Норматова Мижгона Фуркатовна
13:00 – 13:30	Ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола	7. Садыков Даниил Олегович
13.30 – 14.00	Написание меню	8. Саитгалин Григорий Гарифович
		9. Хусенова Тошбиби Окилджоновна
		10. Шамадова Мехронахон Азимжоновна
Технический эксперт ДЭ от ЦПДЭ: Зобрина Ирина Владимировна		
День 1 18.05.2022 года		
Время	Мероприятие/Модуль	Фамилия имя отчество участника ДЭ
08:00 – 08:30	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении. Брифинг экспертов	1. Бахир Глеб Сергеевич
08:30 – 08:45	Ознакомление участников с заданием и правилами. Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	2. Богданова Наталья Олеговна
08:45 – 09:00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов	3. Кадыров Кирилл Сергеевич
09:00 - 13:00	Выполнение модулей	4. Коваленко Валерия Владимировна
12:00	Подача: Горячая закуска паста (вегетарианская)	
12:30	Подача: Горячее блюдо из мяса – говядина	
13:00	Подача: Десерт	
13:00 – 13:20	Уборка рабочих мест	
13:20 – 14:00	ОБЕД	

13:30 – 13:45	Ознакомление участников с заданием и правилами. Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	1. Лихман Ярослав Геннадьевич 2. Норматова Мижгона Фуркатовна 3. Садыков Даниил Олегович 4. Саитгалин Григорий Гарифович
13:45 – 14:00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов	
14:00 – 18:00	Выполнение модулей	
17:00	Подача: Горячая закуска паста (вегетарианская)	
17:30	Подача: Горячее блюдо из мяса – говядина	
18:00	Подача: Десерт	
18:00 – 18:20	Уборка рабочих мест	
18:00 – 19:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей	
19:00 – 20:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола	

Технический эксперт ДЭ от ЦПДЭ: Зобрина Ирина Владимировна

День 2
19.05.2022 года

Время	Мероприятие/Модуль	Фамилия имя отчество участника ДЭ
08:00 – 08:30	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении. Брифинг экспертов	1. Хусенова Тошбиби Окилджоновна 2. Шамадова Мехронахон Азимжоновна
08:30 – 08:45	Ознакомление участников с заданием и правилами. Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	
08:45 – 09:00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов	
09:00 – 13:00	Выполнение модулей	
12:00	Подача: Горячая закуска паста (вегетарианская)	
12:30	Подача: Горячее блюдо из мяса – говядина	
13:00	Подача: Десерт	
13:00 – 13:20	Уборка рабочих мест	
13:20 – 14:00	Обед	
14:00 – 15:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей	
15:00 – 16:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола	

Технический эксперт ДЭ от ЦПДЭ: Зобрина Ирина Владимировна

3. Результаты демонстрационного экзамена

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

№	ФИО участника	Образовательная организация	Баллы	
			100-бальная	500-бальная
1.	Бахир Глеб Сергеевич	БУ «Радужнинский политехнический колледж»	25,54	511,00

2.	Богданова Наталья Олеговна	БУ «Радужинский политехнический колледж»	25,71	514,00
3.	Кадыров Кирилл Сергеевич	БУ «Радужинский политехнический колледж»	20,88	449,00
4.	Коваленко Валерия Владимировна	БУ «Радужинский политехнический колледж»	26,64	526,00
5.	Лихман Ярослав Геннадьевич	БУ «Радужинский политехнический колледж»	23,38	470,00
6.	Норматова Мижгона Фуркатовна	БУ «Радужинский политехнический колледж»	26,04	530,00
7.	Садыков Даниил Олегович	БУ «Радужинский политехнический колледж»	26,04	530,00
8.	Сантгалин Григорий Гарифович	БУ «Радужинский политехнический колледж»	23,38	470,00
9.	Хусенова Тошбиби Окилджоновна	БУ «Радужинский политехнический колледж»	27,04	530,00
10.	Шамадова Мехронахон Азимжоновна	БУ «Радужинский политехнический колледж»	26,51	470,00

Таблица 2. Результаты демонстрационного экзамена в 5-бальной оценочной шкале

№	ФИО участника	Образовательная организация	Общее количество баллов по КОД	% выполнения задания	Оценка
1.	Бахир Глеб Сергеевич	БУ «Радужинский политехнический колледж»	35,55	71,84	5 (отлично)
2.	Богданова Наталья Олеговна	БУ «Радужинский политехнический колледж»	35,55	72,32	5 (хорошо)
3.	Кадыров Кирилл Сергеевич	БУ «Радужинский политехнический колледж»	35,55	58,73	4 (хорошо)
4.	Коваленко Валерия Владимировна	БУ «Радужинский политехнический колледж»	35,55	74,93	5 (отлично)
5.	Лихман Ярослав Геннадьевич	БУ «Радужинский политехнический колледж»	35,55	65,76	4 (хорошо)
6.	Норматова Мижгона Фуркатовна	БУ «Радужинский политехнический колледж»	35,55	73,24	5 (отлично)
7.	Садыков Даниил Олегович	БУ «Радужинский политехнический колледж»	35,55	73,24	5 (отлично)
8.	Сантгалин Григорий Гарифович	БУ «Радужинский политехнический колледж»	35,55	65,76	4 (хорошо)
9.	Хусенова Тошбиби Окилджоновна	БУ «Радужинский политехнический колледж»	35,55	76,06	5 (отлично)

10.	Шамадова Мехронахон Азимжоновна	БУ «Радужнинский политехнический колледж»	35,55	74,57	5 (отлично)
-----	---------------------------------------	---	-------	-------	-------------

Таблица 3. Таблица переводов баллов в оценки

Номер КОДа	«2»	«3»	«4»	«5»
1.2.	0,00%-19,99%	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100,00%

Таблица 4. Количество студентов, получивших Skills паспорт

№	ФИО участника	Образовательная организация	Результат (получен/не получен)
1.	Бахир Глеб Сергеевич	БУ «Радужнинский политехнический колледж»	получен
2.	Богданова Наталья Олеговна	БУ «Радужнинский политехнический колледж»	получен
3.	Кадыров Кирилл Сергеевич	БУ «Радужнинский политехнический колледж»	получен
4.	Коваленко Валерия Владимировна	БУ «Радужнинский политехнический колледж»	получен
5.	Лихман Ярослав Геннадьевич	БУ «Радужнинский политехнический колледж»	получен
6.	Норматова Мижгона Фуркатовна	БУ «Радужнинский политехнический колледж»	получен
7.	Садыков Даниил Олегович	БУ «Радужнинский политехнический колледж»	получен
8.	Сантгалин Григорий Гарифович	БУ «Радужнинский политехнический колледж»	получен
9.	Хусенова Тошбиби Окилджоновна	БУ «Радужнинский политехнический колледж»	получен
10.	Шамадова Мехронахон Азимжоновна	БУ «Радужнинский политехнический колледж»	получен

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

Обучающиеся выпускной группы № 42 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер БУ «Радужнинский политехнический колледж» проходили государственную итоговую аттестацию в виде демонстрационного экзамена (ГИА ФГОС) в соответствии со стандартами Ворлдскиллс по компетенции 34WSI Cooking/Поварское дело на базе ЦЦДЭ БУ «Мегионский политехнический колледж».

Для проведения демонстрационного экзамена по компетенции 34WSI Cooking/Поварское дело образовательная организация БУ «Радужнинский политехнический колледж» выбрала КОД № 1.2.

Демонстрационный экзамен (далее ДЭ) проходил 3 рабочих дня в период с 17.05.2022 по 19.05.2022 год.

В подготовительный день (С-1) 17.05.2022 года участники демонстрационного экзамена в количестве 10 человек прошли регистрацию и инструктаж по охране труда и технике безопасности. Прошла жеребьевка рабочих мест на площадке проведения демонстрационного экзамена. Участники ознакомились с рабочими местами площадки, оборудованием, графиком работы, с заданием и иной документацией.

В последующие 2 дня в период с 18.05.2022 по 19.05.2022 год участники приступили к сдаче демонстрационного экзамена и выполнению практических заданий:

- 18.05.2022 сдавали ДЭ 8 человек;
- 19.05.2022 сдавали ДЭ 2 человека.

Государственную итоговую аттестацию в виде демонстрационного экзамена прошли все обучающиеся, в количестве 10 человек с результатами:

- оценка «отлично» – 7 человек;
- оценка «хорошо» – 3 человека;
- прошли аттестацию по 500-бальной оценочной системе – 6 человек.

Обучающиеся БУ «Радужнинский политехнический колледж» показали высокий уровень знаний, умений и навыков по практической подготовке. Все участники демонстрационного экзамена справились с заданием в полном объеме.

В ходе демонстрационного экзамена обучающиеся продемонстрировали высокое освоение всех профессиональных и общих компетенций, устойчивую мотивацию и желание развиваться, изучать международные требования.

Обучающиеся показали умение применять теоретические знания при решении производственных задач: четкая организация рабочего места и оптимизация технологического процесса; качественное приготовление блюд; строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил; творчество при оформлении готовой продукции; креативность при решении нестандартных ситуаций; применять ресурсосберегающие технологии.

Результаты демонстрационного экзамена 6 обучающихся БУ «Радужнинский политехнический колледж» соответствуют требованиям международных стандартов Ворлдскиллс.

По итогам испытаний участникам был выдан паспорт компетенций (skills passport) с оценкой за демонстрационный экзамен.

На площадке была очень спокойная и дружелюбная обстановка. Эксперты проявили максимум профессионализма и ответственно отнеслись к объективности оценивания. Провели свою работу на высоком и должном уровне.