

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»**

**ПРАКТИКИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ МЕЖРЕГИОНАЛЬНОГО ЦЕНТРА
КОМПЕТЕНЦИЙ
в области искусства, дизайна и сферы услуг**

Руководитель Учебного центра МЦК
в области искусства, дизайна и сферы услуг

Н.В. Бочанова

2017 г.



Межрегиональный центр компетенций (МЦК) в области искусства, дизайна и сферы услуг

Область подготовки кадров по ТОП-50: Искусство, дизайн и сфера услуг

Профессии: Косметолог, Парикмахер, Повар - кондитер, Специалист по гостеприимству, Графический дизайнер

Название организации, на базе которой создан МЦК:

ГАПОУ Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» Адрес: г. Тюмень, ул. Мельникайте, д. 76

Подчинённость: Департамент образования и науки Тюменской области

Телефон руководителя: (3452) 20-41-71

E-mail руководителя: ttet@tt-et.ru

Руководитель организации: Галанина Марина Алексеевна

Информация об МЦК: МЦК Тюменской области создан на базе ГАПОУ Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса». В МЦК сформирован **Тренировочный полигон** по 15 компетенциям Ворлдскиллс (Косметолог, Парикмахер, Повар, Кондитер, Графический дизайнер, Ресторанный сервис, Пекарь, Медицинская оптика, Воспитатель детей дошкольного возраста (Дошкольное воспитание), Сестра сиделка, Дизайн одежды, Ювелирное дело, Флористика, Видеомонтаж, Декоратор витрин) и **Учебный центр** по 5 профессиям ТОП-50 (Косметолог, Парикмахер, Повар – кондитер, Специалист по гостеприимству, Графический дизайнер).

Тюменская область также выбрала 1 дополнительную компетенцию Ворлдскиллс «Ландшафтный дизайн» из области подготовки кадров «Строительство».

Организации, участвующие в реализации мероприятий (основные работодатели): НП «Ассоциация гостеприимства Тюменской области», НП «Ассоциация предприятий розничной торговли Тюменской области», ООО «Барменская ассоциация Тюменской области «БАР», ЗАО «Ай Ди» (Проект «Город профессий 360+»).

Содержание:

I. Обобщение опыта апробации учебно-методической документации, определение рекомендуемых объемов и содержания образования по соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования, разработка примерного учебного плана по специальностям СПО в области печатного дела и в области области графического дизайна.....	4
II. Обобщение опыта апробации рабочих программ (дисциплин, разделов профессиональных модулей) в рамках экспериментальной апробации учебно-методической документации, определяющей рекомендуемые объем и содержание образования по специальностям СПО в области поварского и кондитерского дела	33
III. Обобщение опыта апробации условий реализации экспериментальных образовательных программ по профессиям/специальностям СПО в области поварского и кондитерского дела.....	44
IV. Обобщение опыта разработки и утверждения графиков апробации образовательных программ, УМК и КИМ, реализующих требования ФГОС СПО по специальностям СПО в области поварского и кондитерского дела в соответствии с требованиями международных стандартов и передовых технологий.....	54
V. Обобщение опыта разработки фонда оценочных средств в рамках апробации контрольно- оценочных процедур экспериментальных образовательных программ по профессиям/специальностям СПО в области поварского и кондитерского дела.....	69

I. Обобщение опыта апробации учебно-методической документации, определение рекомендуемых объемов и содержания образования по соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования, разработка примерного учебного плана по специальностям СПО в области печатного дела и в области графического дизайна

1. Позиции ТОП-50 в области графического дизайна по которым проводится разработка учебно-методического комплекса в 2016- 2017 учебном году:

№ п\п	Наименование ФГОС по ТОП-50	Наименование позиции в ТОП-50	Наименование действующего ФГОС, родственного ФГОС по ТОП-50, реализуемого в ПОО
1	54.01.20	Графический дизайнер	нет

2. Разработка учебно-планирующей и учебно-методической документации по профессии ТОП-50 Графический дизайнер разработана на основе:

- ФГОС СПО по профессии 54.01.20 Графический дизайнер, утвержденного МОН РФ от 09 декабря 2016 года № 1543, зарегистрированного Министерством юстиции РФ 23 декабря 2016 года, регистрационный № 44916;

- Технического описания компетенции Ворлдскиллс Россия Графический дизайн, НЧ 2016 года.

- Профессионального стандарта Графический дизайнер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17 января 2017 № 40н.

3. Образовательный и профессиональный стандарты характеризуют квалификацию, необходимую выпускнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности, трудовой функции и используются в качестве основы для создания учебно-методического комплекса, при составлении программ профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, учебно-методических материалов, а также при выборе форм и методов обучения.

В структуре учебно-методического комплекса (далее – УМК) содержатся спецификации профессиональных и общих компетенций, которые отражают содержание дисциплин и междисциплинарных курсов, а также связь профессиональных компетенций с ресурсами, обеспечивающими освоение этих компетенций, требования к педагогическим кадрам, условиям реализации образовательной программы.

Результат освоения образовательной программы и сформированности компетенций подтверждается в рамках государственной итоговой аттестации, проводимой в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

4. При составлении учебно-методического комплекса по профессии Графический дизайнер использовался рекомендованный МАМИ макет УМК.

4.1. При разработке раздела 1. Общие положения, отражающего характеристику профессиональной деятельности выпускника за основу взяты требования ФГОС СПО, где отражены:

- **Область профессиональной деятельности**, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 10. Архитектура, проектирование, геодезия, топография и дизайн.

- **Объектами профессиональной деятельности** выпускников являются продукты графического дизайна по основным направлениям:

- фирменный стиль и корпоративный дизайн,
- информационный и медиа дизайн,
- интерактивный дизайн,
- многостраничный дизайн,
- дизайн-упаковки.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению **основных видов деятельности**, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 54.01.20 Графический дизайнер исходя из квалификации квалифицированного рабочего, служащего, указанной в пункте 1.11 ФГОС СПО:

- разработка технического задания на продукт графического дизайна;
 - создание графических дизайн-макетов;
 - подготовка дизайн-макета к печати (публикации);
 - организация личного профессионального развития и обучения на рабочем месте.
- Выпускники, успешно освоившие ОПОП СПО и получившие квалификацию *графический дизайнер*,

могут работать: графическими дизайнерами, дизайнерами печатной продукции, дизайнерами упаковки, художниками-дизайнерами, видеодизайнерами, графическими и мультимедийными дизайнерами, художественными редакторами, художниками компьютерной графики, художниками-оформителями **на предприятиях и в организациях различных форм собственности в следующих областях профессиональной деятельности: 10 Архитектура, проектирование, геодезия, топография и дизайн, 11 Средства массовой информации, издательство и полиграфия**, в том числе на предприятиях по производству упаковки. Особые условия допуска к работе отсутствуют;

- **могут продолжить обучение:**

- по программе среднего профессионального образования по специальности 54.02.01 Дизайн (по отраслям);
- по программе высшего образования подготовки бакалавров по направлению подготовки: 54.03.01 Дизайн;
- по программам высшего образования подготовки специалистов по направлению подготовки: 54.05.03 Графика.

Также приведена нормативная база разработки УМК, требования к поступающим, сроки освоения программы и присваиваемая квалификация.

4.2. В соответствии с заявленными в ФГОС видами деятельности определена номенклатура профессиональных модулей и их соответствие присваиваемой квалификации:

Наименование ПМ	Квалификация для профессии СПО
ПМ.01 Основы художественно-конструкторских (дизайнерских) проектов	Графический дизайнер
ПМ.02 Разработка продуктов графического дизайна	Графический дизайнер
ПМ.03 Подготовка продуктов графического дизайна к публикации	Графический дизайнер
ПМ.04 Организация и планирование профессиональной деятельности	Графический дизайнер

4.3. В структуре УМК отражены требования к результатам освоения образовательной программы, соответствующие перечням общих и профессиональных компетенций:

- Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший образовательную программу должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

ВД 1 Разработка технического задания на продукт графического дизайна

ПК 1.1. Осуществлять сбор, систематизацию и анализ данных необходимых для разработки ТЗ дизайн-продукта.

ПК 1.2. Определять выбор технических и программных средств для разработки дизайн-макета с учетом их особенностей использования.

ПК 1.3. Формировать готовое техническое задание в соответствии с требованиями к структуре и содержанию.

ПК 1.4. Выполнять процедуру согласования (утверждения) с заказчиком.

ВД 2 Создание графических дизайн-макетов

ПК 2.1. Планировать выполнение работ по разработке дизайн-макета на основе технического задания.

ПК 2.2. Определять потребности в программных продуктах, материалах и оборудовании при разработке дизайн-макета на основе технического задания.

ПК 2.3. Разрабатывать дизайн-макет на основе технического задания.

ПК 2.4. Осуществлять представление и защиту разработанного дизайн-макета.

ПК 2.5. Осуществлять комплектацию и контроль готовности необходимых составляющих дизайн-макета для формирования дизайн-продукта.

ВД 3. Подготовка дизайн-макета к печати (публикации)

ПК 3.1. Выполнять настройку технических параметров печати (публикации) дизайн-макета.

ПК 3.2. Оценивать соответствие готового дизайн-продукта требованиям качества печати (публикации).

ПК 3.3. Осуществлять сопровождение печати (публикации).

ВД 4. Организация личного профессионального развития и обучения на рабочем месте

ПК 4.1. Анализировать современные тенденции в области графического дизайна для их адаптации и использования в своей профессиональной деятельности.

ПК 4.2. Проводить мастер-классы, семинары и консультации по современным технологиям в области графического дизайна.

ПК 4.3. Разрабатывать предложения по использованию новых технологий в целях повышения качества создания дизайн-продуктов и обслуживания заказчиков.

*ПК 4.4. * Соблюдать этические нормы в сфере профессиональной деятельности.*

**Требования ПС, стандартов WS*

5. В целях детализации требований к образовательным результатам был проведен детальный анализ дескрипторов профессиональных компетенций (действия – умения – знания). При описании данных требований использовались требования ФГОС, профессионального стандарта, технического описания компетенции Ворлдскиллс Россия - Графический дизайн. Проработан перечень материально-технического обеспечения освоения каждой компетенции, исходя из видов работ, необходимых для освоения всех знаний, умений и выполнения профессиональных действий.

Таким образом, описание каждой профессиональной компетенции сложилось из конкретизированных требований к результатам освоения умений, знаний, выполняемых действий, а также перечня материально-технического обеспечения компетенции. Пример описания компетенции в формате спецификации приведен в таблице 2.

Таблица 2. Спецификация 1.1.

ПК 1.1. Осуществлять сбор, систематизацию и анализ данных, необходимых для разработки технического задания дизайн-продукта.		
Действия	Умения	Знания
Сбор, анализ, обобщение информации от заказчика для разработки ТЗ; <i>мониторинг существующих аналогов проектируемых объектов и систем визуальной информации, идентификации и коммуникации (ПС)*; отслеживание изменений законодательной и нормативной базы, касающейся проектирования объектов и систем визуальной информации, идентификации и коммуникации (ПС); оформление результатов дизайнерских исследований и формирование предложений по</i>	Проводить проектный анализ; производить расчеты основных технико-экономических показателей проектирования; собирать, обобщать и структурировать информацию; <i>выстраивать взаимоотношения с заказчиком с соблюдением делового этикета (ПС); определять потребности заказчика (WS)**; интерпретировать требования клиента к дизайн-макету (WS); анализировать информационные материалы, предоставляемые</i>	Методики исследования рынка, сбора информации, ее анализа и структурирования; теоретических основ композиционного построения в графическом и в объемно-пространственном дизайне; законов формообразования; систематизирующих методов формообразования (модульность и комбинаторика); преобразующих методов формообразования (стилизация и трансформация); законов создания цветовой гармонии; программных приложений работы с данными; <i>принципы работы с клиентом при разработке дизайн-</i>

<p>направлениям работ в сфере дизайна объектов и систем визуальной информации, идентификации и коммуникации (ПС); предварительная проработка эскизов объекта визуальной информации, идентификации и коммуникации (ПС)</p>	<p>заказчиком, и определять необходимость запроса дополнительных данных (ПС); определять различные целевые рынки и элементы дизайна, удовлетворяющие каждое направление рынка (WS); производить сравнительный анализ аналогов проектируемых объектов и систем визуальной информации, идентификации и коммуникации (ПС); оформление результатов дизайнерских исследований (ПС); работать с проектным заданием на создание объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации (ПС); учитывать при проектировании объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации свойства используемых материалов и технологии реализации дизайн-проектов (ПС).</p>	<p>продукта (WS); нормы этики делового общения (ПС); методы проведения комплексных дизайнерских исследований (ПС); технологии сбора и анализа информации для дизайнерских исследований (ПС); методы проведения сравнительного анализа аналогов проектируемых объектов и систем визуальной информации, идентификации и коммуникации (ПС); законодательство Российской Федерации в области интеллектуальной собственности (ПС); академический рисунок, техники графики, компьютерная графика (ПС); теория композиции (ПС); типографика, фотографика, мультипликация (ПС).</p>
---	--	---

Материально технические ресурсы

Технические средства обучения:

– персональные компьютеры в сборе с монитором не менее (4x3.3 Ghz)/ DDR-3 4096Mb/ HDD 500 Gb/ LAN 1Gb (по количеству обучающихся);

- графические планшеты;
- сервер с монитором в сборе с процессором i3 -1;
- лазерный принтер (МФУ) А4;
- лазерный принтер (МФУ) цветной формата А3 / мини-плоттер.

Программное обеспечение:

- Adobe Creative Cloud;
- Acrobat Pro DC (включен в пакет Adobe Creative Cloud);
- Microsoft Office;
- графические редакторы и редакторы просмотра изображений

*ПС – требования профессионального стандарта

**WS – требования Ворлдскиллс Россия

6. При детальной проработке спецификации компетенций с учетом профессионального стандарта и требований Ворлдскиллс были сформулированы дополнительные требования к результатам обучения, не нашедшие отражения в ФГОС по профессии Графический дизайнер.

На основе выявленных и сформулированных дополнительных требований были описаны:

- дополнительные знания и умения в рамках отраженных в ФГОС профессиональных компетенциях (Таблица 3):

Таблица 3. Спецификация 4.1: с учетом ПК и WS

ПК 4.1. Анализировать современные тенденции в области графического дизайна для их адаптации и использования в своей профессиональной деятельности.		
Действия	Умения	Знания
Самоорганизация; обеспечение процессов анализа рынка продукции и требований к ее разработке.	Применять логические и интуитивные методы поиска новых идей и решений; осуществлять повышение квалификации посредством стажировок и курсов; <i>работать с проектным заданием на создание объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации (ПС); разрешать конфликты и претензии (WS); соблюдать профессионализм в процессе общения (WS); планировать и настойчиво аргументировать концепт макета (WS).</i>	Системы управления трудовыми ресурсами в организации; методов и форм самообучения и саморазвития на основе самопрезентации; способов управления конфликтами и борьбы со стрессом; <i>правила оформления текста и элементов текстовой информации (WS); основы рекламных технологий (ПС); правила презентации конечного продукта заказчику (WS); нормы этики делового общения (ПС).</i>
<p>Материально технические ресурсы <i>Технические средства обучения:</i> – персональные компьютеры в сборе с монитором не менее (4x3.3 Ghz)/ DDR-3 4096Mb/ HDD 500 Gb/ LAN 1Gb (по количеству обучающихся); - графические планшеты; - сервер с монитором в сборе с процессором i3 -1; - лазерный принтер (МФУ) А4; - лазерный принтер (МФУ) цветной формата А3 / мини-плоттер. <i>Программное обеспечение:</i> - Adobe Creative Cloud; - Acrobat ProDC (включен в пакет Adobe Creative Cloud); - Microsoft Office; - графические редакторы и редакторы просмотра изображений</p>		

- дополнительный знания, умения и действия, не заявленные ФГОС. В связи с чем была сформулирована дополнительная профессиональная компетенция и разработаны дескрипторы к ней (Таблица 4)

Таблица 4 Спецификация 4.4: дополнительная (вариативная) профессиональная компетенция

<i>ПК 4.4. Соблюдать этические нормы в сфере профессиональной деятельности</i>		
Действия	Умения	Знания
<i>Применение в профессиональной деятельности приемов делового и управленческого общения;</i> <i>соблюдение этических норм поведения.</i>	<i>Использовать навыки общения в группе;</i> <i>определять стиль поведения клиента;</i> <i>подбирать необходимый способ взаимодействия;</i> <i>выстраивать взаимоотношения с заказчиком с соблюдением делового этикета;</i> <i>эффективно вести переговоры, используя навыки делового этикета.</i>	<i>Психологию труда и профессиональной деятельности;</i> <i>нормы этики делового общения;</i> <i>психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности;</i> <i>принципы работы с клиентом при разработке дизайн-продукта.</i>

Полная версия Спецификации ПК приведена в Приложении 1.

7. Для разработки конкретизированных требований к структурным элементам образовательной программы были уточнены показатели сформированности общих компетенций по каждой ОК, составлена спецификация общих компетенций (Таблица 5)

Таблица 5. Спецификация общих компетенций

Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.		
<ul style="list-style-type: none"> – Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. – Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности – Определение этапов решения задачи. – Определение потребности в информации – Осуществление эффективного поиска. – Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий – Оценка рисков на каждом шагу – Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает 	<ul style="list-style-type: none"> – Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – Составить план действия, – Определить необходимые ресурсы; – Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – Реализовать составленный план; 	<ul style="list-style-type: none"> – Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; – Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. – Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – Методы работы в профессиональной и смежных сферах. – Структура плана для решения задач – Порядок оценки

Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	– Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		
<ul style="list-style-type: none"> – Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач – Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. – Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; – Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> – Определять задачи поиска информации – Определять необходимые источники информации – Планировать процесс поиска – Структурировать получаемую информацию – Выделять наиболее значимое в перечне информации – Оценивать практическую значимость результатов поиска – Оформлять результаты поиска 	<ul style="list-style-type: none"> – Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности – Приемы структурирования информации – Формат оформления результатов поиска информации

Полная версия Спецификации ПК приведена в Приложении 1.

Таким образом, спецификации профессиональных и общих компетенций, составленные на основе ФГОС СПО Графический дизайнер с учетом требований профессионального стандарта и технического описания компетенции Ворлдскиллс позволили:

- разработать перечень структурных элементов образовательной программы;
- сформулировать конкретизированные требования к результатам освоения профессиональных модулей и учебных дисциплин;
- регламентировать объемы учебной нагрузки на освоение данных структурных элементов программы (Таблицы 6, 7)

Таблица 6. Конкретизированные требования к результатам освоения профессиональных модулей профессионального цикла

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 1.1.	МДК.01.01 Дизайн-проектирование	36	Сбор, анализ, обобщение информации от заказчика для разработки ТЗ;	Проводить проектный анализ; производить расчеты основных технико-экономических	Методики исследования рынка, сбора информации, ее анализа и

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
			<p><i>мониторинг существующих аналогов проектируемых объектов и систем визуальной информации, идентификации и коммуникации (ПС);</i></p> <p><i>отслеживание изменений законодательной и нормативной базы, касающейся проектирования объектов и систем визуальной информации, идентификации и коммуникации (ПС);</i></p> <p><i>оформление результатов дизайнерских исследований и формирование предложений по направлениям работ в сфере дизайна объектов и систем визуальной информации, идентификации и коммуникации (ПС);</i></p> <p><i>предварительная проработка эскизов объекта визуальной информации,</i></p>	<p>показателей проектирования; собирать, обобщать и структурировать информацию; выстраивать взаимоотношения с заказчиком с соблюдением делового этикета (ПС);</p> <p>определять потребности заказчика (WS); интерпретировать требования клиента к дизайн-макету (WS);</p> <p>анализировать информационные материалы, предоставляемые заказчиком, и определять необходимость запроса дополнительных данных (ПС);</p> <p>определять различные целевые рынки и элементы дизайна, удовлетворяющие каждое направление рынка (WS);</p> <p>производить сравнительный анализ аналогов проектируемых объектов и систем визуальной информации, идентификации и коммуникации (ПС);</p> <p>оформление результатов</p>	<p>структурирования; теоретических основ композиционного построения в графическом и в объемно-пространственном дизайне; законов формообразования; систематизирующих методов формообразования (модульность и комбинаторика); преобразующих методов формообразования (стилизация и трансформация);</p> <p>законов создания цветовой гармонии; программных приложений работы с данными; принципы работы с клиентом при разработке дизайн-продукта (WS);</p> <p>нормы этики делового общения (ПС);</p> <p>методы проведения комплексных дизайнерских исследований (ПС);</p> <p>технологии сбора и анализа информации для дизайнерских исследований (ПС);</p> <p>методы проведения сравнительного анализа аналогов проектируемых</p>

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
			идентификации и коммуникации (ПС).	дизайнерских исследований (ПС); работать с проектным заданием на создание объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации (ПС); учитывать при проектировании объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации свойства используемых материалов и технологии реализации дизайн-проектов (ПС).	объектов и систем визуальной информации, идентификации и коммуникации (ПС); законодательство Российской Федерации в области интеллектуальной собственности (ПС); академический рисунок, техники графики, компьютерная графика (ПС); теория композиции (ПС); типографика, фотографика, мультипликация (ПС).

Таблица 7. Конкретизированные требования к освоению общепрофессиональных дисциплин

Перечень осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование выделенных учебных дисциплин	Объем нагрузки	Умения	Знания
ОК 01, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1-4.3	ОП.01 Основы материаловедения	54	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать материалы и программное обеспечение с учетом их наглядных и формообразующих свойств; - выполнять эталонные образцы объекта дизайна в макете, материале и в интерактивной среде; - выполнять технические чертежи или эскизы проекта 	<ul style="list-style-type: none"> - область применения, методы измерения параметров и свойств материалов; - особенности испытания материалов; - технологии изготовления изделия; - программные приложения для разработки

Перечень осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование выделенных учебных дисциплин	Объем нагрузки	Умения	Знания
			<p>для разработки конструкции изделия с учетом особенностей технологии и тематики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать творческие идеи в макете; - создавать целостную композицию на плоскости, в объеме и пространстве; - использовать преобразующие методы стилизации и трансформации для создания новых форм; - создавать цветовое единство; - <i>материаловедение для полиграфии и упаковочного производства (ПС);</i> - различать типы бумаги и поверхностей (WS); - учитывать при проектировании объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации свойства используемых материалов и технологии реализации дизайн-проектов (ПС) 	<p>технического задания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и структуру оформления технического задания; - требования к техническим параметрам разработки продукта; - технологические, эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к материалам, программным средствам и оборудованию; - программные приложения для разработки дизайн-макетов.

Полная версия Конкретизированных требований к освоению профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин приведена в Приложении 1.

8. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса

8.1. Учебный план.

При формировании учебного плана по профессии 54.01.20 Графический дизайнер учитывались следующие нормы (ФГОС, п.2.2):

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общепрофессиональный цикл	не менее 324
Профессиональный цикл	не менее 1980

Государственная итоговая аттестация:	
на базе среднего общего образования	36
Общий объем образовательной программы:	
на базе среднего общего образования	2952

Учебный план приведен в Приложении 2.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определены с учетом ПООП по профессии.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного ФГОС СПО по профессии.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированные по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме не менее 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Профессиональный цикл включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются в несколько периодов.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенная на проведение практик составляет 29 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Структура образовательной программы включает обязательную и вариативную части. Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО, и составляет не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 20 процентов) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, указанной в пункте 1.11 ФГОС СПО, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения

конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и международными требованиями.

Объем времени (590 часов), предлагаемый на вариативную часть учебных циклов образовательной программы использован на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части, а также на введение новых дисциплин приведен в

Таблице 9.

Таблица 9. Предлагаемое распределение вариативной части учебного плана

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Количество часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
ОП.00 Общепрофессиональный цикл				
590 часов	ОП. 01 Основы материаловедения	54	12	<p>Вариативные часы введены с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (инвариантной) части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника.</p> <p>Необходимые умения: <i>- учитывать при проектировании объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации свойства используемых материалов и технологии реализации дизайн-проектов (ПС).</i></p> <p>Необходимые знания: <i>материаловедение для полиграфии и упаковочного производства (ПС); - различия между типами бумаги и поверхностей (WSI).</i></p>
	ОП. 06 Основы экономической деятельности	108	18	<p>Вариативные часы введены с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (инвариантной) части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника (Федеральный закон «Об энергосбережении и повышении энергетической эффективности» от 23 ноября 2009 года № 261 – ФЗ).</p> <p>Обучающийся должен уметь: <i>действовать с применением</i></p>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Количество часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<i>знаний в производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов, энергосберегающих технологий и оборудования ()</i>
	ОП.08 Правовые основы в производственной деятельности	54	54	<p>Вариативная дисциплина введена с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (инвариантной) части ОПОП, получения дополнительных знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника.</p> <p>Необходимые знания: <i>законодательство Российской Федерации в области интеллектуальной собственности (ПС)</i></p>
	ОП. 10 Рисунок и живопись с основами цветоведения	36	36	<p>Вариативная дисциплина введена с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (инвариантной) части ОПОП, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника.</p> <p>Необходимые знания: <i>академический рисунок, техники графики, компьютерная графика (ПС); теория композиции (ПС); типографика, фотографика, мультипликация (ПС).</i></p> <p>Необходимые умения: <i>создавать визуальные и специальные эффекты на изображениях (ВСП); создавать карандашные и выклеенные макеты изданий (ВСП).</i></p>
П.00 Профессиональный цикл				
	ПМ 1. Основы художественно-конструкторских	36	10	Вариативные часы введены с целью углубления подготовки, определяемой содержанием

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Количество часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
	(дизайнерских) проектов МДК 01.01 Дизайн-проектирование			<p>обязательной (инвариантной) части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника. Необходимые знания: <i>концепция и конкретные элементы дизайна (BCP); правила оформления текста и элементов текстовой информации (BCP); академический рисунок, техники графики, компьютерная графика (ПС); теория композиции (ПС); типографика, фотографика, мультипликация (ПС).</i></p> <p>Необходимые умения: <i>Работать с проектным заданием на создание объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации (ПС); создавать визуальные и специальные эффекты на изображениях (BCP); создавать карандашные и выклеенные макеты изданий (BCP); учитывать при проектировании объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации свойства используемых материалов и технологии реализации дизайн-проектов (ПС); планировать и настойчиво аргументировать концепт макета (BCP, WSI)</i></p>
	ПМ 1. Основы художественно-конструкторских (дизайнерских) проектов МДК 01.02 Проектная графика	36	10	<p>Вариативные часы введены с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (инвариантной) части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника. Необходимые</p>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Количество часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<p>знания: <i>академический рисунок, техники графики, компьютерная графика (ПС);</i> <i>теория композиции (ПС);</i> <i>типографика, фотография, мультипликация (ПС).</i></p> <p>Необходимые умения: <i>работать с проектным заданием на создание объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации (ПС);</i> <i>создавать визуальные и специальные эффекты на изображениях (BCP);</i> <i>создавать карандашные и выклеенные макеты изданий (BCP);</i> <i>учитывать при проектировании объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации свойства используемых материалов и технологии реализации дизайн-проектов (ПС);</i> <i>планировать и настойчиво аргументировать концепт макета (BCP, WSI)</i></p>
	<p>ПМ 1. Основы художественно-конструкторских (дизайнерских) проектов МДК 01.03 Интерактивные мультимедийные технологии</p>	<p>36</p>	<p>10</p>	<p>Вариативные часы введены с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (инвариантной) части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника. Необходимые знания: <i>концепция и конкретные элементы дизайна (BCP);</i> <i>различные типы бумаги и поверхностей (WSI);</i> <i>правила оформления текста и элементов текстовой информации (BCP);</i> <i>академический рисунок, техники графики, компьютерная графика (ПС);</i></p>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Количество часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<p><i>теория композиции (ПС); типографика, фотографика, мультипликация (ПС); основы рекламных технологий (ПС); правила презентации конечного продукта заказчику (WSI); нормы этики делового общения (ПС); технологические процессы производства в области полиграфии, упаковки, кино и телевидения (ПС).</i></p> <p>Необходимые умения: <i>работать с проектным заданием на создание объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации (ПС); создавать визуальные и специальные эффекты на изображениях (BCP); создавать карандашные и выклеенные макеты изданий (BCP); заверстывать и располагать элементы текстовой и графической информации (BCP); учитывать при проектировании объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации свойства используемых материалов и технологии реализации дизайн-проектов (ПС); разрешать конфликты и претензии (WSI); соблюдать профессионализм в процессе общения(WSI); планировать и настойчиво аргументировать концепт макета (BCP, WSI)</i></p>
	ПМ 2. Разработка продуктов графического дизайна МДК 02.01 Фирменный стиль и корпоративный	108	20	Вариативные часы введены с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (инвариантной) части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Количество часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
	дизайн			<p>конкурентоспособности выпускника. Необходимые знания: <i>концепция и конкретные элементы дизайна (BCP);</i> <i>правила оформления текста и элементов текстовой информации (BCP);</i> <i>академический рисунок, техники графики, компьютерная графика (ПС);</i> <i>теория композиции (ПС);</i> <i>типографика, фотографика, мультипликация (ПС);</i> <i>основы рекламных технологий (ПС).</i></p> <p>Необходимые умения: <i>работать с проектным заданием на создание объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации (ПС);</i> <i>создавать визуальные и специальные эффекты на изображениях (BCP);</i> <i>создавать карандашные и выклеенные макеты изданий (BCP);</i> <i>планировать и настойчиво аргументировать концепт макета (BCP, WSI).</i></p>
	ПМ 2. Разработка продуктов графического дизайна МДК 02.02 Информационный дизайн и медиа	144	26	<p>Вариативные часы введены с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (инвариантной) части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника. Необходимые знания: <i>концепция и конкретные элементы дизайна (BCP);</i> <i>правила оформления текста и элементов текстовой информации (BCP);</i> <i>академический рисунок, техники графики, компьютерная графика (ПС);</i></p>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Количество часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<p><i>теория композиции (ПС); типографика, фотография, мультипликация (ПС); основы рекламных технологий (ПС); правила презентации конечного продукта заказчику (WSI); нормы этики делового общения (ПС).</i></p> <p>Необходимые умения: <i>работать с проектным заданием на создание объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации (ПС); создавать визуальные и специальные эффекты на изображениях (BCP); создавать карандашные и выклеенные макеты изданий (BCP); учитывать при проектировании объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации свойства используемых материалов и технологии реализации дизайн-проектов (ПС); соблюдать профессионализм в процессе общения(WSI).</i></p>
	<p>ПМ 2. Разработка продуктов графического дизайна МДК 02.03 Многостраничный дизайн</p>	<p>126</p>	<p>24</p>	<p>Вариативные часы введены с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (инвариантной) части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника. Необходимые знания: <i>концепция и конкретные элементы дизайна (BCP); различные типы бумаги и поверхностей (WSI); правила оформления текста и элементов текстовой информации (BCP); типографика, фотография, мультипликация (ПС);</i></p>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Количество часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<p><i>технологические процессы производства в области полиграфии, упаковки, кино и телевидения (ПС).</i></p> <p>Необходимые умения:</p> <p><i>работать с проектным заданием на создание объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации (ПС);</i></p> <p><i>создавать визуальные и специальные эффекты на изображениях (ВСП);</i></p> <p><i>создавать карандашные и выклеенные макеты изданий (ВСП);</i></p> <p><i>заверстывать и располагать элементы текстовой и графической информации (ВСП).</i></p>
	<p>ПМ 2. Разработка продуктов графического дизайна МДК 02.04 Дизайн упаковки</p>	<p>90</p>	<p>16</p>	<p>Вариативные часы введены с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (инвариантной) части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника. Необходимые знания:</p> <p><i>концепция и конкретные элементы дизайна (ВСП);</i></p> <p><i>различные типы бумаги и поверхностей (WSI);</i></p> <p><i>правила оформления текста и элементов текстовой информации (ВСП);</i></p> <p><i>академический рисунок, техники графики, компьютерная графика (ПС);</i></p> <p><i>теория композиции (ПС);</i></p> <p><i>типографика, фотографика, мультипликация (ПС);</i></p> <p><i>основы рекламных технологий (ПС);</i></p> <p><i>правила презентации конечного продукта заказчику (WSI);</i></p> <p><i>технологические процессы производства в области полиграфии, упаковки, кино и</i></p>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Количество часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<p>телевидения (ПС).</p> <p>Необходимые умения: <i>работать с проектным заданием на создание объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации (ПС);</i> <i>создавать визуальные и специальные эффекты на изображениях (BCP);</i> <i>планировать и настойчиво аргументировать концепт макета (BCP, WSI)</i></p>
	<p>ПМ 3. Подготовка продуктов графического дизайна к публикации МДК 03.01 Финальная сборка дизайн-макетов</p>	54	12	<p>Вариативные часы введены с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (инвариантной) части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника. Необходимые знания: <i>концепция и конкретные элементы дизайна (BCP);</i> <i>различные типы бумаги и поверхностей (WSI);</i> <i>основы рекламных технологий (ПС);</i> <i>правила презентации конечного продукта заказчику (WSI).</i> Необходимые умения: <i>работать с проектным заданием на создание объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации (ПС).</i></p>
	<p>ПМ 3. Подготовка продуктов графического дизайна к публикации МДК 03.02 Подготовка дизайн-макетов к печати в типографии</p>	36	10	<p>Вариативные часы введены с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (инвариантной) части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника. Необходимые знания: <i>различные типы бумаги и поверхностей (WSI);</i> <i>правила оформления текста и</i></p>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Количество часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<p><i>элементов</i> <i>текстовой информации (BCP); типографика, фотографика, мультипликация (ПС); правила презентации конечного продукта заказчику (WSI); технологические процессы производства в области полиграфии, упаковки, кино и телевидения (ПС).</i></p> <p>Необходимые умения: <i>заверстывать и располагать элементы текстовой и графической информации (BCP).</i></p>
	<p>ПМ 3. Подготовка продуктов графического дизайна к публикации МДК 03.03 Подготовка дизайн-макетов к публикации</p>	36	10	<p>Вариативные часы введены с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (инвариантной) части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника. Необходимые знания: <i>правила оформления текста и элементов текстовой информации (BCP); основы рекламных технологий (ПС); правила презентации конечного продукта заказчику (WSI); нормы этики делового общения (ПС); технологические процессы производства в области полиграфии, упаковки, кино и телевидения (ПС).</i></p> <p>Необходимые умения: <i>заверстывать и располагать элементы текстовой и графической информации (BCP); соблюдать профессионализм в процессе общения(WSI); планировать и настойчиво аргументировать концепт макета (BCP, WSI)</i></p>
	ПМ 4. Организация и	36	10	<p>Вариативные часы введены с целью углубления подготовки,</p>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Количество часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
	планирование профессиональной деятельности МДК 04.01 Основы менеджмента в профессии			<p>определяемой содержанием обязательной (инвариантной) части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника. Необходимые знания: <i>правила оформления текста и элементов текстовой информации (BCP); основы рекламных технологий (ПС); правила презентации конечного продукта заказчику (WSI); нормы этики делового общения (ПС).</i></p> <p>Необходимые умения: <i>работать с проектным заданием на создание объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации (ПС); разрешать конфликты и претензии (WSI); соблюдать профессионализм в процессе общения(WSI); планировать и настойчиво аргументировать концепт макета (BCP, WSI)</i></p>
	ПМ 4. Организация и планирование профессиональной деятельности МДК 04.02 Психология и этика профессиональной деятельности	36	14	<p>Вариативные часы введены с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (инвариантной) части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника. Необходимые знания: <i>психологию труда и профессиональной деятельности; нормы этики делового общения; психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности; принципы работы с клиентом при разработке дизайн-продукта.</i></p> <p>Необходимые умения:</p>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Количество часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<p><i>использовать навыки общения в группе;</i> <i>определять стиль поведения клиента;</i> <i>подбирать необходимый способ взаимодействия;</i> <i>выстраивать взаимоотношения с заказчиком с соблюдением делового этикета;</i> <i>эффективно вести переговоры, используя навыки делового этикета;</i> <i>применять навыки тайм-менеджмента для организации личной работы (WS).</i></p>
	<p>ПМ 4. Организация и планирование профессиональной деятельности МДК 04.03 Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>36</p>	<p>10</p>	<p>Вариативные часы введены с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (инвариантной) части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника. Необходимые знания: <i>основы рекламных технологий (ПС);</i> <i>правила презентации конечного продукта заказчику (WSI);</i> <i>нормы этики делового общения (ПС).</i> Необходимые умения: <i>разрешать конфликты и претензии (WSI);</i> <i>соблюдать профессионализм в процессе общения (WSI);</i> <i>планировать и настойчиво аргументировать концепт макета (BCP, WSI).</i></p>

ПС - Профессиональный стандарт "Графический дизайнер"

WS - требования, предъявляемые к участникам чемпионатов WorldSkills по компетенции «Графический дизайн»

8.2 На основании спроектированного учебного плана разработан календарный учебный график (Приложение 3),

8.3. Проработаны требования к условиям реализации образовательной программы:

- Кадровое обеспечение;

- материально- техническое обеспечение
- учебно- методическое и информационное обеспечение.

Реализация образовательной программы осуществляется при наличии необходимого материально-технического обеспечения:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка в профессиональной деятельности;
математики;
информационных систем в профессиональной деятельности;
материаловедения;
безопасности жизнедеятельности;
стандартизации и сертификации;
цветоведения;
дизайна;
рисунка;
живописи;
экономики и менеджмента.

Лаборатории:

графических работ и макетирования;
компьютерного дизайна и верстки;
мультимедийных и видео-технологий.
техники и технологии живописи;
испытания материалов;
графики и культуры экспозиции;
художественно-конструкторского проектирования.

Мастерские:

рисунка;
живописи;
графических работ и макетирования.
окраски и росписи;
мини-типография.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал;
спортивный зал.

Помещения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские

и лаборатории, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду МЦК. При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии

1. Программное обеспечение компьютера
 - 1.1. Графические редакторы и редакторы просмотра изображений
 - 1.2. Набор шрифтов не менее 200 шт.
2. Оборудование 1-го рабочего места обучающегося
 - 2.1. Компьютер в сборе с монитором не менее (4x3.3 Ghz)/DDR-3 4096Mb/HDD 500Gb/LAN 1Gb
 - 2.2. Графический планшет
3. Общая инфраструктура
 - 3.1. Сеть рабочих компьютеров с главным серверным компьютером
 - 3.2. Лазерный принтер (МФУ) А4 1 шт.
 - 3.3. Лазерный принтер (МФУ) цветной формата А3 или мини-плоттер 1 шт.
 - 3.4. Сервер с монитором в сборе с процессором не хуже i3 1 шт.

Оснащение площадки для демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится в кабинетах/лабораториях/мастерских МЦК:

Наименование ПМ	Наименование кабинета, лаборатории мастерской
ПМ.01 Основы художественно-конструкторских (дизайнерских) проектов	Кабинет дизайна, лаборатория компьютерного дизайна и верстки, художественно-конструкторского проектирования, мультимедийных и видео-технологий
ПМ.02 Разработка продуктов графического дизайна	Кабинет дизайна, лаборатории графических работ и макетирования, компьютерного дизайна и верстки, мультимедийных и видео-технологий, художественно-конструкторского проектирования, мастерская графических работ и макетирования
ПМ.03 Подготовка продуктов графического дизайна к публикации	Кабинет дизайна, лаборатория компьютерного дизайна и верстки, мастерская мини-типография
ПМ.04 Организация и планирование профессиональной деятельности	Кабинет дизайна, лаборатория графических работ и макетирования, компьютерного дизайна и верстки, мультимедийных и видео-технологий

Содержание заданий для демонстрационного экзамена разрабатывается с учетом актуальных заданий Национального чемпионата WSR (Техническое описание компетенции «Графический дизайн») и требований ФГОС СПО по профессии 54.01.20 Графический дизайнер. Оснащение процесса демонстрационного экзамена, рабочего места обучающегося в рамках модулей производится в соответствии с актуальным инфраструктурным листом Национального чемпионата WSR, требованиями к материально-техническому обеспечению лабораторий и мастерских настоящей программы.

Перечень оборудования, инструментария по компетенции Графический дизайн для оснащения площадки демонстрационного экзамена согласован с Главным экспертом Союза «Ворлдскиллс Россия» (Приложение 23).

8.3 Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

На основе разработанных учебно-методических структурных элементов:

- спецификации
- конкретизированных требований к образовательному результату
- учебного плана

были разработаны программы профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, программы учебной и производственной практики.

При разработке программ были использованы макеты УД и ПМ, рекомендованные МАМИ, учитывалась структура программ, рекомендованная ФИРО.

Структура программы содержит:

- общую характеристику программы, включая область применения, место в структуре ОП, цели и задачи;
- структуру и содержание дисциплины, включая объем, виды работ, тематический план, содержание;
- условия реализации программы;
- контроль и оценку результатов.

Разработанные программы общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей, практик представлены в приложениях 3 – 20.

Выводы и предложения

Таким образом, результаты данной работы могут быть использованы в следующих направлениях:

- разработанная образовательная программа по профессии СПО ТОП-50 54.01.20 Графический дизайнер может быть тиражирована для использования профессиональными образовательными организациями при подготовке к лицензированию образовательной программы;
- описанные рекомендации по использованию профессионального стандарта, требований Ворлдскиллс Россия по родственной компетенции могут быть использованы при разработке актуальных образовательных программ, включая программы, не вошедшие в перечень наиболее перспективных и востребованных ТОП-50;
- описанная технология учета требований профессионального стандарта может быть использована при разработке образовательной программы, включающей региональные требования рынка труда, корпоративные требования работодателей, в том числе при разработке образовательной программы, реализуемой по дуальной модели обучения;
- полученный опыт разработки Учебно-методической документации, обеспечивающей реализацию основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО ТОП-50 54.01.20 Графический дизайнер может быть использован профессиональными образовательными организациями при разработке ОПОП по всем направлениям подготовки.

II. Обобщение опыта апробации рабочих программ (дисциплин, разделов профессиональных модулей) в рамках экспериментальной апробации учебно-методической документации, определяющей рекомендуемые объем и содержание образования по специальностям СПО в области поварского и кондитерского дела

1. Позиции ТОП-50 в области поварского и кондитерского дела по которым проводится апробация в 2016- 2017 учебном году:

№ п\п	Наименование ФГОС по ТОП-50	Наименование позиции в ТОП-50	Наименование действующего ФГОС, родственного ФГОС по ТОП-50, реализуемого в ПОО
1	43.01.09 Повар, кондитер	Повар, кондитер	19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Способы апробации в 2016-17 учебном году:

2.1. Реализация в рамках действующих ФГОС за счет вариативной части:

Наименование действующего ФГОС	Наименование профессионального модуля, дорабатываемого для учета требований по ТОП-50
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар

2.2. Реализация программ ДПО параллельно с освоением однопрофильного ФГОС

Наименование программы ДПО	Наименование действующего ФГОС параллельно с которым осваивается программа
Поварское дело	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Кондитерское дело	
Выпечка хлебобулочных изделий	

Для подготовки к апробации нового ФГОС СПО по наиболее востребованным и перспективным профессиям/специальностям ТОП-50 43.01.09 Повар, кондитер была разработана экспериментальная основная профессиональная образовательная программа, включающая экспериментальные профессиональные модули ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар.

Основанием для разработки данной экспериментальной программы послужили следующие нормативные документы:

- Проект ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер
- профессиональный стандарт Повар утвержденный приказом Минтруда от 08.09.2015 года № 610н
- профессиональный стандарт Кондитер утвержденный приказом Минтруда от 07.09.2015 года № 597н
- техническое описание компетенции Ворлдскиллс Поварское дело, Кондитерское дело.

Апробация проводится в течение двух семестров, учебный план и календарный учебный график предполагают реализацию междисциплинарных курсов в период с 01.09.2016 по 30.12.2016, которые завершаются комплексным экзаменом по МДК.01.01 и МДК.07.01 с использованием технологии демонстрационного экзамена.

Профессиональный модуль ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

Время, отводимое на реализацию программы (аудиторная нагрузка) **164 ч.**

Время начала реализации и окончания теоретического обучения **01.09.2016 – 30.12.2016**

Профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар:

Время, отводимое на реализацию программы (аудиторная нагрузка) **324 ч.**

Время начала реализации и окончания теоретического обучения **01.09.2016 – 30.12.2016**

В период с 15.01.2017 по 20.04.2017 – учебная практика.

По завершении практики в период с 20-28 апреля 2017 г. – промежуточная аттестация в формате демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.

1.1 Программы ДПО:

4.2.1 Программа Поварское дело

Время, отводимое на реализацию программы (аудиторная нагрузка) **226 ч.**

Время начала реализации и окончания обучения **25.10.2016 – 30.12.2016**

Программа Кондитерское дело

Время, отводимое на реализацию программы (аудиторная нагрузка) **212 ч.**

Время начала реализации и окончания обучения **25.10.2016 – 30.12.2016**

Программа Выпечка хлебобулочных изделий

Время, отводимое на реализацию программы (аудиторная нагрузка) **190 ч.**

Время начала реализации и окончания обучения **21.11.2016 – 30.12.2016**

Для разработки программ ДПО использовались:

Техническое описание компетенции Ворлдскиллс Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение, конкурсные задания Национального чемпионата 2016 года.

Для проведения апробации были подготовлены необходимый комплект учебно-методической документации:

- экспериментальные программы;
- учебно-методические комплексы;
- контрольно-измерительные материалы, включая задания для проведения промежуточной аттестации в формате демонстрационного экзамена.

Экспериментальные программы получили отзывы педагогов межрегиональной сети профессиональных образовательных организаций. К рецензированию были привлечены преподаватели и руководители ПОО Пермского края, республики Марий Эл, республики Чувашия, Свердловской области.

Экспертные заключения на экспериментальные программы подготовлены специалистами Тюменского областного государственного института развития регионального образования.

Для разработки экспериментальной образовательной программы с актуальным контентом был проведен сравнительный анализ требований ФГОС СПО, технического описания компетенций Ворлдскиллс Россия и международные требования Ворлдскиллс (Таблица 1)

Таблица 1. Сравнительный анализ требований ФГОС, Ворлдскиллс Россия и Ворлдскиллс интернешнл (фрагмент)

Профессия (специальность)	Стандарт ВСП Поварское дело	Стандарт WSI WSI Cooking	ФГОС СПО (проект) 43.01.09 Повар,	Образовательная программа
----------------------------------	------------------------------------	---------------------------------	--	----------------------------------

ть) из списка топ-50			кондитер. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (проекты)	
Повар, кондитер	<p><i>Требования к квалификации</i></p> <p>1) Знание ингредиентов и меню Знать: Знать рыночные цены основных ингредиентов; Знать соотношение качества ингредиентов и изысканности меню; Знать сезонность продуктов; Знать технологические свойства ингредиентов, используемых на кухне; Знать и соблюдать требования к классификации ингредиентов и требования, содержащиеся на ярлыках. Иметь высокий уровень знаний о качестве пищевых продуктов; Знать сезонные продукты и определять их ценность; Знать региональные блюда (и готовить их); Иметь представление о различных культурных традициях, связанных с едой; Уметь: Выбрать продукт необходимого качества, в</p>	<p>Требования к квалификации</p> <p>1) Знание ингредиентов и меню Знать: рыночные цены на продукты, соотношение цены и качества; особенности и виды ингредиентов, используемых в гастрономии; сезонность продуктов и определять их ценность; соотношение между качеством продуктов, сложностью меню и гастрономическим уровнем; питательные свойства продуктов; влияние способов приготовления на конечный продукт; соблюдение условий и норм, применимых к некоторым продуктам; виды и стили меню; баланс при составлении меню; влияние культуры, религии, сезонности и традиций при приготовлении и составлении диетического меню; Уметь: консультировать по закупке продуктов и оборудования; выбирать продукт необходимого</p>	<p>Виды профессиональной деятельности</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, в том числе экзотических и редких видов. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи. ПК 1.5. Осуществлять</p>	<p>Проанализировать Стандарт ВСП и ФГОС (проект), предлагаем дополнительно ввести в Профессиональный модуль «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», ПК, знания и умения из ВСП, не отраженные в требованиях ФГОС (проект): ПК подготавливать пищевые полуфабрикаты быстрого приготовления для дальнейшего использования Знать: соотношение качества ингредиентов; технологические свойства ингредиентов (из ВСП) Уметь: оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления; оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого</p>

<p>зависимости от планируемого меню; Объяснить соотношение качества и цены; Вносить предложения относительно закупок; Уметь распределить ингредиенты по категориям согласно их питательным свойствам, и обрабатывать их соответственно;</p>	<p>качества, в зависимости от планируемого меню и бюджета; соблюдать требования к классификации ингредиентов и требования, содержащиеся на ярлыках; готовить блюда в соответствии с питательными свойствами продукта, с учётом пожеланий и потребностей клиента; определять стандарты качества для блюд и ингредиентов</p>	<p>разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>приготовления; улучшить качество полуфабрикатов быстрого приготовления; оценить качество пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления; оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (из ВСР)</p>
---	--	---	--

Сравнительный анализ требований позволил наполнить образовательную программу вариативным компонентом, учитывающим международные практики подготовки специалистов в области поварского и кондитерского дела.

Для организации апробации экспериментальных программ были назначены ответственные:

- за разработку контента образовательных программ;
- за формирование экспериментальных групп;
- за сопровождение апробации (разработка и диспетчеризация расписания занятий, определение мест практики, привлечение к образовательному процессу и внеучебной образовательной деятельности специалистов отрасли, «звезд компетенций»).

Для организации эксперимента была выбрана концепция непрерывного формирования профессиональных компетенций, в рамках этой концепции в дополнение к освоению основной профессиональной образовательной программы на выбор студентам были предложены программы ДПО по родственным компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Выпечка хлебобулочных изделий и организована программа внеучебных мероприятий профессиональной направленности.

Мероприятия включали серию мастер-классов от шефов. В качестве ведущих мастер-классов были приглашены шеф-повара:

- Трапезникова Н.В., шеф-повар ресторана «Чум»
- Кайданович Г.А., управляющий рестораном «Александр», региональный эксперт Ворлдскиллс;
- Мкртчян А.В., член Национальной гильдии поваров и другие.

Так, в подготовительный период июль – август были проведены в целях определения актуального контента и форм проведения занятий проектные сессии с командой молодых чемпионов Ворлдскиллс (в составе команды - Анна Прокопеня, Александр Гониашвили).

В результате проектной сессии была определена тематика и формы проведения лабораторно-практических занятий, составлены планы тренировочных занятий при подготовке к чемпионату Ворлдскиллс по программам ДПО Поварское дело, кондитерское дело, Выпечка хлебобулочных изделий.

Апробация экспериментальных программ проводилась на базе ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» - Межрегионального центра компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг» на основании приказа «Об апробации экспериментальных программ».

Профессиональный модуль ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар:

Количество обучающихся: 26 человек

База приема – среднее общее образование

Количество обучающихся из других образовательных организаций, привлеченных на обучение – нет; из других регионов – 6 человек

Количество студентов в группе – 26

2.1 Программы ДПО:

4.2.1 Программа Поварское дело:

Количество обучающихся: 15 человек

База приема – среднее общее образование

Количество обучающихся из других образовательных организаций, привлеченных на обучение – 3; из других регионов – 3 человек

Количество студентов в каждой группе – 15 человек

4.2.2 Программа Кондитерское дело:

Количество обучающихся: 15 человек

База приема – среднее общее образование

Количество обучающихся из других образовательных организаций, привлеченных на обучение - 4 из других регионов – 1

Количество студентов в каждой группе – 15 человек

Обучающиеся, освоившие программы ДПО завершили обучение демонстрационным экзаменом, для которого были разработаны контрольно-измерительные материалы в формате Ворлдскиллс.

Выпускники программ ДПО приняли участие во внутренних чемпионатах по компетенциям, победители и призеры стали участниками регионального чемпионата.

Обучающиеся экспериментальной группы Усова Мария стала победителем отборочного чемпионата Ворлдскиллс в Якутске и участницей Национального чемпионата в Краснодаре по компетенции КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО.

Для проведения апробации были подготовлены материально-технические условия

При реализации профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар реализован было использовано производственное оборудование, инструменты и инвентарь, согласно утвержденного списка (Таблица 2). Реализация программ ДПО, проведение мастер-классов было также организовано на базе учебной лаборатории Кухня учебного ресторана.

Таблица 2. Перечень учебного, лабораторного оборудования для учебно-производственной мастерской Кухня учебного ресторана (фрагмент)

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во ед.
1.	Весоизмерительное оборудование	

1.1	Весы кухонные электронные	30
2.	Тепловое оборудование	
2.1	Пароконвектомат	2
2.1.1	Подставка для пароконвектомата универсальная	3
2.2	Печь конвекционная	2
2.3	Печь СВЧ	2
2.4	Расстоечный шкаф	2
2.5	Плита индукционная ИПП-210134	30
2.6	Фритюрница	2
2.7	Гриль контактный электрический	2
2.8	Плита ВОК ИНДУКЦИОННАЯ	2
2.9	Гриль саламандра	4
2.10	Блинница	2
2.11	Мармит водяной электрический	6
2.12	Кофеварка с каппучинатором	2
2.13	Ростер кофейный на 1 кг	2
2.14	Кофевара (кофе на песке)	4
2.15	Плита индукционная+Шкаф духовой (на 4 конфорки)	2
2.16	Подставка для индукционной плиты	30
3	Холодильное оборудование	
3.1	Шкаф холодильный со стеклом	2
3.2	Шкаф морозильный с глухой дверью	2
3.3	Шкаф шоковой заморозки	3
3.4	Ледогенератор	3
3.5	Прилавок для холодных блюд	2
3.6	Фризер для мороженого	2
3.7	Стол с охлаждающим шкафом	2
3.8	Охладитель напитков (Гарнитор)	2
4	Механическое оборудование	
4.1	Тестораскатка	2
4.2	Миксер планетарный	10
4.3	Диспенсер тарелок передвижной	2
4.4.	Блендер	2
4.5	Мясорубка	2
4.6	Слайсер	2
4.7	Аппарат для приготовления в вакууме	2
4.8	Упаковщик вакуумный настольный	1
4.9	Куттер-блендер	2
4.10	Процессор кухонный	4
4.11	Овощерезка	2
4.11.1	Набор дисков для овощерезки***	2
4.12	Миксер	2
4.13	Машина кухонная универсальная - привод (полный комплект)	2
4.14	Соковыжималка	3
4.15	Кофемолка	2
4.16	Гриль саламандра	2
5.	Оборудование для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов	
5.1	Лампа для карамели в комплекте (комплект: лампа, экран, термометр, помпа, ножницы для карамели)	2

5.2	Машина для темперирования шоколада	6
5.4	Стол с охлаждающей поверхностью	2
5.5	Стол с гранитной поверхностью	2
6.	Оборудование для оценки качества и безопасности пищевых продуктов	
6.1	Овоскоп	2
6.2	Нитрат ТЕСТЕР	2

Данное оборудование отвечает требованиям к современному материально-техническому оснащению ресторана, что позволяет существенно повысить качество подготовки обучающихся по экспериментальным программам.

В ходе реализации экспериментальных образовательных программ были апробированы разработанные учебно-методические комплексы, контрольно-измерительные материалы, оценочные средства для проведения демонстрационного экзамена.

Контрольно-измерительные материалы, апробируемые в ходе реализации экспериментальных программ:

- для текущей аттестации (тематические тестовые задания, производственные и ситуационные задачи, задания для практических и лабораторных работ)
- для промежуточной аттестации (экзаменационные билеты для проведения оценки теоретических знаний, задания для выполнения практического модуля в формате демонстрационного экзамена).

Апробация контрольно-измерительных материалов в ходе промежуточной аттестации (комплексный экзамен по МДК 1.1. МДК 7.1) была проведена в формате демонстрационного экзамена.

Для оценки освоенных компетенций были разработаны критериальные шкалы, с указанием максимальных баллов, присваиваемых в ходе экспертного наблюдения за выполнением задания. (таблица 3)

Таблица 3.Задание 2 - критерий «Организация рабочего места и подготовка полуфабрикатов» (фрагмент)

	Организация рабочего места	Аспекты начисления баллов/Описание	Макс. балл
A1	Субъективная	Подготовка инструментов и оборудования	1,5
A2	Субъективная	Базовая обработка сырья/ингредиентов	1,5
A3	Субъективная	Навыки работы с продуктом	4
A4	Субъективная	Кулинарные навыки, владение различными техниками	4
A5	Субъективная	Организационные навыки – планирование и ведение процесса изготовления, эффективность	3
A6	Объективная	Гигиена: рабочее место и личная гигиена	4
A7	Объективная	Расточительность, брак (минимизация отходов)	2
Всего баллов за организацию рабочего места			20
За каждое нарушение снимается - 0,5 балла			

Для приведения баллов к оценке по пятибалльной шкале разработана система перевода:

Перевод баллов в оценку
(100 - 88 баллов) – 5 (отлично)
(87 - 76 баллов) – 4 (хорошо)

(75 - 61 баллов) – 3 (удовлетворительно)
(менее 61 баллов) – 2 (неудовлетворительно)

Предварительно студенты были ознакомлены с процедурой проведения демонстрационного экзамена, с требованиями, предъявляемыми к внешнему виду, с критериями оценки.

В качестве экспертов для проведения демонстрационного экзамена по МДК были привлечены преподаватели из других ПОО Тюменской области, работодатели. Результаты демонстрационного экзамена представлены на рисунке 1.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

ЗАЧЕТНО-ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ВЕДОМОСТЬ

Семестр: 1
 Учебный год: 2016-2017
 Форма аттестации: Комплексный экзамен
 Отделение: Индустрии питания и сервиса
 Группа: ТХ-16-11-1, курс: 1
 Дисциплина /МДК/:
 МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Кол-во часов:236(164)
 МДК.07.01 Теоретическое обучение по рабочей профессии «Повар» Кол-во часов:482(324)
 Ф.И.О преподавателя: Верещагина Светлана Геннадьевна
 Токарева Светлана Газимовна
 Дата проведения: « 25 » января 20 16

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	№ билета	Кол-во баллов	МДК.01.01			МДК.07.01			
				Оценка цифрой	Описание	Подпись преподавателя	Оценка цифрой	Описание	Подпись преподавателя	
			4	5	6	7	8	9	10	9
1.	Абишев Андрей Сергеевич	118	42	5	отлично	Л	5	отлично	Л	Л
2.	Быков Полина Тимуровна	113	89	5	отлично	Л	5	отлично	Л	Л
3.	Гальдерман Дмитрий Викторович	111	83	4	хорошо	Л	4	хорошо	Л	Л
4.	Голобоков Анна Александровна	123	83	4	хорошо	Л	4	хорошо	Л	Л
5.	Гузнов Дмитрий Алексеевич	114	99	5	отлично	Л	5	отлично	Л	Л
6.	Ивашевский Никита Вячеславович	116	98	5	отлично	Л	5	отлично	Л	Л
7.	Игошина Екатерина Сергеевна	117	100	5	отлично	Л	5	отлично	Л	Л
8.	Лушина Марина Александровна	116	88	5	отлично	Л	5	отлично	Л	Л
9.	Меркулова Татьяна Александровна	115	87	3	удовлетворительно	Л	3	удовлетворительно	Л	Л
10.	Морозина Яда Вячеславовна	119	100	5	отлично	Л	5	отлично	Л	Л
11.	Мякишева Елена Викторовна	114	83	4	хорошо	Л	4	хорошо	Л	Л
12.	Назарова Земфира Раисовна	114	91	5	отлично	Л	5	отлично	Л	Л
13.	Новоселова Мария Николаевна	119	85	4	хорошо	Л	4	хорошо	Л	Л
14.	Примачук Марина Сергеевна	117	86	4	хорошо	Л	4	хорошо	Л	Л
15.	Прищепин Артём Андреевич	113	92	5	отлично	Л	5	отлично	Л	Л
16.	Пущкина Елена Александровна	118	100	5	отлично	Л	5	отлично	Л	Л
17.	Романов Павел Андреевич	112	94	5	отлично	Л	5	отлично	Л	Л
18.	Ромашина Елена Владимировна	112	93	5	отлично	Л	5	отлично	Л	Л
19.	Усова Мария Александровна	113	92	5	отлично	Л	5	отлично	Л	Л
20.	Федорова Анастасия Андреевна	115	88	5	отлично	Л	5	отлично	Л	Л
21.	Худяков Кирилл Эдуардович	112	90	5	отлично	Л	5	отлично	Л	Л
22.	Шайбаков Артём Русланович	115	83	4	хорошо	Л	4	хорошо	Л	Л
23.	Шариков Михаил Владимирович	119	96	5	отлично	Л	5	отлично	Л	Л
24.	Яшин Дарен Вячеславович	110	86	4	хорошо	Л	4	хорошо	Л	Л
25.	Лещика Даниил Владимирович	120	97	5	отлично	Л	5	отлично	Л	Л
26.	Мурзабеков Адиль Маратович	112	87	4	хорошо	Л	4	хорошо	Л	Л

Число обучающихся на экзамене: 26
 Из них получивших «отлично»: 18
 «хорошо»: 8
 «удовлетворительно»: 1
 «неудовлетворительно»: _____

Заведующий _____ Л. Г. Смирнова/
 (подпись)
 Лаборант _____ Ю. Н. Мошкина/
 (подпись)

Рисунок 1. Зачетно-экзаменационная ведомость экспериментальной группы.

В период с января по апрель экспериментальная группа проходит учебную практику. Программа учебной практики была разработана с учетом нового содержания, отражающего требования Ворлдскиллс, профессиональных стандартов. По окончании практики будет проведен демонстрационный экзамен в рамках федерального проекта пилотной апробации демонстрационного экзамена.

В ходе реализации экспериментальных программ проводилась независимая оценка путем опроса обучающихся, родителей, работодателей.

По итогам опросов были получены следующие результаты:

1. Абсолютное большинство (98 %) опрошенных студентов и родителей отмечали высокую степень мотивации к освоению данной профессии, высокую степень заинтересованности в профессиональном развитии и карьерном продвижении по выбранной специальности.
2. Большинство родителей отмечали высокую степень проявления интересов профессиональной направленности у студентов на бытовом уровне (апробация новых рецептов, просмотр кулинарных программ, подписка в интернете на кулинарные сайты).
3. Работодатели отмечали, что студенты при прохождении учебной практики демонстрируют навыки работы на сложном технологическом оборудовании, имеют представление и демонстрируют навыки его безопасной эксплуатации; правильно, с соблюдением тайминга выполняют производственные операции, имеют навыки приготовления широкого ассортимента блюд.

Таким образом, резюмируя результаты экспериментальной работы, можно сделать вывод, что апробация прошла успешно:

- апробирована технология разработки образовательных программ с учетом требований Ворлдскиллс, профессиональных стандартов;
- апробированы разработанные программы (экспериментальные модули основной профессиональной образовательной программы, программы ДПО)
- апробированы контрольно-измерительные материалы для текущей и промежуточной аттестации
- апробирована технология проведения демонстрационного экзамена;
- достигнуты плановые показатели по результатам демонстрационного экзамена – 70% обучающихся набрали не менее 80 баллов по 100-балльной шкале.
- апробирована концепция непрерывного формирования профессиональных компетенций.

Выводы и предложения по результатам апробации экспериментальных программ по направлению повар, кондитер.

1. Разработанная концепция непрерывного формирования профессиональных компетенций путем полного погружения в период обучения в профессиональную среду (реализация экспериментальной образовательной программы, программ ДПО, внеучебной деятельности профессиональной направленности) была выбрана обоснованно и достигла запланированных результатов: повышение качества обучения и профессиональной мотивации студентов, что подтверждается высокими показателями на демонстрационном экзамене и независимой оценкой обучающихся, родителей и работодателей.

2. Использование современного оборудования, соответствующего требованиям международных стандартов в области общественного питания оказало высокую степень воздействия на повышение качества подготовки специалистов, на подготовленность обучающихся к производственной деятельности, существенно сократило адаптационный период к производственным условиям в период прохождения практики.
3. В программу профессионального модуля Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции необходимо включить лабораторные работы по приготовлению полуфабрикатов быстрого приготовления, в том числе с использованием технологии СЮВИД, данную тему включить и в программу практики.
4. В программу профессионального модуля Приготовление горячих и холодных сладких блюд, десертов включить лабораторную работу по отработке ассортимента антреме и гато.

III. Обобщение опыта апробации условий реализации экспериментальных образовательных программ по профессиям/специальностям СПО в области поварского и кондитерского дела

1. Позиции ТОП-50 в области поварского и кондитерского дела по которым проводится апробация в 2016- 2017 учебном году:

№ п/п	Наименование ФГОС по ТОП-50	Наименование позиции в ТОП-50	Наименование действующего ФГОС, родственного ФГОС по ТОП-50, реализуемого в ПОО
1	43.01.09 Повар, кондитер	Повар, кондитер	19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Способ апробации в 2016-17 учебном году

Реализация в рамках действующих ФГОС за счет вариативной части:

Наименование действующего ФГОС	Наименование профессионального модуля, дорабатываемого для учета требований по ТОП-50
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар

3. Согласно требованиям ФГОС по профессиям/специальностям из перечня наиболее востребованных и перспективных ТОП-50 апробировались следующие условия реализации образовательных программ:

- 1) Общесистемные требования;
- 2) Требования к материально-техническому обеспечению;
- 3) Требования к учебно-методическому обеспечению;
- 4) Требования к кадровому обеспечению.

3.1. Общесистемные требования, согласно ФГОС СПО по ТОП-50 предполагают наличие материально-технической базы, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом.

В рамках апробируемых программ необходимыми условиями обеспечения общесистемных требований было наличие:

- оснащенных аудиторий для проведения теоретических занятий;
- оборудованных учебных лабораторий и мастерских для проведения лабораторно-практических занятий;
- соответствующих требованиям ФГОС мест практики;
- помещений для самостоятельной работы студентов;
- помещений для всех видов текущего контроля и промежуточной аттестации.

Для реализации теоретического блока экспериментальных модулей использовался кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства.

Кабинет оборудован в соответствии с требованиями к современной образовательной среде:

- рабочее место преподавателя оснащено компьютером с выходом в интернет;

- кабинет оснащен мультимедийным оборудованием, что дает возможность демонстрации образовательного контента;
- кабинет оборудован мобильной мебелью, что позволяет применять разнообразные образовательные технологии, организовать работу в малых группах, зонировать пространство под различные образовательные задачи;
- интерьер кабинета воссоздает пространство кофейни, что соответствует современным требованиям к социокультурному пространству.

Лаборатории:

Учебный кондитерский цех.

Учебная кухня ресторана.

Выделены зоны для приготовления:

- холодных блюд
- горячих блюд
- кулинарных изделий, сладких блюд и десертов:



3.2. Требования к материально-техническому оснащению.

При разработке экспериментальных программ учитывались позиции материально-технического оснащения, необходимые для выполнения всех видов работ, предусмотренных программой.

При оснащении лаборатории «Учебная кухня ресторана» и «Учебный кондитерский цех» учитывались требования к:

- рабочему месту преподавателя;
- месту для презентации готовой кулинарной продукции;
- техническим средствам обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- основному и вспомогательному технологическому оборудованию.

В составленных спецификациях профессиональных компетенций отражены наборы необходимого оборудования, инструментов и инвентаря, обеспечивающих выполнение всех учебных операций. По факту выполнения всех видов учебной нагрузки было обеспечено использование всех необходимых материально-технических ресурсов (Таблица 1).

Таблица 1. Пример материально-технического оснащения лаборатории для формирования профессиональной компетенции ПК 3.3.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
приготовление салатов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов; - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов 	<ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
хранение, отпуск салатов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального 	<ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска

	<p>использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи салатов; - хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования 	<p>на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; - правила хранения салатов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных салатов разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-Кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и цены, салаты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя

Материально-технические ресурсы:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, слайсер, планетарный миксер, мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный, соковыжималка (для цитрусовых, универсальная)

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: машина для вакуумной упаковки.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль саламандр, электроблинница, электромармиты, диспансер для подогрева тарелок, микроволновая печь.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали

для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со шупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.

Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keerreg, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

Детальная проработка материально-технического обеспечения каждого занятия позволила реализовать практическую подготовку обучающихся, выработать умения подбора и использования современного производственного оборудования, инструментов и инвентаря, подготовить обучающихся к самостоятельной работе в условиях реального производства.

3.3. Требования к оснащению баз практик

Учебная практика реализовывалась на базе Межрегионального центра компетенций в условиях Учебной кухни ресторана и Учебного кондитерского цеха.

Производственная практика – на базах работодателей – социальных партнеров. При выборе мест производственной практики был проведен сравнительный анализ требований к материально-техническому обеспечению и фактического наличия оборудования, инструментов и инвентаря, составлялись сравнительные таблицы.

В итоге проведенной работы были отобраны места производственной практики, отвечающие всем требованиям к оснащению мест практики:

- ООО УК «Евразия»
- ООО УК «Восток»
- ХК «Максим».

3.4. Требования к кадровому обеспечению.

Для реализации экспериментальных модулей привлекались преподаватели и мастера производственного обучения из числа наиболее опытных педагогов МЦК, соответствующих квалификационным требованиям:

- высшее образование по специальности (преподаватели имеют дипломы: Бакалавр по направлению подготовки "Технология продукции общественного питания", Инженер по специальности "Технология продуктов общественного питания", Специализация Технология и организация централизованного производства кулинарной и кондитерской продукции)
- дополнительное профессиональное образование по направлению «Педагогика, психология», «Методика профессионального обучения», «Мастер профессионального образования»;

- все преподаватели прошли производственные стажировки, курсы повышения квалификации в предметной области, в области передовых педагогических и производственных технологий (Таблица 2).

Таблица 2. Программы повышения квалификации преподавателей экспериментальных программ

Направление повышения квалификации	Наименование программы
Программы повышения квалификации	"Оценка процессов производства пищевой продукции, оценка степени риска выпуска опасной продукции предприятиями при проведении проверки (экспертизы) на основе принципов ХАСПП (НАССР) . Методика РОСПОТРЕБНАДЗОРА".
	Программа для преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом требований стандартов движения WorldSkills
	Практика и методика подготовки кадров по профессии (специальности) "Повар-кондитер" с учетом стандарта WSI по компетенции "Поварское дело",
	Проектная сессия по разработке программ по профессиям ТОП-50
	Проектная мастерская «Инновационные методы и подходы в педагогике: отечественный и зарубежный опыт»
Производственные стажировки (технология приготовления)	Шоколатье – все о шоколаде г. Москва, Международная кулинарная школа «Vir- мастер» А. Кислицын
	Разработка и изготовление карамельной композиции" ООО "Успех" г. Москва
	Формирование меню, техники (технологии) работы" ООО "Трапеза"г. Тюмень
	"Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции" ООО "ЧАЙХАНА"
	"Декофеиновый кофе. Искусство обжарки кофе. ООО "Ресторан" г. Тюмень
	"Традиционная выпечка в современном ключе. Десерты» ООО"Ресторан" г. Тюмень
Производственные стажировки по работе на новом оборудовании	Французский завтрак. Тарты, приготовление в конвекционной печи. Тюмень, ООО «Максим- кофейни»
	"Sous-Vide – технология будущего" (Итальянская кухня) г. Москва Национальная гильдия шеф-поваров
Программы обучения экспертов Ворлдскиллс	Методический семинар для региональных экспертов WSR Tyumen
Мастер-классы	Блюда из говядины с гарнирами и соусами, выполнение с элементами молекулярной кухни
	Ово-лакто-вегетарианские закуски (модуль Ворлдскиллс)
	"Лепка цветов в английской технике"
	"Паназиатская национальная кухня"

- 2 преподавателя обучились в Базовом центре Академии Ворлдскиллс по программе «700 мастеров»;

Для реализации дополнительных программ в рамках внеучебной деятельности (мастер-классы) привлекались специалисты отрасли, эксперты Ворлдскиллс по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело.

Планирование программ повышения квалификации строилось на основе индивидуальных образовательных маршрутов преподавателей и мастеров производственного обучения, перечень программ учитывал персональные потребности педагогов в дополнительных профессиональных и общекультурных компетенциях (рисунок 1)

1														Приложение к плану повышения квали							
2														на период июнь- декабрь 2016 года							
3																					
4	План повышения квалификации преподавателей Межрегионального центра компетенций																				
5	июнь-декабрь 2016 г.																				
6																					
7	№	ФИО, программа	Обучение по программам подготовки экспертов	Участие в региональных чемпионатах WSR	Проект взаимодействия с чемпионами WSI	Мастер-классы по компетенциям	Программы повышения квалификации по компетенциям	Стажировки на предприятиях отрасли	Зарубежные стажировки	Тренинг "Деловой этикет"	Тренинг "Ваш деловой образ"	Программа "Английский язык"	Коучинг "Культура и этика профессиональной конкуренции"	форсайт-сессия "Тюмень - территория красоты и гостеприимства"	Бенчмаркинг идей "Демонстрационный экзамен"	Тренинг "Преобразование обучения для 21 века"	Мастер-класс "Хаб креативных идей"	Педагогический battle "Перспективные образовательные технологии"	Коучинг "Методическое сопровождение образовательного процесса"		
8	1	Ашихмин А.А.	дек.16		по граф.															дек.16	
9	2	Бедарева О.А.	дек.16		по граф.	по граф.								ноя.16	авг.16					сен.16	
10	3	Бочанова Н.В.									авг.16	сен.16		ноя.16	авг.16	авг.16	сен.16				
11	4	Верещагина С.Г.	дек.16	ноя.16	по граф.	по граф.		авг.16	ноя.16	авг.16	сен.16	дек.16		авг.16	авг.16						дек.16
12	5	Воронова Л.Л.			по граф.	по граф.						сен.16	дек.16		авг.16				ноя.16		дек.16
13	6	Галанина М.А.										сен.16									
14	7	Духовских Ю.С.										сен.16									дек.16
15	8	Елфимов Н.С.				по граф.							дек.16	ноя.16	авг.16					сен.16	дек.16
16	9	Есина С.И.	дек.16	окт.16	по граф.	по граф.		авг.16	июл.16		авг.16	сен.16	дек.16	ноя.16	авг.16	авг.16	сен.16	ноя.16		ноя.16	дек.16
17	10	Калынова Ю.Я.																			

Рисунок 1. Фрагмент плана повышения квалификации преподавателей и руководящих работников МЦК.

Таким образом, были тщательно проработаны условия кадрового обеспечения образовательных программ (подбор, расстановка, повышение квалификации), что позволило внедрять в образовательный процесс передовые производственные и педагогические технологии, в том числе с учетом международных стандартов.

3.5. Требования к учебно-методическому и информационному обеспечению

В целях реализации требований к учебно-методическому обеспечению программ были разработаны комплекты учебно-методических материалов:

- рабочие программы экспериментальных модулей
- учебно-методические комплексы
- фонды оценочных средств.

Апробация учебно-методических материалов проходила в течение экспериментального периода.

В ходе эксперимента были получены результаты по апробации содержания, включающего требования ФГОС по ТОП-50, требования Профессиональных стандартов

Повар и Кондитер, Требования Ворлдскиллс по компетенциям Поварское дело и Кондитерское дело.

Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации апробировались в течение всего периода. Задания для промежуточной аттестации по МДК были разработаны с учетом актуальных заданий Национального чемпионата WSR (Техническое описание компетенции Поварское дело / Кондитерское дело) и требований ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и были апробированы в формате демонстрационного экзамена.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание или электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы использовались учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП, экспериментальными программами.

В условиях электронной информационно-образовательной среды часть печатного библиотечного фонда заменена предоставлением права одновременного доступа обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Электронные библиотечные системы:

- Znanium.com
- ЭБС ЮРАЙТ

Электронная библиотека:

- Издательский центр «Академия»

Электронный библиотечный каталог «Ирбис»

4. Апробация условий для проведения демонстрационного экзамена.

В период с 22 по 28 апреля состоялся ДЭ по стандартам Ворлдскиллс - квалификационный экзамен по профессиональному модулю «Выполнение работ по профессии Повар» в группе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в рамках пилотного проекта по апробации ДЭ по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Для обеспечения проведения экзамена были подготовлены условия:

- оснащена площадка для проведения демонстрационного экзамена, утверждена Союзом Ворлдскиллс и получила статус региональной площадки. Оснащение процесса демонстрационного экзамена, рабочего места обучающегося в рамках модулей производилось в соответствии с актуальным инфраструктурным листом Национального чемпионата WSR, требованиями к материально-техническому обеспечению лабораторий и мастерских настоящей программы.

Перечень оборудования, инструментария по компетенции Поварское дело / Кондитерское дело для оснащения площадки демонстрационного экзамена согласован с Главным экспертом Союза «Ворлдскиллс Россия»

- подготовлены региональные эксперты для проведения демонстрационного экзамена, все имеют свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена. В рамках пилотного проекта по проведению демонстрационного экзамена в Тюменской области была организована процедура обучения экспертов для демонстрационного экзамена

по Программе «Стандарты проведения Демонстрационного Экзамена WorldSkills Россия». По результатам обучения было сформировано экспертное сообщество. Союзом Ворлдскиллс был назначен главный эксперт

Количество экспертов, которое было зарегистрировано в системе CIS - 17 человек. В это количество входит главный эксперт, направленный Союзом Волдскиллс, технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности. 13 экспертов, которые непосредственно оценивают результаты работы участников и 2 запасных эксперта на случай форс-мажорных обстоятельств.

- разработаны локальные регламентирующие документы:

- график проведения ДЭ;
- план мероприятий по подготовке ДЭ;
- регламент проведения ДЭ;
- смета расходов на проведение ДЭ.

- сформирован пакет конкурсной документации для работы площадки по компетенции Поварское дело:

- конкурсное задание
- техническое описание
- план застройки площадки
- время подачи блюд
- список участников
- список экспертов
- список волонтеров
- контактная информация лиц, отвечающих за бесперебойную работу площадки
- навигация

В целях обеспечения информационной открытости и публичности при проведении демонстрационного экзамена было организовано посещение площадок школьниками и студентами образовательных организаций города Тюмени. Гостям транслировались презентации о Ворлдскиллс, ТОП-50, демонстрационных экзаменах, разъяснялись цели и задачи демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.

В холле техникума был организовано теленаблюдение за ходом проведения экзамена с учетом соблюдения всех норм техники безопасности, а также правил проведения демонстрационного экзамена. На сайте МЦК была размещена ссылка видеотрансляции в режиме онлайн площадки демонстрационного экзамена.

Апробация процедуры демонстрационного экзамена прошла успешно.

Надо отметить, что задания для демонстрационного экзамена разработаны Союзом Ворлдскиллс для проведения итоговой государственной аттестации, а участники пилотной группы – первокурсники, которые сдавали квалификационный экзамен по профессиональному модулю «Выполнение работ по профессии Повар».

Успешная сдача демонстрационного экзамена подтвердила, что стратегия подготовки условий для реализации экспериментальных образовательных программ была выбрана правильно.

Возможные проблемы обеспечения условий реализации образовательных программ:

1.1 Материально-техническое обеспечение образовательной программы.

Для выполнения лицензионных требований к материально-техническому обеспечению программы необходимо придерживаться рекомендаций по оснащению учебных аудиторий и лабораторий, описанных в примерной основной образовательной программе. Однако, в ПООП не указано количество и перечень необходимого инвентаря. Рекомендуем при разработке основной профессиональной образовательной программы тщательно и детально проработать материально-техническое обеспечение каждого лабораторно-практического занятия и обеспечить полный перечень и достаточное количество инструментов, инвентаря и расходных материалов, исходя из количества студентов, одновременно присутствующих на занятии.

1.2. Возможные проблемы проведения демонстрационного экзамена:

Со стороны студентов - участников процедуры:

При разработке плана подготовки к ДЭ следует особое внимание обращать на формирование стрессоустойчивости студентов, рекомендуем стратегию формирования стрессоустойчивости продумывать, начиная с первого дня обучения:

- элементы соревнования включать в каждую лабораторную работу, в том числе с соблюдением тайминга,
- во внеучебной деятельности – посещение соревнований, демонстрация модулей визуализации атмосферы соревнования,
- необходимо в план подготовки включать и работу с психологом.

Со стороны экспертов:

Возможны форсмажорные ситуации, связанные, например, с внезапной болезнью эксперта. Рекомендуем, в данной ситуации регистрировать запасных экспертов, тем самым исключить возможность срыва экзамена.

Не достаточное количество экспертов на площадке, связанное с наложением графиков проведения итоговой аттестации. Рекомендуем составлять сетевой график проведения ДЭ.

Перспективы использования полученной практики:

1. Данная практика апробации обеспечения условий реализации образовательных программ по направлению Поварское и кондитерское дело по ФГОС СПО ТОП-50 может быть использована профессиональными образовательными организациями при подготовке к лицензированию данных программ.

2. Апробированные подходы к кадровому обеспечению программы могут быть использованы профессиональными организациями для выстраивания стратегии непрерывного профессионального образования педагогов, формирования программы развития социального капитала.

3. Описанный опыт апробации условий для проведения демонстрационного экзамена может быть тиражирован, использован при планировании данной процедуры профессиональными образовательными организациями. Учитывая жесткие требования Союза Ворлскиллс к площадкам по проведению демонстрационного экзамена может планироваться сетевая инфраструктура, включая кадровое обеспечение проведения демонстрационного экзамена.

IV. Обобщение опыта разработки и утверждения графиков апробации образовательных программ, УМК и КИМ, реализующих требования ФГОС СПО по специальностям СПО в области поварского и кондитерского дела в соответствии с требованиями международных стандартов и передовых технологий

1. Позиции ТОП-50 в области поварского и кондитерского дела по которым проводится апробация в 2016- 2017 учебном году:

№ п\п	Наименование ФГОС по ТОП-50	Наименование позиции в ТОП-50	Наименование действующего ФГОС, родственного ФГОС по ТОП-50, реализуемого в ПОО
1	43.01.09 Повар, кондитер	Повар, кондитер	19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Способ апробации в 2016-17 учебном году

Реализация в рамках действующих ФГОС за счет вариативной части:

Наименование действующего ФГОС	Наименование профессионального модуля, дорабатываемого для учета требований по ТОП-50
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар

Для подготовки и проведения апробации экспериментальных программ был сформирован график апробации (Приложение 1).

1. Согласно графику, первый этап - подготовительный.

На данном этапе был проведен самоаудит образовательной организации на предмет наличия условий и ресурсов для проведения апробации.

При проведении самоаудита исследовались следующие условия:

1.1. Развитие материально-технических условий апробации.

Формирование материально-технического оснащения и подготовки к апробации происходила в несколько этапов:

1) Инвентаризация имеющихся ресурсов
2) Исследование требований отрасли, международных стандартов подготовки специалистов, в том числе инфраструктуры Чемпионатов Ворлдскиллс. Для этих целей были изучены инфраструктурные листы по компетенциям Ворлдскиллс Поварское дело, Кондитерское дело.

3) Определение разрывов (недостающих элементов материально-технического оснащения, включая помещения, оборудование, инструменты, инвентарь)

4) Формирование перечней необходимого к закупке оборудования, инструментов и инвентаря. На данном этапе были сформированы списки оборудования, которые были согласованы с Центром развития профессионального образования МАМИ (Таблица 1.)

Таблица 1. Перечень учебного, лабораторного оборудования по специальности ТОП-50
43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Учебная кухня ресторана: Основное и
вспомогательное технологическое оборудование) (Фрагмент)

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося	15
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
16	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
17	Шкаф холодильный	1
18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Льдогенератор	1
21	Гранитор	
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
23	Фризер	1
24	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1

5) Составление план-графиков закупок (Таблица 2)

Таблица 2. План реализации закупок (фрагмент)

№ мероприятия	№ закупки	Наименование закупки	Направление расходования средств	Способ закупки	Запланированная дата			
					публикации и извещения	подачи заявок	подписания контракта	завершения контракта
1	2	3	4	9	10	11	12	13

3.4	3.4.1	Приобретение: Оборудование холодильное и морозильное и тепловые насосы, кроме бытового оборудования (по группе котировок)	1	котировки	19.08.16	05.09.16	10.09.16	07.10.16
3.4	3.4.2	Приобретение: Печи прочие; варочные котлы, кухонные плиты, варочные панели; грили, жаровни (по группе котировок)	1	котировки	19.08.16	05.09.16	10.09.16	07.10.16
3.4	3.4.3	Приобретение: Приборы бытовые электромеханические со встроенным электродвигателем (по группе котировок)	1	котировки	19.08.16	05.09.16	10.09.16	07.10.16

б) Проведение закупочных процедур в соответствии с графиками.

7) Оснащение учебных и лабораторных помещений.

1.2. Кадровое обеспечение апробации.

На данном этапе были проведены следующие мероприятия:

- внутренний аудит соответствия квалификации преподавателей требованиям, предъявляемым ФГОС по ТОП-50. В результате аудита были приняты решения о формировании образовательных маршрутов преподавателей, привлекаемых к реализации экспериментальных программ, а также рекрутинг недостающих специалистов.

В результате были сформированы перечни программ повышения квалификации, включая направления педагогики, методики, программы производственных стажировок (Таблица 3).

Таблица 3. План-график реализации программ повышения квалификации педагогов (фрагмент)

№	ФИО, программа	Обучение по программам подготовки экспертов	Стажировки на предприятиях отрасли	Программа "Английский язык"	Коучинг "Культура и этика профессиональной конкуренции"	Бенчмаркинг идей "Демонстрационный экзамен"	Мастер-класс "Хаб креативных идей"	Педагогический battle "Перспективные образовательные технологии"	Коучинг "Методическое сопровождение образовательного процесса"	Корпоративные практики обучения	программа тренингов "Школа лидеров"	Семинар-погружение "Конкурентное движение: опыт, результаты"
1	Ашихмин А.А.	дек.16							дек.16		по граф.	
2	Бедарева О.А.	дек.16				авг.16	сен.16				по граф.	авг.16
3	Брякушина Т.А.			сен.16		авг.16	сен.16			по граф.	по граф.	
4	Верещагина С.Г.	дек.16	авг.16	сен.16	дек.16	авг.16			дек.16	по	по	авг.16

										граф.	граф.	
5	Воронова Л.Л.			сен.16	дек.16	авг.16		ноя.16	дек.16		по граф.	авг.16
6	Ганиева Л.К.			сен.16								
7	Духовских Ю.С.			сен.16					дек.16		по граф.	по граф.
8	Елфимов Н.С.				дек.16	авг.16	сен.16		дек.16			
9	Есина С.И.	дек.16	авг.16	сен.16	дек.16	авг.16	сен.16	ноя.16	дек.16	по граф.	по граф.	авг.16
10	Кадырова Ю.Я.			сен.16		авг.16	сен.16	ноя.16		по граф.	по граф.	
11	Казакова И.А.			сен.16		авг.16	сен.16	ноя.16		по граф.	по граф.	
12	Какабадзе А.В.				дек.16	авг.16	сен.16		дек.16			авг.16
13	Климович Н.П.		дек.16		дек.16	авг.16			дек.16		по граф.	
14	Клочкова О.А.			сен.16		авг.16	сен.16		дек.16	по граф.	по граф.	авг.16
15	Ковалева И.Г.	дек.16		сен.16	дек.16	авг.16	сен.16	ноя.16	дек.16	по граф.	по граф.	авг.16
16	Колунина Н.В.					авг.16	сен.16	ноя.16		по граф.		
17	Копалова С.А.	дек.16	сен.16	сен.16	дек.16	авг.16	сен.16		дек.16	по граф.		авг.16
18	Коржавина Н.В.	июл.16	сен.16	сен.16	дек.16	авг.16	сен.16		дек.16	по граф.	по граф.	

По результатам самоаудита была скорректирована Программа развития образовательной организации.

Корректировка Программы развития образовательной организации включала:

- расширение перечня реализуемых образовательных программ, планирование лицензирования программ по ФГОС ТОП-50. В связи с реализацией проекта МЦК были запланированы к лицензированию программы (Таблица 4)

Таблица 4. Программы ТОП-50, запланированные к лицензированию

№ п/п	Наименование образовательной программы
1.	43.02.12 Технология эстетических услуг
2.	43.02.13 Технология парикмахерского искусства
3.	43.02.14 Гостиничное дело
4.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
5.	43.01.09 Повар, кондитер
6.	54.01.20 Графический дизайнер

- актуализация перечня программ ДПО, включая тренировочные программы по компетенциям Ворлдскиллс, программы повышения квалификации мастеров производственного обучения и преподавателей системы СПО - программы, реализация которых становится возможной благодаря модернизации материально-технической базы;
- развитие кадрового потенциала;
- развитие материально-технической базы;

- формирование концепции развития конкурсного движения.

При корректировке программы был применен проектный метод. Программа развития на следующий период (2017 – 2020 годы) была сформирована в формате проекта (рисунок 1)

ПАСПОРТ	
проекта ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»	
«Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг - современная система подготовки рабочих кадров для передовых технологий»	
I. Основные положения	
Краткое наименование проекта	МЦК – система подготовки кадров для передовых технологий
Срок реализации проекта	01.01.2017 – 30.12.2020
Функциональный заказчик проекта	Министерство образования и науки Российской Федерации Департамент образования и науки Тюменской области
Руководитель проекта	Галанина Марина Алексеевна, директор ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», руководитель Межрегионального центра компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг
Проектный комитет	Бочанова Наталья Владимировна, заместитель директора, руководитель Учебного центра Курносова Оксана Сергеевна, заместитель директора Харунова Анастасия Александровна, заместитель директора Шапортов Дмитрий Владимирович, заместитель директора Семенова Светлана Михайловна, главный бухгалтер Рубан Ксения Викторовна, старший мастер, и.о. руководителя Тренировочного полигона
II. Содержание областного проекта	
Формальные основания для инициирования проекта (связь с государственными программами Российской Федерации, Тюменской области, указами и поручениями Президента Российской Федерации, актами и поручениями Правительства Российской Федерации, Губернатора	- Стратегия инновационного развития Российской Федерации на период до 2020 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 08.12.2011 № 2227-р; - Концепция долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2020 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 17.11.2008 № 1662-р;

Рисунок 1. Проект развития (фрагмент)

1.3. Формирование перечня апробируемых программ по действующим ФГОС с соотносением их с ФГОС по ТОП 50.

В результате анализа возможных программ, реализуемых МЦК по ФГОС 3 поколения, была сформирована таблица соответствия ФГОС по ТОП-50, позиций в перечне ТОП-50 и возможных вариантов реализации экспериментальных программ в рамках действующих ФГОС, сформирован перечень апробируемых программ, в том числе по направлению Поварское и кондитерское дело (Таблица 5).

Таблица 5. Позиции, по которым планируется апробация в 2016 году

№ п/п	Наименование ФГОС по ТОП-50	Наименование позиции в ТОП-50	Наименование действующего ФГОС, родственного ФГОС по ТОП-50, реализуемого в ПОО
1	43.02.14 Гостиничное дело	Специалист по гостеприимству	43.02.11 Гостиничный сервис
2	43.01.09 Повар, кондитер	Повар, кондитер	19.02.10 Технология производства общественного питания
3	43.02.13 Технология парикмахерского искусства	Парикмахерское искусство	43.01.02 Парикмахер

В условиях отсутствия утвержденных ФГОС по ТОП-50, а, следовательно и отсутствия возможности получения лицензии на реализацию данных образовательных программ по

ТОП-50, было принято решение о проведении апробации в рамках действующих ФГОС за счет вариативной части ОПОП.

2 этап – аналитический.

На данном этапе решались следующие задачи:

2.1. Проведение сравнительного анализ содержания программ, реализуемых в МЦК и программ и требований ФГОС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям.

Изменение содержания ФГОС по ТОП-50 были связаны с синхронизацией ФГОС с профессиональными стандартами, с внедрением в содержание программ видов деятельности, направленных на выполнение требований международных стандартов, отраженных в техническом описании компетенций Ворлдскиллс.

В связи с этим на аналитическом этапе была проделана работа по выявлению недостающего контента в действующих ФГОС и введение единиц знаний, умений и практического опыта в действующие программы (Таблица 6)

Таблица 6. Предложения по актуализации образовательной программы (фрагмент)

Профессия из списка ТОП-50	Стандарт ВСП Поварское дело	Профессиональный стандарт Повар	ФГОС СПО (проект) 43.01.09 Повар, кондитер. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (проекты)	Образовательная программа
Повар, кондитер	<p><i>Требования к квалификации</i></p> <p>1.Знание ингредиентов и меню Знать: Знать рыночные цены основных ингредиентов; Знать соотношение качества ингредиентов и изысканности меню; Знать сезонность продуктов; Знать технологические свойства ингредиентов, используемых на кухне; Знать и соблюдать требования к классификации ингредиентов и требования, содержащиеся на ярлыках. Иметь высокий уровень знаний о качестве пищевых продуктов; Знать сезонные продукты и определять их ценность; Знать региональные блюда (и готовить их); Иметь представление о различных культурных традициях, связанных с едой; Уметь:</p>	<p>Требования к квалификации</p> <p>1)Знание ингредиентов и меню Знать: рыночные цены на продукты, соотношение цены и качества; особенности и виды ингредиентов, используемых в гастрономии; сезонность продуктов и определять их ценность; соотношение между качеством продуктов, сложностью меню и гастрономическим уровнем; питательные свойства продуктов; влияние способов приготовления на конечный продукт;</p>	<p>Виды профессиональной деятельности</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2.</p>	<p>Проанализировать в Стандарт ВСП и ФГОС (проект), предлагаем дополнительно ввести в Профессиональный модуль «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», ПК, знания и умения из ВСП, не отраженные в требованиях ФГОС (проект): <u>ПК</u> подготавливать пищевые</p>

	<p>Выбрать продукт необходимого качества, в зависимости от планируемого меню; Объяснить соотношение качества и цены; Вносить предложения относительно закупок; Уметь распределить ингредиенты по категориям согласно их питательным свойствам, и обрабатывать их соответственно; Уметь распознать гастрономический уровень; Ознакомиться с правилами и ограничениями на импорт используемых ингредиентов; Соблюдать общие диетологические принципы; Удовлетворять ожидания посетителей относительно здоровой пищи; Готовить пищу в соответствии с питательными свойствами продукта. Соблюдать стандарты качества в процессе приготовления пищи; Определять качество ингредиентов; Распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов; Классифицировать рыночные формы по уровням качества; Определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата; Определять стандарты качества для блюд и ингредиентов; Применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта; Обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара. Уметь определить различия между блюдами особого и обычного меню; Отбирать продукты, подходящие для приготовления блюд особого меню;</p>	<p>соблюдение условий и норм, применимых к некоторым продуктам; виды и стили меню; баланс при составлении меню; влияние культуры, религии, сезонности и традиций при приготовлении и составлении диетического меню; Уметь: консультировать по закупке продуктов и оборудования; выбирать продукт необходимого качества, в зависимости от планируемого меню и бюджета; соблюдать требования к классификации ингредиентов и требования, содержащиеся на ярлыках; готовить блюда в соответствии с питательными свойствами продукта, с учётом пожеланий и потребностей клиента; определять стандарты качества для блюд и ингредиентов, т.е. внешний вид, вкус, структура; обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара. выбрать продукт необходимого качества, в зависимости от планируемого меню; составлять различные виды меню;</p>	<p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, в том числе экзотических и редких видов. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи. ПК 1.5. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>полуфабрикаты быстрого приготовления для дальнейшего использования Знать: соотношение качества ингредиентов; технологические свойства ингредиентов (из ВСР) Уметь: оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления; оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления; улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления; оценить качество пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления; оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (из ВСР)</p>
--	--	--	---	--

	Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам;	соблюдать общие диетологические принципы при составлении меню; составлять меню для различных случаев;		
--	--	---	--	--

2.2. Повышение квалификации педагогов.

На данном этапе программы повышения квалификации педагогов были направлены на формирование компетенций, связанных с проведением апробации экспериментальных программ и проведением демонстрационного экзамена.

Для решения данных задач были запланированы и реализованы:

- заседание методического совета «Организация апробации экспериментальных программ»;
- проектно-аналитическая сессия «Апробация ФГОС по ТОП-50»;
- семинар «Методика и технология проведения демонстрационного экзамена».

Было организовано обучение преподавателей и мастеров производственного обучения по программам обучения экспертов по проведению демонстрационного экзамена (Таблица 7)

Таблица 7. Сводная заявка на участие в программах Базового центра Союза Ворлдскиллс (фрагмент)

№ п/п	Компетенция WorldSkills Russia	Профессия (специальность) из перечня топ-50	ФИО участника программы обучения экспертов для проведения демонстрационных экзаменов, должность	ФИО участника программы подготовки экспертов регионального чемпионата по стандартам Ворлдскиллс Россия, должность
1.	Поварское дело	Повар-кондитер	Кармацкая Ксения Юрьевна , преподаватель ГАПОУ ТО «ТТИПКиС», Капарова Назгуль Шаршенбековна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТТИПКиС»,	Кармацкая Ксения Юрьевна , преподаватель ГАПОУ ТО «ТТИПКиС», Капарова Назгуль Шаршенбековна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТТИПКиС»,
2.	Кондитерское дело		Лойченко Людмила Николаевна , преподаватель ГАПОУ ТО «ТТИПКиС», Верещагина Светлана Геннадьевна , преподаватель ГАПОУ ТО «ТТИПКиС»,	Лойченко Людмила Николаевна , преподаватель ГАПОУ ТО «ТТИПКиС», Верещагина Светлана Геннадьевна , преподаватель ГАПОУ ТО «ТТИПКиС»,

2.3. Разработка программ, УМК и КИМ, учитывающих в содержании требования ФГОС по ТОП 50.

На основе проведенного сравнительного анализа содержания реализуемых ФГОС и ФГОС по ТОП-50 были разработаны проекты рабочих программ экспериментальных модулей (Таблица 8) и организована их экспертиза (рисунок 2).

Таблица 8. Перечень экспериментальных программ, реализуемых в рамках действующего ФГОС

Наименование действующего ФГОС	Наименование профессионального модуля, дорабатываемого для учета требований по ТОП-50
19.02.10 Технология продукции общественного питания	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар</p>

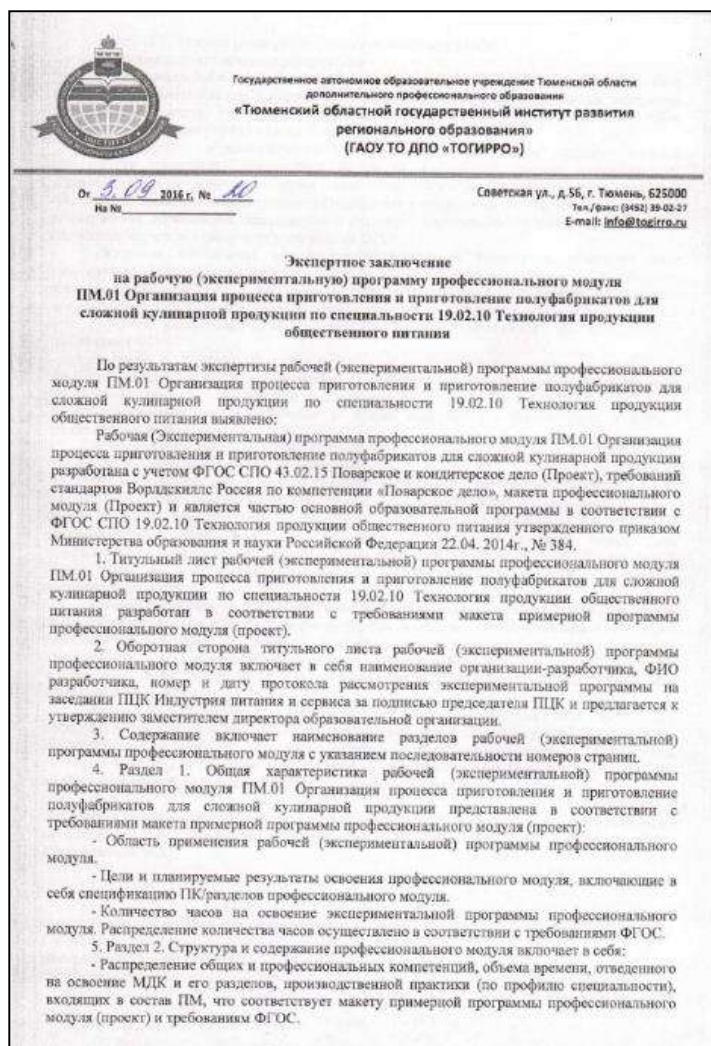


Рисунок 2. Экспертное заключение на экспериментальную программу.

На основе макета УМК, разработанного ЦРПО МАМИ был разработан проект учебно-методического комплекса (рисунок 3) и контрольно-измерительные материалы для текущей, промежуточной аттестации, включая задания для проведения демонстрационного экзамена по профессиональному модулю (рисунок 4)

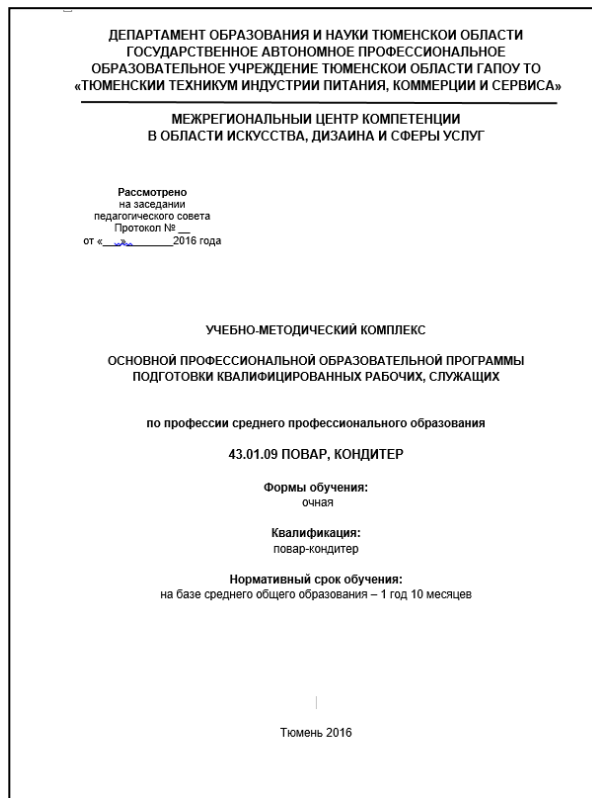


Рисунок 3. УМК по ФГОС ТОП-50 43.01.09 Повар, кондитер

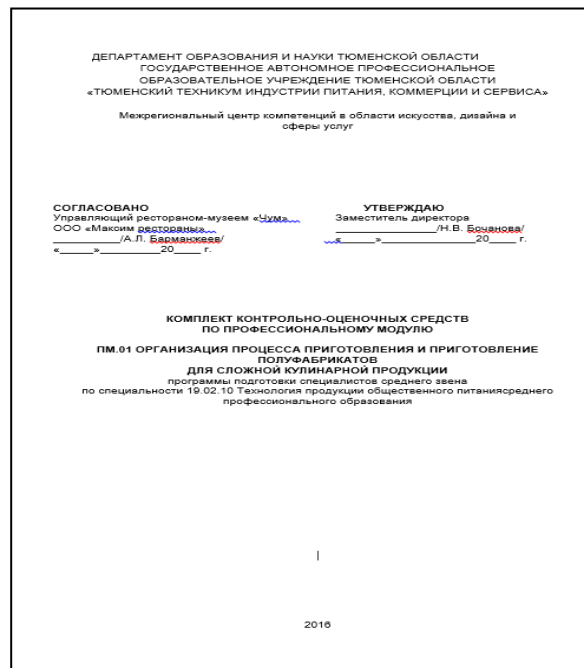


Рисунок 4. Комплект оценочных средств по экспериментальному модулю.

2.4. Закупка оборудования.

К началу экспериментального этапа было закуплено оборудование и оснащены учебные места согласно требованиям к материально-техническому обеспечению образовательного процесса:

- завершён ремонт и модернизация помещений учебной кухни ресторана, учебного кондитерского цеха, учебных кабинетов теоретического обучения;
- закуплено, расставлено, подключено и подготовлено к эксплуатации основное и вспомогательное технологического оборудование;
- закуплены и доставлены инструменты, приспособления, принадлежности и инвентарь, необходимые для производства работ в учебных лабораториях.

Таким образом, все необходимые условия для проведения экспериментального этапа были сформированы:

- обеспечена материально-техническая база;
- подготовлен кадровый состав педагогов;
- разработаны учебно-методические материалы.

3. Экспериментальный этап

3.1 Реализация программ.

Для реализации экспериментальных программ была сформирована экспериментальная группа студентов:

1 курс, группа ТХ 16-11-1 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Таблица 9)

Таблица 9. Экспериментальная группа студентов для апробации ФГОС ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Фамилия Имя Отчество слушателя/студента
1.	Мосенина Лада Вячеславовна
2.	Игошина Екатерина Сергеевна
3.	Абышев Андрей Сергеевич
4.	Федорова Анастасия Андреевна
5.	Усова Мария Александровна
6.	Шайбаков Артем Рустамович
7.	Худяков Кирилл Эдуардович
8.	Голобокова Анна Александровна
9.	Пушкина Елена Алексеевна
10.	Гузанов Дмитрий Алексеевич
11.	Назарова Земфира Раильевна
12.	Быкова Полина Тимуровна
13.	Ивашевский Никита Анатольевич
14.	Романов Павел Андреевич
15.	Ромахина Елена Владимировна
16.	Новоселова Мария Николаевна
17.	Лещина Даниил Владимирович
18.	Мякишева Алена Викторовна

19.	Прищепа Артем Андреевич
20.	Примачук Марина Сергеевна
21.	Шариков Михаил Владимирович
22.	Меркулаева Татьяна Алексеевна
23.	Лушина Марина Александровна
24.	Яшпатрова Дарья Вячеславовна
25.	Гильдерман Дмитрий Викторович
26.	Мурзабеков Адиль Маратович

В целях оценки хода и результатов апробации программ на всех этапах апробации были спланированы мероприятия по осуществлению мониторинга:

- оценка и обобщение результатов текущего контроля успеваемости (формат – еженедельный анализ успеваемости по журналу теоретического обучения);
- составление и реализация графика посещений занятий администрацией;
- анализ ежемесячных отчетов успеваемости;
- анализ итогов промежуточной аттестации.

3.2. Формирование групп независимых экспертов оценки результатов апробации.

Для проведения независимой экспертизы оценки результатов апробации были сформированы списки независимых экспертов, запланированных к проведению демонстрационного экзамена (Рисунок 5)



молодые профессионалы world skills Russia
Демонстрационный экзамен Тюмень 2017

ЭКСПЕРТЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

1	Пестов Антон Владимирович	ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»
2	Кармачная Ксения Юрьевна	ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
3	Мокирев Дмитрий Николаевич	ООО «Отель Сервис»
4	Алешина Елена Ивановна	ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»
5	Васильчук Роман Иванович	ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»
6	Бугарская Юлия Михайловна	ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»
7	Федосенко Ирина Петровна	ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедагогический колледж»
8	Мазурова Валентина Александровна	ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедагогический колледж»
9	Семеновича Марина Николаевна	ГАПОУ ТО «Тюменский колледж водного транспорта»
10	Триклеб Ольга Владимировна	ГАПОУ ТО «Тюменский колледж водного транспорта»
11	Романова Ирина Александровна	ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»
12	Кожина Наталья Петровна	ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»
13	Назарева Ольга Викторовна	ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»
14	Найданович Галина Алексеевна	РД «Александр»
15	Григорьев Константин Викторович	ООО «Гостиничный комплекс»
16	Есина Светлана Ивановна	ЧПОУ ТО СПО «Тюменский колледж экономика, управления и права»
17	Новалева Инна Григорьевна	ГАПОУ ТО «Тюменский колледж водного транспорта»

Рисунок 5. Список экспертов для проведения демонстрационного экзамена по компетенции Поварское дело.

3.3. Проведение оценки успешности освоения программ с применением элементов демонстрационного экзамена для «экспериментальных групп» .

Оценка успешности освоения экспериментальной программы проводилась в формате демонстрационного экзамена по МДК.

Результаты демонстрационного экзамена представлены на рисунке 6.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

ЗАЧЕТНО-ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ВЕДОМОСТЬ

Семестр: 1
 Учебный год: 2016-2017
 Форма аттестации: Комплексный экзамен
 Отделение: Индустрии питания и сервиса
 Группа: ТХ-16-11-1, курс: 1
 Дисциплина /МДК/:
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Кол-во часов: 236(164)
МДК.07.01 Теоретическое обучение по рабочей профессии «Повар» Кол-во часов: 482(324)
 Ф.И.О преподавателя: **Верецагина Светлана Геннадьевна**
Токарева Светлана Газимовна
 Дата проведения: « 23 » ноября 20 16

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	№ билета	Кол-во баллов	МДК.01.01			МДК.07.01		
				Оценка цифр	прописью	Подпись преподавателя	Оценка цифрой	прописью	Подпись преподавателя
1	2	3	4	5	6	7	9	10	9
1.	Абишев Андрей Сергеевич	118	42	5	отлично	Л	5	отлично	Токарева
2.	Быков Полина Тимоуровна	113	20	1	удовлетворительно	Л	5	отлично	Токарева
3.	Гальдерман Дмитрий Викторович	111	83	4	хорошо	Л	4	хорошо	Токарева
4.	Голобокова Анна Александровна	123	83	4	хорошо	Л	4	хорошо	Токарева
5.	Гузнов Дмитрий Алексавич	114	89	5	отлично	Л	5	отлично	Токарева
6.	Ивашевский Никита Анатольевич	116	48	3	удовлетворительно	Л	5	отлично	Токарева
7.	Игошина Екатерина Сергеевна	117	200	5	отлично	Л	5	отлично	Токарева
8.	Лушина Марина Александровна	110	48	3	удовлетворительно	Л	5	отлично	Токарева
9.	Меркулова Татьяна Александровна	125	87	3	удовлетворительно	Л	3	удовлетворительно	Токарева
10.	Мозанина Лада Вячеславовна	119	100	5	отлично	Л	5	отлично	Токарева
11.	Мякишева Алена Викторовна	121	83	4	хорошо	Л	4	хорошо	Токарева
12.	Назарова Земфира Раильевна	114	48	3	удовлетворительно	Л	5	отлично	Токарева
13.	Новоселова Мария Николаевна	117	85	4	хорошо	Л	4	хорошо	Токарева
14.	Примачук Марина Сергеевна	117	26	4	хорошо	Л	4	хорошо	Токарева
15.	Прищепа Артем Андреевич	123	82	5	отлично	Л	5	отлично	Токарева
16.	Пушкина Елена Алексеевна	118	100	5	отлично	Л	5	отлично	Токарева
17.	Романов Павел Андреевич	112	82	5	отлично	Л	5	отлично	Токарева
18.	Ромашина Елена Владимировна	112	93	5	отлично	Л	5	отлично	Токарева
19.	Усова Мария Александровна	113	47	5	отлично	Л	5	отлично	Токарева
20.	Федорова Анастасия Андреевна	115	89	5	отлично	Л	4	хорошо	Токарева
21.	Худяков Кирилл Эдуардович	122	90	5	отлично	Л	5	отлично	Токарева
22.	Шайбаков Артем Рустамович	115	23	4	хорошо	Л	4	хорошо	Токарева
23.	Шариков Михаил Владимирович	119	41	5	отлично	Л	5	отлично	Токарева
24.	Яшин Дарья Вячеславовна	120	81	4	хорошо	Л	4	хорошо	Токарева
25.	Лещика Даниил Владимирович	120	97	5	отлично	Л	5	отлично	Токарева
26.	Мурабаева Адиль Маратович	112	87	4	хорошо	Л	4	хорошо	Токарева

Число обучающихся на экзамене: 26
 Из них получивших «отлично»: 12
 «хорошо»: 8
 «удовлетворительно»: 1
 «неудовлетворительно»: _____

Заведующий _____ Л. Г. Смирнова/
 (подпись)
 Лаборант _____ /Ю.Н. Мошкина/
 (подпись)

Рисунок 6. Результаты демонстрационного экзамена по экспериментальному МДК.

4. Обобщающий этап

4.1. Мониторинг итогов 1 этапа апробации.

Анализ результатов экспериментальной работы показал, что 1 этап апробации прошел успешно:

- апробирована технология разработки образовательных программ с учетом требований Ворлдскиллс, профессиональных стандартов;
- апробированы разработанные программы (экспериментальные модули основной профессиональной образовательной программы, программы ДПО)
- апробированы контрольно-измерительные материалы для текущей и промежуточной аттестации
- апробирована технология проведения демонстрационного экзамена;
- достигнуты плановые показатели по результатам демонстрационного экзамена – 70% обучающихся набрали не менее 80 баллов по 100-балльной шкале.

4.2. Оформление практик апробации программ по ФГОС по ТОП-50.

По результатам 1 этапа апробации были описаны практики апробации программ, УМК и КИМ, практика апробации проведения демонстрационного экзамена. Аналитические отчеты направлены в ЦРПО МАМИ.

5. Внедренческий этап

5.1. Получение лицензии по программам СПО по ФГОС ТОП-50.

01 марта 2017 года были получены лицензии на реализацию образовательных программ в области поварского и кондитерского дела по ФГОС ТОП-50 (Таблица 11)

Таблица 11. Перечень образовательных программ по ТОП-50 в области поварского и кондитерского дела, на которые получены лицензии

№ п\п	Наименование образовательной программы	Реквизиты
1.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Приказ Департамента образования и науки Тюменской области № 101/од от 01 марта 2017 года
2.	43.01.09 Повар, кондитер	

Для подготовки ко 2 этапу апробации по ФГОС ТОП-50 были разработаны программы, УМК и КИМ, разработан график апробации в период с января по июнь 2017 года.

На заключительном этапе, согласно утвержденного графика запланированы мероприятия по подведению итогов апробации и обобщению ее результатов:

- обработка результатов аттестации, мониторинга - в период до 15.07.2017 года;
- подготовка аналитических материалов по итогам апробации в виде описания практик внедрения ФГОС СПО по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям в соответствии с требованиями международных стандартов и передовых технологий – в период до 20.07.2017 года;
- отправка в ЦРПО МАМИ оформленных материалов с описанием лучших практик апробации ФГОС по ТОП-50 – в период до 20.07.2017 года;
- отправка в ЦРПО МАМИ разработанных программ, УМК и КИМ для издания сборники результатов работы МЦК – в период до 20.07.2017 года.

Выводы

1. При проведении экспериментальной апробации образовательных программ необходимым условием является составление графиков выполнения работ, что позволяет детально спланировать и поэтапно реализовать мероприятия по подготовке условий для проведения апробации, организовать подготовку и обучение педагогов, разработать учебно-методическое обеспечение экспериментальных программ.
2. Выполнение мероприятий и соблюдение сроков их реализации позволило своевременно получить и обобщить промежуточные результаты 1 этапа апробации и приступить к подготовке условий для второго этапа.

V. Обобщение опыта разработки фонда оценочных средств в рамках апробации контрольно- оценочных процедур экспериментальных образовательных программ по профессиям/специальностям СПО в области поварского и кондитерского дела

1. Позиции ТОП-50 в области поварского и кондитерского дела по которым проводится апробация в 2016- 2017 учебном году:

№ п/п	Наименование ФГОС по ТОП-50	Наименование позиции в ТОП-50	Наименование действующего ФГОС, родственного ФГОС по ТОП-50, реализуемого в ПОО
1	43.01.09 Повар, кондитер	Повар, кондитер	19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Способ апробации в 2016-17 учебном году

Реализация в рамках действующих ФГОС за счет вариативной части:

Наименование действующего ФГОС	Наименование профессионального модуля, дорабатываемого для учета требований по ТОП-50
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар

3. Согласно требованиям ФГОС по профессиям/специальностям из перечня наиболее востребованных и перспективных ТОП-50 апробировались Фонды оценочных средств по экспериментальным модулям, содержащие следующие оценочные средства:

- 5) Задания для текущего контроля;
- 6) Задания для промежуточной аттестации;
- 7) Задания для итоговой аттестации.

Экспериментальный модуль ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

- 4.1 Задания для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разработаны на основе рабочей (экспериментальной) программы ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар, реализуемого в рамках ФГОС СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04. 2014г., № 384, с учетом ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер (проект), профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Минтруда 08.09.2015г., требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля приведены в Таблице 1.

Таблица 1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент ПМ	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 07.01 Теоретическое обучение по профессиональным модулям рабочей	Экзамен	Устный опрос Письменный опрос Тестирование Контрольные работы Практическое занятие

профессии повар		Лабораторные работы
УП	Дифференцированный зачет	Экспертная оценка выполнения учебно-производственного задания
ПМ	Квалификационный экзамен (демонстрационный)	

4.2 Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний. Оценка теоретического курса ПМ.07 осуществляется с использованием разнообразных форм и методов контроля. Примеры использованных методов и критериев оценки приведены в Таблице 2.

Таблица 2 Контроль и оценка освоения МДК.

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
ПК 7.1. Приготовление блюд из овощей и грибов	<i>Знания</i> -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов; -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	Письменное и устное тестирование Экзамен	Оценка процесса Оценка результатов
	<i>Умения</i> -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения	Лабораторная работа Практическая работа Экзамен Виды работ на практике	Экспертное наблюдение Оценка результатов Оценка результатов Экспертное наблюдение

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовка, уборка рабочего места; -подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -обработка традиционных видов овощей, грибов; -приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведение расчетов с потребителями 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов 	<p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка процесса</p> <p>Оценка результатов</p>
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документы 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантности в рабочем коллективе 	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

4.3. Для оценки текущей успеваемости были разработаны типовые задания, включающие тесты разного типа и различного уровня сложности, оценивающие уровень усвоения знаний, разработаны критерии оценивания (Примеры тестовых заданий приведены ниже):

Пример 1 Тестовые задания разного типа:

Задание 1. Выполните тест.

1. Отнесите овощи к соответствующей группе, напротив названия напишите номер группы:

1. Корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Пряные	б) базилик	и) капуста белокочанная	р) огурцы
3. Плодовые	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
4. Томатные	г) тыква	л) батат	т) укроп
5. Луковые	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
6. Капустные	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
7. Клубнеплоды	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон

- Для чего сортируют и калибруют овощи?
- Для чего моют овощи перед очисткой?
- Зачем капусту кладут в соленую воду?
- Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:
 - мытьё
 - нарезка
 - сортировка
 - калибровка
 - очистка
- В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?
 - Мясной цех
 - Овощной цех
 - Холодный цех
- Какое оборудование расположено в овощном цехе?
- Укажите, какие вещества содержат следующие овощи:

1. Картофель	а) крахмал	д) витамин С
2. Морковь	б) сахар	е) фитонциды
3. Лук	в) минеральные вещества	ж) каротин
4. Капуста	г) белки	з) витамин В

- Почему при хранении на воздухе очищенный картофель постепенно темнеет?
- Что необходимо сделать, чтобы очищенный картофель не потемнел?

Критерии оценки

- 10 – 9 (85 – 100%) – отлично
 8 – 7 (75 – 84%) – хорошо
 6 – 5 (60 – 74%) – удовлетворительно
 до 4 – (менее 60%) – неудовлетворительно

Пример 2. Тестовые задания разного типа :

Задание 1. Выполните тест.

- Укажите, на какие категории делят рыбу по содержанию жира:
 - а) _____ б) _____ в) _____
- Укажите, как классифицируют поступившую рыбу в зависимости от размера:
 - а) _____ б) _____ в) _____
- В каком цехе обрабатывают рыбу? Выберите правильный ответ.
 - а) заготовочный цех
 - б) мясорыбный цех
 - в) холодный цех
- Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:
 - а) приготовление полуфабрикатов
 - б) разделка
 - в) вымачивание

- г) размораживание
- 5) Укажите, какие способы размораживания рыбы вам известны?
- а) _____ б) _____ в) _____
- 6) Укажите последовательность разделки чешуйчатой рыбы:
- а) удаление жабр
 б) промывание
 в) очистка чешуи
 г) удаление плавников
 д) удаление внутренностей
- 7) В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?
- 8) Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?
- 9) Укажите, как классифицируют рыбные полуфабрикаты в зависимости от размера:
- а) _____ б) _____ в) _____
- 10) Для чего панируют рыбу?
- 11) Какие виды панировок вы знаете?
- а) _____ б) _____ в) _____ г) _____
- 12) Что такое льезон и как его приготовить?
- 13) Какой процесс называют маринованием рыбы? Для чего оно используется?

Критерии оценки

- 13-12– отлично
 11-10– хорошо
 9-8– удовлетворительно
 до 7– неудовлетворительно

Пример 3. Тестовые задания разного уровня сложности:

Задание 1. Выполнить тест. Выберите из предложенных вариантов только правильные ответы.

1 уровень

1. Укажите, какого вида бутербродом является канапе:
 - а) открытый;
 - б) закрытый;
 - в) закусочный;
 - г) сложный.
2. Укажите правильную характеристику Салата-коктейля :
 - а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;
 - б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;
 - в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;
 - г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.
3. Укажите, каким способом готовят мясо для салата мясного:
 - а) отваривают, жарят;
 - б) жарят, запекают;
 - в) отваривают, запекают;
 - г) припускают, жарят.
4. Укажите, чем украшают салаты :

- а) зелению, морепродуктами;
 - б) майонезом, овощами;
 - в) продуктами, входящими в состав салата, зелению;
 - г) овощами, зелению.
5. Укажите нормы хлеба для закрытых бутербродов:
- а) 20 г;
 - б) 30-40 г;
 - в) 50 г;
 - г) 10 г.
6. Укажите, с какими продуктами готовя бутерброды на ржаном хлебе:
- а) любыми;
 - б) слабовыраженного вкуса;
 - в) не жирными;
 - г) жирными и продуктами с резко выраженным вкусом и запахом
7. Укажите, при какой температуре отпускают холодные блюда и закуски при:
- а) 0-5° С;
 - б) 6-9° С;
 - в) 10-14° С;
 - г) 15-18° С.
8. Укажите, по какой причине салат из свежих огурцов и помидоров не солят:
- а) ухудшаются вкусовые качества;
 - б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;
 - в) ухудшается внешний вид блюда;
 - г) ухудшается консистенция овощей.
9. Укажите форму нарезки отварного картофеля для салата «Летнего»:
- а) мелким кубиком;
 - б) ломтиком;
 - в) соломкой;
 - г) брусочками.
10. Укажите перечень специй, которые используют для доведения до вкуса салата из квашеной капусты:
- а) соль, сахар, уксус;
 - б) соль, сахар, перец;
 - в) сахар, уксус, перец;
 - г) соль, сахар.

2 уровень

11. Определите состав салатов:

А. Салат мясной	Продукты	Б. Салат столичный
	1. Птица	
	2. Майонез	
	3. Яйца	
	4. Крабы	
	5. Говядина (свинина)	
	6. Огурцы	

	7. Салат	
	8. Картофель	
	9. Грибы	

12. Определите состав продуктов для приготовления винегрета:

- 1) яйца;
- 2) морковь;
- 3) капуста свежая;
- 4) капуста квашенная;
- 5) соленые огурцы;
- 6) чеснок;
- 7) свекла;
- 8) лук;
- 9) редис;
- 10) салатная заправка;
- 11) картофель.

13. Укажите последовательность операций приготовления салата из белокочанной капусты:

- 1) капусту охлаждают;
- 2) отпуск;
- 3) добавляют растительное масло, сахар;
- 4) вливают уксус;
- 5) капусту тонко шинкуют;
- 6) добавляют соль;
- 7) перекладывают в широкую кастрюлю;
- 8) перемешивают;
- 9) нагревают при непрерывном помешивании

14. Укажите основные требования, применяемые при приготовлении холодных блюд и закусок:

- а) продукты должны быть охлажденными до +8 - +10°C;
- б) перемешивать продукты нужно продолжительное время;
- в) овощные наборы для салатов, винегретов, закусок готовят на один час реализации блюд и хранят в холодильнике;
- г) перемешивать продукты необходимо осторожно;
- д) продукты готовят из расчета на одни сутки;
- е) заправлять салаты необходимо за 1 час до отпуска;
- ж) соблюдать санитарные правила

15. Соотнесите:

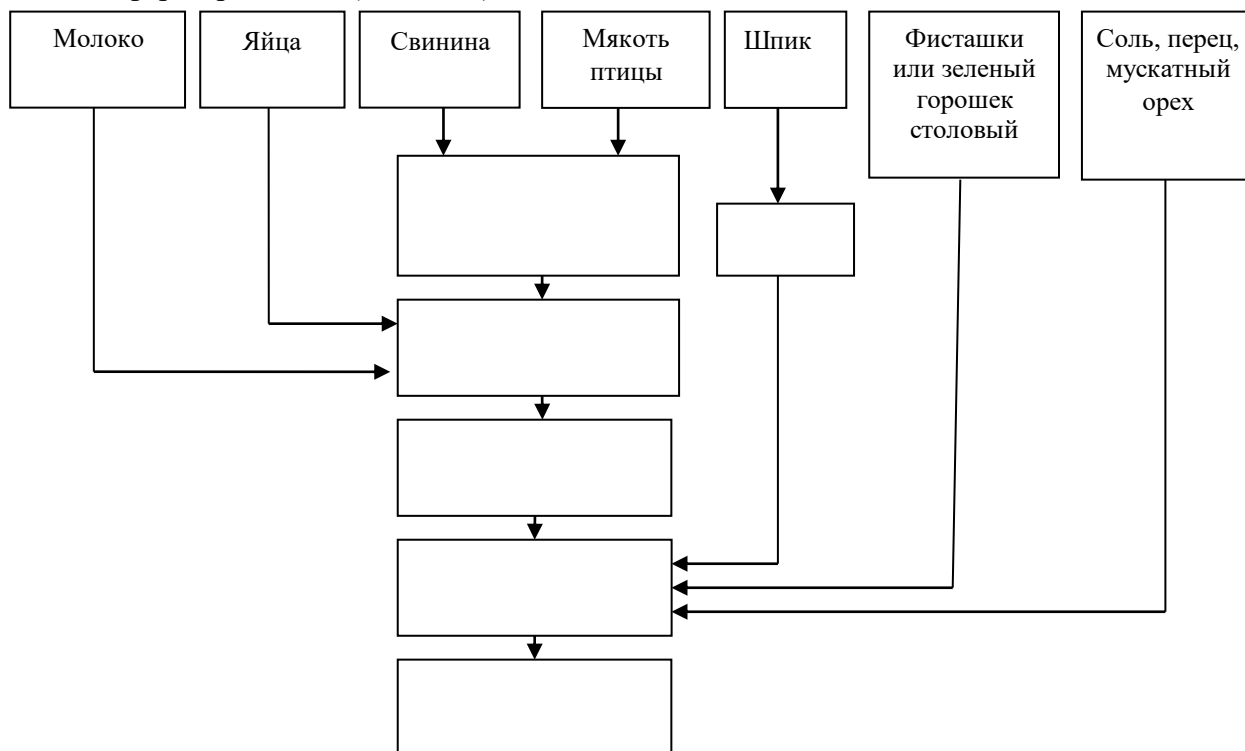
А. Сельдь, рубленая с гарниром	Продукты	Б. Сельдь с гарниром
	1. Сельдь	
	2. Яйца свежие	
	3. Яйца вареные	
	4. Хлеб пшеничный	
	5. Молоко или вода	
	6. Лук репчатый	
	7. Яблоки	
	8. Масло растительное	

	9. Масло сливочное	
	10. Соль	
	11. Уксус	
	12. Сахар	
	13. Огурцы свежие	
	14. Помидоры свежие	
	15. Лук зеленый	
	16. Морковь	
	17. Картофель	

16. Соотнесите:

А. Салат «Летний»	Продукты	Б. Салат картофельный с огурцами
	1. Сметана	
	2. Картофель	
	3. Лук зеленый	
	4. Яйца	
	5. Помидоры свежие	
	6. Огурцы свежие	
	7. Огурцы соленые	
	8. Фасоль стручковая	
	9. Морковь вареная	

17. По набору продуктов составить технологическую схему изготовления фарша для блюда «Птица фаршированная (галантин)»:



18. Соотнесите:

Блюда	Требования к качеству
1) Винегрет	а) листья нарезаны поперек широкими лентами, цвет зеленый, консистенция плотная, эластичная, не допускаются пожелтевшие

2) Сельдь натуральная	листья, грубые черешки; консистенция зеленого лука, хрустящая; уложен горкой. б) консистенция овощей мягкая, но не переваренная, хорошо зачищена, без остатков кожицы, без посторонних запахов и привкусов; уложен горкой. в) вкус слабо соленый, правильно разделана, без ржавчины и привкуса окисленного жира. г) овощи свежие, не заветренные, хорошо вымыты и зачищены, без пожелтевших листьев салата и перьев зеленого лука. д) консистенция продуктов мягкая, нарезаны в тон основному продукту; вкус и цвет соответствует продуктам; уложен горкой.
3) Салат зеленый	
4) Салат «Весна»	
5) Салат мясной	

19. Соотнесите:

А. Холодные блюда	Блюда	Б. Холодные закуски
	1. Икра осетровая	
	2. Жюльен из птицы	
	3. Рыба под маринадом	
	4. Салат мясной	
	5. Ассорти мясное с гарниром	
	6. Язык заливной	
	7. Ростбиф с гарниром	
	8. Сельдь с луком	
	9. Щука фаршированная	
	10. Салат фруктовый	

20. Определить массу брутто 40 порций крабов (консервы): масса консервов по табл.17 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов» Сборника рецептур (с.546) -70 г процент отходов при холодной обработке крабов - 20% (отходы на сок и пергамент).

Критерии оценки

20-18– отлично

17-16– хорошо

16-12– удовлетворительно

до 11– неудовлетворительно

4.4. Для формирования и оценки умений разработаны задания для практических и лабораторных работ:

Задание 2. Лабораторные работы № 1- 4.

Лабораторная работа № 1. Приготовление простых блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.

Лабораторная работа № 2. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.

Лабораторная работа № 3. Приготовление простых блюд и гарниров из жареных овощей.

Лабораторная работа № 4. Приготовление блюд из овощей и грибов кухни Сибири.

Место: технологическая лаборатория, технологический кабинет

Оборудование лаборатории и рабочего места лаборатории:

Индивидуальное рабочее место, оборудованное технологической посудой, оборудованием, инвентарем

Технические средства: сборники рецептур, комплект технологической документации

Время: 2 часа;

Документация (в том числе нормативная) для обучающихся:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – 1996 г. и 1997 г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - 1981 г.

Пример выполнения лабораторной работы №1

Формы нарезки овощей, их назначение. Подготовка овощей для фарширования.

Инструкция	
1. Последовательность выполнения задания	
1.1.	Произвести приемку овощей
1.2.	Произвести сортировку овощей
1.3.	Промыть овощи
1.4.	Нарезать картофель соломкой, брусочками, кубиками, кружочками, ломтиками, дольками
1.5.	Нарезать корнеплоды соломкой, брусочками, кубиками, кружочками, ломтиками, дольками, спассеровать
1.6.	Подготовить болгарский перец, баклажан, цуккини для фарширования
1.7.	Сформулировать выводы о полученных результатах
2. Вы можете воспользоваться: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – 1996 г. и 1997 г. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - 1981 г.	
3. Максимальное время выполнения задания – 2 часа.	

Задание 3. Практические работы № 1 - 6

Практическая работа № 1. Органолептический анализ: методы определения качества поступивших овощей и грибов.

Практическая работа № 2. Составление технологической схемы механической кулинарной обработки овощей и грибов.

Практическая работа № 3. Работа с нормативно-технической документацией: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Практическая работа № 4. Работа со сборником рецептур. «Определение количества отходов при обработке овощей и грибов».

Практическая работа № 5. Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.

Практическая работа № 6. «Решение ситуационных задач. Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из овощей».

При подсчете количества продуктов, необходимых для приготовления, заданного количества порций различных блюд из овощей, а также при расчете количества порций блюд следует учитывать, что в Сборниках рецептур блюд приводятся нормы на 1 порцию, с разным выходом.

Специи, соль в рецептурах также не указаны, но их следует вводить во все блюда из овощей, нормы приведены в таблице «Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий».

Пример решения типовой задачи:

1. Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой 2 категории 17 марта выделено 300 кг. неочищенного картофеля. Определите какое количество очищенного картофеля получится при очистке?

Дано: Решение:

$$m_{бр} = 300 \text{ кг} \quad m_{н} = m_{бр} \times (100\% - N_{отх})$$

$$N_{от} = 40\% \quad 100\%$$

$$m_{н} = 300 \text{ кг} \times (100\% - 40\%) = 300 \text{ кг} \times 60\% = 180 \text{ кг}$$

$$m_{н} = 100\% \quad 100\%$$

Ответ: $m_{н} = 180 \text{ кг}$.

2. Масса жареного картофеля составляет 38 кг 640 г. Определите процент потерь при тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в декабре месяце.

Дано: Решение:

При решении задачи воспользуемся таблицей №24

стр. 558 – (№32 стр. 651)¹ «Расчет расхода сырья,

$m_{г пр} = 38,64 \text{ кг}$. выхода полуфабрикатов и готовых изделий.

$$N_{пот} - ? \quad N_{пот} = 31\%$$

$$N_{отх} - ? \quad N_{отх} = 30\%$$

$$m_{бр} - ?$$

$$m_{н} = m_{г пр} \times 100\% = 38,64 \times 100\% = 56 \text{ кг}$$

$$100\% - N_{пот} \quad 100\% - 31\%$$

$$m_{бр} = m_{н} \times 100\% = 56 \text{ кг} \times 100\% = 80 \text{ кг}$$

$$100\% - N_{отх} \quad 100\% - 30\%$$

Ответ: 1) потери при тепловой обработке 31%

2) отходы при механической обработке 30%

3) масса брутто составляет 80 кг.

Задачи для самостоятельного решения

1. Взято для очистки 110 кг картофеля в феврале месяце. Определите какова масса отходов, если норма отходов 35%.

2. Масса очищенного картофеля 18 кг. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля в ноябре месяце, если норма отходов составляет 30%.

3. Масса неочищенной моркови 50 кг. Определите, какова масса отварной моркови в феврале месяце, если норма отходов при механической обработке 25%, а потери при тепловой обработке 0,5%.

4. Для приготовления блюда «Перец фаршированный» было взято 8 кг перца сладкого. После механической обработки было получено 6 кг 360 г. перцев. Определите процент отходов и сравните с нормой отходов при механической обработке.

5. Масса очищенного картофеля 56 кг. Определите массу очищенного картофеля в мае месяце.

6. На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено очищенного картофеля и картофеля жаренного брусочками во фритюре 15 декабря.

7. Для приготовления салата из свежих огурцов взято 4 кг свежих грунтовых огурцов неочищенных. Определите, какое количество огурцов будет получено после мойки, удаления плодоножки, верхушки, пятен от ожогов и порционирования.

8. Масса очищенного лука 17 кг 320 г. Какое количество лука пассированного до готовности будет получено.

9. Взято для очистки 80 кг картофеля. Определите процент отходов при механической обработке, если их масса 24 кг.
10. Масса отварного картофеля 12 кг. Найдите массу брутто на 5 ноября.
11. В столовой II категории 21 мая было очищено 60 кг картофеля. Сколько порций отварного картофеля получится из этого картофеля.
12. В столовой III категории 3 января взято для очистки 25 кг моркови. Какое количество очищенной моркови получится. Сколько порций котлет морковных получится из этого количества.

Задание 4. Самостоятельная (внеаудиторная) работа:

- 4.1. Выполнить технологическую схему обработки овощей (картофеля, моркови, капусты, и др.).
- 4.2. Составить схему размещения оборудования для обработки, нарезки овощей.
- 4.3. Составить технологические схемы приготовления блюд из овощей (картофельных котлет, рагу овощного, картофельного пюре и др.).
- 4.4. Подготовить презентационные выступления по темам:
«Блюда и гарниры из отварных и тушеных овощей и грибов русской кухни»;
«Блюда и гарниры из жаренных и запеченных овощей и грибов русской кухни».
- 4.5. Начертить принципиальную схему оборудования для приготовления блюд из овощей.

4.4. Для промежуточной аттестации в формате демонстрационного экзамена по Междисциплинарному курсу Профессионального модуля рабочей группой разработаны контрольно-оценочные средства, на основе Проекта ФГОС СПО по ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом требований Профессионального стандарта Повар (далее – ПС), ориентированные на стандарты и регламенты Ворлдскиллс Россия (далее WSR).

Пример формирования показателей оценки результата приведен в Таблице 4:

Таблица 4. Показатели оценки результата

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Требования «Технического описания» компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия
ПК 7.1 Приготовление блюд из овощей и грибов	Подготавливает к работе свое рабочее место, в пределах подготовительно-заключительного времени, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Соблюдает чистоту всех рабочих мест в соответствии со стандартами
	Выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении блюд из овощей (традиционных, <i>экзотических и редких видов овощей (ПС)</i> и грибов, в пределах времени обслуживания рабочего места, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Выбирает необходимое поварское оборудование и инвентарь, соответствующее тому или иному способу приготовления пищи

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Требования «Технического описания» компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия
	<p>Проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления блюд из овощей (традиционных, экзотических и редких видов овощей (ПС) и грибов, в пределах времени обслуживания рабочего места, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления блюд из овощей (традиционных, экзотических и редких видов овощей (ПС) и грибов в соответствии с инструкциями и регламентом, (компилирует различные методы приготовления кулинарной продукции одновременно (WS). Производит широкий ассортимент блюд, в том числе: сложные блюда и инновационные блюда (WS).</p>	<p>Работает с поварским технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами</p> <p>Работает с поварским технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами. Производит обработку сырья и других продуктов, формовку полуфабрикатов из овощей и грибов. Соблюдает требования к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов. Готовит блюда из овощей и грибов</p>

В методических материалах по демонстрационному экзамену подробно прописаны:

- условия проведения промежуточной аттестации по МДК в формате демонстрационного экзамена;
- описаны общие подходы к формированию экзаменационных заданий;
- порядок и критерии оценки;
- требования к оборудованию и инвентарю;
- требования к форменной (санитарной) одежде.

Сформирован пакет экзаменуемого с комплектом 27 вариантов заданий, предназначенных для индивидуального выполнения каждым участником. Примеры заданий приведены в таблице 5.

Таблица 5. Варианты заданий для экзаменуемого

Вариант задания	Наименование блюда (изделия)	Проверяемые компетенции
Вариант 2	Салат «Парма»	<p>ПК 7.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и</p>

Вариант задания	Наименование блюда (изделия)	Проверяемые компетенции
		интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
Описание	Задание 1. Составить технологическую карту на блюдо салат «Парма» (2 порции) Задание 2. Приготовить блюдо салат «Парма» (2 порции)	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда 100 г. • Блюдо подают на тарелке круглой формы, диаметром 28-32 см. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
Время выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> • Задание 1 – 15 мин. • Задание 2 – 40 мин. 	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте продукты из «Чёрного ящика» - кедровые орехи 	
Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> • Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь 	

В пакете экзаменатора описаны:

- условия проведения;
- информационное обеспечение;
- критерии оценки
- эталоны выполнения заданий
- макет протокола демонстрационного экзамена
- оценочный лист с критериями

Критерии оценки

Задания экзамена квалификационного в виде демонстрационного экзамена оцениваются в баллах. Итоговая оценка по комплекту оценочных средств получается путем суммирования оценок по каждому модулю. Максимальное количество баллов – 100. (Таблица 6)

Критерии начисления баллов

Задание 1 - критерий «Составление технологической карты»

	Составление технологической карты	Аспекты начисления баллов/Описание	Макс. балл
A1	Субъективная	Карта составлена аккуратно, без помарок	5
A2	Объективная	Карта составлена правильно (соответствует структуре)	10
A3	Объективная	В карте все расчеты верны	10
Всего баллов за составление технологической карты			25
За каждое нарушение снимается - 0,5 балла			

Задание 2 - критерий «Организация рабочего места и подготовка полуфабрикатов»

	Организация рабочего места	Аспекты начисления баллов/Описание	Макс. балл
A1	Субъективная	Подготовка инструментов и оборудования	1,5
A2	Субъективная	Базовая обработка сырья/ингредиентов	1,5
A3	Субъективная	Навыки работы с продуктом	4
A4	Субъективная	Кулинарные навыки, владение различными техниками	4
A5	Субъективная	Организационные навыки – планирование и ведение процесса изготовления, эффективность	3
A6	Объективная	Гигиена: рабочее место и личная гигиена	4
A7	Объективная	Расточительность, брак (минимизация отходов)	2
Всего баллов за организацию рабочего места			20
За каждое нарушение снимается - 0,5 балла			

Задание 2 - критерий «Приготовление блюда»

В	Приготовление блюда	Аспекты начисления баллов / Описание	Макс. балл
B1	Субъективная	Персональная гигиена (работа в перчатках,) снятие пробы	2
B2	Субъективная	Сложность технологии приготовления	3
B3	Субъективная	Изысканность, творческий подход	2
B4	Субъективная	Гигиена рабочего места – чистый пол	2
B5	Объективная	Соблюдение технологии приготовления (соблюдение маркировки инвентаря)	3
B6	Объективная	Соблюдение температурного режима в процессе приготовления	5
B7	Объективная	Использование обязательных ингредиентов	4
B8	Объективная	Использование инновационных технологий (фудпейринг, арт-визаж и др.)	5
B9	Объективная	Соответствие подачи заданию	5
Всего баллов за блюдо:			30
За каждое нарушение снимается - 0,5 балла			

Задание 2 - критерий «Подача, презентация блюда»

С	Подача, презентация блюда	Аспекты начисления баллов / Описание	Макс. балл
C1	Субъективная	Гармоничная комбинация цвета в блюде	2
C2	Субъективная	Творческий подход, общее впечатление	1
C3	Объективная	Время. При задержке более 5 минут, теряется 0,2 балла за каждую минуту. При задержке 10 минут изделие считается не представленным.	4
C4	Объективная	Соответствие массы блюда (если не соответствует выходу минус 2 балла)	4

C5	Объективная	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев) За присутствие одного компонента (минус 1 балл)	2
C6	Объективная	Вкус (вкус изделия должен демонстрировать диапазон дополняющих друг друга вкусов) (при несоответствии минус 0,5 балла)	3
C7	Объективная	Вкус каждого компонента в отдельности (при несоответствии минус 0,5 балла)	3
C8	Объективная	Консистенция каждого компонента блюда (при несоответствии минус 0,5 балла)	3
C9	Объективная	Правильность подачи (соответствие заданию) (при несоответствии минус 0,5 балла)	3
Всего баллов за подачу, презентацию блюда:			25

Перевод баллов в оценку

(100 - 88 баллов) – 5 (отлично)

(87 - 76 баллов) – 4 (хорошо)

(75 - 61 баллов) – 3 (удовлетворительно)

(менее 61 баллов) – 2 (неудовлетворительно)

Система критериев, применяемая на демонстрационном экзамене разработана на основе критериев Ворлдскиллс:

Объективные критерии оценивания работы обучающегося:

- соответствие форменной одежды требованиям;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места вовремя и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- корректное использование цветных разделочных досок.

Субъективные критерии оценивания работы обучающегося:

- навыки работы с ножом;
- кулинарные навыки – приготовление и оформление;
- навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность.

Объективные критерии оценивания результата работы обучающегося:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

Субъективные критерии оценивания результата работы обучающегося:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция);
- стиль и креативность подачи;
- общая гармония вкуса и аромата;
- консистенция каждого компонента блюда;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Проверка правильности выполнения практического задания по составлению технологической карты проводилась с учетом эталонов правильных ответов, которые разработаны ко всем заданиям.

Пример эталона ответа к технологической карте приведен ниже:

Эталон ответов (к технологическим картам)

Организация, предприятие

УТВЕРЖДАЮ
Директор

« ____ » _____ 20 ____ г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда (изделия): «Салат из овощей»

Рецептура № 77/2 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. - 2013, с.30

Сырье	Расход сырья на 1 порцию, г.		Расход сырья на 2 порции, г.	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста цветная	44,8	23,3	89,6	46,6
Масса вареной цветной капусты	-	21	-	42
Фасоль стручковая консервированная	11,7	7	23,4	14
Помидоры свежие	23,5	20	47	40
Огурцы свежие	25	20	50	40
Яйца	1/4шт.	13	1/8шт.	6,5
Майонез	20	20	40	40
Выход готового блюда	-	100	-	200

Технология приготовления

Цветную капусту отваривают, разбирают на мелкие соцветия. Помидоры и огурцы нарезают ломтиками. Овощи перемешивают и порционируют.

При отпуске салат поливают майонезом и оформляют яйцами, помидорами, огурцами. Общее время приготовления – 40 минут.

Зав. производством _____

(подпись)

(ФИО)

В результате апробации оценочных процедур можно сделать следующие выводы:

1. Задания для текущей аттестации, разработанные для оценки сформированных знаний в формате тестов разного типа и разного уровня сложности апробированы успешно, обучающиеся экспериментальных групп показали высокий результат (средний балл оценки знаний в форме тестирования- 4,5).
2. Задания для текущей аттестации, разработанные для оценки сформированных умений в формате производственных и ситуационных задач, заданий для выполнения лабораторных работ апробированы успешно (средний балл оценки умений в форме решения производственных и ситуационных задач – 4,4; в форме выполнения лабораторных работ – 4,7)
3. Задания для промежуточной аттестации, разработанные для проведения демонстрационного экзамена апробированы успешно. (50 % обучающихся набрали 80 и более баллов по 100-балльной шкале).

Задания для проведения итоговой аттестации по профессии Повар, кондитер, разработанные Союзом Ворлдскиллс и предназначенные для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс были апробированы в рамках промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар, в экспериментальной группе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В ходе подготовительной работы к проведению демонстрационного экзамена был проведен анализ соответствия компетенций Ворлдскиллс профессиональным компетенциям ФГОС СПО по перечню ТОП-50, предложена система процедур оценивания полного перечня сформированных профессиональных компетенций.

Был проведен анализ соответствия:

ФГОС СПО – компетенции Ворлдскиллс:

43.01.09 Повар, кондитер – Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение (ВСП)

43.02.12 Технология эстетических услуг – Прикладная эстетика (ВСП)

43.02.13 Технология парикмахерского искусства – Парикмахерское искусство (ВСП)

43.02.14 Гостиничный сервис – Администрирование отеля (ВСП)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело - Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение (ВСП)

54.01.20 Графический дизайн – Графический дизайн (ВСП)

В ходе анализа получены следующие результаты:

1. По всем исследуемым ФГОС демонстрационный экзамен не закрывает оценку по ряду профессиональных компетенций. Оценочные средства для демонстрационного экзамена, разработанные Союзом Ворлдскиллс Россия, не содержат заданий для проверки сформированности ряда компетенций. 1.1. Так, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело не оцениваются профессиональные компетенции: ПК 2.2, 2.3, 4.4, 4.5.

1.2 По специальности 43.02.12 Технология эстетических услуг не оценивается ПК 1.3, 2.4, 3.4.

1.3 По специальности 43.02.13 Технология парикмахерского искусства не оценивается ПК 1.4, 3.4

1.4 По специальности 43.02.14 Гостиничное дело на сегодняшний день нет соответствующей компетенции Ворлдскиллс. По родственной компетенции Администрирование отеля оценочные средства ВСП могут оценить в полной мере только одну профессиональную компетенцию – ПК 4.2, частично – ПК 1.2 уметь организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения и часть ПК 3.1: знать сервисные стандарты обслуживания номерного фонда, требования охраны труда, техники безопасности и правил пожарной безопасности

1.5 По профессии 54.01.120 Графический дизайнер демоэкзамен не оценивает ПК 1.4, 2.4, 4.2, 4.3. (Приложение 1. Анализ соответствия компетенций Ворлдскиллс профессиональным компетенциям ФГОС СПО по перечню ТОП-50)

2. Для выполнения заданий демонстрационного экзамена по ряду компетенций Ворлдскиллс обучающимся не достаточно знаний, умений и практического опыта, предусмотренных ФГОС по ТОП-50. Так, было выявлено, что для выполнения заданий по компетенции Кондитерское дело обучающиеся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело не получают необходимых компетенций, позволяющих выполнять модули по изготовлению шоколадных конфет, изделий и композиций из карамели и шоколада, заданий по изготовлению пtifур, готе, антреме, что требует введения в образовательную программу дополнительного профессионального модуля.

Предложения по результатам анализа:

1. Необходимо синхронизировать содержание образовательных программ по ФГОС СПО по ТОП-50 и содержание оценочных средств для проведения демонстрационных экзаменов по стандартам Ворлдскиллс.
2. Включить в демонстрационный экзамен задания по выполнению всех видов деятельности, предусмотренных ФГОС.