

Министерство образования и науки Республики Бурятия  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Байкальский колледж туризма и сервиса»

**Статья**

**Пилотная апробация демонстрационного экзамена по стандартам  
Worldskills Russia по компетенции «Поварское дело»**

Улан-удэ, 2018

## **Пилотная апробация демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills Russia по компетенции «Поварское дело»**

На сегодняшний момент планируется и создаётся множество вариантов проверки знаний и способностей человека. Иногда они нужны просто для оценки собственных возможностей и, в этом случае, зачастую люди открывают себя с новых сторон. А с другой стороны такие инновации необходимы и являются обязательными для определённых групп людей, для определённого контингента работников различных организаций или учреждений. Данные преобразования коснулись и образовательные учреждения среднего профессионального образования. Одним из таких преобразований является демонстрационный экзамен. Демонстрационный экзамен проводился в группе ТУ- 116 по профессии Повар, кондитер, срок обучения 10 месяцев. Демонстрационный экзамен по компетенции «Поварское дело» проводился в СЦК (специализированный центр



компетенции) колледжа, в течение трех дней, общая продолжительность выполнения заданий каждым участником 11,5 часов. Жеребьевку проводил сертифицированный эксперт из г. Новокуйбышевск, за 2 дня до начала демонстрационного экзамена. Вскрытие

«Чёрных ящиков» производился, сразу после жеребьёвки, далее студентам с экспертами даётся 1 час чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов. Далее участники выполняют задания по модулям, которые включают в себя приготовление холодных и горячих закусок, горячего основного блюда, десертов, с использованием обязательных продуктов, указанных в «Черном ящике», (Приложение 1 задание по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» - 34)

**Демонстрационный экзамен** – форма оценки соответствия уровня знаний, умений, навыков студентов и выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего

звена, позволяющих вести профессиональную деятельность по профессии Повар, кондитер в соответствии со стандартами WorldSkills.

Проведение демонстрационного экзамена – это возможность объективно оценить содержание и качество реализации образовательных программ, квалификацию педагогических работников, соответствие материально-технической базы колледжа современным требованиям. (приложение 2)

Формат демонстрационного экзамена, внедряемого в процедуру проведения государственной итоговой аттестации, послужит моделью независимой оценки качества подготовки кадров без проведения дополнительных процедур. Демонстрационный экзамен — подтверждение профессиональной квалификации студентов по профессии Повар, кондитер согласно международным стандартам WorldSkills. Важнейшей целью ассоциации WorldSkills - является повышение профессиональной подготовки и квалификации студентов, а также популяризация профессий. Соревнования, организованные по стандартам WorldSkills Russia, проводятся по различным компетенциям и отличаются друг от друга по содержанию и критериям оценивания. Компетенция «Поварское дело», требует от студентов знания технологий приготовления разнообразных блюд, соблюдения санитарных норм и правил, а также соблюдения правил техники безопасности. Вдобавок ко всему вышеперечисленному, учащийся должен обладать необходимыми знаниями о составе множества блюд, их калорийности, о правильном хранении продуктов, физиологии питания, необходимо знать правила составления меню, использование продуктов из чёрного ящика», которые предоставляет Главный эксперт.

Студенты выполняли следующие задания:

- 2 порции холодной закуски из птицы – рулет;
- 2 порции горячей закуски из рыбы;

- 2 порции горячего блюда из птицы (два способа кулинарной обработки основного продукта);
- 2 порции десерта с использованием песочного теста.

Модуль 1. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд 2-го Модуля. Студенты продемонстрировали первичную обработку зелени, овощей и фруктов, разделку птицы и рыбы.

- **Модуль 2.** Приготовление 4 блюд
- **Модуль 2.1.** Приготовление 2 порций холодной закуски из птицы – рулет, обязательным продуктом были фисташки, а так же продукт из «черного ящика» – курица (тушка).
- **Модуль 2.2.** Приготовление двух порций горячей закуски из рыбы с овощным гарниром (на выбор студента) и соусом. Продукт из «чёрного ящика» - омуль (тушка).
- **Модуль 2.3.** Приготовление 2-х порций горячего блюда из птицы, используя два способа кулинарной обработки основного продукта, а так же приготовление 2-х видов гарнира из овощей – пюре из картофеля и продемонстрировать нарезку турне (turned)
- **Модуль 2.4.** Приготовление десерта «Корзиночка» из песочного теста, минимум - один соус и обязательный декоративный элемент из карамели.

**Модуль 3.1.** Приготовление 3-х видов Тапаса по 2 штуки каждого вида, размер каждого «three bites» - «на три укуса». По заданию Тапасы должны были содержать следующие ингредиенты:

- печень куриную;
- ингредиент из «Чёрного ящика» - оливки.

**Модуль 3.2.** Приготовление 2-х порций блюда «Зразы мясные рубленые», с двумя гарнирами: из овощей, из крупы, подать к блюду минимум 1 соус (на выбор студента).

**Модуль 3.3.** Приготовление 2-х порций десерта с использованием воздушного теста как одного из основных компонентов. Украшение - свежие фрукты и ягоды.

Все конкурсные блюда были оформлены на круглой белой плоской тарелке диаметром 32 см. В ходе приготовления блюд студенты могли использовать дополнительное оборудование и инвентарь. (Приложение 3 фото блюд)

Немало важным является и тот факт, что каждый студент, как будущий специалист, должен обладать хорошей физической подготовкой, так как, работа повара подразумевает, длительное пребывание в вертикальном положении, а это в свою очередь большая нагрузка на позвоночник и нижние конечности. В основе системы оценивания профессиональной квалификации студентов, лежит экспертная оценка. Ее проводили 13 сертифицированных экспертов, прошедших обучение в Союзе WorldSkills Russia- педагогические работники профильных образовательных учреждений, работодатели, руководство деятельностью которой осуществляет Главный эксперт из числа сертифицированных экспертов WorldSkills.



Основными составляющими системы оценивания являются:

- показатели и критерии оценки;
- система оценки;
- правила работы экспертов (аттестационной комиссии).

Показатели и критерии оценки

В экспертной оценке используются 2 способа: объективный и субъективный (измерение и экспертное мнение), что гарантирует ее достоверность. При этом проводится оценка как навыков работы, так и конечного результата, который оценивается в ходе презентации.

Сочетание двух типов показателей и двух способов оценки дает в общей сложности четыре группы показателей, которые представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Классификация показателей оценки

Способы оценки	Группы показателей	
	<i>работа</i>	<i>презентация</i>
Объективные - предусматривают чёткий ответ «да-нет» (выполнен критерий или нет) или прописана методика снятия баллов при допустимом количестве ошибок	объективные показатели - работы	объективные показатели – презентации
Субъективные - оцениваются от 1 до 10 баллов  С 2016 года эти оценки будут называться « <u>Мнение эксперта</u> » и будут оцениваться от 0 до 3 баллов	субъективные показатели – работы	субъективные показатели – презентации

Результаты оценки эксперты проставляют в ведомостях (Приложение 4). Эксперты не могут общаться между собой, что обеспечивает отсутствие предвзятости и возможности сговора между экспертами. В каждой группе выделяется старший эксперт, которого выбирают эксперты и из своего числа простым большинством голосов. В обязанности старшего эксперта входит

проверка правильности заполнения ведомостей: наличие необходимых атрибутов (ФИО и подписей эксперта(ов), даты, смены, отсутствие исправления и подчисток). Также эксперты сдают черновики ведомостей с обоснованием причин снижения оценок.

Группы экспертов формируют главный эксперт и заместитель главного эксперта.

#### Объективные показатели работы

Соответствие форменной одежды требованиям экзамена:

- Профессиональная поварская куртка (китель), колпак
- - Черные брюки, фартук белый, черный
- - Профессиональная обувь с закрытым передом



- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время 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:



- Сырые мясные продукты;



- , - Сырая рыба и морепродукты;



- сырая птица;



- свежие овощи, фрукты и зелень;



- готовые продукты и полуфабрикаты высокой степени готовности промышленного производства;



- готовые продукты и полуфабрикаты высокой степени готовности, приготовленные на месте.

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

### Объективные показатели презентации

Показатели этой группы оценивала группа из трех экспертов. Экспертам, оценивающим объективные показатели презентации, запрещено наблюдать за работой участников на площадке. Эксперты работали на площадке вместе, проводили обсуждения, оценивали показатели коллегиально и заполняли одну ведомость на всех.

### Субъективные показатели работы

Показатели этой группы оценивала группа экспертов из 5 человек. Эксперты работали на площадке независимо от других экспертов. Каждый эксперт заполнял индивидуальную ведомость. Экспертам запрещено разговаривать между собой, выносить на обсуждение оценки по критериям, выражать свои эмоции при оценке работы участников. Оценивали:

- 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, двойной контроль.
- 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.

#### Субъективные показатели презентации (Слепая дегустация)

Показатели этой группы оценивала группа экспертов из 5 человек. Эксперты работали в дегустационной комнате, где проводили оценку блюд. Эксперты работали индивидуально с ведомостью. Экспертам запрещено разговаривать между собой, выносить на обсуждение оценки по критериям, выражать свои эмоции при дегустации. Экспертам запрещено наблюдать за работой участников на площадке. При количестве блюд в модуле более двух и при достаточном количестве экспертов, могут формироваться две группы слепой дегустации, которые работают независимо друг от друга и оценивают разные блюда.

После проведения экспертной оценки, все результаты заносятся в автоматизированную систему CIS, которая высчитывала итоговую оценку каждого участника. Результаты по каждому участнику распечатываются и подписываются всеми экспертами.

Эксперты следят, не только за практическими знаниями и навыками студента, но и за его внутренним состоянием, за способностью к самообладанию и будут делать акцент на таких навыках, как устойчивость к стрессам, умение управлять собой, коммуникабельность и умение взаимодействовать с людьми, ответственность и гибкость.

Экзамены такого типа ставят сдающих студентов, уже практически в условия будущей работы. Позволяют адекватно оценить собственные способности и возможности. Дают надежды на перспективное будущее (в случае хорошо сданного экзамена). Данный демонстрационный экзамен ставит две основные задачи перед студентами: достойно продемонстрировать свои знания по профессии, тем самым подтвердить профессионализм преподавателей, которые вкладывали свои знания и навыки в студентов, на протяжении всего периода обучения, а также спланировать своё ближайшее будущее, после получения результатов экзамена, сделав соответствующие выводы. В свою же очередь, экзамены, проводящиеся по международным стандартам WorldSkills, представляют собой, важный и ответственный этап, после прохождения, которого многие перспективные студенты становятся молодыми специалистами по профессии соответствующих компетенций. А те, кто займет призовые места, имеет все шансы для трудоустройства в престижных фирмах и организациях.

При выполнении заданий демонстрационного экзамена студенты колледжа, показали хорошие профессиональные компетенции, высокую мотивацию, желание развиваться, изучать международные требования в кулинарии, используя эти знания в дальнейшей профессиональной деятельности.

#### Результаты демонстрационного экзамена

Группа ТУ-116 в Республике Бурятия в демонстрационном экзамене по компетенции – «Поварское дело», участвовало - 13 чел. Средний балл по результатам составил 57,4 балла. Все участники получили паспорт компетенции (Ведомость результатов Приложение 5)



# SKILLS PASSPORT



## ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИЙ

### ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН

Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

1000, Москва, Турбинское шоссе, 2  
т/ф +7(495) 707-01-20 • info@worldskills.ru  
СРП 1477000000000 • www.worldskills.ru



**Катюшина  
Анастасия  
Сергеевна**

ID Документа 34\_000001026

ДАТА РОЖДЕНИЯ 30.11.1990

КОМПЕТЕНЦИЯ 34 Поварское дело

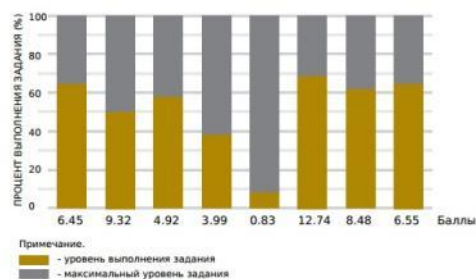
ПРОФЕССИЯ/СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО  
ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ  
г. Улан-Удэ, ул. Краснофлотская, 2

ЦЕНТР ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА  
ГБПОУ Байкальский колледж туризма и сервиса

РЕЗУЛЬТАТ ЭКЗАМЕНА



Модуль 1. модуль 1 - 10.00  
Модуль 2. модуль 2.1 (в том числе работа всего модуля 2) - 18.52  
Модуль 3. модуль 2.2 - 8.52  
Модуль 4. модуль 2.3 - 10.47  
Модуль 5. модуль 2.4 - 10.13  
Модуль 6. модуль 3.1 (в том числе работа всего модуля 1) - 18.52  
Модуль 7. модуль 3.2 - 13.72  
Модуль 8. модуль 3.3 - 10.12  
Результат демонстрационного экзамена по  
стандартам Ворлдскиллс Россия соответствует  
53.28 баллам из возможных 100 баллов

Технический директор  
Союза «Молодые профессионалы  
Ворлдскиллс Россия»

А.Ю. Тымчилов

## Приложения

### Приложения 1

Модуль 1		Mise en place	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подготовка сырья и полуфабрикатов для блюд Модуля 2, 3</li> </ul>	

Модуль 2.1		Холодная закуска - Птица	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовить 2 порции холодной закуски из птицы - рулет</li> <li>Обязательные продукты – Филе куриное или мякоть бедра, продукт определится за два дня до начала экзамена</li> <li>1 соус на выбор участника</li> <li>Минимум 1 гарнир на выбор участника</li> </ul>	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>Масса блюда - минимум 80 г – максимум 130 г</li> <li>2 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская 32 см</li> <li>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> </ul>	

	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>
	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>Филе куриное или мякоть бедра, продукт определится за два до начала экзамена</li> <li></li> </ul>
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке

Модуль 2.2		Рыба	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовить 2 порции основного горячего блюда из рыбы</li> <li>2 гарнира:</li> <li>1-ый из овощей на выбор участника</li> <li>2-ой из овощей - пюре!!!</li> <li>Минимум 1 соус на выбор участника;</li> </ul>	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>Масса блюда - минимум 220г</li> <li>Соотношение основного продукта и гарнира 60:40</li> <li>2 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см</li> <li>Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного</li> </ul>	

		<p>соуса в соуснике для слепой дегустации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Основные ингредиенты</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>Используйте продукты из «Чёрного ящика» - рыба (тушка)</li> <li></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Специальное оборудование</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке</li> </ul>

Модуль 2.3		Десерт – Песочное тесто	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовить 2 порции десерта с использованием песочного теста (или его производных) как одного из основных компонентов</li> <li>Минимум 1 соус на выбор участника</li> <li>Минимум один обязательный декоративный элемент из карамели</li> </ul>	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>Масса десерта - минимум 100г</li> <li>2 порции десерта подаются на круглой белой плоской тарелке диаметром 32 см</li> <li>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного</li> </ul>	

		инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Песочное тесто или его производные</li> </ul>
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке

Модуль 3.1		Тапас	Компетенция 34
	Описание	<p>вида</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить 3 вида ТАПАС по 1 штуки каждого</li> <li>• Размер каждого «three bites» - «на три укуса»</li> <li>• Тапасы должны содержать следующие ингредиенты:</li> <li>• 1 - ый должен включать - печень куриную;</li> <li>• 2 - ой должен включать - ингредиент из «Чёрного ящика»;</li> <li>• 3 - ий - на выбор участника</li> </ul>	

	Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подаются на двух тарелках по одной штуке каждого вида на тарелке - круглая белая плоская диаметром 32 см</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> <li>•</li> </ul>
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• Используйте ингредиенты из «Чёрного ящика»</li> </ul>
	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Печень куриная</li> <li>• Ингредиент из «Чёрного ящика»</li> </ul>
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке

Модуль 3.2		Мясо	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить 2 порции блюда «Зразы мясные рубленые»</li> <li>• 2 гарнира:</li> <li>• 1-ый из овощей на выбор участника;</li> <li>• 2-ой из крупы на выбор участника;</li> <li>• Минимум 1 соус на выбор участника;</li> </ul>	

	Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда - минимум 230г</li> <li>• Соотношение основного продукта и гарнира 60:40</li> <li>• 2 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см</li> <li>• Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> </ul>
	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Говядина - лопатка</li> </ul>
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке

Модуль 3.3		Десерт – Воздушное тесто	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить 2 порции десерта с использованием воздушного теста (или его производных) как одного из основных компонентов</li> <li>• Минимум 1 крем на выбор участника</li> <li>• Оформление на усмотрение участника</li> </ul>	

	<b>Подача</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Масса десерта - минимум 100г</b></li> <li>• <b>2 порции десерта подаются на тарелках - круглое белое плоское блюдо диаметром минимум 32 см</b></li> <li>• <b>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> </ul>
	<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Используйте ингредиенты с общего стола</b></li> <li>• <b>Используйте ингредиенты из списка продуктов</b></li> </ul>
	<b>Специальное оборудование</b>	<b>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке</b>