



Государственное бюджетное учреждение дополнительного профессионального образования  
«Кузбасский региональный институт развития профессионального образования»  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

**ОРГАНИЗАЦИЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
В ФОРМЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА  
В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ WSR**

***УСТАВ ПРОЕКТА***



### **Аннотация (краткое описание) проекта**

ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; 43.01.09 Повар, кондитер устанавливает проведение ГИА в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (по профессии повар, кондитер); либо демонстрационный экзамен включается в ВКР (поварское, кондитерское дело). На сегодняшний день отсутствует нормативно-правовая база, регулирующая организацию и проведение демонстрационного экзамена. Однако, Союзом Ворлдскиллс Россия (WSR) по согласованию с Министерством образования и науки Российской Федерации разработана Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам WSR в рамках государственной итоговой аттестации обучающихся профессиональных образовательных организаций. Предлагаемый нами проект предполагает в соответствии с данной методикой отработку механизма организации и проведения демонстрационного экзамена в пилотном режиме, что в дальнейшем позволит ГПОУ НТПП с минимальными затруднениями приступить к проведению государственной итоговой аттестации по итогам освоения образовательных программ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; 43.01.09 Повар, кондитер.

Основное назначение данного проекта состоит в получении и анализе опыта проведения государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена в соответствии с требованиями WSR. Безусловно, полученный опыт будет полезен и другим образовательным организациям. Созданная в ходе реализации проекта площадка для проведения ДЭ может быть использована в дальнейшем и другими образовательными организациями Юга Кузбасса для прохождения ГИА в форме ДЭ.

Проект рассчитан на 8 месяцев (октябрь 2017 г. – июнь 2018 г.) Апробация проведения ДЭ на базе ГПОУ НТПП планируется в июне 2018 года, в котором примут участие не менее 40% от общего количества выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Демонстрационный экзамен является дополнительной формой квалификационного испытания, участие в нем является добровольным на основании личного заявления выпускника.



### ***Автор (лидер) проекта***

**Янкина Галина Александровна**, директор ГПОУ НТПП, современный грамотный специалист, владеющий теорией и практикой управления образовательным учреждением.

Отличительными чертами Галины Александровны являются: высокая работоспособность, организаторский талант, высокая требовательность к себе и окружающим. Техникум, возглавляемый Янкиной Г. А., в 2017 г. приступил к реализации образовательных программ СПО по ТОП-50, относящихся к укрупненной группе профессий и специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм (43.02.15 Поварское и кондитерское дело; 43.01.09 Повар, кондитер).

### ***Команда проекта***

**Игошина Дина Анатольевна**, заместитель директора по УПР ГПОУ НТП.

**Камирная Александра Александровна**, заместитель директора по ВР ГПОУ НТП.



### **Партнеры проекта**

1. Ресторан «The Cook», Шигарев Н. Н., шеф-повар, член национальной гильдии шеф-поваров.
2. Ресторан ручной лепки «ПельменьБлинВареник», Прожиров Д. М., управляющий.
3. ООО «Сладкий дом и К», Тюлюкова Л. В., исполнительный директор.
4. Бар «Доски», Зверев М. Е., су-шеф.
5. МБУ «Комбинат питания», Хромова В. И., главный технолог.

### **Менеджер (куратор) проекта**

**Богданова Людмила Александровна**, декан факультета повышения квалификации и переподготовки работников профессионального образования ГБУ ДПО «КРИРПО», кандидат педагогических наук, доцент.

**Малоросиянова Ольга Ильинична**, заведующая лабораторией мониторинга развития системы профессионального образования ГБУ ДПО «КРИРПО».



### **Цель проекта**

Повышение качества профессиональной подготовки выпускников через проведение ГИА в форме демонстрационного экзамена.

### **Задачи проекта**

1. Создать условия для проведения ГИА в форме ДЭ.
2. Отработать механизм проведения ДЭ.
3. Обобщить и транслировать опыт работы по проведению ДЭ.



### **Характеристика продукта проекта (результаты проекта)**

1. Создание условий для проведения ГИА в форме ДЭ:
  - локальная документация, регламентирующая организацию и проведение ДЭ;
  - кадровое обеспечение, в том числе сертифицированные эксперты;
  - рабочие места, оборудованные в соответствии с требованиями WSR по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».
2. Отчет по организации и проведению ДЭ в рамках ГИА на площадках ГПОУ НТПП по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело», размещение его на сайте техникума, проведение открытого вебинара по трансляции опыта.
3. Повышение качества профессиональной подготовки выпускников.



**Содержание работ (краткий организационный план) и сроки реализации проекта**

№ п/п	Наименование мероприятий проекта	Перечень работ	Сроки выполнения работ
<b>Подготовительный этап</b>			
1.	Анализ актуального состояния техникума	1. Выявление потребности и формирование перечня необходимого к закупке оборудования и инвентаря. 2. Составление сметы расходов для проведения ДЭ. 3. Выявление соответствия квалификации преподавателей требованиям, предъявляемым к проведению ДЭ.	Октябрь 2017 г.
<b>Основной этап</b>			
1.	Самоаудит на предмет наличия условий и ресурсов для внедрения проекта	1. Составление образовательных маршрутов преподавателей, привлекаемых к реализации ДЭ (курсы повышения квалификации, самообразование, стажировка). 2. Обучение педагогических работников по организации и проведению ГИА в форме ДЭ по стандартам WSR.	Ноябрь 2017 г. – март 2018 г.
2.	Подготовка локальной нормативной документации проведения ДЭ	1. Внесение изменений в Положение об организации порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования. 2. Составление плана мероприятий по подготовке к ДЭ. 3. Разработка Программы государственной итоговой аттестации с учетом проведения ДЭ в соответствии с требованиями WSR. 4. Составление графика проведения ДЭ.	Ноябрь 2017 г. Декабрь 2017 г. Апрель 2018 г.



**Содержание работ (краткий организационный план) и сроки реализации проекта (продолжение)**

№ п/п	Наименование мероприятий проекта	Перечень работ	Сроки выполнения работ
3.	Формирование пакета экзаменационных материалов для работы площадок по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело	1. Разработка экзаменационных заданий и технического описания по компетенциям в соответствии с заданиями WSR. 2. Разработка оценочных ведомостей для фиксирования результатов экзаменационных заданий.	Декабрь 2017 г. Февраль 2018 г.
4.	Работа со студентами	1. Проведение тестирования обучающихся выпускных групп по итогам освоения профессиональной образовательной программы 19.01.17 Повар, кондитер с целью определения участников ДЭ (40%). 2. Ознакомление студентов с процедурой проведения ДЭ в рамках ГИА. 3. Включение элементов ДЭ в лабораторные и практические работы, в том числе с соблюдением тайминга. 4. Отработка пробных экзаменационных заданий ДЭ на базах социальных партнеров с использованием современного оборудования и сырья. 5. Проведение психологических тренингов с целью повышения уровня стрессоустойчивости студентов.	Ноябрь 2017 г.  Декабрь 2017 г. Декабрь 2017 г. – май 2018 г. Декабрь 2017 г. – май 2018 г.  Январь–июнь 2018 г.
5.	Работа с социальными партнерами	Привлечение социальных партнеров в качестве внешних экспертов на площадке ДЭ.	Май–июнь 2018 г.





**Содержание работ (краткий организационный план) и сроки реализации проекта (продолжение)**

№ п/п	Наименование мероприятий проекта	Перечень работ	Сроки выполнения работ
6.	Проведение ДЭ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Формирование экспертной группы, организация и обеспечение ее деятельности.</li><li>2. Подготовка площадок проведения ДЭ и установка оборудования.</li><li>3. Проведение демонстрационного экзамена.</li><li>4. Организация видеотрансляции в режиме онлайн на площадках демонстрационного экзамена.</li><li>5. Размещение информации о проведении ДЭ и результатах его участников на сайте техникума.</li></ol>	Май–июнь 2018 г.
<b>Заключительный этап</b>			
1.	Аудит	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Оценка качества организации мероприятий.</li><li>2. Количественный и качественный анализ участия выпускников в ДЭ.</li><li>3. Организация информационного сопровождения ДЭ.</li><li>4. Обобщение опыта работы ГПОУ НТПП по организации ГИА в форме ДЭ по стандартам WSR</li></ol>	Июнь 2018 г.



### Ресурсы проекта

№ п/п	Наименование ресурсов	Имеющиеся ресурсы	Недостающие ресурсы
1.	Кадровые	- Региональный эксперт по компетенции «Кондитерское дело» – 1 человек - Обученные эксперты – 3 человека	- Региональный эксперт по компетенции «Поварское дело» (1 человек) - Обученные эксперты (2 человека)
2.	Материальные	Оборудовано: - по компетенции «Кондитерское дело» – 4 рабочих места - по компетенции «Поварское дело» – 4 рабочих места	2 рабочих места по каждой из компетенций
3.	Информационные	-ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело -ФГОС 43.01.09 Повар, кондитер -ПС 549 Кондитер -ПС 557 Повар -Официальный сайт WSR <a href="http://worldskills.ru">http://worldskills.ru</a> -Официальный сайт регионального координационного центра WSR Кемеровской области <a href="http://wsr42.ru/">http://wsr42.ru/</a> -Практики деятельности межрегионального центра компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг (г. Тюмень) <a href="https://mck72.ru/">https://mck72.ru/</a> -Официальный сайт ГПОУ КемТИПиСУ <a href="http://42tip.ru/">http://42tip.ru/</a>	Локальные нормативные и регламентирующие документы: -Положение о проведении ГИА (внесение коррективов) -Положение о проведении ДЭ -План мероприятий по подготовке к ДЭ -График проведения ДЭ -Смета расходов на проведение ДЭ



## **Имеющийся задел**

ГПОУ НТПП активно включился в движение WorldSkills Russia. Обучающиеся принимают участие в региональных чемпионатах по компетенциям: «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Выпечка хлебобулочных изделий» и занимают призовые места. Результаты участия: «Выпечка хлебобулочных изделий» 2015 г. – III место; 2016 г. – II место; «Поварское дело» 2016 г. – III место.

ГПОУ НТПП стал площадкой Регионального чемпионата по профессиональному мастерству среди людей с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс». В 2017 г. по итогам чемпионата студенты техникума стали победителями по компетенциям: «Поварское дело» – 1 место; «Выпечка хлебобулочных изделий» – 1 место; «Поварское дело» – 2 место.

В мае 2017 г. выпускники нашего техникума (5 человек) приняли участие в региональной апробации проведения ДЭ по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» на базе ГПОУ «Кемеровский техникум индустрии питания и сферы услуг». Ознакомившись с опытом проведения ДЭ наших коллег, мы пришли к выводу, что подготовка к ДЭ должна проводиться поэтапно и начинать ее необходимо уже сегодня.

Существенную поддержку ГПОУ НТПП в этом направлении оказывают социальные партнеры. На сегодняшний день социальными партнерами техникума являются более 30 организаций общественного питания, пищевой промышленности и торговли города Новокузнецка, в состав которых входит 184 предприятия: ООО «Центр» имеет 10 крупнейших ресторанов; ООО «Комбинат питания» работает с 80 школами города; в состав УК «Кузнецкий Холдинг» входит 20 предприятий. Социальные партнеры являются активными участниками образовательной деятельности: определяют требования к качеству подготовки выпускников, участвуют в разработке учебных планов и рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, в проведении ГИА, предоставляют базы практик для студентов и стажировок для педагогов, способствуют укреплению материально-технической базы техникума, трудоустройству выпускников.

ГПОУ НТПП имеет опыт прохождения процедуры профессионально-общественной аккредитации образовательной программы 19.01.17 Повар, кондитер. В настоящее время ведется работа по подготовке к процедуре прохождения профессионально-общественной аккредитации по программе 43.01.09 Повар, кондитер.



### Риски и меры реагирования (SWOT-анализ)

Сильные стороны организации	Угрозы внешней среды
<ul style="list-style-type: none"><li>- опыт участия в ДЭ, региональных чемпионатах WorldSkills Russia</li><li>- опыт организации регионального чемпионата Абилимпикс</li><li>- положительная репутация техникума</li><li>- отлаженная система государственно-частного партнерства</li><li>- квалифицированные кадры</li><li>- МТБ, соответствующая требованиям ФГОС реализуемых образовательных программ</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- отсутствие финансирования на организацию и проведение ДЭ со стороны Учредителя ОО</li><li>- отсутствие нормативно-правовой базы организации и проведения ДЭ как формы ГИА</li></ul>
Слабые стороны организации	Возможности внешней среды
<ul style="list-style-type: none"><li>- низкая степень стрессоустойчивости и мотивации студентов для участия в ДЭ</li><li>- недостаточное количество экспертов на площадке</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- дублирование профессий и специальностей в образовательных учреждениях города</li><li>- наличие «Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия», утвержденной Приказом Союза «Ворлдскиллс Россия» от 30.11.2016 № ПО/19 «О пилотной апробации проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2017 году»</li></ul>



***Риски и меры реагирования (продолжение)***

Риском выполнения проекта является отказ студентов сдавать ДЭ.

Действия, направленные на снижение вероятности наступления рискованных событий:

1. Проведение разъяснительных бесед со студентами по вопросу участия в ДЭ, работа с педагогом-психологом по повышению стрессоустойчивости.
2. Выдача сертификатов участникам ДЭ.
3. Предоставление возможности наиболее выгодного трудоустройства выпускникам-участникам ДЭ.