



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ  
«ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

# ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА



**НАУМОВА Г.В.,**  
ЗАМ.ДИРЕКТОРА ПО УПР

ЙОШКАР-ОЛА  
12/10/2018

# КОЛЛЕДЖ СЕГОДНЯ

- **Региональная сетевая площадка** по подготовке кадров в области «Искусство, дизайн и сфера услуг»
- **Ведущий колледж** Республики Марий Эл по направлению Общественное питание
- **Сертифицированный центр компетенций** по компетенции Ресторанный сервис
- Контингент – свыше 1000 чел.
- 4 профессии / специальности входящие в ТОП-50:
  - Повар, кондитер
  - Графический дизайнер
  - Гостиничное дело
  - Поварское и кондитерское дело

31%  
ТОП-50

# КОЛЛЕДЖ СЕГОДНЯ

- Площадка  
региональных  
чемпионатов

молодые профессионалы | world skills  
Russia



**2014 г:** Поварское дело

**2015 г:** Поварское дело,  
Кондитерское дело

**2016 г:** Поварское дело,  
Кондитерское дело,  
Ресторанный сервис

**2017 г:** Поварское дело,  
Ресторанный сервис,

**2018 г:** Поварское дело,  
Ресторанный сервис,  
Администрирование отеля



# АКТУАЛЬНОСТЬ

**Демонстрационный экзамен** – форма государственной итоговой аттестации выпускников



*«Обеспечить внедрение демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» в качестве государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО»*

*Поручение президента  
Российской Федерации  
В.В. Путина №2582 от 23.12.2016 г*

- независимая экспертная оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена, в том числе экспертами из числа представителей предприятий
- моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков
- определение уровня знаний, умений и навыков выпускников в соответствии с международными требованиями

# НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

- **Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 29.12.2017) «Об образовании в Российской Федерации», Ст. 59**
- **Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»**
- **Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии, специальности**
- **Перечень поручений Президента РФ Пр-2582 от 29 декабря 2016 г., п.2«б»**
- **Перечень поручений Президента РФ Пр-580 от 6 марта 2018 г., п. 1 «а»**
- **Положение о стандартах Ворлдскиллс, утвержденное Правлением союза «Молодые профессионалы» от 09 марта 2017 года, протокол №1**
- **Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (Приказ №ПО/19 от 30.11.2016 Союза Ворлдскиллс)**
- **Приказ «О проведении демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в формате пилотной апробации в Республике Марий Эл в 2018 году» №167 от 27.02.2018**
- **Приказ ГБПОУ Республики Марий Эл «ТТК» от 5 марта 2018 года № 29 О/Д «О проведении Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в формате пилотной апробации»**

# АЛГОРИТМ ПОДГОТОВКИ, ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ДЭ

- Изучение нормативной документации
- Издание внутриколледжного приказа, распределение функционала
- Формирование рабочей группы
- Определение кода заданий
- Составление сметы расходов на проведение ДЭ
- Подготовка материальной базы, аттестация ЦПДЭ
- Разработка регламентирующих документов (Регламент проведения ДЭ, План работы площадки), размещение на сайте (за 1 месяц)
- Формирование экспертной группы
- Обучение экспертов
- Регистрация участников и экспертов в eSim
- Проведение психологических тренингов для участников
- Обеспечение информационной открытости
- Проведение экзамена:
  - Проведение инструктажа по ТБ и охраны труда
  - Жеребьевка участников
  - Ознакомление участников с регламентом проведения ДЭ и рабочими местами
  - Распределение судейских ролей
  - Выполнение заданий
- Занесение результатов выполнения заданий главным экспертом

# ЦЕНТР ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Статус ЦПДЭ – условие проведения демонстрационного экзамена



## КАК ПОЛУЧИТЬ АТТЕСТАТ?

1. Разработать **План застройки площадки**
2. Привести материально-техническую базу по компетенции в соответствии с **Инфраструктурным листом** Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia)
3. Направить подтверждающие документы в Союз Ворлдскиллс

# МАТЕРИАЛЬНАЯ БАЗА

- Составление сметы расходов в соответствии с Инфраструктурным листом компетенции
- Разработка плана застройки площадки по компетенции
- Приобретение оборудования, инвентаря, расходных материалов



НАИМЕНОВАНИЕ		35, Ресторанный сервис	
<b>Оборудование, инструменты и мебель (РЭС ТОРАН "Модуль 1")</b>			
№	Наименование	Пояснение	Ед. Кол-во
1	Стол (сервисная)		шт 2
2	Скатерть на стол (сервисная)		шт 2
3	Стол на 4 персоны		шт 6
4	Скатерть на стол для 4 персон	в зависимости от размера стола	шт 6
5	Стулья	гостевые стулья, в зависимости от размера стола	шт 24
6	Приборы закусочные (нож+вилка)		пара 24
7	Приборы основные (ложка+вилка+нож)		комплект 24
8	Ложка суповая (половник)		шт 6
9	Приборы десертные		пара 24
10	Приборы для раскладки (вилка+ложка)		пара 6
11	Тарелка закусочная		шт 24
12	Тарелка основная		шт 24
13	Тарелка десертная		шт 24
14	Тарелка суповая	глубокая тарелка для супа, бульона	шт 24
15	Тарелка пирожковая		шт 24
16	Салфетки бумажные 90*90	для сервировки стола в кафе	шт 100
17	Салфетка текстильная	вафельное полотно	шт 100
18	Ваза	для цветов, маленькая	шт 6
19	Набор солонка, перечница		шт 6
20	Ведро мусорное	20 литров	шт 6
21	Ложки чайные	на усмотрение организатора	шт 24
22	Ложки кофейные	на усмотрение организатора	шт 24
23	Бокал для воды		шт 24
24	Бокал для вина красного		шт 24
25	Бокал для белого вина	для обслуживания и идентификации	шт 54
26	Блюдо для рыбы		шт 6
27	Блюдо для гарнира		шт 6
28	Декантер		шт 1
29	Свеча, подсвечник	на усмотрение организатора	шт 6



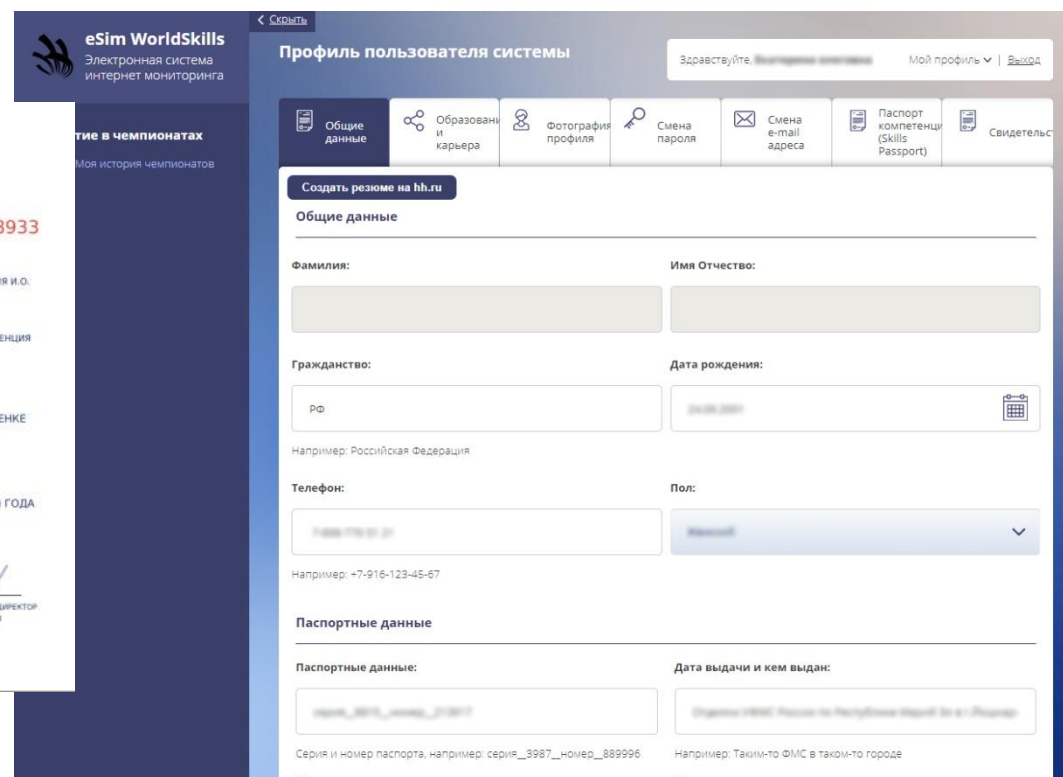
# КАДРОВЫЕ РЕСУРСЫ

Место проведения	Мероприятие	Форма участия
Республика Марий Эл, <b>г.Йошкар-Ола, 2016</b>	Региональный чемпионат	главный эксперт
Республика Мордовия, <b>г.Саранск, 2016</b>	Полуфинал Национального чемпионата	эксперт
Московская область, <b>г.Красногорск, 2016</b>	Финал Национального чемпионата	эксперт
Московская область, <b>г.Красногорск, 2016</b>	I чемпионат экспертов в рамках Финала Национального чемпионата	участник
Самарская область, <b>г.Тольятти, 2016</b>	Открытый региональный чемпионат	эксперт
Чувашская Республика, <b>г.Чебоксары, 2016</b>	V Региональный (открытый) чемпионат	эксперт
Республика Марий Эл, <b>г.Йошкар-Ола, 2017</b>	Региональный чемпионат	главный эксперт
Республика Саха (Якутия), <b>г.Якутск, 2017</b>	Отборочные соревнования на право попадания в финал V Национального чемпионата	эксперт
Краснодарский край, <b>г.Краснодар, 2017</b>	Финал V Национального чемпионата	эксперт
Краснодарский край, <b>г.Краснодар, 2017</b>	II чемпионат экспертов в рамках V Национального чемпионата	эксперт
Республика Марий Эл, <b>г.Йошкар-Ола, 2018</b>	Региональный чемпионат Республики Марий Эл	главный эксперт
Ханты-Мансийский автономный округ, <b>г.Сургут, 2018</b>	Отборочные соревнования на право попадания в финал VI Национального чемпионата	эксперт
Тюменская область, <b>г.Тюмень, 2018</b>	Демонстрационный экзамен ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»	главный эксперт



# ЭЛЕКТРОННАЯ СИСТЕМА ИНТЕРНЕТ МОНИТОРИНГА

- Обучение экспертов
- Данные участников и экспертов вносятся в eSim, заполняются их личные профили



# ИНФОРМАЦИОННАЯ ОТКРЫТОСТЬ

- Выполнение заданий демонстрационного экзамена транслируется онлайн в прямом эфире



ДЭ часть 2  
 Ограниченный доступ  
 16 просмотров  
 👍 0 👎 0 📄 360  
 ➦ ПОДЕЛИТЬСЯ ⚙️ СОХРАНИТЬ ...



ГБПОУ Республики Марий Эл ТТК  
 Прямой эфир: 19 июн. 2018 г.



ДЭ  
 Доступ по ссылке  
 114 просмотров  
 👍 0 👎 0 📄 360  
 ➦ ПОДЕЛИТЬСЯ ⚙️ СОХРАНИТЬ ...



ГБПОУ Республики Марий Эл ТТК  
 Прямой эфир: 18 июн. 2018 г.

ПОДПИСАТЬСЯ

# ПРОВЕДЕНИЕ ДЭ

- Регламент проведения ДЭ
- Оценочные материалы ДЭ
- Инструкции по охране труда и ТБ
- План работы площадки

Приложение №2 к Приказу ГБПОУ Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж» от «5» марта 2018 г. № 29-ОД

РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ  
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА  
В ФОРМАТЕ ПИЛОТНОЙ АПРОБАЦИИ  
(по стандартам Ворлдскиллс Россия, компетенция Ресторанный сервис)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж»

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома Т.А. Ведерникова  
«09.06.2016г.»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Т.А. Венедиктова  
«09.06.2016г.»

ИНСТРУКЦИЯ  
по охране труда при работе с ножами

Июшкар-Ола  
2016

План работы площадки  
ГБОУ Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж»  
проведения демонстрационного экзамена  
по стандартам Ворлдскиллс Россия  
по компетенции: 35 "Ресторанный сервис"

День С-1 Понедельник 18.06.18		Мероприятие
Время		
9:00-9:40		Регистрация участников и экспертов
9:40-10:40		Ознакомление экспертов, участников, волонтеров с правилами техники безопасности и охраны труда на площадке
10:40-11:00		Жеребьевка по распределению конкурсных мест
11:00-14:00		- Ознакомление Конкурсантов с конкурсной документацией, оборудованием и рабочими местами; - Распределения судейских ролей; - Ознакомление экспертов с ведомостями оценки.
День С 1 Вторник 19.06.18		Мероприятие
Время	II смена	
9:15	14:00-14:15	Приветствие Инструктаж по технике безопасности и охраны труда на площадке экспертов, участников, волонтеров
10:30	14:15-14:30	Белые и красные вина ознакомление (3/5)
10:10	14:30-15:10	Подготовка к обслуживанию 4 гостей за 2 столами (40мин)
10:30	15:10-15:30	Приготовление Тартара из лосося (20мин)
10:45	15:30-15:45	Встреча гостей (15мин)
12:15	15:45-17:15	Обслуживание гостей (90 мин)
13:15	17:15-18:15	Приготовление коктейлей 2по 2 порции
13:30	18:15-18:30	Идентификация белых и красных вин (4/4)
13:45	18:30-18:45	Подведение итогов дня Уборка
	18:45	Завершение модуля
14:00		Обед

2018

# ПРОВЕДЕНИЕ ДЭ

## Компетенция Ресторанный сервис

- Главный эксперт:  
Суханбирдиева Нейла Рафиковна,  
преподаватель ГБПОУ АО «Астраханский  
государственный политехнический колледж»
- Сроки проведения: 19-20 июня 2018 г.
- Количество выпускников: 17 человек
- Количество экспертов ДЭ: 6 человек (работодатели)
- Комплект оценочной документации: КОД 2
- Время на выполнение заданий: 5 часов

**Задание 1** - Белые и красные вина ознакомление (5/5) из списка

**Задание 2** - Подготовка к обслуживанию 4 гостей за 2 столами

**Задание 3** - Приготовление 2 коктейлей по 2 порции

**Задание 4** - Приготовление тартар из лосося

**Задание 5** - Бистро сервис

**Задание 6** - Идентификация белых и красных вин 4/4



# ПРОВЕДЕНИЕ ДЭ

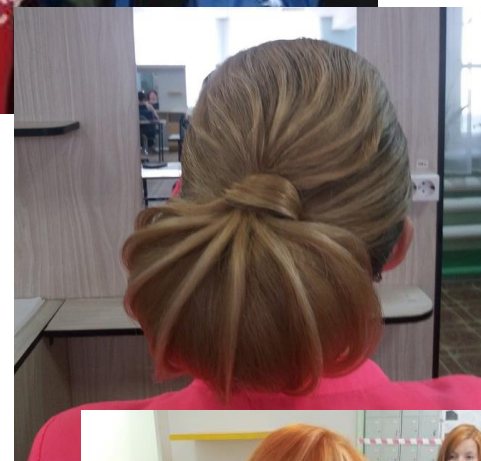
## Компетенция Парикмахерское искусство

- Главный эксперт:  
Егорова Светлана Григорьевна,  
преподаватель ГБПОУ Республики Марий Эл  
«Йошкар-Олинский техникум сервисных технологий»
- Сроки проведения: 19-20 июня 2018 г.
- Количество выпускников: 16 человек
- Количество экспертов ДЭ: 7 человек
- Комплект оценочной документации: КОД 3
- Время на выполнение заданий: 5 часов 30 мин.

**Задание 1** - Модуль D «Женская собранная прическа на длинных волосах с окрашиванием»

**Задание 2** - Модуль E «Женская модная стрижка и укладка на длинных волосах»

**Задание 3** - Модуль G «Мужская классическая стрижка с укладкой»



# РЕЗУЛЬТАТЫ ДЭ

## Компетенция Ресторанный сервис

Количество выпускников	<b>17 человек</b>
Максимально возможное количество баллов	<b>29,80</b>
Количество баллов, определяющее уровень подготовки, соответствующий стандартам Ворлдскиллс	<b>15,23</b>
Средний балл, полученный участниками ДЭ	<b>17,55</b>
% участников ДЭ, результаты которых соответствуют стандартам ВСП	<b>76,47% (13 чел)</b>
Средний % выполнения заданий	<b>58,76%</b>
Средний балл	<b>3,76</b>
Получено оценок:	
«Отлично»	<b>0</b>
«Хорошо»	<b>13</b>
«Удовлетворительно»	<b>4</b>
% выпускников, сдавших ДЭ	<b>100%</b>

# РЕЗУЛЬТАТЫ ДЭ

## Компетенция Парикмахерское искусство

Количество выпускников	<b>16 человек</b>
Максимально возможное количество баллов	<b>39</b>
Количество баллов, определяющее уровень подготовки, соответствующий стандартам Ворлдскиллс	<b>22,30</b>
Средний балл, полученный участниками ДЭ	<b>15,05</b>
% участников ДЭ, результаты которых соответствуют стандартам ВСП	<b>6,25% (1 чел)</b>
Средний % выполнения заданий	<b>38,54%</b>
Средний балл	<b>3,06</b>
Получено оценок:	
«Отлично»	<b>0</b>
«Хорошо»	<b>2</b>
«Удовлетворительно»	<b>13</b>
«Неудовлетворительно»	<b>1</b>
% выпускников, сдавших ДЭ	<b>93,75%</b>



# ДЭ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ

- подтвердили уровень освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС и требованиями международных стандартов Ворлдскиллс
- подтвердили квалификацию по профессиональным модулям, востребованным работодателями и получили предложение о трудоустройстве

- получили Паспорт компетенций (Skills Passport), доступ к которому предоставляется всем ведущим предприятиям-работодателям для осуществления поиска и подбора персонала

**Пуртова  
Евгения  
Ивановна**

ID Документа: 29\_000013528

ДАТА РОЖДЕНИЯ: 19.12.1999

КОМПЕТЕНЦИЯ: 29 Парикмахерское искусство

ПРОФЕССИЯ/СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: Парикмахерское искусство

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл "Йошкар-Олинский техникум сервисных технологий"

Место проведения демонстрационного Экзамена по СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ  
г. Йошкар-Ола, ул. Краснофлотская, д.15

ЦЕНТР ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА  
ГБОУ ВО РМЭ "Йошкар-Олинский техникум сервисных технологий"



Результат демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия соответствует 24.83 баллам из возможных 39 баллов

Технический директор  
Союза "Молодые профессионалы"  
Ворлдскиллс Россия

А.Ю. Тымчиков

## ДЭ ДЛЯ КОЛЛЕДЖА

- оценка содержания и качества образовательных программ
- аудит материально-технической базы
- повышение квалификации преподавательского состава
- определение вектора дальнейшего развития в соответствии с актуальными требованиями рынка труда

## ДЭ ДЛЯ РАБОТОДАТЕЛЕЙ

- участие в экспертной оценке квалификаций своих потенциальных работников
- доступ к единой базе участников движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) и выпускников, прошедших процедуру демонстрационного экзамена
- новые перспективы сотрудничества в области подготовки и развития персонала

# АНАЛИЗ РЕГИОНОВ ПО ИТОГАМ АПРОБАЦИИ ДЭ-2018

Количество субъектов РФ: **58**

Количество компетенций

Количество участников

<b>84</b>	<b>3</b>
<b>более 30 тысяч</b>	<b>53 ч.</b>
<b>РФ</b>	<b>Республика Марий Эл</b>



## ТИПЫ РЕГИОНОВ ПО УЧАСТИЮ В ДЭ В 2018 Г.

### 1. «На низком старте» (21 субъект)

Эти регионы только начинают свой путь к успеху. Они не обладают достаточными инфраструктурными ресурсами и пока отправляют на ДЭ небольшое количество студентов из образовательных организаций.

### 2. «Через тернии к звездам» (15 субъектов)

Эти регионы демонстрируют наибольшее количество студентов, сдавших ДЭ на медальон, в условиях наиболее низкого финансирования и низкой инфраструктурной оснащенности.

### 3. «Золотая середина» (9 субъектов)

В этих регионах процент студентов, сдавших ДЭ на медальон, находится на среднем уровне, сопоставимым с типом «Активные участники». Однако в этих регионах такие результаты получается в условиях меньшей оснащенности ОО и менее активном участии студентов.

### 4. «Активные участники» (6 субъектов)

В среднем, в этих регионах участвует наибольшее количество студентов из организаций; оценивается наибольшее количество компетенции по экзамену; также они обладают наиболее подготовленной инфраструктурой.

### 5. «Кадры решают всё» (4 субъекта)

В этих регионах сделали ставку на развитие кадрового потенциала – в среднем, в них больше половины мастеров производственного обучения прошли обучение в Академии WorldSkills.

### 6. «Нереализованный потенциал» (2 субъекта)

В этих регионах самое большое финансирование на душу студента, однако у них самый маленький процент студентов, сдавших на медальон.

# ПЕРСПЕКТИВЫ

## Компетенция Администрирование отеля

- Получение аттестата ЦПДЭ по компетенции
- Проведение демонстрационного экзамена в рамках пилотной апробации для студентов специальности Гостиничный сервис
- Сроки проведения: 15-17 апреля 2019 г.
- Количество участников: 20 человек
- Количество экспертов ДЭ: 6 человек
- Комплект оценочной документации: КОД 3
- Время на выполнение заданий: 8 часов

# ТОРГОВО- ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

г. ЙОШКАР-ОЛА, ул. СТРОИТЕЛЕЙ, 62

EDU.MARI.RU/PROF/ТТК

8 (8362) 73-15-63

