Светлана Александровна Карп
Директор
Государственное автономное образовательное учреждение Иркутской области «Ангарский техникум общественного питания и торговли»

Сопряжение Профессиональных стандартов и требований WSR при реализации ФГОС СПО по ТОП 50

fppt.com

Переход на новые ФГОС по ТОП 50

Образовательная программа - комплекс **основных характеристик образования**, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов (п.9 ст.2 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации").

Профессиональные стандарты содержат **характеристику квалификации**, необходимой для осуществления определенного вида профессиональной деятельности. Соответственно, их использование - обязательное условие разработки программ (модулей, частей программ), обеспечивающих готовность к выполнению того или иного вида (видов) профессиональной деятельности.

Стандартные спецификации WorldSkills (WSSS) указывают **на знание, понимание и конкретные навыки, которые лежат в основе лучшей международной практики** с позиции технического и профессионального выполнения.

fppt.com

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Ангарский техникум общественного питания и торговли»

Распоряжение министерства образования Иркутской области № 911 от 21.12.2016 «**Об определении перечня организаций, внедряющих ФГОС СПО ТОП-50 в 2017 году**»

ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер
ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

При разработке ОПОП (составление вариативной части)

Механизмы оценки результатов образовательной деятельности

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ

- "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г.
- "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г.
- "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г.

ФГОС СПО	Профессиональный стандарт	Спецификация стандартов Worldskills (WSSS)	Выводы
Вид деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	**Обобщенная трудовая функция** В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента		
Профессиональные компетенции: **ПК 1.1**. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Трудовые функции:** В/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	**Требования к квалификации**	
Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами	***Знания:*** Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке **Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий** **Технологии наставничества и обучения на рабочих местах**	***Раздел 1*** • Все внутренние нормативные документы; • Схему организации и структуру ресторанно бизнеса; • Важность эффективной командной работы; • Принципы использования специализированного кулинарного инвентаря, оборудования и ухода за ними. ***Раздел 3*** • Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки,	В рабочую программу профессионального модуля 1 за счет часов вариативной части внести дополнительные дидактические единицы для изучения способов применения ароматических веществ и технологий наставничества и обучения на рабочих местах

fppt.com

Документация ГИА

НОРМАТИВНАЯ БАЗА

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.13 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения ГИА по образовательным программам СПО"
- оценочных материалов для ДЭ ВСР по компетенции Поварское дело, утвержденных Правлением Союза 15.11.2018 (протокол №43)
- ПС "Повар", (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8.09.15 г.)
- "Кондитер" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7.09.15 г. № 597н).

Разработана Программа ГИА

- ✓ рассмотрена на ЦМК,
- ✓ принята на педсовете, у
- ✓ утверждена 20 декабря 2018 года
- ✓ рецензирована Центром развития
- ✓ профессионального образования.

При разработке оценочных материалов для процедуры ГИА за основу взяты задания **КОД 1.2.** оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.

Обоснование выбора :

ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер содержит 5 профессиональных модулей, 4 из которых полностью и 1 частично отражены в выбранных заданиях.

Это позволяет оптимально определить соответствие результатов освоения студентами образовательной программы соответствующим требованиям ФГОС.

Связь задания ДЭ с профессиональными стандартами и компетенциями Ворлдскиллс Россия

Вид деятельности	ФГОС	ПС	Стандарты "WorldSkills
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**ПК 2.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. **ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. **ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. **ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. **ПК 2.8.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Профессиональный стандарт «Повар» **Обобщенная трудовая функция (В)** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	КОД 1.2 Модуль 2 Горячее блюдо Рыба

fppt.com

Дорожная карта проведения ДЭ (ГИВЦ)

Этапы	Документы подтверждающие выполнение	Дата
Утверждена программа ГИА	Утвержденная руководителем Программа ГИА	декабрь
Утвержден состав и председатель ГЭК	Приказ Исполнительной власти субъекта РФ о согласовании председателя ГЭК. Приказ ОО об утверждении состава ГЭК	декабрь
Определено необходимое количество экспертов для проведения ДЭ	Приказ руководителя ОО, утверждающий состав экспертной группы по проведению ДЭ в составе ГИА с указанием № свидетельства ВСР	май
Подготовлены эксперты ВСР для включения в ГЭК	Свидетельства Worldskills для экспертов	апрель

Дорожная карта проведения ДЭ (ГИВЦ)

Подана заявка на получение статуса ЦПДЭ	Заявка на аккредитацию ЦПДЭ от ОО. Пакет документов направляемых для проведения аккредитации	февраль
Согласование главным экспертом состава экспертной группы	Форма, выгружаемая электронной системы	май
Получен статус ЦПДЭ	Электронный аттестат аккредитации, выданный Союзом «Молодые профессионалы»	март
Подготовлен пакет документации для работы ГЭК	ЛНА: график прохождения ГИА, форма протокола итогового заседания ГЭК, положение о ДЭ	май
Размещена информация о проведении ДЭ на сайте учреждения	Ссылка на сайт, подтверждение размещения информации на сайте	май

Старт проведения ДЭ	Приказ ОО о проведении ДЭ	июнь
Завершено проведение ДЭ	Итоговый протокол, сформированный из cis	июнь
Оформлена документация по итогам ГИА	Протокол итогового заседания, отчет председателя ГЭК	Июнь
Оформлены и выданы дипломы	Приказы о выдаче дипломов и отчисления обучающихся	Июль
Отчет о проведении ГИА подготовлен и отправлен в МОН	Отчеты о проведении ГИА	Июль
Старт проведения ДЭ	Ссылка на видеотрансляцию	июнь

Государственное автономное образовательное учреждение Иркутской области «Ангарский техникум общественного питания и торговли»

Общие сведения

Компетенция Поварское дело
Количество чел – 18
Количество рабочих мест – 5
Даты проведения – 24-27 июня
Организация работы – 2 смены
Время на выполнение задания – 4,5 часа
Время работы на площадке с 8.00 до 20.00
КОД 1.2
Количество модулей – 3 (холодная закуска - рулет из птицы, горячее блюдо -рыба Судак, десерт – эклер)
Количество экспертов - 9 чел. (все эксперты прошли обучение Академия WorldSkills Russia)
.

ДЭ - 2019

по ОПОП СПО – программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** (нормативный срок обучения - **1 год 10 месяцев**, образовательная база приема - среднее общее образование)

Комиссии

- **ГЭК**
- **Экспертная группа**

Итоги ГИА ДЭ
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

- Сочетание квалификаций **повар↔кондитер** (согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569); выполняли задание по компетенции 34 Поварское дело

  - количество обучающихся выполнивших задание на «5» – 9 чел, на «4» – «7», на «3» – 2 чел.;

Все студенты получили Дипломы и SKILLS PASSPORT

! ?

УРОВНИ КВАЛИФИКАЦИИ

ИЗМЕНЕНИЯ В ОПОП

Учебный план

Задания для экзамена (квалификационного)

Процедура проведения экзамена (квалификационного)

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

fppt.com

Спасибо за внимание!

Карп Светлана Александровна

Директор

Государственное автономное образовательное учреждение Иркутской области «Ангарский техникум общественного питания и торговли»

Иркутская область, г. Ангарск 22 мкр – д 17

тел. (3955) 55-71-51

E-mail: PU-30-ANGARSK@yandex.ru

сайт: www.angarsk.kov-obr.ru

fppt.com