

Отчет о работе специализированного центра компетенций по компетенции «Поварское дело»

Аттестат о присвоении статуса специализированного центра компетенций: №36-18/0901, выдан 25.08.2018.

Рабочими задачами центра является:

1. Изучение рынка труда, выявление квалификационных запросов, разработка краткосрочных образовательных программ на основе квалификационных требований работодателей (заказчиков образовательных услуг) и/или профессиональных стандартов.

- по запросу Академии WS, разработаны 16 программ профессиональной подготовки и переподготовки для обучения лиц возрастной группы 50+ по компетенциям «Поварское дело», «Хлебопечение», «Кондитерское дело», «Администрирование отеля»;
- разработаны и реализованы программы мастер классов для людей с ограничениями в развитии (слабовидящие, дцп);

2. Организация подготовки участников и площадок к чемпионатам Worldskills Russia, проведение региональных чемпионатов и участие в Национальном чемпионате.

- на базе техникума с 17.12 по 22.12 прошёл региональный чемпионат профессионального мастерства «Кемеровской области» по компетенциям «Администрирование отеля», «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение». В чемпионате приняли участие 23 человека из 10 ОУ области по основной возрастной группе, 10 человек по возрастной группе юниоры 14-16 лет по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», 10 человек в категории 50+ по компетенциям «Поварское дело», «Хлебопечение», в данной номинации приняли активное участие социальные партнёры из 10 участников 5 представители предприятий области. В чемпионате приняли участие 35 экспертов из 10 ОУ области, а также 10 экспертов из числа социальных партнёров техникума, 5 сертифицированных экспертов WSR в том числе 1 эксперт из Красноярского края.
- организация площадок и инфраструктуры чемпионата на 100% соответствовали требованиям WSR;
- в техникуме был организован отбор претендентов для участия в региональном чемпионате по 5 компетенциям;
- результат участия в региональном чемпионате

Основная возрастная группа

1 место компетенции «Администрирование отеля», «Поварское дело».

2 место компетенции «Хлебопечение», «Кондитерское дело»,

3 место компетенция «Ресторанный сервис»

Юниоры

1 место компетенция «Поварское дело»

3 место компетенция «Кондитерское дело»

Возрастная группа 50+

1 место Компетенция «Поварское дело», «Хлебопечение».

- 2 студента основной возрастной группы и 1 студень юниор приняли участие в отборочных чемпионатах,

- 2 участника возрастной группы 50+ приняли участие в национальном чемпионате в г. Казань, где победителем в возрастной группе 50+ стала Новикова С.А мастер п/о техникума;

3. Внедрение в образовательный процесс элементов демонстрационного экзамена.

В соответствии с Методикой организации проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (утвержденной приказом Союза «Ворлдскиллс Россия» (ПРИКАЗ №31.01.2019-1 ОТ 31.01.2019 Г)) Кемеровский техникум индустрии питания и сферы услуг был аккредитован по стандартам Ворлдскиллс Россия как Центр проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ) по компетенциям:

1. Поварское дело (электронный аттестат № 332-19/0403 16.04.19);
2. Кондитерское дело (электронный аттестат № 563-19/1903 от 28.05.19);
3. Администрирование отеля (электронный аттестат № 330-19/0403 от 01.04.19);
4. Хлебопечение (электронный аттестат № 331-19/0403 от 25.03.19).

В соответствии с приказом департамента образования и науки Кемеровской области, № 256 от 12.02.2018г. «О пилотной апробации проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия на территории Кемеровской области в 2018 году» в период с 01.04.2019г. по 18.05.2019г. был проведен демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В демонстрационном экзамене приняли участия 123 человек по четырём компетенциям из 6 ПОО области:

№	Компетенция	Количество участников	ПОО
1	Администрирование отеля	9	ГПОУ КемТИПиСУ
2	Хлебопечение	24	ГПОУКемТИПиСУ
		11	ГПОУ ЯТМ
3	Кондитерское дело	10	ГПОУ КемТИПиСУ
4	Поварское дело	25	ГПОУ КемТИПиСУ
		10	СТФ КемГУ
		12	ГПОУ ЛКПТ
		12	ГПОУ АСПК
		10	ГПОУ БелТИСУ
	Итого	123	6 ПОО

Экспертные группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена возглавляли сертифицированные эксперт и эксперты с правом проведения региональных чемпионатов Ворлдскиллс

«Хлебопечение», сертифицированный эксперт Костенко С.В г Хабаровск,

«Поварское дело» сертифицированный эксперт Тарасова С.В,

«Кондитерское дело» эксперт с правом проведения Романова Е.О г Кемерово,

«Администрирование отеля» эксперт с правом проведения Федулкина Н.А г Новокузнецк.

Оценку заданий демонстрационного экзамена осуществляли обученных эксперта с правом проведения Чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс в рамках своего региона/участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс:

Компетенция «Поварское дело» 16 экспертов из числа педагогов ПОО области;
2 эксперта из числа представителей работодателей.

Компетенция «Кондитерское дело» 9 экспертов из числа педагогов ПОО области;
2 эксперта из числа представителей работодателей.

Компетенция «Администрирование отеля» 4 эксперта из числа педагогов ПОО области;

Компетенция «Хлебопечение» 13 экспертов из числа педагогов ПОО области;
2 эксперта из числа представителей работодателей.

Одним из условий проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс является обеспечение информационной открытости и публичности. Для выполнения данного условия был создан YouTube канал, на котором осуществлялись видеотрансляции с площадок демонстрационного экзамена. Все участники и эксперты прошли регистрацию в электронной системе интернет мониторинга eSim, результаты выполнения заданий демонстрационного экзамена внесены Главными экспертами в систему CIS. Таким образом, каждый участник демонстрационного экзамена имеет возможность получить через личный кабинет в eSim Скиллс Паспорт как подтверждение независимой оценки своей компетентности.

Для проведения пилотной апробации демонстрационного экзамена были выбраны комплекты заданий:

Поварское дело 3 ОУ КОД 2, задание 2.1, максимальное количество баллов за задание 70;

- 2 ОУ КОД 1, задание 1.2, максимальное количество баллов за задание 35;
 - Кондитерское дело КОД 2, задание 2.1 максимальное количество баллов 83;
 - Хлебопечение КОД 2 задание 2.1, максимальное количество баллов 54,8;
 - Администрирование отеля КОД 2 задание 2.1, максимальное количество баллов 86,7.
- Участниками демонстрационных экзаменов были продемонстрированы следующие результаты:

№	Компетенция	Образовательная организация	Максимальное количество баллов	Min набранное количество баллов	Балл соответствия стандартам ВСП
1	Администрирование отеля	ГПОУ КемТИПиСУ	60,38	32,66	52
2	Кондитерское дело	ГПОУ КемТИПиСУ	49	33,75	50
3	Хлебопечение				
	Хлебопечение	ГПОУ КемТИПиСУ	33	18,6	33
	Хлебопечение	ГПОУ ЯТМ	20,5	12	33
4	Поварское дело код 2				
	Поварское дело	ГПОУ КемТИПиСУ	42,4	23,8	42
		ГПОУ АСПК	23,71	16,72	42
		СТФ КемГУ	29,78	14,17	42
	Поварское дело код 1				
	Поварское дело	ГПОУ ЛКПТ	10,77	5,22	25
		ГПОУ БелТиСУ	13,32	6,09	25

Таким образом, пилотная апробация демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс в 2019 году прошла в установленные сроки, в соответствии с Методикой организации проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия. Без нарушений регламента проведения Д.Э.

Исходя из анализа результатов по модулям задания, можно сделать вывод о среднем уровне форсированности профессиональных навыков у студентов ГПОУ «КемТИПиСУ», сдававших демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс по данным компетенциям,

- «Поварское дело» средний балл 3,5, абсолютная успеваемость 100%, качественная успеваемость 50 %;

- «Кондитерское дело» средний балл 3,7, абсолютная успеваемость 100%, качественная успеваемость 70%;

- «Администрирование отеля» средний балл 3,5, абсолютная успеваемость 0,88, качественная успеваемость 55%;

- «Хлебопечение» средний балл 3,2, абсолютная успеваемость 100%, качественная успеваемость 30%;

4. Взаимодействие со школами, организация профориентационной работы и до профессионального образования школьников.

- разработаны и реализованы авторские программы мастер классов для ранней профориентации школьников «Билет в будущее» слушателями данного курса стали 90 учащихся из школ области, а также «Профессиональные пробы»;

5. Развитие инфраструктуры и производственной среды, обеспечение материальными ресурсами.

- усовершенствована и перенесена на новое место лаборатория по компетенции «Администрирование отеля»

- запущена в действие лаборатория «Учебный ресторан»

- подготовлен план и проведены расчётно-сметные работы по переоснащению лаборатории по компетенции «Кондитерское дело»

- на протяжении всего учебного года шло дооснащение лабораторий и мастерских техникума оборудованием, инвентарём, мебелью. Было закуплено 175 единиц оборудования для оснащения площадок WS по профилирующим компетенциям

- в связи с актуализацией конкурсной документации и изменением инфраструктурных листов после национального чемпионата подготовлен план закупки оборудования.

Руководитель СЦК

С.В Тарасова