

Межрегиональный вебинар

«Демонстрационный экзамен и публичная защита проекта как вариативные формы проведения промежуточной и итоговой аттестации по учебному предмету «Технология»

25 декабря 2020 г.

**Опыт проведения демонстрационного экзамена
как вариативной формы промежуточной
аттестации по учебному предмету «Технология»
в ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии**

Герасимова Ольга Николаевна,
преподаватель спецдисциплин,
сертифицированный эксперт
Ворлскиллс по компетенции
«Кондитерское дело»

Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции – участник сетевой формы реализации образовательной программы по учебному предмету «Технология»



Кондитерское дело



Ресторанный сервис



Демонстрационный экзамен по формату Ворлдскиллс Россия -

форма оценки соответствия уровня знаний, умений, навыков студентов и выпускников, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия

Базовые принципы объективной оценки результатов демонстрационного экзамена

- Применение единых оценочных материалов и заданий
- Единые требования к площадкам проведения демонстрационного экзамена
- Независимая экспертная оценка выполнения заданий
- Применение единой информационной системы при проведении демонстрационного экзамена
- Выдача паспорта компетенций

Демонстрационный экзамен по компетенции «Ресторанный сервис»

Модуль 1: «Бар/Бариста»

БАР

1. Приготовление коктейлей Канарейка и Маленький принц–
- 2 коктейля по 2 порции, включая украшения
(технологическая карта прилагается) – 30 мин.

БАРИСТА

1. Подготовка к работе с кофемашиной – 15 мин.
2. Приготовление 2 порций кофе, 1 порция эспрессо, 1 порция капучино – 20 мин.
3. Уборка рабочего места.
4. Идентификация специй – 10 мин.



Демонстрационный экзамен по компетенции «Кондитерское дело»

Модуль А: «Миниатюры, пирожные, птифуры»

- Приготовить 6 штук изделий – «Кекс творожный» по заданной рецептуре. Вес всех изделий должен быть одинаковый и быть в пределах 60-75 г.
- Все изделия подаются на одной подложке (подставке, блюде).



Критерии оценки

Измеримая оценка

- Количество
- Идентичность
- Вес
- Время подачи

Судейская оценка

- Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии
- Подготовка инструментов и оборудования
- Базовая подготовка продуктов/материалов
- Технологический процесс
- Консистенция (текстура)
- Вкус

Итоги

- Приобретён опыт новой формы сетевого взаимодействия школы и ОО СПО
- Учащиеся максимально погрузились в профессиональную среду компетенций «Кондитерское дело» и «Ресторанный сервис»
- Апробирован новый формат аттестации по предмету «Технология»