



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ
ЭКЗАМЕН



Отражение закономерностей обучения в подготовке и проведении демонстрационного экзамена

Амренова Манзила Мергеновна,
канд. пед. наук, доцент ФГБОУ «Омский государственный
педагогический университет»,

Лемишева Евгения Равильевна, преподаватель
АНПО «Омская академия экономики и предпринимательства»

24–25 октября 2024 года

г. Москва



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



ВСЕРОССИЙСКАЯ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ
СТРАТЕГИЧЕСКИЕ
СЦЕНАРИИ РАЗВИТИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

**Национальная система квалификаций
потребовала поиск новых механизмов
оценки компетенций будущего
работника, способного к эффективной
профессиональной деятельности**



Закономерности и тенденции, требующие учета в процессе подготовки и проведения демонстрационного экзамена



**ОМСКАЯ АКАДЕМИЯ ЭКОНОМИКИ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА**

сетевая организация

ФП «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

отрасль

«ТУРИЗМ И СФЕРА УСЛУГ»



Образовательный кластер

«СОЮЗ +»

WWW.OMACADEMY.RU



**Синхронизация программ
общего и
профессионального
образования**



**Практико-
ориентированность**



**Междисциплинарная
интеграция**



**Учёт особенностей
проведения ДЭ**



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



ВСЕРОССИЙСКАЯ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ
СТРАТЕГИЧЕСКИЕ
СЦЕНАРИИ РАЗВИТИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

ОМСКАЯ АКАДЕМИЯ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

сетевая организация

ФП «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»
отрасль
«ТУРИЗМ И СФЕРА УСЛУГ»



Образовательный кластер
«СОЮЗ +»

WWW.OMACADEMY.RU

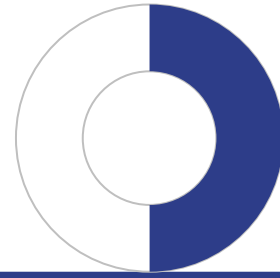


Синхронизация общего и профессионального образования

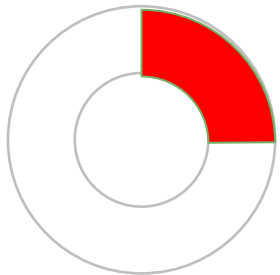
ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ
ЭКЗАМЕН



**Русский язык
Литература**



**История
География
Обществознание**



**Математика
Информатика**



**Физика
Химия
Биология**

- погружение в изучение определённого направления общественного питания**
- грамотное изложение описания технологического процесса приготовления блюд, описания блюд в меню**
- составление рецептов блюд, оформление заявки на сырьё, рационального заказа продуктов в соответствии с технологическим процессом, расчет пищевой ценности и калькуляция стоимости блюд**
- глубокое понимание процессов, происходящих при приготовлении блюд**

Профессиональный цикл



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



ИРПО

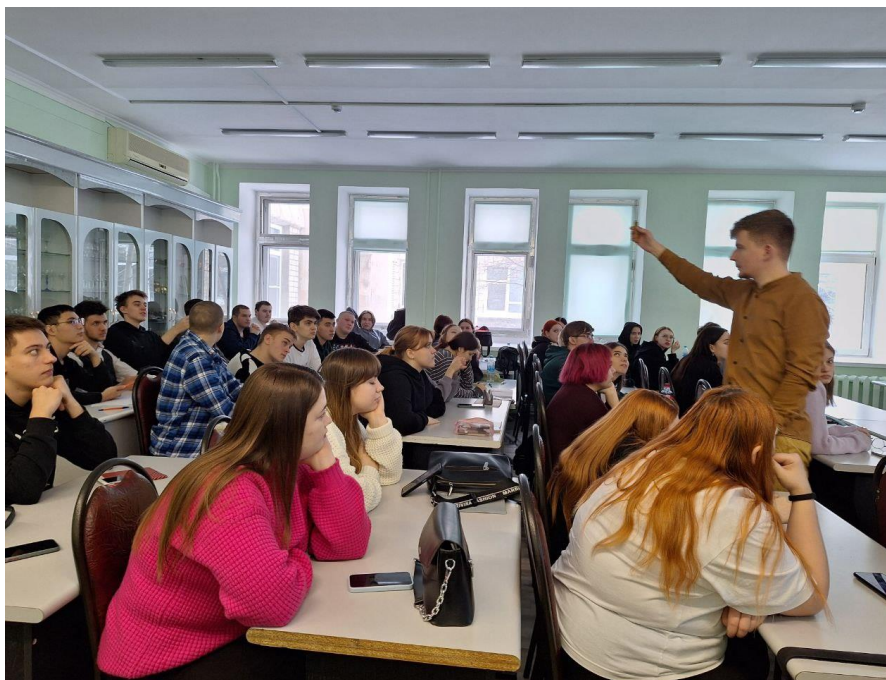


ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ
ЭКЗАМЕН



ФЕДЕРАЛЬНЫЙ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ЦЕНТР
СТРАТЕГИЧЕСКИЕ
СЦЕНАРИИ РАЗВИТИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

В процессе изучения профессиональных модулей студенты глубоко изучают выбранное направление, в том числе социальное питание, разрабатывают фирменные блюда, отрабатывают, оформляют нормативно-техническую документацию, рассчитывают пищевую ценность, калькулируют стоимость блюд.



Практикоориентированность



Наставничество



Связь с работодателем



Учёт особенностей ДЭ

Наставничество



Разработку блюд студенты осуществляют совместно с наставниками, которыми являются работниками предприятия изучаемого направления. Так, студент, занимающийся изучением грузинской кухни, разрабатывает блюда данной национальной кухни и отработывает их на предприятии с данной концепцией под руководством шеф-повара ресторана.



Разработанные блюда студенты представляют на лабораторных работах, внутренних соревнованиях, в отчетах по практикам, курсовых работах, экзаменах по МДК и профессиональным модулям, и в итоге на демонстрационном экзамене



Практикоориентированность



Лабораторные работы по профессиональным модулям проводятся с приглашением практических работников, организуются в виде соревнований, мини-чемпионатов, используется инфраструктура, принципы и система оценивания демонстрационного экзамена



Связь с работодателем



Практические работники являются непосредственными участниками образовательного процесса: проводят лекционные, практические, лабораторные занятия, мастер-классы; являются наставниками при подготовке студентов к чемпионатам, конкурсам профессионального мастерства; являются наставниками при организации производственной практики, принимают участие в оценке экзаменов



Обеспечение содержания дисциплин и профессиональных модулей выполнения аспектов демонстрационного экзамена



Дисциплина, ПМ	Аспект
Экологические основы природопользования	Бережливое отношение к продуктам. Соблюдать правила утилизации отходов
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Соблюдение товарного соседства (холодильники)
	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)
	Соблюдение санитарных и гигиенических норм и правил в процессе выполнения задания (персональная гигиена)
	Маркировка полуфабрикатов в процессе технологического процесса
	Выбор ингредиентов в соответствии с меню и сезонностью продуктов
Организация хранения и контроль запасов и сырья	Соблюдение товарного соседства (холодильники)
	Маркировка полуфабрикатов в процессе технологического процесса
	Выбор ингредиентов в соответствии с меню и сезонностью продуктов
	Оформление заявки на продукты, дозаказ продуктов во время выполнения задания

Обеспечение содержания дисциплин и профессиональных модулей выполнения аспектов демонстрационного экзамена



Безопасность жизнедеятельности, Охрана труда	Соблюдение правил техники безопасности на рабочем месте
Техническое оснащение организаций питания	Соблюдение правил техники безопасности на рабочем месте
	Подготовка оборудования и инвентаря для оптимизации рабочего процесса
	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки
Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ПМ.06	Оформление заявки на продукты, дозаказ продуктов во время выполнения задания
	Эффективное планирование работы
	Соблюдение правил техники безопасности на рабочем месте
Организация обслуживания	Правильность подачи блюд

Профессиональные модули

Подготовка оборудования и инвентаря для оптимизации рабочего процесса. Эффективное планирование работы

Оформление заявки на продукты, дозаказ продуктов во время выполнения задания

Соблюдение правил техники безопасности на рабочем месте

Соблюдение товарного соседства (холодильники)

Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)

Бережливое отношение к продуктам (расточительность), корректное использование мусорных баков

Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки

Правильность подачи блюда в соответствии с заданием

Вкус и консистенция всех компонентов блюда

Стиль и креативность блюда

Температура подачи о блюда в соответствии с заданием

Общая гармоничность блюд

Соответствие выхода блюда и подача соуса для слепой дегустации

Соблюдение санитарных и гигиенических норм и правил в процессе выполнения задания (персональная гигиена)

Маркировка полуфабрикатов в процессе технологического процесса

Матрица учёта аспектов



Аспект	Математика, Информатика	ОБЖ, БЖД, Охрана труда	Физика, химия. Биология	ЭОП	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Техническое оснащение организаций питания	Организация обслуживания	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПМ.01-05,07	ПМ.06
Эффективное планирование работы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Подготовка оборудования и инвентаря для оптимизации		+					+			+	
Оформление заявки на продукты, дозаказ продуктов во время выполнения задания	+					+			+	+	+

Аспект	Математика Информатика	ОБЖ, БЖД, Охрана труда	Физика, химия, биология	ЭОП	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Техническое оснащение организаций питания	Органи зация обслуж ивания	Основы экономики, менеджме нта и маркетинг	ПМ.01- 05,07	ПМ.06
Соблюдение правил техники безопасности на рабочем месте		+								+	+
Соблюдение товарного соседства (холодильники)					+	+				+	
Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)					+					+	
Бережливое отношение к продуктам (расточительность), корректное использование мусорных баков				+	+	+				+	

Аспект	Математика Информатика	ОБЖ, БЖД, Охрана труда	Физика, химия, биология	ЭОП	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Техническое оснащение организаций питания	Организация обслуживания	Основы экономики, менеджмента и маркетинг	ПМ.01 -05,07	ПМ.06
Стиль и креативность блюда										+	
Температура подачи горячего блюда в соответствии с заданием										+	
Общая гармоничность блюд										+	
Соответствие выхода горячего блюда и подача соуса для слепой дегустации										+	

Аспект	Математика Информатика	ОБЖ, БЖД, Охрана труда	Физика, химия, биология	ЭОП	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Техническое оснащение организаций питания	Организация обслуживания	Основы экономики, менеджмента и маркетинг	ПМ.01 -05,07	ПМ.06
Соблюдение санитарных и гигиенических норм и правил в процессе выполнения задания (персональная гигиена)					+					+	
Маркировка полуфабрикатов в процессе технологического процесса					+		+			+	

Характеристики демонстрационного экзамена



жесткие содержательные и временные рамки



экспертная оценка



элементы неожиданностей в заданиях



необходимость презентовать достигнутые результаты



умение работать в команде



сопоставительный характер

Контактные данные выступающих

Амренова Манзила Мергеновна

+79043295910

manzila@bk.ru

Лемишева Евгения Равильевна

+79658766347

lem.ev.80@mail.ru