

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)

1. Общие положения

Настоящий Регламент определяет порядок пилотной апробации проведения демонстрационного экзамена (далее – ДЭ) в ГБПОУ Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж» (далее – колледж).

- 1.1. Центром проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ) является колледж.
- 1.2. ДЭ является формой выпускной квалификационной работы по профессии/специальности, формой проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю/модулям, либо формой независимой оценки квалификации.
- 1.3. ДЭ проводится с целью определения соответствия результатов освоения образовательных программ среднего профессионального образования требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов СПО (далее - ФГОС СПО) и стандартов Ворлдскиллс Россия по соответствующим компетенциям.
- 1.4. Перечень компетенций для проведения пилотной апробации демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2018 году утвержден Приказом от 11 октября 2017 года №ПО-473/2017 Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия).
- 1.5. Информация о ДЭ размещается на официальном сайте колледжа <http://edu.mari.ru/prof/ttk>.
- 1.6. Ключевыми ценностями ДЭ являются целостность, информационная открытость, справедливость, партнерство и инновации. (Комплекты оценочных документов едины для всех центров проведения ДЭ)
- 1.7. Нормативными основаниями для организации и проведения ДЭ являются:
 - Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Перечень поручений по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию от 4 декабря 2014 года от 5 декабря 2014 года № Пр-2821;
 - Распоряжение Правительства Российской Федерации от 03 марта 2015 года №349-р «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы»;
 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 года №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
 - Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 (в ред. от 15.12.2014 г. № 1580);
 - Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 (в ред. От 31.01.2014 г. № 74);
 - Приказ об итогах отбора субъектов Российской Федерации на участие в пилотной апробации проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2018 году от 06.12.2017 года №ПО- 555/2017;

2. Организация и полномочия ответственных лиц ДЭ

- 2.1. Перечень компетенций Ворлдскиллс Россия и соответствующих им профессий, специальностей среднего профессионального образования, по которым проводится

- ДЭ, региональный график проведения ДЭ утверждает Министерство образования и науки Республики Марий Эл.
- 2.2. В колледже ДЭ проводится по компетенции ресторанный сервис.
 - 2.3. Координатором подготовки и проведения ДЭ является зам. директора по УПР:
 - формирует план мероприятий и разрабатывает локальные нормативные акты по подготовке и проведению ДЭ;
 - осуществляет общее руководство и контроль выполнения плановых мероприятий.
 - 2.4. Заведующий факультетом и технический администратор:
 - принимает заявления и согласия на обработку персональных данных от студентов на участие в ДЭ (не менее чем за 1 месяца до проведения ДЭ);
 - контролирует обеспечение площадки для проведения ДЭ оборудованием, инструментами и материалами в соответствии с выбранными комплектами оценочных документов;
 - формирует заявку участников и экспертов для регистрации в Электронной системе мониторинга, сбора и обработки данных (eSim) (далее - система eSim) (не менее, чем за месяц до проведения ДЭ).
 - 2.5. График работы площадки проведения ДЭ разрабатывается Главным экспертом и утверждается директором колледжа.
 - 2.6. Главным экспертом при проведении ДЭ по стандартам выступает сертифицированный внешний эксперт.

3. Требования к организации ДЭ

- 3.1. ДЭ по компетенции Ресторанный сервис проводится на площадке ЦПДЭ, оборудованной в соответствии с требованиями Союза «Ворлдскиллс России».
- 3.2. Оценочные материалы для ДЭ разрабатываются экспертным сообществом Ворлдскиллс Россия и размещаются на сайте колледжа.
- 3.3. Оценка результатов ДЭ проводится Экспертной группой во главе с Главным экспертом, которая состоит исключительно из экспертов Ворлдскиллс, прошедших обучение на право участия в оценке демонстрационного экзамена по компетенции Ресторанный сервис.
- 3.4. Экспертная группа формируется из лиц, приглашенных из сторонних образовательных организаций и представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки обучающихся.
- 3.5. За неделю до начала ДЭ участники должны пройти окончательную регистрацию в электронной системе интернет мониторинга eSim.
- 3.6. В дни проведения ДЭ колледж обеспечивает:
 - безопасность проведения ДЭ: дежурство руководства образовательной организации и медицинского персонала, других необходимых служб;
 - дежурство технического персонала в местах проведения ДЭ на весь период его проведения (на случай возникновения поломок и неисправностей оборудования), осуществление эксплуатационного и коммунального обслуживания, уборку помещения, работоспособность вентиляции, канализации, водоснабжения, беспрепятственный вход и выход в помещение участников;
 - питьевой режим, питание участников;
 - фото -, видео - регистрацию и онлайн трансляцию ДЭ.

4. Порядок проведения ДЭ

- 4.1. ДЭ содержит следующие процедуры проведения:
 - проверка и настройка оборудования экспертами;
 - инструктаж;
 - экзамен;
 - подведение итогов и оглашение результатов.
- 4.2. За день до проведения ДЭ участники:
 - встречаются на площадке для знакомства с площадкой (инструментами, оборудованием, материалами и т.д.)Эксперты:
 - проводят настройку оборудования, указанного в инфраструктурном листе.
- 4.3. В день проведения ДЭ, за один час до его начала, эксперты:
 - проводят проверку на предмет обнаружения запрещенных материалов, инструментов или оборудования, в соответствии с Техническим описанием;
 - передают студентам задания.
- 4.4. Время начала и завершения выполнения задания регулирует Главный эксперт.
- 4.5. В случае опоздания к началу выполнения заданий по уважительной причине, студент допускается, время на выполнение заданий добавляется/не добавляется по решению Главного эксперта.
- 4.6. Студент должен иметь при себе:
 - студенческий билет;
 - документ, удостоверяющий личность.
- 4.7. Задания выполняются по модулям. Все требования, указанные в конкурсном задании и инфраструктурном листе, правилах по ОТ и ТБ, критериях оценивания, являются обязательными для исполнения всеми участниками.
- 4.8. В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.
- 4.9. Решение экспертной группы об успешном освоении компетенции принимается на основании критериев оценки.
- 4.10. Результаты ДЭ отражаются в ведомости оценок и заносятся в международную информационную систему Competition Information System (далее - CIS).
- 4.11. После выполнения задания рабочие места, включая материалы, инструменты и оборудование, должны быть убраны.
- 4.12. Все решения экспертной группы оформляются протоколами, протоколы хранятся в колледже

5. Порядок оценивания результатов ДЭ

- 5.1. Для оценки знаний, умений и навыков участников ДЭ создается экспертная группа по компетенции Ресторанный сервис из числа экспертов, заявленных колледжем
- 5.2. Возглавляет экспертную группу Главный эксперт, который организует и контролирует деятельность, обеспечивает единство требований, предъявляемых к участникам.
- 5.3. Экспертная группа выполняет следующие функции:
 - оценивает выполнение участниками задания;
 - осуществляет контроль за соблюдением Регламента;

- подводит итоги (составляет итоговый протокол, подписанный всеми экспертами, обобщает результаты ДЭ с указанием балльного рейтинга студентов).
- 5.4. Выполнение задания оценивается в соответствии с требованиями комплектов оценочной документации по компетенции.
- 5.5. Все баллы фиксируются в ведомостях оценок и в системе CIS.
- 5.6. В случае, когда студенту не удалось выполнить задания по определенному модулю, количество баллов за модуль равно нулю.
- 5.7. Оценку выполнения задания проводит Экспертная группа в количестве не менее 3 (трех) человек при наличии только объективных критериев оценки и не менее 5 (пяти) - при наличии объективных и субъективных критериев оценки.
- 5.8. Ведомость оценок в табличной форме содержит: критерии оценки по определенной компетенции, баллы по каждому критерию, поля подсчета и итоговых результатов.
- 5.9. Оценивание не должно проводиться в присутствии студента, если иное не указано в Техническом описании.
- 5.10. Члены Экспертной группы подписывают итоговый протокол.
- 5.11. Все выполненные задания необходимо хранить до того момента, пока результаты ДЭ не будут утверждены. При невозможности хранения выполненных заданий по техническим причинам, делаются копии (фотографии) под контролем Главного эксперта.
- 5.12. По завершении ДЭ МЦК выдает студентам сертификаты с указанием набранных баллов, а членам комиссии - сертификаты эксперта соответствующей компетенции.

6. Финансирование ДЭ

- 6.1. Финансирование на проведение ДЭ осуществляется согласно смете расходов.
- 6.2. Расходы на командирование экспертов несет направляющая сторона согласно заключенного Договора о сотрудничестве.

7. Заключение

- 7.1. Регламент является нормативным документом, предназначенным для использования педагогическим составом колледжа и другими лицами, участвующими в проведении ДЭ.
- 7.2. Настоящий Регламент может быть изменен или дополнен по мере необходимости, возникшей в практике его функционирования.