**Аналитическая справка**

**по итогам конкурса профессионального мастерства** профессии 260807.01 Повар, кондитер

13.12.2014 года на основании приказа директора проведён ежегодный конкурс профессионального мастерства для обучающихся по профессии 19.01.07 Повар, кондитер.

Конкурсные испытания, при выполнении заданий, проводились по соответствующим профессиональным компетенциям профессиональной образовательной программы по данной профессии и в соответствии с учебно-методической документации.

Тематика конкурсных заданий, разработана преподавателем и мастером производственного обучения с учётом требований ФГОС, рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии по профессии и рекомендована для применения в качестве конкурсных заданий.

Открытие конкурса профессионального мастерства проводилось в торжественной обстановке в мастерских техникума. Был оглашен приказ директора о проведении конкурса, состав жюри. Открытие сопровождалось презентацией профессии: участники конкурса по возрастанию номера представляют свою эмблему.

Конкурс профессионального мастерства проходил в два этапа:

1) проведение теоретической части конкурса профессионального мастерства на знание экологии;

2) проведение практической части

1. Салат «Несвижский»

2. Рулет из куриной грудки со сложным гарниром.

 Оборудование и инструменты для выполнения конкурсного задания использовано согласно перечня, изложенного в техническом задании на изготовление детали, приготовлению блюда.

Победители конкурса определялись по лучшим показателям выполнения конкурсных заданий. Основными критериями оценки результатов выполнения конкурсных заданий являлись:

- наличие приготовленного блюда или изделия;

- творческое оформление блюда;

- презентация домашнего задания;

(информация должна содержать сведения об особенности его приготовления, полезности для потребителя);

- производительность труда;

-соблюдение правил техники безопасности;

- безопасные приемы работы с режущим инструментом;

-грамотная эксплуатация электрооборудования;

- сохранение формы нарезки продуктов;

- соблюдение последовательности приготовления блюда;

- подача и оформление блюда;

- вкусовые качества (вкус, цвет, запах, консистенция);

- организация труда и рабочего места;

- соблюдение санитарно-гигиенических норм;

- применение современных производственных технологий;

- наличие эмблемы;

- эстетичность, профессиональная направленность.

Жюри конкурса оформили протокол об итогах проведения конкурса профессионального мастерства с сообщением результатов и указанием победителей.

По результатам проведения конкурсного испытания определены победители (см. протокол о награждении):

1 место – Рубцова Надежда

2 место - Зезюля Ольга

3 место - Хавронина Людмила

Победители конкурса профессионального мастерства отмечены грамотами за успехи в освоении профессий. Педагогический коллектив, принимающий участие в профессиональной подготовке участников конкурса, поощрён благодарностями от директора техникума.

 Анализ результатов выполнения заданий позволяет сделать следующие выводы:

У обучающихся сформированы общепрофессиональные и профессиональные компетенции по профессии.

Проведение конкурса профессионального мастерства позволило сформировать объективную оценку уровня освоения образовательных программ по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

Конкурс способствует творческому развитию обучающихся и стимулирует профессиональный рост педагогических работников, повышает престиж профессиональных образовательных организаций и выявляет наиболее одаренных и талантливых обучающихся по различным профилям подготовки.

Конкурс является площадкой для эффективного обмена опытом по реализации программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессиям СПО, актуализации содержания образования, оптимизации методов и форм обучения для формирования профессиональных компетенций.

Мастеру производственного обучения проанализировать результаты конкурса и наметить меры по устранению недостатков в подготовке молодых специалистов.

Предложения:

Проводить разбор допущенных ошибок в процессе проведения конкурса и устранять пробелы в знаниях, умениях и навыках.

Заместитель директора по УПР О.А.Румянцева