**Аналитическая справка**

**по итогам конкурса профессионального мастерства** профессии 19.01.17Повар, кондитер по теме «Приготовление горячих блюд»

На основании приказа директора 14.05.2015 проведён ежегодный конкурс профессионального мастерства для первокурсников в рамках майского парада конкурсов профессионального мастерства среди обучающихся группы ПК-17-Н 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.

Для оценки профессиональных компетенций участников конкурса, в качестве членов жюри, привлекались представители работодателя Виноградов Г.И., генеральный директор ООО «Николаевский хлебокомбинат».

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.

Члены жюри были ознакомлены с порядком проведения и техническим описанием конкурсных испытаний на заседании организационного комитета 13.05.2015 года. Со времени проведения заседания организационного комитета, изменений конкурсных заданий не производилось.

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

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

за I место:

- Сарапулову Анну, обучающуюся группы ПК-17-Н;

за II место:

- Порошина Дмитрия, обучающегося группы ПК-17-Н;

за III место:

- Кувыкина Дениса, обучающегося группы ПК-17-Н.

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:

1. У обучающихся сформированы общепрофессиональные и профессиональные компетенции по профессии, в частности

- готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

- готовить бульоны и отвары;

- готовить простые супы.

Предложения:

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

Председатель организационного комитета по проведению конкурса, заместитель директора по УПР О.А.Румянцева