**ОТЧЕТ  О КАЧЕСТВЕ  ПОДГОТОВКИ  УЧАСТНИКОВ**

**олимпиады профессионального мастерства по профессии 19.01.07 Повар, кондитер**

* 1. учебный год

**1. Характеристика участников олимпиады** – 1этап – теоретический 16 человек, обучающиеся группы ПК-17-Н; 2 этап по итогам первого – практический - 10 человек.

**2. Состав жюри:**

1. О.А.Румянцева - зам.директора поУПР, председатель Оргкомитета

2. А.Ю.Кайдалов - старший мастер

3. О.А.Мурзагалиева - методист

4. С.Р. Самсонян .- ( по согласованию), социальный партнер

**3. Характеристика состава конкурсных заданий:**

Представленный пакет содержит задания, соответствующие требованиям ФГОС СПО по профессии 19.01.07 Повар, кондитер.

Содержание заданий охватывает дисциплины общепрофессионального цикла и профессиональных модулей образовательного стандарта по профессии, что позволяет проверить знания, умения и оценить уровень освоения компетенций обучающимися по данной профессии. Данные материалы согласованы с работодателем.

**4. Характеристика процедур и критериев оценок конкурсных заданий**

Победители 1 этапа определялись по лучшим показателям выполнения теоретических заданий:

- блиц-опрос – 25 баллов;

- тестовые задания – 40 баллов;

- решение производственной задачи – 10 баллов.

Общая оценка практического задания складывалась из оценок составляющих его элементов:

- время выполнения задания

1 – 1,5 час

1,5 – 2 часа

2 – 2,5 часа;

- организация рабочего места;

- соблюдение правил техники безопасности;

- соблюдение технологического процесса:

- подготовка сырья;

- приготовление массы для сырников;

- порционирование и формовка п/ф;

- тепловая обработка;

- подача;

- качество выполненной работы.

**5. Результаты выполнения теоретических заданий**: приводятся персональные и общие количественные и качественные, и общие результаты, статистические данные в соответствии с критериями оценки, таблицы, указываются положительные тенденции и типичные ошибки участников

**6. Результаты выполнения профессиональных заданий:** приводятся персональные и общие количественные и качественные, и общие результаты, статистические данные в соответствии с критериями оценки, таблицы, указываются положительные тенденции и типичные ошибки участников

**Результаты 1 этапа – теоретического - олимпиады профессионального мастерства**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Фамилия, имя участника** | **Количество баллов** | | | **Всего баллов** |
| **Этап 1** | **Этап 2** | **Этап 3** |
| **25б** | **40б** | **10б** | **75б.** |
| 1 | Бойков Сергей | 13 | 23 | 10 | 36 |
| 2 | Вагина Юлия | 20 | 30 | 10 | 60 |
| 3 | Воротникова Екатерина | 22 | 25 | 10 | 57 |
| 4 | Думкин Валерий | 19 | 30 | 0 | 39 |
| 5 | Козак Ольга | 20 | 40 | 10 | 70 |
| 6 | Мишин Олег | 20 | 30 | 5 | 55 |
| 7 | Ображко Владислав | 25 | 40 | 9 | 74 |
| 8 | Порошин Дмитрий | 25 | 39 | 10 | 74 |
| 9 | Поротова Валентина | 20 | 30 | 10 | 60 |
| 10 | Сарапулова Анна | 25 | 40 | 10 | 75 |
| 11 | Свотина Мария | 15 | 23 | 10 | 38 |
| 12 | Серова Анастасия | 19 | 20 | 0 | 39 |
| 13 | Соколик Илья | 25 | 25 | 2 | 52 |
| 14 | Стражкова Юлия | 25 | 5 | 0 | 30 |
| 15 | Турков Максим | 25 | 18 | 2 | 45 |
| 16 | Юдина Стелла | 10 | 30 | 4 | 44 |

**Результаты 2 этапа – практического – олимпиады профессионального мастерства**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Номер по жеребьевке** | **Операции технологического процесса** | | | | | **Итого** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | **5** |
| **10б** | **5б** | **5б** | **10б** | **5б** | **35б** |
| Ображко Владислав | 10 | 3 | 5 | 10 | 4 | 32 |
| Соколик Илья | 10 | 3 | 5 | 5 | 3 | 26 |
| Думкин Валерий | 8 | 4 | 5 | 10 | 2 | 29 |
| Порошин Дмитрий | 10 | 5 | 5 | 10 | 4 | 34 |
| Поротова Валентина | 7 | 5 | 5 | 7 | 3 | 27 |
| Сарапулова Анна | 10 | 5 | 5 | 10 | 5 | 35 |
| Козак Ольга | 10 | 5 | 5 | 10 | 3 | 33 |
| Воротникова Екатерина | 9 | 4 | 5 | 6 | 2 | 26 |
| Мишин Олег | 10 | 5 | 5 | 4 | 5 | 29 |
| Бойко Сергей | 5 | 5 | 5 | 4 | 3 | 22 |

**6. Общие итоги выполнения конкурсных заданий**:

Анализ результатов теоретического тура олимпиады профессионального мастерства, целью которого являлось определение уровня теоретической подготовки участников Олимпиады показал, что участники справились не со всеми заданиями. Наибольшую сложность вызвали задания с выбором правильного ответа, решение производственной проблемы, в которых включены вопросы, охватывающие содержание общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов.

Цель практического тура - определение уровня подготовленности участников к осуществлению практической деятельности. Наименьшее количество набранных баллов можно отметить за выполнение подачи блюда и тепловую обработку продуктов по приготовлению сырников.

**Информация о победителях**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Номер по жеребьевке** | **Сумма баллов за теоретический тур** | **Сумма баллов за практический тур** | **Итоговое количество баллов** | **Занимаемое место** |
| Ображко Владислав | 74 | 32 | 106 | **2** |
| Сарапулова Анна | 75 | 35 | 110 | **1** |
| Козак Ольга | 70 | 33 | 103 | **3** |

**Информация об аутсайдерах**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Номер по жеребьевке** | **Сумма баллов за теоретический тур** | **Сумма баллов за практический тур** | **Итоговое количество баллов** | **Занимаемое место** |
| Соколик Илья | 52 | 26 | 78 | 7 |
| Думкин Валерий | 39 | 29 | 68 | 8 |
| Порошин Дмитрий | 74 | 34 | 78 | 7 |
| Поротова Валентина | 60 | 27 | 87 | 4 |
| Воротникова Екатерина | 57 | 26 | 83 | 6 |
| Мишин Олег | 55 | 29 | 84 | 5 |
| Бойков Сергей | 36 | 22 | 58 | 9 |

**7. Общие выводы:**

 По итогам олимпиады профессионального мастерства по профессии 19.01.07 Повар, кондитер было выявлено и представлено кандидатов на награждение грамотой для поддержки талантливой молодёжи в 2014-2015 учебном году для внесения в банк молодых талантов техникума - 1 победитель и 2 призёра.

Победители и призеры олимпиады определялись по лучшим показателям (баллам) выполнения конкурсных заданий.

Преподаватель предоставил пакет заданий для организации и проведения олимпиады.

Качество подготовки студентов было проанализировано с учётом специфики специальности, по которым проводилась олимпиада.

**8. Рекомендации:**

1. Одобрить практику участия студентов в олимпиадах.

2. По результатам олимпиады рекомендовать обучающихся, добившихся лучших результатов для последующего участия в олимпиадах профессионального мастерства не только на уровне техникума, но и на муниципальном, краевом, всероссийском уровнях.

3. Мастеру производственного обучения Самотониной Т.В. спланировать и систематически проводить работу по подготовке обучающихся к результативному участию в олимпиадах профессионального мастерства.

4. Внести победителей и призеров олимпиады профессионального мастерства по профессии 19.01.07 Повар, кондитер в банк данных молодых талантов техникума.

Старший методист И.А.Григорьева